

Germknödelessen beim Training



Zusammen mit etwa 30 Kindern und Jugendlichen zwischen 7 und 16 Jahren absolvierte die zweifache österreichische Ski-Weltmeisterin Alexandra Meissnitzer in der Jever Skihalle in Neuss ein Training inklusive anschließendem Germ-

knödelessen, das vom Wiener Mehlspeisenspezialisten Toni Kaiser ausgerichtet wurde. Die Sportlerin ist Mitbesitzerin des Salzburger Restaurants „Genussprojekt“ und so auch seit Jahren in der Gastronomie tätig.

Essen ist leben

Im Rahmen der ARD-Themenwoche „Essen ist Leben“ fand in allen Mensen des Studentenwerks Oldenburg im Oktober 2010 eine Aktionswoche rund ums Thema Ernährung und Klimaschutz statt. Der Schwerpunkt lag dabei auf der regionalen, saisonalen und ökologischen Ausrichtung im Mensa-Angebot. Der Höhepunkt der Aktion war eine Kochshow mit Gastkoch Michael Niebuhr von Split Food. In einer Kooperation mit dem Dachverband „Deutsches Studentenwerk“ und der ARD beteiligten sich noch 17 weitere Studentenwerke an der Aktionswoche. Begleitend zur ARD-Themenwoche hatte auch das Studentenwerk Siegen im Oktober eine Woche das Thema Ernährung in den Fokus gerückt. Beispielsweise wurde dabei der Donnerstag zum „Vegi-Tag“ erklärt.



Generationenwechsel

Innerhalb der Ludwigsburger Giel Planungsgesellschaft Architekten und Ingenieure bahnt sich ein fließender Generationenwechsel an. Bereits seit über einem Jahr ist der 25-jährige Andreas Giel, Sohn des Geschäftsführers Hans-Volker Giel (59), aktiv ins Unternehmen involviert. „Eine moderne Planungsgesellschaft sollte nicht mehr nur aus Architekten und Ingenieuren bestehen, daher haben wir uns nun mit meinem Sohn einen guten Kaufmann ins Haus geholt“, kommentiert Hans-Volker Giel. Andreas Giel hat BWL studiert und bereits bei anderen Unternehmen und Planern hospitiert.



Informatives Rahmenprogramm

Die Hoga Nürnberg setzt 2011 auf ein umfangreiches Rahmenprogramm. Die Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und GV findet vom 16. bis 19. Januar 2011 statt. Die Food Special-Fachbörse versammelt am 16. und 17. Januar über 100 Foodhersteller. Zudem finden Wettbewerbe wie die Bayerischen Jugendmeisterschaften in den Ausbildungsberufen des Gastgewerbes, die Internationale Kochkunstschau und der Show Dining Wettbewerb statt. Das Fachevent b_free z. B. und ein zweitägiger Kongress befassen sich mit konkreten Beispielen und Möglichkeiten einer verbesserten Barrierefreiheit in der Gastronomie und Hotellerie für ältere Menschen, Familien und Behinderte mit eingeschränkter Mobilität. www.hoga-messe.de

Kreativ-Wettbewerb

Bei der 9. Auflage des Berufswettbewerbs „Tartelette Phantasia“ von Hug galt es, drei Rezepturen aus dem Snack Tartelette Carré 7 cm natur sowie Schoko zum Apéro und zwei Dessertvariationen zu kreieren. Sieger



wurde Armin Ludwig von törtchentörtchen, Köln, u. a. mit karamellisierter Banane und Schokoladenmousse auf Crèmeux. Ihm winken zehn Tage Dubai inklusive eines Praktikums im Hotel Novotel Dubai World Trade Center. Zweiter wurde Maik Jentsch vom Hilton Mainz. Den dritten Platz belegte Jörg Baitinger vom Bad Hotel in Bad Teinach.

Symposium zu Kohlenhydraten

Rund 300 Teilnehmer aus Ernährungsberatung, Wissenschaft, Medizin und Fachjournalismus informierten sich auf einem wissenschaftlichen Symposium der DGE in Bonn zum Thema „Kohlenhydrate und Ballaststoffe in der Ernährung“. Eine dort gefasste Empfehlung lautet: Mit einem verringerten Konsum zuckergesüßter Erfrischungsgetränke kann das Adipositas-Risiko gesenkt werden. Großes Potenzial zur Prävention mancher ernährungsmitbedingter Krankheiten haben auch Ballaststoffe. Schon der Austausch je einer Portion Toastbrot gegen Vollkornbrot und Nudeln gegen Vollkornnudeln erhöht die Ballaststoffzufuhr um 7 g.

Lokalmatador

Die internationale Fachmesse Alles für den Gast, die vom 6. bis 10.11.2010 in Salzburg stattfand, hat ihre Position im Donau-Alpen-Adria-Raum weiter gestärkt. Rund 700 Aussteller aus acht Ländern stellten im ausgebuchten Messezentrum Salzburg auf einer Fläche von 43.500 m² die neuesten Trends, zahlreiche Innovationen sowie aktuelle Produkte und Programme vor. Auch die Besucherbilanz erbrachte mit 45.120 Fachbesuchern, davon gut ein Viertel aus dem benachbarten Ausland, ein Spitzenresultat. www.gastmesse.at

