

CHIEFTANS

DIE STIMME FÜR GASTRONOMIE | HOTELLERIE | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG.

NO 10 | 2025

EINE PRODUKTION VON
intergast



BACK TO THE FUTURE

DIE ZEITLOSEN KÜCHENBLOCKBUSTER

JASPAR
WCISLO

ALEXANDER
HERMANN

SEBASTIAN
FRANK

Kinderleicht: Essensbestellung, die jedem schmeckt.

Das Digital-Upgrade für
die Gemeinschafts-
verpflegung &
Gastronomie

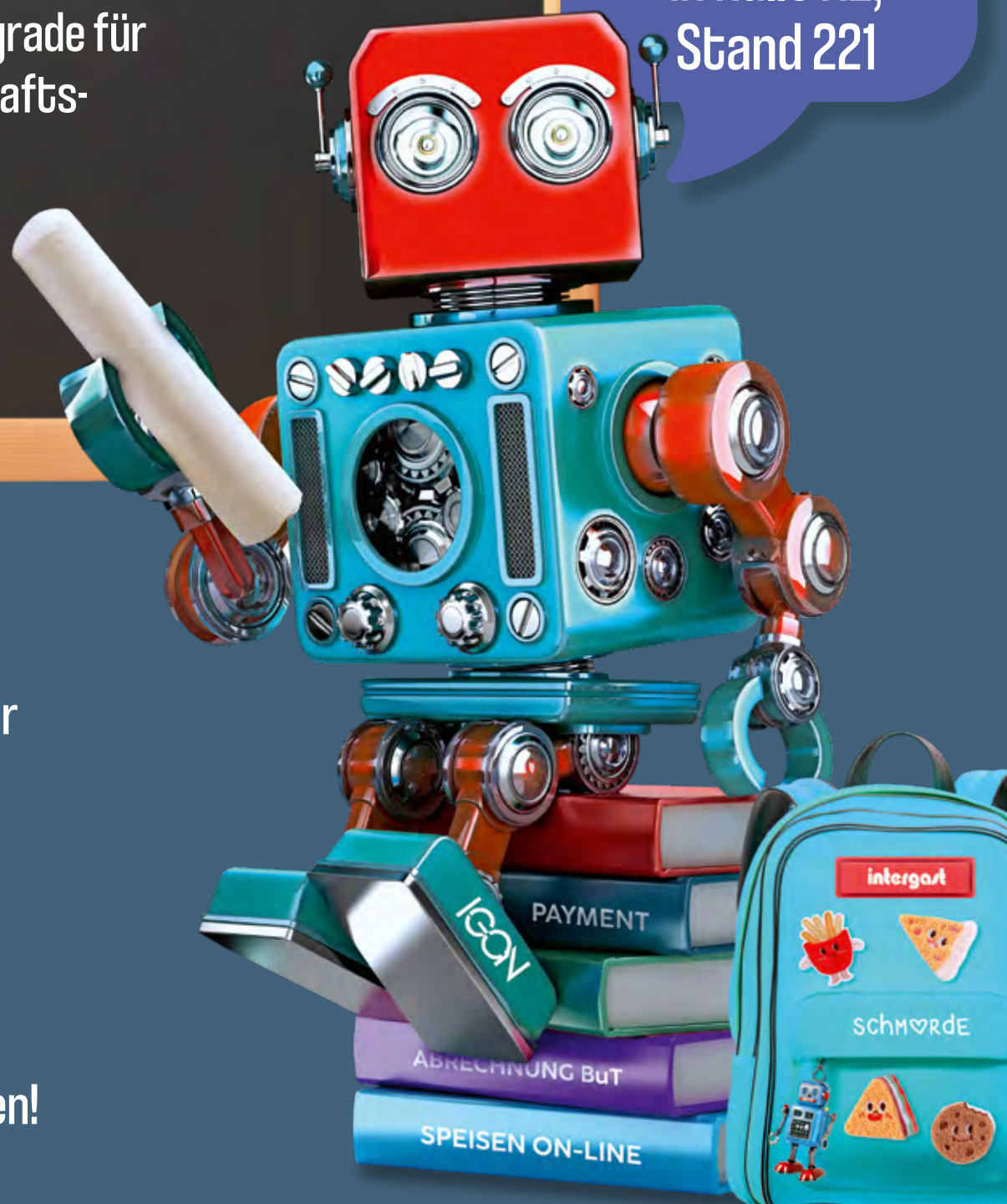


Besuch
mich auf der
Internorga
in Halle A2,
Stand 221

Achtung:
Unangekündigter
QR-Test!



Bestehen und
Goodie-Bag abholen!



