

## Kulinarischer Austausch

21. Auflage des „Salon professionnel interbouche“ der „Provençale“

LEUDELINGEN  
JEFF KARIER

Von würzigem Käse aus der Schweiz über Hasenterrine aus Frankreich, bis hin zu Austern aus Irland: in der „Provençale“ kann man noch bis morgen eine ganze Reihe an hochwertigen Lebensmitteln und Produkten für den Gastronomiebetrieb finden. Denn der Großhändler, der bereits seit 1969 besteht, öffnet mit dem „Salon professionnel interbouche“ erneut seine Pforten für die interessierte Kundschaft. Bis zum 1. Dezember präsentieren die „Provençale“ und viele Lieferanten ihre jeweiligen Produkte, die die Kunden dann auch probieren können und sich untereinander sowie mit dem Personal austauschen können.

### Neuheiten für Feinschmecker

„Für uns ist es eine schöne Möglichkeit, den direkten Kontakt mit unseren vielen Kunden zu pflegen und ihnen auch unsere Neuheiten direkt zu präsentieren“, erklärt Jo Studer, einer der Geschäftsführer der „Provençale“. Und so findet sich auch eine ganze Reihe von neuen Produkten, die vor allem Gastronomen aber bestimmt auch die eine oder andere Privatperson interessieren dürften. Angefangen beim den von der „Provençale“ hausgemachten „Foie Gras au Porto“ und „Foie Gras au Sauternes“ mit dem der Großhändler, der auch über eine der größten Metzgereien verfügt, seine Palette an eigenen Produkten weiter vergrößert.

Da auch die Gastronomie in Luxemburg verstärkt nach Produkten aus dem Großherzogtum fragt, ist die „Provençale“ laut Studer auch bemüht, dieser Nachfrage nachzukommen. Eine luxemburgische Neuheit, die es auf dem Salon zu entdecken gilt, ist die „Vinaigrette Fraiche“ von „Chez Isabel Bacano“, die in den Räumlichkeiten des Restaurants „Chez Bacano“ in Hesperingen hergestellt wird. Die „Vinaigrette“ ist angenehm würzig und kommt komplett ohne Konservierungsstoffe aus. Für Freunde von Sushi zeigt das niederländische Unternehmen „Crushi“ seine knusprigen Sushi-Varianten, die tiefgekühlt als Rollen - zehn pro Packung - verkauft und drei Minuten frittiert werden. Anschließend kann man die Rollen - vorzugs-



Der „Salon“ bietet den Kunden unter anderem die Möglichkeit sich mit den Produzenten, Lieferanten und dem Personal auszutauschen und Erklärungen zu den Produkten zu erhalten

Fotos: Jean-Claude Ernst/Editpress

weise mit einem gezackten Messer - in fünf Stücke schneiden und schon sind sie servierfertig. „Eine innovative Alternative zu herkömmlichen Snacks und ideal als Vorspeise oder überraschendes Lunchgericht“, wie das Unternehmen schreibt.

### Ideen für die Feiertage

„Wiberg“, das internationale Gewürzhaus, zählte in den vergangenen zwei Jahren nicht zu den ausstellenden Lieferanten der „Provençale“, es präsentiert aber auf dem diesjährigen „Salon“ einige Neuheiten. So etwa eine Reihe von bekannten Produkten, wie etwa das Vital-Gemüse-Bouillon, das nun nicht mehr nur vegan ist, sondern auch frei von Allergenen. Auch eine neue

Würzsoße auf Basis von Tomaten, die für Allergiker unbedenklich ist, wird auf dem „Salon“ präsentiert.

Neben neuen Produkten bietet der „Salon professionnel interbouche“ Gastronomen wie Privatkunden die Möglichkeit Ideen für anstehende Festlichkeiten zu sammeln. „Die Luxemburger sind beim Essen für die Feiertage recht klassisch“, meint Studer. Neben etwa „Foie Gras“ und Lachs werde auch gerne mal zu Seezunge (sole) oder auch Steinbutt (turbot) gegriffen.

Der „Salon professionnel interbouche“ läuft noch heute und morgen von 8.00 bis 12.00 und 14.00 bis 20.00 und bietet sogar eine Tombola, bei der die Kunden neben täglich einer von drei Vakuummaschinen auch viele andere Preise gewinnen können. ●



Luxemburger greifen für die Feiertage vor allem zu Klassikern wie „Foie Gras“



Eine beeindruckende Auswahl an Fleischprodukten bietet die „Provençale“



Der Großhändler wird unter anderem für sein Käse-Sortiment geschätzt



Der Gemüse- und Obstbereich erstrahlt in neuem Licht