

SINGAPUR / Im asiatischen Stadtstaat Singapur ist die «Food Hotel Asia 2002» FHA zu Ende gegangen, die grösste Branchenfachmesse für die Asien- und Pazifik-Region. Die Veranstalter und Aussteller vermelden Rekordergebnisse. **ELISABETH LANG**

Popcorn bis nach Papua-Neuguinea

Die diesjährige FHA im neuen, modernen Singapore-Expo-Gelände in der Nähe vom Changi-Airport wurde von über 33 000 Branchenfachleuten besucht, 1000 Stände des Decorenter aus über 50 Ländern stellten in den aufgeteilten Fachbereichen wie «Food Asia 2002», «Bakery Asia», «Wine & Spirits», «Hotel Asia», «Hospitality Style Asia» ihre Produkte und Neuheiten aus. Darunter ein neues Tritan-Kristall-Glas von Schott Zwiesel, das auch den stärksten Spülmaschinen Paroli bietet und absolut kratzfest sein soll.

GUTE GESCHÄFTS-ABSCHLÜSSE

Die Schweiz war mit 34 Ausstellern vertreten. Insgesamt konnten die Aussteller aus Europa gute Geschäftsabschlüsse melden und waren überglücklich. Kaffee ist auch in Asien auf dem Vormarsch. Und auch China ist voll in den Markt eingestiegen.

«Diese Messe steht in keinem Vergleich zu Hongkong, wo viele Einkäufer aus Taiwan, Korea und anderen Ländern nicht mehr hinfahren. Hierher aber, nach Singapur kommen alle», fasste ein europäischer Aussteller zusammen. Und: «Das ist unwahrscheinlich, welches Potenzial sich hier trifft, die weite Reise hat sich bezahlt gemacht.» Der gleichen Ansicht war auch ein Repräsentant des australischen

Popcorn-Herstellers «Superpop», der sich über Popcorn-Aufträge bis hinein ins tiefste Papua-Neuguinea freute.

«FHA CULINARY CHALLENGE»

Am begleitenden «FHA 2002 Culinary Challenge» nahmen Chefs aus aller Welt teil. An diesem früher unter dem Namen «Salon culinaire» bekannten internationalen Kochwettbewerb liefen die Schweizer Teilnehmer zur Hochform auf: Die Schweizer Kochnationalmannschaft errang den Gesamtsieg; die Berner Teams «Chefs de Cuisine de Bernes» und «Copains des Alpes» wie auch das Studenten-Team der «Ecole hôtelière de Lausanne» haben sich mit Kategoriensiegen glänzend in Szene gesetzt.

Dazu Siegfried Schaber von der «World Association of Cooks Societies» WACS: «Die Teilnahme bedeutet Wissenstransfer, das Aufspüren neuer Trends und Austausch mit Kollegen aus aller Welt.»

«WORLD GOURMET SUMMIT 2002»

Ein grosses Echo fanden die FHA-Events bis nach «Down Under». Viele Australier nahmen die rund sechs Flugstunden nach Singapur in Kauf, um auch am gleichzeitig durchgeführten «World Gourmet Summit» den bekannten Gastköchen aus aller Welt

auf die Finger zu schauen. Gastrotrend mediterrane Küche auch in Asien: Zu den Trendsettern zählte Sergi Ariola aus Madrid, vom Zwei-Sterne-Restaurant «La Broche», der in Kürze sein zweites Restaurant – in Miami Beach – eröffnen wird. Für Aufsehen sorgte Frau Zhang Jin Lie, Besitzerin des «Green Tea House» in Beijing – sie studierte eigentlich klassische Musik und zählt zu den grossen nationalen Künstlern – mit der Verbindung der traditionellen chinesischen und der mediterranen Küche. Kreationen der modernen mediterranen Küche präsentierte Ettore Bocchia, Küchenchef des Grand Hotel Villa Serbelloni in Bellagio am Comersee: «Carpaccio di pesce» mit Balsamico und Austerneis oder «Costoletta di cervo» mit nicht schmelzender sizilianischer Schokolade gratiniert und zum Kaffee «Cioccolattini al peperoncino».

Zum Bedauern aller fehlte aus gesundheitlichen Gründen Anton Mosimann, der durch seinen Sohn und dem Chef seines «The Belfry» in London vertreten wurde. Am «Grand Finale Dinner» kochten die zwölf teilnehmenden Spitzenköche ein gemeinsames Gala-Menü für rund 400 Gäste.

ZAHLREICHE ZUSATZVERANSTALTUNGEN

Grosser Ansturm war auch am von der Peter Knipp Holding organisierten

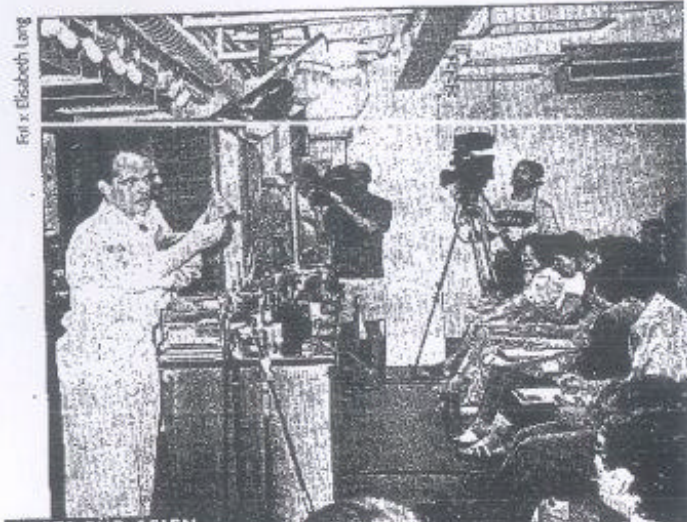


Foto: Elisabeth Lang

PASTA FÜR ASIEN

«Culinary Masterclasses» am «World Gourmet Summit»: Der italienische Spitzenkoch Ettore Bocchia verrät den Besuchern seine Geheimnisse.

«World-Gourmet-Summit»-Forum und den begleitenden Seminaren «Business Excellence in Hospitality». Den Nagel auf den Kopf traf M. P. S. Puri, Senior Vice President Operations, Raffles International Singapore, im Seminar «The Art of Service» mit seinem Witz über die reiche Lady und ihren neuen Butler zum bevorstehen-

den Dinner mit Gästen. Der Butler fragt die Lady, wie denn der Service aussehen soll. «Das ist eine ungewöhnliche Frage», antwortet die Lady. Vielsagende Antwort des Butlers: «Vell, Madame, entweder kann ich so servieren, dass diese Gäste immer wieder kommen, oder, wenn Sie wünschen, nie wieder kommen.»