

Juli 2014
EURO 7,00 · D13971
www.fizzz.de

MEININGER - SINCE 1903

GASTRO.CULTURE.NOW!
fizzz®
07



DER GROSSE

barzone KÖLN 2014
GASTRO TREND & TRADE SHOW

RÜCKBLICK

GANZ OBEN

Und ganz schön flexibel: Michael Maier, Christoph Strenger und Roland Koch, Gastro Consulting Hamburg

PLUS Food-Trucks / Ausgehtrends / Designerserie / Whisk(e)y-Drinks

Trendkonzepte & Design

Internationale Konzeptideen, Top-Bars around the world, die aktuellsten Ausgetrends und internationale Design-News – die BARZONE 2014 war eine Inspirationsquelle für expansionsfreudige Gastronomen, Planer und Trendscouts. International erfahrene Gastronomieexperten präsentierten geballtes Know-how für zukunftsorientierte Betriebe.

Gleich zu Beginn der Trend & Trade Show setzte Thomas Bettcher mit seiner Präsentation internationaler Konzepttrends das erste thematische Highlight: 70er Jahre Style in New York, ein Gewächshaus in Amsterdam, ein Hühnerstall in Melbourne, Art déco in Antwerpen, Metallvorhänge in Tel Aviv, aufsehenerregende Lichtinstallationen, ein gastronomischer Bausatz, das Revival der Spiegelfläche, Wandnischen, Schaukästen und Kunst als Stilmittel. Ein Grundmotiv vereint zurzeit fast alle Konzepttrends: Die Produktbotschaft bestimmt das Interior, das Design ist nur Mittel zum Zweck!

Von der Konzeptidee zur konkreten Umsetzung: In der Design Area präsentierten renommierte Architekten und Designer wie Peter Ippolito, Nicole Franken, das Team von ETT la Benna und Nora von Nordenskjöld herausragende Objekte und aktuelle Trendthemen wie Raumkonzepte, Branding oder innovative Lichtinszenierung. Ivo Goeckmann zeigte die besten internationalen Fast & Casual-Beispiele, Selim Varol präsentierte seinen ganz speziellen „Urban International Tokio Style“ aus Street Food, Street Art und urbaner Kunst.

Eine flüssige Trendreise führte die BARZONE-Besucher zu den innovativsten Bars der Welt: Betriebe in Tokio, Kopenhagen, Chicago, New York, Hongkong und Moskau standen bei Barprofi und Berater Cihan Anadolglu von der „Schumann's Bar“ in München im Blickpunkt. Neue Zubereitungstechniken sind von der Profi-Küche inspiriert. Die internationalen Top-Bars machen ihre exklusiven Drinks zu „Delikatessen für Connaissseure“, die sie in vom Mainstream abgegrenzten Bereichen oder als komplettes Menü mit mehreren Gängen servieren. Mixen wird zum Spiel ohne Grenzen.



Heißkalter Auftritt: Winter Palace Vodka



Barfood deluxe bei KernEnergie



Licht-Know-how von Oliver Bischoff (ett la benna)



Beehiveater - THE London Dry Gin, präsentiert von Brand Ambassador Sebastian Hamilton-Mudge



Dauerbrenner Champagner: Profi-Wissen aus erster Hand vom Experten Sascha Speicher



Starkes Line-Up in der Design Area, hier: Peter Ippolito (Ippolito Fleitz Group)



Schumann's-Headbartender Cihan Anadolglu präsentierte Drinks und Bars around the world



Freezemaker: Einmal geschossen, schon gefrostet



Handelsplatz: die GFGH-Lounge der GEVA



Monin: Anlaufpunkt für frische Drinkideen



Der GFGH als Partner im Talk: Andreas Vogel (GEVA), Volker Seibert (Seiberts), Thomas Meisen (Fako-M)



Premiere DBU Aromenparcours: Sensorik-Basics anschaulich vermittelt



GFGH-Besuch: Ulrich Berkmeier (GES) beim BSC



P & M Furniture: Cool Design from The Netherlands