

Gastro zeigt Küchen der Zukunft

Messe für Hotellerie und Gastronomie hat begonnen / Sonderthema ist die Digitalisierung

Von André Wornowski

Schmarl. Heißluftdämpfer mit Gedächtnis, Essen im Restaurant via Smartphone bestellen und auch online bezahlen: Die Digitalisierung ist das Sonderthema der gestern gestarteten 27. Gastro, der Fach- und Erlebnisausstellung für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering in der Hansemesse in Schmarl. Mehr als 250 regionale und nationale Produzenten und Zulieferer sind hier vertreten. „Die Gastro ist unsere Leitmesse und hat eine Reichweite bis nach Erfurt“, sagt Matthias Dettmann, Hauptgeschäftsführer des Hotel- und Gaststättenverbandes in Mecklenburg-Vorpommern (Dehoga MV).

„Der Trend geht bei uns ganz klar in Richtung Digitalisierung“, betont Dettmann. Doch die Branche scheint gespalten zu sein – und zwar in Jung und Alt. Das jedenfalls beobachtet Klaus Hause (58) aus Berlin. Er präsentiert in der neuen Start-Up Area der Gastro seine mobile Bestell-App „Order Goo“. „Um eine Tomate zu bestellen, musste das Wort früher bis zu sieben Mal von Käufer und Verkäufer aufgeschrieben werden auf Zetteln, wie Bestellung, Lieferschein oder Rechnung.“ Mit „Order Goo“ funktioniert das nun mit wenigen Klicks. „Der Koch kann schon in der U-Bahn via Smartphone seine Bestellungen aufgeben.“ Allerdings werde das Angebot nicht von jedem angenommen. „Köche in meinem Alter sagen, dass sie das nie anrühren werden“, sagt der 58-Jährige mit einem Lachen. Ganz anders reagierten die jungen, 30 Jahre alten Küchenchefs. „Die sind begeistert davon.“

Dass die Digitalisierung vieles vereinfacht, davon ist auch Ike Fast vom Aussteller Gastronovi aus Bremen überzeugt. „Die Gastronomie der Zukunft“ ist an der Wand seines Standes zu lesen. Und das funktioniert so: Der Kunde bestellt per Internet, zahle per PayPal und hole die Pizza zum gewünschten Zeitpunkt ab. Der Vorteil für die Gastronomen: Bestellungen, Tischreservierungen, Kasse, Einkauf, Lieferung – alle Vorgänge ihres Geschäfts können miteinander vernetzt werden und laufen über ein Programm, das zudem offline-fähig sei. „Der Gastronom muss nur noch in der Küche stehen“, sagt Fast. Beispiel neues Rezept: Gibt der Koch es ins System ein, werden die Zutaten automatisch erfasst und bei Bedarf geordert. Gleichzeitig wird die Menükarte auf der Internetseite aktualisiert.

Die Gastro-Besucher Manuela Peissker und Christian Herm sind nicht nur aus Dresden angereist, um die digitalen Kassensysteme auszuprobieren. Sie besitzen ein Eiscafé.



Café-Betreiber Manuela Peissker und Christian Herm (M.) im Gespräch mit Gero Pürwitz von Aussteller Gastronovi.

Fotos (3): André Wornowski

„Bald kommt ein neues Gesetz, das eine Nachweispflicht dafür verlangt, ob die eingekauften Zutaten auch tatsächlich für den Verkauf genutzt wurden“, erklärt Peissker. Und um sich dabei nicht im wahren Sinne zu „verzetteln“, soll ein modernes Kassensystem her. „Hier ist alles erfasst und die Verwendung kann lückenlos nachverfolgt werden“, ist Christian Herm überzeugt.

Doch die Digitalisierung hält den Gastronomen nicht nur die Bürokratie vom Hals. Die Technik

kann sie, überspitzt formuliert, sogar überflüssig werden lassen. Der Heißluftdämpfer „Touch'n'Steam“ von Aussteller Palux könne zum Beispiel bis zu 400 Gäste in nur zwanzig Minuten versorgen, sagt Verkäufer Markus Demski. Das Großgerät verfüge über eine automatische Reinigung und habe sogar ein „Gedächtnis“ – es merkt sich die Einstellungen bei der Zubereitung von Gerichten.

