

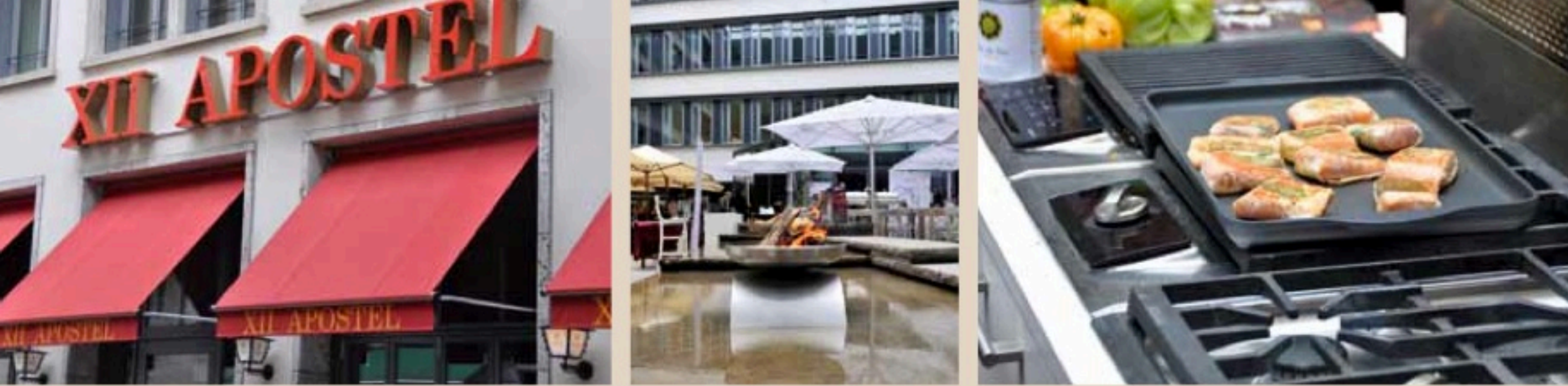
ERSTER FOODHUNTER-GENUSS-MARKT

„SO ETWAS MÜSST IHR UNBEDINGT BALD NOCHMAL MACHEN.“

„Wird's halten?“ war die bange Frage all die Tage vor dem Genuss-Markt unter freiem Himmel. „Hält!“ war stets die Antwort aus der Foodhunter-Redaktion. Die Rede ist vom Wetter. Etwas kühl und bedeckt, aber kein Regen. So stand einer gelungenen Premiere nichts im Wege. Am 30. Juli feierte Foodhunter mit 30 Herstellern und rund 1.300 Besuchern ein traumhaftes kulinarisches Festival.

„E in auffallend angenehmes wie hochkarätiges Publikum“, lautete die einhellige Meinung seitens der Gäste wie der Aussteller. Bereits ab 11 Uhr strömten die Besucher, die teilweise aus Hamburg, Heidelberg und Nürnberg, vom Ammersee, aus dem Chiemgau und aus Österreich angereist waren, in den Innenhof des Lehel Carré. Am Ende waren es knapp 1.300 Besucher die vorbeischauten, sich inspirieren ließen, einkauften, und sie alle waren in höchstem Maße angetan. Von der aufwändigen Dekoration, edlen Feuerstellen im Kaskadenbrunnen, der langen Tafel auf rotem Teppich, der Cocktailbar und den offenen Show-Küchen. Dazu Aussteller, die von erstklassigem Käse über Geistreiches bis zu selbst gebackenem Brot, Bio-Lachs, Luxusshokolade, raffinierten Kakao-Mischungen, Käsepralinen, Bio-Fleisch aus Bayern, hochwertigem Sal de Sol, edlen Trinkessigen und patentierten Kräuterölen, Rosen-Delikatessen und Cuveé-Säften bis hin zu Weinen aus Italien, der Pfalz und der Mosel sowie edlem Cattier- und Armand de Bignac Champagner alles vorfanden, was FOODHUNTER im letzten Jahr entdeckt und publiziert hatte. Ambiente und Angebot sorgten für eine entspannte Atmosphäre und für rege Kommunikation. Das Fazit entsprechend positiv: „Was für eine harmonische Veranstaltung.“ „Wir haben unglaublich nette Leute kennen gelernt.“ „Hervorragende Produkte, wir haben eine Menge eingekauft.“ „Die Veranstaltung ist ebenso gelungen wie Ihr Magazin.“





