

## Nord Gastro & Hotel 2025 machte großes Engagement des Gastgewerbes sichtbar

### Zweitägige Fachmesse für Genuss und Gastlichkeit endete am Dienstag in Husum

**Husum, 13.02.2025** - Mit einem Plus von zehn Prozent an ausstellenden Unternehmen sowie der erreichten Zielmarke von rund 5.000 Besucherinnen und Besuchern endete am Dienstagabend die Fachmesse Nord Gastro & Hotel in Husum. „Wir sind mehr als zufrieden“, sagte Messegeschäftsführerin Meike Kern. „Als Ausrichterin der Veranstaltung freuen wir uns, dass unser Konzept sowohl von Seiten der Ausstellenden als auch von Seiten der Besuchenden so gut angenommen wird. Das zeugt auch von einem großartigen Engagement dieser Branche.“

Ob Cafésbesitzerin oder Sternekoch, ob Geschäftsführerin eines Hotels oder Profi für Kitaverpflegung: In den vergangenen beiden Tagen fand sich ein ganz gemischtes Publikum in den drei Messehallen der Nord Gastro & Hotel ein. Und für alle war etwas dabei: An kleinen und großen Ständen gab es proteinreiche Falafelwürfel für Bowl-Gerichte, Minifrikadellen aus Hering, die auch Kindern schmecken, exotische Früchte, ungewöhnliche Eissorten oder neue Backideen aus der Tiefkühlung. Eine Reihe von Neuheiten wurde auch im Getränkebereich angeboten und verkostet. Darunter Limonaden, gesunde „Shots“ aus Obst und Gemüse oder auch Liköre, die allesamt erst in den kommenden Wochen und Monaten auf dem Markt sein werden.

### Digitale Hilfsmittel gefragt

Meike Kern hatte die Messe am Montag gemeinsam mit Julia Carstens (CDU) eröffnet. Die Staatssekretärin im Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus des Landes Schleswig-Holstein hatte in einer motivierenden Ansprache an das Gastgewerbe unter anderem auf die Chancen der Digitalisierung verwiesen. Tatsächlich informierten sich auf der Messe immer wieder interessierte Gruppen an den Ständen für bargeldloses Zahlen oder testeten eine Hotel-Software an großen Touch-Screens. Betreiberinnen und Betreiber von Hofläden wurden unterdessen kompakte Lösungen für Selbstbedienungs-Kassen angeboten. Das Interesse an der Thematik bediente auch das Rahmenprogramm. Bei dem Angebot des interaktiven Workshops „Service im digitalen Zeitalter – Wie der Mensch den Unterschied macht“ war die Teilnahme besonders groß. Gleiches galt für den Vortrag von Unternehmer Björn Grimm, der mit seiner Fragestellung gleich zwei aktuelle Herausforderungen ansprach: „Wie kann die Gastronomie in Zeiten des Arbeitskräftemangels überleben, und was hat Digitalisierung und Nachhaltigkeit eigentlich mit ‚meinem Betrieb‘ zu tun?“

### Landwirtschaftsministerium unterstützt regionale Aussteller

"Gutes vom Hof.SH" - ein gemeinsames Direktvermarktungs-Portal für Schleswig-Holstein, präsentierte Stände auf einer hübsch angelegten Gemeinschaftsfläche.

Diese Möglichkeit ist auch der finanziellen Unterstützung durch das Landwirtschaftsministerium zu verdanken. Dadurch konnten in diesem Jahr noch mehr einheimische Genuss-, Nahrungsmittel- und Pflanzenwaren präsentiert werden. Anne Benett-Sturies, Staatssekretärin im Ministerium für Landwirtschaft, ländliche Räume, Europa und Verbraucherschutz des Landes Schleswig-Holstein, besuchte die Ausstellerinnen und Aussteller am zweiten Messetag und zeigte sich überzeugt: "Die Messe Husum ist eine wichtige Plattform, um unsere Anbieter mit potenziellen Abnehmern in Kontakt zu bringen und so die regionale Wertschöpfung zu stärken."

### **Live-Messen wichtiges Format**

Die Ergebnisse einer Stichproben-Umfrage der Veranstalterin zeigten, dass viele der Besucherinnen und Besucher der Nord Gastro & Hotel das Event schon in den Vorjahren besucht hatten. Im Vergleich hätten ihnen die Messtage in diesem Jahr besonders gut gefallen - und der nächste Besuch sei schon geplant. Gerade im Food- und Getränkebereich sei eine Live-Messe nicht zu ersetzen.

Ähnlich sahen es die Vertreterinnen und Vertreter anderer ausstellender Unternehmen. „Unsere Kundschaft hat mehr Fragen, als wir ihnen mit unserem Internetauftritt beantworten können“, sagte ein Anbieter hochwertiger Bratfette. Ein weiterer gab an, dass die ungewöhnlichen Geschmacksnoten seiner Kräuter und essbaren Blätter nur durch das Probieren vermittelt werden könnten. Und auch die ausstellenden Unternehmen von hochwertigem Mobiliar waren der Meinung, dass man ihren Komfort nur „mit allen Sinnen“ erleben könne. Kristin Hultzsch, Projektleiterin der Nord Gastro & Hotel: „Nach viel positivem Feedback und einer ganzen Reihe Reservierungen für das kommende Jahr gehen wir mit großem Auftrieb in die Jubiläumsausgabe dieser Messe.“ Nächstes Jahr, 2026, präsentiert die Messe Husum & Congress die Nord Gastro & Hotel zum 25. Mal. Das feierliche Motto zum Jubiläum der Fachmesse vom 02.- 03. Februar lautet dann: „Ein Hoch auf die Gastfreundschaft“.

**Zeichen: 4.600**

**Fotos unter: [PM4-NGH-2025](#)**

**Alle Fotos von: MESSE HUSUM & CONGRESS /Martin Ziemer**

### **Pressekontakt:**

Doris Rasch  
PR-Referentin  
V.i.S.d.P.  
Messe Husum & Congress GmbH & Co. KG  
Am Messeplatz 12-18, 25813 Husum  
+49 4841 902-459  
E-Mail: [pr@messehusum.com](mailto:pr@messehusum.com)