

## Laschori Road-Show auf dem Wendelstein

## Top-Produkte &amp; spannende Ideen

Grillen ist trendy. Grillen ist sexy – ob bei TV-Shows oder bei Events in der Gastronomie! Gourmet-Burger-Ketten wie „Hans im Glück“ boomen. Der Hype um vegetarische und vegane Genüsse hat der Fleischelust offenbar nicht geschadet – ganz im Gegenteil.

Wer die Gäste anlocken und begeistern möchte, sollte aber nicht Allerweltsware anbieten, sondern nach besonderen Gusto-Stücken Ausschau halten. Beste Sicht hatten Gastronomen Mitte Mai auf dem Wendelsteinhaus. In luftiger Höhe hatten die Fa. **A. Schmid Gastro-Service** und die Marke **„Laschori Food Couture“** zu einer Road-Show der Extraklasse eingeladen.

„Haben Sie unser „Roastbeef Premium+“ aus Argentinien schon probiert?“ – „Dürfen wir ein Stück Entrecote dazu legen?“ – „Jetzt sind die Dry Aged Rib Eye Steaks aus Schottland fertig!“

Nur nicht zu große Stücke frisch vom Grill auf dem Teller häufen. Die Nordlichter aus Hamburg sorgten ständig für Nachschub und legten nach mit frisch zubereiteten Highlights aus ihrem exklusiven Sortiment für die Gastronomie: Hier einen Happen vom neuen Laschori Burger und den Ochsbacken aus Schottland zu sich nehmen, dort ein Stück von der Lammkrone aus Neuseeland verkosten – und als „Beilage“ die exklusive Range an Laschori-Grillsaucen und -Relishes probieren.



Fotos: Gastrop

Vor der Grillshow hatten Laschori-Marketingleiter Patrick Grunau und Projektleiter Klaus Jennrich bei einer Multimedia-Show die besonderen Merkmale der Marke Laschori Food Couture herausgestellt: Premium-Fleisch aus „besten Lagen“ (argentinische Pampa, schottische Weiden, etc.) und artgerechter Aufzucht der Tiere, bei fortlaufender Prüfung im Ursprungsland. Die Kernbotschaft lautete: „Perfekt abgestimmt auf die Ansprüche der Gastronomie sind die Laschori-Produkte in kleinen Chargen abgepackt und garantieren eine bestmögliche Kalkulation. Der sorgfältiger Zuschnitt bürgt für absoluten Komfort in der Küche und ein einzigartiges Geschmackserlebnis für den Gast.“

Weitere Kostproben gefällig? Eine Delikatesse, die es garantiert nicht an jeder Ecke gibt, ist das Iberico Schwein aus Spanien. Da sich diese Weideschweine vor allem von Korkeicheln ernähren, besitzt das Fleisch einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, was den Tieren den Beinamen „Olive auf vier Pfoten“ eingebracht hat.

Das „Presa Schulterstück“ mit einer für Schweinefleisch unglaublichen Marmorierung gilt gerade als „In-Stück“ der spanischen Avantgardedöcker. Nach der Kostprobe am Wendelsteinhaus lässt sich das gut

*Hatten tolle Produkte und prima Laune mitgebracht (von re.): Anton Schmid, der Chef der Fa. A. Schmid Gastro-Service, mit Patrick Grunau und Klaus Jennrich von Laschori Food Couture.*



Foto: Laschori

*Iberico-Presa-Schulterstück – Schwein gehabt, wer da probieren konnte!*

nachvollziehen. Wobei das Fleisch des Iberico Schweins nicht nur auf dem Grill eine glänzende Figur macht. Bei Laschori ermutigt man Gastromomen und ihre Küchenchefs dazu, ruhig mal ausgefallene Sachen wie z.B. Carpaccio vom (Iberico-) Schwein (!) zu kreieren.

Die Premium-Produkte von Laschori Food Couture werden nicht über den LEH, sondern ausschließlich über den regionalen Fachhandel vertrieben. Gastgeber auf dem Wendelstein war folgerichtig die Fa. A. Schmid Gastro-Service ([www.schmid-tk.de](http://www.schmid-tk.de)) aus Obersöchering und Traunstein. Mehr als 100 Gastro-Partner hatte der renommierte Fachgroßhändler an zwei Tagen zur „Roadshow“ eingeladen.

wissen es sehr wohl zu schätzen, das ließ sich auf dem Wendelstein sehr schön beobachten, dass sie nicht nur mit ihrem Kundenbetreuer, sondern auch mal auf dem „kurzen Dienstweg“ mit Toni Schmid Anliegen und Wünsche besprechen können.

Spannende, umsatzverdächtige Produkte kennenlernen & verkosten und dazu Kontakte knüpfen, Fachsimpeln und Spaß haben: So sieht ein Topevent von Profis für Profis aus! Fazit: Der Besuch auf dem Wendelstein lohnte sich nicht nur wegen der schönen Aussicht! Weitere Infos: [www.schmid-tk.de](http://www.schmid-tk.de)

*Verkosten, genießen und Spaß haben: Das Konzept der „Road-Show“ auf dem Wendelstein ging perfekt auf.*

