



Gastrobranche präsentiert ihre Neuheiten

OM-Unternehmen bei der Internorga-Fachmesse in Hamburg vertreten / Aufbruchstimmung ist spürbar

VON OLIVER HERMES

Oldenburger Münsterland. Eine Aufbruchstimmung in der Gastronomie haben die Unternehmen aus dem Oldenburger Münsterland bei der Internorga-Fachmesse deutlich wahrgenommen. „Man merkt, dass die Kunden nach der angespannten Situation der letzten drei Jahre wieder optimistischer in die Zukunft blicken“, erklärte zum Beispiel Geschäftsführer Torsten Neumann von Schne-Frost in Lönningen. Nach der Corona-Pandemie und den gestiegenen Energiekosten sei dies nicht zwingend zu erwarten gewesen.

Das Unternehmens-Sortiment immer wieder zu erweitern und zu entwickeln, sei der eigene Anspruch. In diesem Jahr wurden unter anderem die veganen Blumenkohl-Falafel aus Blumenkohlreis und Kichererbsen von Avita vorgestellt. Immer wieder Thema auf der Fachmesse war auch der Personalmangel in der Gastronomie. Schne-Frost präsentierte hierfür unter anderem Konzepte, die vor allem die angespannte Personalsituation in den Küchen berücksichtigen. „Kombinationen rund um Stampfkartoffeln, Röstinchen Rustikal und Hash Brown Fries standen beispielhaft dafür, wie viele schnelle und unkomplizierte Gerichte man aus einem Grundprodukt erzielen kann“, heißt es in einer Rückschau auf die Messe.

Die Hagola Gastronomie-Technik aus Goldenstedt bietet unterdessen fertige Kühlsysteme. Geschäftsführer Stefan Rakers zeigte sich zufrieden mit der



Zahlreiche Aussteller: Auch Unternehmen aus dem Oldenburger Münsterland waren bei der Internorga-Messe vertreten. Fotos: Hermes

Messe. Zu seinen Abnehmern gehöre auch immer mehr der Lebensmitteleinzelhandel, unter anderem seien zurzeit Sushi-Theken gefragt. Auch der voll automatisierte Cocktail auf Knopfdruck ist möglich. „Das kann eine Unterstützung sein, wenn Personal fehlt, sagt Rakers. Einen prominenten Kunden hat er in Hamburg jedenfalls dazugewonnen: Jürgen Gosch, Gründer und Geschäftsführer der Unternehmensgruppe Gosch, habe di-

rekt vor Ort bei ihm bestellt. Über ebenfalls prominente Kunden freut sich unterdessen Johann Göken jun. aus Thüle. Der Hof Göken verkauft nicht nur Honig, sondern auch selbst entwickelte Spender für Honig, Marmelade, Nussnougat-Creme und Sirup für Frühstücksbüfets. Zahlreiche Exemplare davon stehen im Disneyland Paris. „Das ist unser größter Abnehmer“, erklärte Göken.

Nachdem die Hotels in der Corona-Pandemie wieder auf Einwegverpackungen setzen mussten, steige die Nachfrage nun wieder. „Aufgrund der Nachhaltigkeit wollen viele kein Einweg mehr bei ihren Buffets anbieten“, sagt Göken. Bei den Spendern gebe es verschiedene Ausführungen und Designs, die Lieferanten für die Teile kommen aus dem Umkreis von 30 Kilometern aus Thüle.

Zu spüren war auch die Freude der Unternehmen, dass die Internorga nach der Pandemie wieder unter normalen Umständen stattfinden konnte. Einige Firmen hatten im vergangenen Jahr an der abgespeckten Variante mit Corona-Beschränkungen teilgenommen, andere hatten sich schon im Vorfeld dagegen

entschieden. Und damit offenbar Recht behalten, denn der Tenor fiel nicht so positiv aus. Dies sei nicht vergleichbar mit diesem Jahr gewesen. „Endlich wieder eine richtige Internorga“, sagte auch Dieter Böckmann, Geschäftsführer von Eipro aus Lohne. In den Gängen und an den Ständen herrschte dementsprechend reger Publikumsverkehr, auch Fernsehköche wie Frank Rosin, Johann Laffer oder Steffen Henssler mit einem eigenen Stand waren in Hamburg vertreten.

Wie berichtet, stehen vegetarische und vegane Produkte voll im Trend. Auch die Vierlande Food-Service GmbH aus Essen hatte unter dem Motto „Build your best Burger“, verschiedene Saucen, die ohne tierische Inhaltsstoffe auskommen, präsentiert. Ein veganes Cordon-Bleu sowie veganes Hähnchen-Geschnetzeltes für den Außer-Haus-Markt hat Wiesenhof aus Rechterfeld vorgestellt. Auch dabei spielt das Thema Nachhaltigkeit und Klimaschutz eine wichtige Rolle. „Das verwendete Soja stammt ab sofort aus Europa“, heißt es dazu.

Mit Blick auf die Nachhaltigkeit gebe es auch immer wieder

Versuche bei der Entwicklung von Verpackungen. Dies sei im Tiefkühlbereich aber nicht so einfach, umzusetzen, so der Tenor. Die Folie müsse gegen niedrige Temperaturen und Feuchtigkeit beständig sowie für Lebensmittel geeignet sein.

Einen Besuch bei den Unternehmen der Region auf der Internorga hat unterdessen der Verbund Oldenburger Münsterland absolviert. Präsident Johann Wimberg und Geschäftsführer Jan Kreienborg kamen mit den Vertretern ins Gespräch und kosteten auch die Neuheiten. „Für uns als Verbund ist es auch weiterhin wichtig, dass wir mit den Besuchen unserer Unternehmen aus der Region Flagge zeigen, Interesse bekunden und die Kontakte pflegen“, erklärte Wimberg.

Auch der Cloppenburg Landrat habe nach den schweren Jahren der Pandemie so etwas wie eine Aufbruchstimmung in der Gastrobranche gespürt. „Das ist erfreulich, denn viele unserer Produzenten beliefern neben dem Lebensmittel-Einzelhandel auch Gastronomiebetriebe. Da ist es erfreulich, wenn neuer Mut für die Zukunft gefasst wird“, so Wimberg abschließend.



Verschiedene Kombinationen: Die Firma Schne-Frost aus Lönningen hat mehrere Produkte wie das Röstinchen präsentiert.