

4/2017 AUGUST/SEPTEMBER | 8,00 Euro

**mep**

FACHZEITSCHRIFT FÜR  
INT. MICE-BUSINESS

Foto: Estel Berlin



Im Gespräch  
Worldhotels-CEO  
Geoff Andrew

## Internationaler (MICE-)Hotspot

In Berlin ist an 365 Tagen was los...

### Dating

Die LOCATIONS Rhein-Ruhr  
in Duisburg naht

### Update

Experten zur Kongress-  
und Event-Sicherheit

### Up-to-date

Branchen-Awards in  
Deutschland + Österreich



Gattungen *Helix aspersa* (gefleckte Weinbergsschnecke) und *Helix pomatia* (Burgunderschnecke) an. Tagsüber halten sie sich unter schattenspendenden Brettern auf und vermehren sich, nachts füttern sie sich durch „Leckereien“ wie Buchweizen, Rotklee oder Brennnesseln. Alles absolut ökologisch, weder Pestizide noch Pflanzenschutzmittel oder Dünger kommen zum Einsatz, versichert Thomas Charlier. Dazu versorgt er seine Schnecken mit lebenswichtigem Kalk und achtet darauf, dass das Erdreich ausreichend feucht ist. Beim Anlegen und Pflegen der Beete unterstützt ihn ein Gärtner des Hotels. Im Oktober wird ein Großteil der Population eingesammelt – und landet nach fachmännischer, küchengerichter Zubereitung in den Kochtöpfen des Pfalzhotel Asselheim.

Was sich alles zaubern lässt, zeigt Stefan Charlier in seinem Koch- und Backbuch „Die Pfalzschnecke“. Tatsächlich ist die Weinbergsschnecke gastronomisch sehr wandelbar, arm an Fett und frei von Choleste-



Foto: [www.pfalzhotel.de](http://www.pfalzhotel.de)

## Mehr Entschleunigung geht nicht ...

„Eine Schneckenfarm – das hat keiner im deutschen Tagungsmarkt“, sagt Hotelier Thomas Charlier, der mit seiner Frau Patricia das Pfalzhotel Asselheim in Grünstadt in vierter Generation führt. Seit einigen Jahren ist er auch „Herr“ der Weinbergsschneckenfarm „Pfalzschnecke“, die heuer ihren zehnten Geburtstag feiert und dem Hotel ein Alleinstellungsmerkmal beschert. Was passiert auf einer Schneckenfarm? Jedes Jahr die gleiche Prozedur. Am 1. Mai beziehen ca. 5.000 Tiere ihr neues Zuhause, im Verlauf der Saison wächst die Population auf bis zu 60.000 Exemplare der

rin – liegt also voll im Trend. Auch was die MICE-Branche anlangt: „Die durchschnittliche Gästezahl bei solchen Events liegt bei 12 bis 25 Teilnehmern“, sagt Patricia Charlier. Sie lernen allerhand Wissenswertes bei Rahmenprogrammen wie Schneckenrallyes, Farmführungen oder Gourmetverkostungen. Bald sollen sogar Seminare auf der Schneckenfarm stattfinden.



© BROICH Premium Catering

## BROICH mit VIP-Catering beim „Grand Départ“ in Düsseldorf

In der nordrhein-westfälischen Landeshauptstadt startete bekanntlich in diesem Jahr die Tour de France: Vier Tage lang kamen Sportler, Fans und Zuschauer beim berühmten Radsportevent zusammen, um die Vorstellung der Mannschaften am Donnerstag und den Start der ersten beiden Etappen am Samstag und Sonntag sowie ein opulentes Rahmenprogramm zu erleben. Dieses umfasste neben dem „Schloss Benrath Lichterfest“ oder dem „KRAFTWERK 3-D Open Air Konzert“ auch das gastronomische Angebot von BROICHCATERING in den Hospitality-Zonen entlang der Strecke. Der Caterer und Lokalmatador aus Düsseldorf kümmerte sich in den VIP-Bereichen auf der Kö und an Start & Ziel bei der Messe Düsseldorf um das leibliche Wohl von 4.000 Radsport begeisterten Gästen. Getreu dem Motto „Das Rheinland in den Farben der Tour“ gab es zu jedem Trikot der Tour farblich (!) angepasste Speisen aus dem UNICOLOUR Konzept. Lange betreute BROICHCATERING das Radsport-Team von Gerolsteiner, ARD und ZDF sowie diverse Side-Events. Seit einigen Jahren ist