

Starke Resonanz auf der Intergastra



Küchentechnik wurde auf der Intergastra in der Ceratizit Halle (Halle 3) und Halle 5 präsentiert / Foto: Landesmesse Stuttgart GmbH

Fünf Tage war die Messe Stuttgart Gastgeber für die Branche. 88.000 Besucher aus 98 Nationen reisten zur Intergastra, die nach 2020 zum ersten Mal wieder stattfand. Nach vierjähriger Pause war die Zeit mehr als reif für eine neue Ausgabe der Intergastra, Leitmesse für Gastronomie und Hotellerie. Der kollegiale Austausch, das Voneinanderlernen und Miteinanderwachsen standen dabei klar im Fokus. Frische Ideen und neue Konzepte für das Gastgewerbe wurden vom 3. bis 7. Februar den 88.000 Besuchern aus 98 Nationen vorgestellt, diskutiert und für zukunftsweisend befunden.

Branche zeigt sich ehrgeizig und weltoffen

In den unterschiedlichen Themenhallen präsentierten mehr als 1.300 Ausstellende, darunter sowohl namhafte Unternehmen als auch Start-ups, ihre Produkte und Lösungen für die aktuellen Herausforderungen der HoReCa-Branche. Dabei untergliedert sich die Fachmesse in die Bereiche Einrichtung & Tischkultur, Digitale Lösungen, Dienstleistungen & IT, Getränke, Außengastronomie, Kaffee, Konditorei & Vending, Küchentechnik, Food, Verbände & Organisationen und Speiseeis.

Neue Schwerpunkte setzte die Intergastra in diesem Jahr mit dem Fokus Vending, der mit Hilfe des Bundesverbandes der deutschen Vending-Automatenwirtschaft (BDV) konzipiert und umgesetzt wurde, und der Halle für digitale Lösungen. Neben den Ausstellungen der Unternehmen bot die Messe ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Talkrunden, Vorträgen, Seminaren und Workshops sowie verschiedene Wettbewerbe. Ein Wiedersehen gab es mit der Neuauflage der Chef-Sache. Sie wurde von freakstotable und den Jeunes

Restaurateurs Deutschland (JRE) kuratiert und fand als Bühnenprogramm, gepaart mit einem Wettkochen unter JRE-Stars und Food-Influencer, an zwei Messetagen statt.

Die Eisfachmesse Gelatissimo, die wie gewohnt parallel zur Intergastra stattfand, beeindruckte ebenfalls mit interessanten Live-Workshops der besten Gelatieri und Eismeister Europas und mit Wettbewerben wie dem Grand Prix Gelatissimo und der Intercoppa. Den Coppa Gelatissimo gewann Angelika Doriana, während Cornelia Chila den Intercoppa-Wettbewerb für sich entschied.

Olympisches Gold verliehen

Die IKA/Olympiade der Köche feierte ihre 26. Ausgabe zum zweiten Mal parallel zur Fachmesse. Auf diese Zusammenarbeit will der Verband der Köche Deutschlands (VKD) als Veranstalter der größten und ältesten internationalen Kochkunstausstellung auch weiterhin setzen.

„Vier Tage, mehr als 1.200 Teilnehmende aus 55 Nationen und über 7.000 Menüs: Die IKA/Olympiade der Köche ist ein Kochwettbewerb der Superlative und diese Veranstaltung mit großer Tradition war ein großer Erfolg“, sagt VKD-Präsident Daniel Schade. „Die Atmosphäre war von Anfang bis Ende mitreißend und besonders. Wir haben von den Köchen sowie Fans und Gästen großartiges Feedback bekommen – darauf sind wir stolz.“ Er gratuliere den Siegern der Kocholympiade. „Alle Teilnehmenden haben fantastische Leistungen auf die Teller gebracht und gezeigt, wie wahre Kochkunst aussieht“, sagt Schade. „Wir danken allen Köchinnen und Köchen, dass sie hier in Stuttgart dabei waren und freuen uns schon jetzt, 2028 zurückzukommen zur 27. IKA/Olympiade der Köche – wieder in Stuttgart und wieder parallel zur Intergastra.“

Bis dahin darf sich das Team aus Finnland über den Titel des Olympiasiegers der Nationalmannschaften freuen, das Team aus Schweden verteidigte den Titel der Jugendnationalmannschaften und in der Kategorie der Gemeinschaftsverpfleger gab es zweimal Gold – für das Compass Group Culinary Team aus Finnland und für das Swiss Armed Forces Culinary Team / SACT aus der Schweiz. Die Goldmedaille für die „kalte Kochkunst“ in der Kategorie Culinary Art & Pastry Art erhielt die Regionalmannschaft PaisWorld Culinary Team Korea aus Südkorea. Die deutschen Köche-Teams belegten Platz neun bei den Nationalmannschaften und Platz fünf bei den Jugendnationalmannschaften. „Wir haben die Position als Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie nicht nur gehalten, sondern ausgebaut. Das Interesse sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene ist deutlich gewachsen“, sagt Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart. Die parallele Durchführung der Intergastra, der Gelatissimo und der IKA/Olympiade der Köche biete allen Fachbesuchern eine herausragende Gelegenheit, innerhalb von fünf Tagen umfassende Einblicke in die internationalen Trends der Branche zu erhalten. „Das gesetzte Ziel, zusammen mit dem Verband der Köche Deutschlands als Veranstalter der IKA/Olympiade der Köche und dem DEHOGA als ideellem Träger der Fachmesse die beiden Großveranstaltungen auf das nächste Level zu heben, ist definitiv erfüllt worden“, sagt Lohnert.

„Ermutigendes Signal“ für die Branche

Seit über 50 Jahren unterstützt der DEHOGA Baden-Württemberg die Intergastra. „Der Erfolg der Intergastra ist ein ermutigendes Signal für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Deutschland. Die Messe hat gezeigt, dass der Blick der Branche nach vorne geht – trotz des

nicht einfachen wirtschaftlichen Umfeldes: Unternehmerinnen und Unternehmer konnten dank der exzellenten Ausstellerpräsenz eine Vielzahl innovativer Lösungen entdecken, die den Betrieben helfen, erfolgreicher zu arbeiten. Wichtig waren aber auch die Ideen und Konzepte zur Anpassung gastgewerblicher Angebote an aktuelle Trends und Marktentwicklungen, die auf der Intergastra präsentiert wurden. Diesen fachlichen Input und die Gelegenheit zum Austausch unter Branchenprofis haben die Messebesucherinnen und -besucher intensiv genutzt?, sagt Fritz Engelhardt, Vorsitzender des DEHOGA Baden-Württemberg.

Klaus Vollmer, Landesinnungsmeister des Konditorenverbandes Baden-Württemberg, teilt diese positive Bilanz: ?Für uns, ebenso wie für die sehr interessierten Besucherinnen und Besucher war die Intergastra wieder ein voller Erfolg. Die gemeinsame Halle für die Themenschwerpunkte Konditoreihandwerk und Kaffee ist eine bewährte wie gelungene Kombination. In diesem Jahr wurde sie um den Bereich Vending erweitert, was ich für eine sinnvolle Ergänzung halte?, so Vollmer. Beeindruckt zeigt er sich ebenso von der Entschlossenheit der Branche zum digitalen Wandel.

Die nächste Ausgabe der Intergastra findet gemeinsam mit der Gelatissimo vom 7. bis 11. Februar 2026 statt.