



91. Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien

**17–21/03/2017**

91<sup>st</sup> Edition of Europe's leading trade show for the Hotel, Restaurant, Catering, Baking and Confectionery Industry

[internorga.com](http://internorga.com)

**Es wird hot!**

## **Grill & BBQ Court neues Special auf der INTERNORGA**

**Hamburg, 10. Januar 2017 – Grillen und BBQ stehen bei Gastronomen hoch im Kurs und werden für die kreative Speisekarte immer wichtiger. Mit dem „Grill und BBQ Court“ stellt die INTERNORGA, Trendschmiede für den gesamten Außer-Haus-Markt, gemeinsam mit dem Partner Grill Kontor Hamburg den spannenden Gastro-Trend in den Fokus. Vom 17. bis 21. März 2017 präsentieren zahlreiche Aussteller auf dem Court in Halle A2 und auf dem Freigelände ihre Innovationen und Produkte rund um das Thema Grillen und BBQ.**

Bei vielen Gastronomen ist der Grill ein Ganzjahresthema. Die INTERNORGA vereint aktuelle Grill- und BBQ-Trends auf einer Plattform und zeigt auf, womit Gastronomen ihre Gäste beeindrucken können. Das technische Angebot reicht von klassischen Grillgeräten, BBQ-Smoker, Dry-Aging-Kühlschränken bis hin zum passenden Catering-Equipment. Für die Wahl der richtigen Zutaten präsentieren Aussteller ein vielfältiges Angebot unter anderem an Dry Aged Beef, schmackhaften Saucen und Gewürzen.

„Die INTERNORGA ist Ideengeber und wichtiger Katalysator für Trends. Das Thema Grillen und BBQ bietet Gastronomen viele frische Ideen und passt daher perfekt in unser Portfolio“, so Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH.

Namhafte Aussteller nutzen die INTERNORGA als Präsentationsplattform neuer Produkte. Unter ihnen finden sich der Fleischspezialist True Wilderness und Southern Pride mit Original Smokern aus den USA. Auch Landig und Lava präsentieren ihren DRY AGER DX 500, einen Fleischreifeschrank perfektioniert für Gastronomie und den Hausgebrauch, erstmalig auf der Messe im deutschen Markt.

In Kooperation mit Grill Kontor Hamburg gibt es ein hochkarätiges Rahmenprogramm mit Tastings und Live-Vorführungen. Ob Flank Steak, Bal Tip oder Hanging Tender – Profis zeigen welche Fleischteile gerade top aktuell sind und was bei deren Zubereitung zu beachten ist. „Wie bereite ich ein ganzes Menü auf dem Grill zu?“ oder „Wie wichtig sind die neuen Cuts?“, im Vortragsforum richten Experten den Blick auf aktuelle Grill-Trends.

### **Über die INTERNORGA**

Die INTERNORGA ist die europäische Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien und findet seit 1921 statt. Sie ist vom Verband der Deutschen Messewirtschaft (AUMA) als einzige internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie in Deutschland klassifiziert. Jedes Jahr im März präsentieren mehr als 1.300 Aussteller aus dem In- und Ausland Neuheiten, Trends und Komplettlösungen für den gesamten Außer-Haus-Markt. Die Ausstellerpräsentationen werden durch ein großes Rahmenprogramm, international besetzte Kongresse, Award-Verleihungen und innovative Sideevent-Konzepte ergänzt. Die INTERNORGA findet traditionell auf dem Hamburger Messegelände im Herzen der Hansestadt statt. Der Einlass erfolgt ausschließlich nach Legitimation als Fachbesucher. Weitere Informationen zur INTERNORGA 2017 unter: [www.internorga.com](http://www.internorga.com).

### **Kontakt INTERNORGA:**

Andrea Paechnat, Tel.: 040/3569 2093, E-Mail: [andrea.paechnat@hamburg-messe.de](mailto:andrea.paechnat@hamburg-messe.de)



**Hamburg Messe**

Hamburg Messe und Congress GmbH · Messeplatz 1 · 20357 Hamburg · Germany · Phone +49 40 3569-2441/-2443 · Fax +49 40 3569-2449 · [presse@hamburg-messe.de](mailto:presse@hamburg-messe.de) · [internorga.com](http://internorga.com)