

Internorga 2013 und „Schmeck den Süden“ war dabei...



Internorga 2013 in Hamburg.

Die Internorgamesse ist vorbei und schon vermisse ich die zart, buttrige Brioche und das ofenfrische Brot der Bäckerei Mack zum Frühstück.

Was war neu? Was bleibt in Erinnerung? Zu erlesenen Brot- und Backwaren, Torten und Kuchen, Kaffee, Wein und Maultaschenvariationen, hat mich Feinkost Seubert inspiriert. Als Innovation wurden am Seubertstand feinste Geflügelgerichte mit Speckmantel im "sous vide" verfahren zubereitet und verkostet. "Sous-vide" bezeichnet ein sogenanntes Vakuumgaren (französisch sous ‚unter‘; vide ‚Vakuum‘). Fleisch, Fisch oder Gemüse gart in einem Vakuumbeutel bei niedrigen Temperaturen. Dazu wird das Gargut mit Öl und Aromaten (z.B. Kräuter) in einem Plastikbeutel vakuumiert und dann in einem Wasserbad langsam gegart (z.B. bei 58°C). Um anschließend noch die köstlichen Röststoffe zu erzeugen, muss das Filet nur noch kurz in der Pfanne angebraten werden. Das Ergebnis ist ein unglaublich zartes und doch knuspriges Geschmackserlebnis.

Sie ist halt eine Reise wert, die Internorga in Hamburg.

Die Internorga Fachmesse ist eine der führenden Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering, Bäckereien und Konditoreien. 'Schmeck den Süden'-Baden-Württemberg war auch dieses Jahr mit einem Gemeinschaftsstand dabei. Hier einige Fotoimpressionen:

[gallery link="file"]