



Gastro Vision Förderpreis 2011

« Zurück



Erstellt am **24.11.2010** [Gastro Vision Förderpreis](#) [Gastro Vision](#) [Gastronomie](#) [Hotellerie](#) [Catering](#) [1001 Gewürze](#) [InductWarm](#)
[Internorga](#)



v.l.: Klaus Klische (Gastro Vision),
Katharina Köster und Bettina Matthaei
(1001 Gewürze GmbH), Timo Häfner
(InductWarm). Foto: Gastro Vision

Hamburg. Innovationen und Visionen stehen im Fokus des Förderpreises der Gastro Vision für das Jahr 2011: insgesamt wurden über 40 Konzepte eingereicht. Aus diesem Teilnehmerpool hatte die Jury zehn Konzepte aufgefordert, die neuen Ideen zu Gastronomie, Hotellerie und Catering persönlich vorzustellen. Als Preisträger 2011 wurden nun 1001 Gewürze und InductWarm benannt.

Die 1001 Gewürze GmbH erhält die Auszeichnung in Anerkennung für die Entwicklung ihrer Weingewürze. Die Hamburger Gewürzmanufaktur produziert raffinierte Gewürzmischungen, die die Aromen bestimmter Rebsorten mit ihren Zutaten ergänzen. Die präsentierten Weingewürze sind im besonderen auf die roten Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinot Noir und Tempranillo beziehungsweise auf die weißen Rebsorten Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay-, Riesling- oder Grüner Veltliner abgestimmt. Auch InductWarm konnte die Jury überzeugen: die neue Technologie sorgt für eine Revolution der Speisewarmhaltung am Buffet, heißt es in der Pressemitteilung der Gastro Vision. Das InductWarm-System arbeitet mit einem Tisch, an dem verdeckte, individuell platzierbare induktive Wärmeelemente angebracht sind. InductWarm ist wartungsfrei und sorgt für eine geruchsneutrale Präsentation der Speisen.

Beide Preisträger dürfen ihre Produkte auf der Gastro Vision Hamburg vom 18. bis 22. März 2011 vorstellen, die wie jedes Jahr parallel zur Internorga stattfindet. Die Gastro Vision konnte sich zuletzt erfolgreich als Businessforum für Entscheider aus Gastronomie, Hotellerie und Catering etablieren. Präsentiert werden vor allem zukunftsweisende Trends, Produkte und neue Dienstleistungen.