

gastrotel

1. 2019
35. Jahrgang
2 Euro
www.gastrotel.de

gw
verlag

Unabhängiges Fachmagazin für
Unternehmer und Manager in
Gastronomie und Hotellerie

Neu!

- ✓ Besonders fruchtig mit 80 % Fruchtgehalt
- ✓ Mit 55 % roten Früchten
- ✓ 6 % zugegebener Zucker
- ✓ Ideal für vielfältige Anwendungen
- ✓ Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ Ungekühlt haltbar
- ✓ Für die vegane Ernährung geeignet
- ✓ Gluten- und allergenfrei

www.frischli-foodservice.de



frischli

Das Messefrühjahr

Auf satten 18 Seiten: Internorga-Special_Gastro Vision_ProWein

Die 33. gastrotel Bestenliste

12 Seiten Porträts aktueller Spitzenköche_Thomas Imbusch_Ricky Saward

Interviews: Steffen Henssler_Klaus Klische

Außerdem: Neue Weinbars in Deutschland_Düsseldorf-Special_Slow Food an der Ahr

SEITE 42
Frischer Fisch
aus Island – wir
waren vor Ort

SEITE 62
Outdoor 2019:
Möbel + Schirme





solpuri Caro

A.B.C. Worldwide Bianca



A.B.C. Worldwide Nora



A.B.C. Worldwide Camilla



Dedon Cirql



A.B.C. Worldwide Vanessa