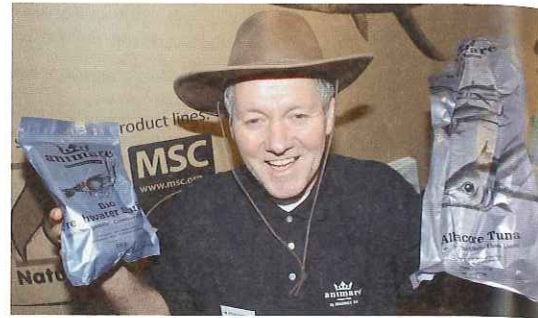


# Höhepunkte Foodprodukte der Igeho 2009

An der Igeho 2009 gabe es viele Neuheiten zu entdecken. Die bekannten Trends zu Vielseitigkeit, Premiumqualität, Convenience und Gesundheit verstärken sich, ebenso das Marketing dazu unter dem Motto: Tue Gutes und sprich darüber. Auch die Begleitveranstaltungen waren interessant wie etwa das Forum von CCA Angehrn, wo «Fuhrer & Hotz» über Trends und Einkaufsverhalten im Gastro-Markt berichtete. Ein Fazit: Die Verpflegung im Care-Markt und Take-aways sind auf dem Vormarsch. (GB)

▼ Traitafina hat den Ex-Mister Schweiz und erfolgreichen Bio-Bauer Renzo Blumenthal für die Werbung engagiert – und auch für die Produktentwicklung. Blumenthal präsentiert die neue gemeinsam entwickelte French-Salatsauce ohne E-Nummern, dafür mit Heublumen und als Traitafina-Renzo-Co-Branding. Die ehemalige Hero-Salatsauce wird nun unter der Traitafina-Marke verkauft und mit dem gesunden Rapsöl hergestellt. Traitafina hat mit einer Frischteigwaren-Produktion begonnen: Die mehrfarbigen Teigwaren werden roh tagesfrisch angeboten. Und die Lenzburger haben eine neue Marke kreiert, «Natura Plus» ohne E-Nummern sowie salz- und fettreduziert. Diese vielen Neuheiten waren aber nicht der einzige Grund für den grossen Zulauf, den der Traitafina-Stand vor allem von jungen Damen verzeichnete: Renzo schenkte allen ein Autogramm und ein Lächeln – oft auch mit einem gemeinsamen Erinnerungsbild.

▼ Neu von CCA in Zusammenarbeit mit «Kündig Chäslaub» in Rorschach: themenbezogene Käse-Mischpakete auf Bestellung zusammengestellt mit 6 bis 10 Sorten. Alles sind gereifte genussfertige Rohmilch-Spezialitäten von diversen Provenienzen wie Schweiz, Italien, Frankreich, international oder Sorten wie Ziegen-/Schafkäse oder Weich-/Dessertkäse. Matthias Kündig (Bild), einer der besten und bekanntesten Käse-Affineure der Schweiz, stellte eine grosse Nachfrage nach diesen Käseboxen fest. Am Stand von CCA Angehrn hatte auch die Firma Carosoft einen Auftritt mit der neuesten Version der praktischen Kalkulations- und Rezept-Software «Kochtopf 2009». Notabene: Ab jetzt öffnen die CCA-Märkte auch am Samstag (bis 12 Uhr).



▲ Der Comestibler Marinex spezialisiert sich auf nachhaltige Seafood-Produkte und hat für seinen ersten Igeho-Auftritt Arne van Grondel (Bild) engagiert, Fischexperte und ehemaliger Foodmaster von Michel Comestibles, der heute in Sardinien mit Frau, Hunden und Internet im Unruhestand lebt. Die Innerschweizer Handelsfirma lanciert unter dem Markennamen «ANIMARE®» eine neuartige Premium-Produktlinie für Bio-Crevetten und -Fische. Neu: Pangasius-Filets aus nachhaltiger Produktion unter dem Label AquaGap. Van Grondel präsentiert hier Albacore-Thunfischfilet, TK, ohne Haut mit MSC-Label aus Alaska sowie Bio-Freshwater-Crevetten unter dem Label Naturland, eine Rosenberg-Garnele, roh, weiss, eingefroren (IQF) aus Zucht in Indien.



▲ Daniel Kneuss, Mitinhaber der «KNEUSS Guggeli», präsentiert die neue Guggeli-Gulaschsuppe: im Beutel pasteurisiert, regenerierfertig, mit zartem Fleisch (22% Schenkelfleisch) und leicht scharf. Für die Gastronomie gibt es 1,5-kg-Packungen und für den Detailhandel sowie Take-aways Einzelportionen in mikrowellentauglichen dekorativen Töpfen: eine gediegene Verpackung «mit zweitem Leben», geeignet zum Sammeln. Ebenfalls neu: Poulet-Cordon-bleu aus Pouletschenkel mit Schmelzkäse und Pouletschinken: 5 Tage haltbar, Zubereitung im Combisteamer in 12 Minuten.

