

■ *Branchen-Messe setzt auf Freiluftgastronomie*

Der Biergarten der Zukunft

Eine Bar unterm Hightech-Schirm, der sich nach der Sonne dreht, Licht in Energie umwandelt und bei kühler Witterung heizt. So sieht der Biergarten der Zukunft aus – zumindest in Entwürfen für den Wettbewerb „Freiluftgastronomie der Zukunft“, einem Kern-

stück der Gastronomie-Messe HOGA, die vom 19. bis 22. März zum zweiten Mal in München stattfindet.

In vier Messe-Hallen präsentiert sich die Branche – „genau zum richtigen Zeitpunkt“, wie Ludwig Hagn, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenver-

bandes feststellt. „Unsere Geschäftsaussichten sind zum ersten Mal seit Jahren wieder positiv. Die Umsätze steigen und die Fußball-WM und der Papstbesuch werden uns weiteren Auftrieb geben.“

„Von der HOGA werden wichtige Impulse ausgehen“, meint auch Willy Faber, Herausgeber des Branchenmagazins Gastronomie-Report und Initiator des Wettbewerbs, mit dem der Schwerpunkt zur Freiluft-Gastronomie noch nicht einmal abgedeckt ist: In einem Themenpark werden der kinderfreundliche Gastgarten, Gartenbereiche für Nobelgastronomie, der Biergarten mit gehobenem Ambiente und Freiluft-Bars für die Szene gezeigt. Damit die Materie nicht zu trocken wird, steht mittendrin ein echter Biergarten, betrieben von den Münchner Brauereien. Und das ist nur eine der vielen Möglichkeiten, Produkte zu probieren und sich kompetent erklären zu lassen: Metzger, Bäcker und Konditoren zeigen ihr Handwerk.

In einer eigenen Halle mit Show-Bühne und Vip-Lounge demonstriert die Deutsche Barkeeper Union neue Trends bei Cocktail & Co., prominente Gastronomen, Köche und Winzer diskutieren bei Talk-Shows über Probleme, Chancen und Zukunft ihrer gessnsreichen Branche.

HOGA Messe München
19. bis 22. März 10 bis 18 Uhr
Tageskarte 16 €, Schüler 8 €.
Tickets berechtigen auch zum Besuch der Internationalen Handwerksmesse



„Solar Roof“ heißt dieser Entwurf von Josef Dorfmann (Akademie für Holzbearbeitung, Garmisch)
Foto: Puffer München/Gastronomie-Report