BOURRIDE, LIMONEN-SAFRAN-RISOTTO, BIO-LACHS IM BRICKTEIG ODER ENTRECÔTE

GEKOCHT WURDE VOR DEN AUGEN DER GÄSTE



Für den kleinen und großen Hunger wurde unter freiem Himmel kräftig aufgekocht: Stefan Schütz vom Restaurant Louis Cuisine verwöhnte mit Bourride, einer gut abgeschmeckten provenzalischen Fischsuppe, Shane McMahon von Shane's Restaurant zauberte aus lockerer Hand Limonen-Safran-Risotto und Joel Bousquet vom Restaurant Barestovino verführte mit einem St. Patricks Bio-Lachs im Brickteig auf Couscous. Die Zutaten kamen von Spitzenlieferanten wie Papazof Feinkost, Pilzstand Zollner und Peter Bachmann. Ochsenstolz lieferte Bio-Fleisch und die beiden Unternehmer Tobias Brandstetter und Markus Brückl standen höchstpersönlich hinterm Grill, um die Gäste mit Entrecôte und Filet zu begeistern. Auch an der Espuma-Bar wurde kräftig „geshaked“, denn Valentin Vögele erfreute die Genießer mit Sellerie-Espuma auf Ochsenbackerl oder Bouillabaisse-Espuma auf Jakobsmuschel.



FOODHUNTER SAGT DANKE!!

Zum einen natürlich den individuellen Ausstellern, die mit ihren Qualitätsprodukten ihre Regionen vertraten. Mit dabei: Adelholzener Bio-Schorlen, Aloff Bäckerei, Armand de Brignac und Cattier-Champagner, Sélection Prestige, Bachmann's Bio-Lachs aus Kärnten, Weingut Allendorf aus dem Rheingau, der Barzirkel mit Oliver von Carnap und Dietmar Petri, Peter von Berga Gewürzmanufaktur, BLYSS Schokolade aus Ecuador, Brennerei Gansloser, Beck's Cocoa, Delikatessen-Manufaktur Bergler-Fischer, Doktorenhof Trinkessige, Gisela Harrer Kräuteressenzen, Herzog Destillerie, Käse aus Italien, Irinas Tomaten, Penninger mit Blutwurz und L'Affaire, Perger Cuvée-Säfte, Sama-Sama Schokolade, Weingut Steffen Prüm, Rolf Schekerka Meeresspezialitäten, Sal deSol, Tenuta la Tenaglia aus dem Piemont, The Duke Gin, Weingut Ziegler aus der Pfalz.

Zum anderen all jenen, die uns im Hintergrund nach Kräften unterstützt haben und ohne die wir niemals eine solche Veranstaltung auf die Beine hätten stellen können. „Object Carpet“ stellte uns Teppiche zur Verfügung, die den Gästen an diesem kühlen Tag warme Füße bescherten, „CoolGiants“ lieferte ultimative Sub-Zero Weinkühlschränke sowie eine Mobil-Küche, „Swiss Diamond“ die passenden Pfannen dazu, „Ricon“ elegante Feuerstellen und „Rebenglut“ das Holz zum Grillen. „Georgios Papazof“ stellte Fische und seinen Kühlwagen bereit, Bensi Events das technische Equipment. Das „XII Apostel“ stand mit Manpower, Küche und Geschirr parat, ebenso wie Speakeasy und RAK, ISI lieferte Whips, die Firma „Münzlochener“ traumhafte Möbel und Sonnenschirme und die Brauerei „Hofbräu Traunstein“ half mit Biergartengarnituren. Ihnen allen ein herzliches Dankeschön! Der Film zum Event auf YouTube unter FOODHUNTER Genussmarkt.