Trotz der Entwicklung glaubt Dehoga-Geschäftsführer Matthias Dettmann, dass Hotellerie und Gas-

tronomie eine personalintensive Branche bleiben. „Da, wo es besonders schnell gehen soll, wird es eher Automaten geben.“ Beim Kaffee zum Beispiel. „Da, wo es ums Wohlfühlen geht, werden wir hingegen weiter Menschen brauchen“, betont Dettmann und denkt dabei an den Service-Bereich.

Einen Schritt in die Vergangenheit wagen zuzusagen die Gastro-Besucher Elke und Rainer Brandt vom Kur- und Landhotel Borselt-Treff in Dabel (Ludwigslust-Parchim). Sie kaufen bei Aussteller To-

bias Zschäbitz aus Graal-Müritz eine Kaffee-Siebträger-Maschine. Bisher hatten sie einen Vollautomaten. Doch das traditionelle italienische Kaffeegefühl liege wieder im Trend und dazu brauche es einen Siebträger, der bereits in den siebziger Jahren verbreitet war, so Elke Brandt.

Heute und morgen werden sogenannte Food-Trucks Essen für jedermann anbieten und über das Geschäftsmodell informieren. Der letzte Messetag am Mittwoch widmet sich der „Next Generation“.



Gasthof-Betreiber Waltraut und Herbert Wille nutzen die Messe, um sich inspirieren zu lassen.



Die Gastro-Besucher Elke und Rainer Brandt vom Kur- und Landhotel Borselt-Treff in Dabel (Landkreis Ludwigslust-Parchim) informieren sich bei Aussteller Tobias Zschäbitz über Kaffeemaschinen.

Vorteil OZ-Abo-Card

250 Produzenten und Zulieferer sind auf der 27. Gastro vertreten. Die Fach- und Erlebnisausstellung für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung informiert und beköstigt Fachpublikum und Gäste noch bis zum 16. November, 10 bis 18 Uhr, in der Hansemesse Schmarl.

Neu ist die „Start-Up Area“. Hier präsentieren Gründer und Newcomer ihre Ideen, neue Produkte und Dienstleistungen.

Tickets kosten für Besitzer der OZ-Abo-Card zehn Euro, sonst zwölf Euro.

Auffahrunfall mit zwei Verletzten

Dummerstorf. Auf der A 20 bei Dummerstorf hat sich am Sonntagabend gegen 21 Uhr ein Unfall ereignet, teilte die Polizei mit. Dabei wurden eine 73-jährige Frau schwer und ein 77-jähriger Mann leicht verletzt. Auslöser war ein polnischer Lkw, der in Richtung Stettin unterwegs war und mit einem technischen Defekt liegen blieb. Ein aus Richtung Lübeck kommendes Auto fuhr nach Polizeiangaben unmittelbar auf den Anhänger des Lastwagens. Dabei wurden die beiden Senioren verletzt, die zur weiteren medizinischen Versorgung in die Universitätsklinik nach Rostock gebracht wurden. Es entstand Sachschaden in Höhe von etwa 25 000 Euro. Die Autobahn musste an der Anschlussstelle Dummerstorf für mehrere Stunden voll gesperrt werden. Die Ermittlungen zur Unfallursache wurden aufgenommen.

Zigarettenautomat gesprengt

Reuthersagen. In der Nacht zum Sonntag haben Unbekannte versucht, einen Zigarettenautomaten in der Ulrich-von-Hutten-Straße zu sprengen, teilte die Polizei mit. Anwohner bemerkten gegen 0.15 Uhr sowohl einen Lichtblitz als auch eine Explosion. Im Anschluss machten sich zwei Personen an dem dort befindlichen Zigarettenautomaten zu schaffen, um diesen offenbar zu öffnen. Ob etwas entzündet wurde, kann zum derzeitigen Zeitpunkt nicht gesagt werden. Die Kriminalpolizei hat die Ermittlungen aufgenommen.

Rostock feiert 25 Jahre Ortsbeiräte

Östliche Altstadt. Zum 25-jährigen Bestehen der Rostocker Ortsbeiräte findet am 16. November um 17 Uhr in der Nikolaikirche eine Festveranstaltung statt. Oberbürgermeister Roland Methling (UFR) und Bürgerschaftspräsident Wolfgang Nitzsche (Linke) werden das Engagement der 19 Ortsbeiräte würdigen. Die erste Vorsitzende in Evershagen, Barbara Hülsmeier (im Amt von 1990 bis 1994), erinnert an die „Geburtsstunde“. Sieben Mitglieder aus Ortsbeiräten erhalten für ihren Einsatz zum Wohl der Hansestadt eine besondere Ehrung. Der Vorsitzende des Ortsbeirates Warnemünde/Diedrichshagen, Alexander Prechtel, spricht zum Thema „Der Ortsbeirat als Form der Bürgerbeteiligung“.

