

VON
THOMAS ZAPP

Etwas Vergleichbares wie die Horeca hat es in den letzten Jahren nicht auf Mallorca gegeben“, sagt Carlos Enrique Sánchez vom Eishersteller „Iceberg“. Der Deutsch-Spanier war bei der Premiere der Horeca-Messe im vergangenen Jahr dabei und ist mit einem größeren Stand zur zweiten Ausgabe wiedergekommen. Auch Karin König von APS Glas und Barsupply in Santa Maria del Camí ist begeistert. „Im vergangenen Jahr habe ich hier Flyer verteilt, dieses Jahr wollte ich unbedingt einen Stand haben“, sagt König, die sich auf Gläser, Besteck, Teller und weitere Non-Food-Artikel für die Gastronomie spezialisiert hat.

Die dreitägige Fachmesse für Gastronomie- und Hotelleriebetriebe, die am Mittwoch zu Ende gegangen ist, hat bei ihrer zweiten Ausgabe 85 Aussteller in die Palma Arena gelockt. „Im vergangenen Jahr waren es 60. Und für das kommende Jahr haben wir noch mehr Anmeldungen“, sagt Iben Andsager vom Veranstalter Todo Eventos zufrieden. Die Palma Arena ist schon im zweiten Jahr zu klein für die Horeca geworden, das haben auch die internationalen Fachbesucher auf ihrer Suche nach Parkplätzen bemerkt. Deshalb ist Andsager schon für das kommende Jahr auf der Suche nach einem neuen Veranstaltungsort.

„Das ist hier ein Pflichttermin“, sagt Kai Schnaus („Mallorca Food Club“), der ebenso wie Katrin Lustig („La Cocinera“) als Privatkoch auf Mallorca unterwegs ist. So traf man auch andere Köche von Rang und Namen auf der Messe, wie Ex-Sterne-Koch Koldo Royo oder den deutschen „Top-Chef-Gewinner“ Marcel Ress („Sa Fábrica“ in Inca). Von Küchengeräten über Fertigbackmischungen bis Kaffee und Spirituosen für die Gastronomie reichte das Angebot, und natürlich waren auch lokale Wein- und Olivenbauern vertreten.

Beim MM-Streifzug über die Messe tauchte vor allem ein Trend immer wieder auf, der auch die nächsten Jahre bestimmen wird: Nachhaltigkeit. Die Kampagne der balearischen Landesregierung für ein neues Abfallgesetz scheint auch in der Gastro-



Ungewöhnlicher Rahmen: Die Messe mitten im Oval der Radrennbahn. Foto: Patricia Lozano

Der Trend geht zur Nachhaltigkeit

Die am Mittwoch zu Ende gegangene **Gastromesse Horeca** sucht einen neuen Standort



Strohhalme aus Mais: Mit ihm will Karin König von APS helfen, die Umwelt zu schonen. Foto: P. Lozano



„Ein „Pflichttermin“ ist die Horeca für die Privatköche Katrin Lustig und Kai Schnaus. Foto: Patricia Lozano



Links: Carlos Enrique Sánchez mit seiner Schwester Susana Färber von „Iceberg“. Rechts: Line Hadsberg von „Cleanwave“ mit Matthieu Morvant von kmZero
Fotos: P. Lozano



nomie auf fruchtbaren Böden zu fallen. So zeigte Karin König von APS Glas und Bar-Supply einen Eco-Straw. Der Strohhalme besteht komplett aus Mais und löst sich nach vier Wochen auf. „Mit einem Cent pro Stück unterscheidet er sich auch preislich kaum von einem Plastikhalme“, sagt König. Sie ist deshalb optimistisch, dass er sich durchsetzen wird. Bei Ersatz für Plastikbesteck und -teller sei das schwieriger.

Line Hadsberg hatte mit ihrem Projekt „Cleanwave“ in Kooperation mit dem Wasseraufbereiter kmZero einen eigenen Stand auf der Messe. „Cleanwave“ (MM berichtete) ist eine Initiative zur Vermeidung von Plastikwasserflaschen, die auf die Verbreitung von Wasserstellen und wiederverwendbare Flaschen setzt. „Das Problem ist aber, dass die Gastronomie eine Komplettlösung braucht, inklusive gefiltertem Wasser“, sagt Hadsberg. Also hat sie sich mit dem Anbieter kmZero

“

„Für das kommende Jahr haben wir noch mehr Anmeldungen“

Iben Andsager
Todo Eventos

zusammengetan, der den Service rund um die Wasseraufbereitung anbietet. „Wir wollen zudem für Events große Wasserspender aufstellen, da gibt es nächste Woche ein Gespräch mit dem Umweltministerium“, so Hadsberg.

„KmZero“ - also null Kilometer - ist ein weiteres Schlagwort. Da geht es um regionale und lokale Produkte, die beim Transport einen möglichst geringen „ökologischen Fußabdruck“ hinterlassen. Darauf achtet sowohl Enrique Sánchez von Iceberg, wenn er Milch oder Erdbeeren kauft, als bekanntermaßen auch die Eismacher von Fet a Söller, die ebenfalls auf der Messe vertreten waren. Sánchez bietet zudem veganes Eis an. „Da ist ganz viel Schokolade, Stevia und Wasser statt Milch drin“, sagt er. Bei Stevia und Kakao wird es dann mit dem „Null-Kilometer-Prinzip“ schwierig, aber man kann eben nicht alles haben.