Kart fahren für den guten Zweck

Benefizrennen für Rostocker Kinder bringt Spenden in Höhe von 12 000 Euro

Schmarl. Ziel übertraffen: Bei der 4. Benefiz-Race for Kids in Schmarl haben die Teams am Sonntagabend Spenden in Höhe von 12 000 Euro „eingefahren“. Das sind 2000 Euro mehr als vorgenommen. Die Einnahmen gehen zu gleichen Teilen an die Vereine „Traum-Camp 4 Kids“ und „Charisma“.

„Das hat richtig Spaß gemacht“, sagt Jens Schwandt (38), als er aus seinem kleinen Kart steigt. Er war das erste Mal dabei. „Dass es anstrengend wird, wusste ich schon vorher. Früher bin ich regelmäßig Kart gefahren“, so der Mitarbeiter von Eurawasser. Seine Firma stellte eines der 24 Teams von Rostocker Unternehmen.

Es gab Amateur-, Hobby- und Profi-Rennen. Bei den Amateuren und Profis bestand jedes Team aus vier Fahrern. Das Ziel: Wer nach zwei Stunden (Amateure) oder vier Stunden (Profis) die meisten Runden schafft und als Erstes über die Ziellinie fährt, gewinnt. Dabei sei volle Konzentration gefragt, so Amateur-Fahrer Schwandt: „Nicht rutschen, nicht zu spät bremsen und rechtzeitig Gas geben. Jede Runde ist eine Herausforderung.“



Wilde Verfolgungsjagd: Die Amateur-Kartfahrer lieferten sich ein zum Teil sehr enges Rennen. Foto: André Wornowski

Vampire im Wilden Westen

Die Macher des IHS-Fasching feiern Beginn der Narrenzzeit mit Hunderten Gästen

Lichtenhagen. Mit der traditionellen Vampirnacht haben die Macher des IHS-Faschings die fünfte Jahreszeit eröffnet. Hunderte Faschingsfreunde sind am Samstagabend ins Lichtenhäger Gasthaus „Nordlicht“ gestromt. „Bereits zum 17. Mal gibt es die Vampirnacht“, sagt Susanne Mense, PR-Chefin des IHS-Faschingsclubs. Die rund 80 Mitglieder haben sich mal wieder voll ins Zeug gelegt: Sie kreierten eigene Songs und Zeichnungen (Malings). Höhepunkt war das typische Macherprogramm. In Anlehnung an den Film „Schuh des Mantu“ führten die IHS-Narren eine Geschichte auf. Vampire im Wilden Westen. „Eine tolle Idee eines unserer Mitglieder“, sagt Mense.

Die Handlung des Stücks: Abahachi will mit einer Schatzkarte zur Blutquelle. Dabei kommt es natürlich zum Streit. Dann wird die Friedenspfeife geraucht. Die aber fällt in die Blutquelle – welche sich plötzlich als Petroleum entpuppt. Alles geht in Flammen auf. Doch es kommt die Rettung. Ein Paukenschlag. Eine Lichtgestalt erscheint: eine heiße Feuerwehrfrau mit

Löschschlauch. Damit steht auch das Motto für den 41. IHS-Fasching im kommenden Frühjahr fest: Feuerwehr. „Es wird heiß“, verspricht Susanne Mense und lacht. Es sei ein typisches Männerthema. Danach schwirren wieder Mumen, Monster und Mutationen durch die Gänge des „Nordlichts“. Vorbei an Malings, die von Faschings vergangener Jahrzehnte

erzählen. „Alles in Handarbeit hergestellt“, betont Mense. Krankenhäuser, Baustellen, Tausendendeine Nacht – jedes Thema ist erotisch aufbereitet. Natürlich darf auch die berühmte „Kuschelecke“ bei der Vampirnacht nicht fehlen.

Ebenfalls mit dabei sind die Oldie Company, das Revoluzzer Team, DJ David Price und die Hirten der Nacht. aw



Gut gelaunt geht's in die Partynacht: Faschingfans posieren im Nordlicht vor einem Sarg. Foto: André Wornowski