IN DER GESCHICHTE LIEGT DIE ESSENZ DES GENUSSES VON MORGEN

Die Küche ist wie ein guter Film: Manche Klassiker verlieren nie ihren Reiz. Aus diesem Grund widmen wir uns den kulinarischen Küchenblockbustern, die längst Kultstatus erreicht haben. Nehmen wir Gerichte wie Mettigel, Armer Ritter oder Himmel & Äd, so haben viele von uns direkt ein Bild vor Augen und gleichzeitig macht sich ein Gefühl von Vertrautheit und Erinnerungen an Kindheitstage breit. Knüpfen wir an diese Erinnerungen an, so verdienen das Wirtshaus und sein Stammtisch-Kult besondere Erwähnung – eine geschätzte Institution in der Geschichte der Gastkultur.

Das urige Wirtshaus wird wieder zu einem Herzensort und die Sehnsucht nach Vertrautem wächst weiter. Die Gastronomie wird zu nostalgischen Orten der Entschleunigung inmitten des Alltagsstresses. Dieser Trend ist deutlich erkennbar und findet sich auch in unseren Produkten wieder. Rouladen, Sauerbraten und Omas Gulaschsuppe von Homestyle Edition sind echtes kulinarisches Erbe auf dem Teller.

Doch was bedeutet das für uns? Stillstand oder Ideenlosigkeit ganz sicher nicht. Es bedeutet: Traditionen und Geschichte als Inspiration für den Genuss von morgen zu nutzen.

Gepaart mit modernem Handwerk, regionalen Zutaten und internationalem Know-how wappnen wir uns für die Zukunft. Der Falsche Hase bekommt ein völlig unerwartetes Upgrade und aus familiengeführten Hotels und Gastwirtschaften werden wieder Hotspots für Generationen. Manchmal muss man in die Vergangenheit blicken, sich auf Bewährtes zurückbesinnen, um mit gutem Gefühl für die Zukunft voranzugehen.

Wir haben noch viel mehr spannende Themen im Gepäck. Gemeinsam mit Mike Süßer knacken wir den Dubai-Schokoladen-Hype, Sternekoch Sebastian Frank spricht über Geschmackserinnerungen und enthüllt, warum gewisse Käsesorten ein rotes Tuch für ihn bleiben. Der frisch gekürte Koch des Jahres Jaspar Wcislo verrät uns sein Siegergericht und die zwei Barista Champions, Ella Marie Simon und Daniel Gerlach, bätten sich im Kaffee-Duell.

Bereit,
in den kulinarischen
DeLorean einzusteigen?

Ralf Lambert,
Geschäftsführer
INTERGAST



06

EINLEITUNG

Wenn der Ritter mit dem kalten Hund

08

(RE)INNOVATION

Mettigel statt Matcha Latte

10

STAMMTISCHFIEBER

Hier spielt das Leben!

12

FAMILIENBANDE

Familien-DNA mit extra Umami

14

ZUKUNFTSHÄPPCHEN

Die Zukunft sieht verdammt alt aus

MAIN COURSE

CHEF TASTE gibt Themen, die der Branche am Herzen oder schwer im Magen liegen, so viel Raum wie nötig. Hier werden keine halben Sachen gemacht!

WENN DER RITTER MIT KALTEN DEM HUND

„VERGANGENHEIT, GEGENWART, ZUKUNFT –
SIE SIND ALLE MITEINANDER VERBUNDEN.“



Back to the Roots – für die Zukunft! Was einst Stammtisch-Standard war, wurde als kulinarisches Fossil abgetan. Doch jetzt? Revival statt Retro! Wirtshauskultur, Fermentation, Küchenbrigaden und Familienbetriebe sind kein Nostalgie-Trip, sondern die Basis für morgen. Denn wie Marty McFly weiß: Wer nach vorne will, muss manchmal erst zurück.

Früher war alles besser? Nein! Aber vieles war verdammt gut und ist es noch immer. Wir stehen gerade an einem Punkt, an dem wir merken, dass der Fortschritt in der Vergangenheit liegt. Es geht nicht immer nur um Neues, noch nie Dagewesenes oder Ultra-Modernes. Die **bewusste Rückbesinnung** auf Geschmack und Werte, die Generationen geprägt haben, befähigt uns für das Morgen. Manchmal muss man eben zurückspulen, um die Zukunft zu verstehen.

EINFACHES, EHRLICHES ESSEN OHNE SPECIAL EFFECTS

Hier kommt zusammen, was in den letzten Jahren die Foodwelt geprägt hat: **Brutal Lokal, New Glocal, Soft Health und Seasonal Food** – Trends, die jetzt nahtlos ineinandergreifen. Die Lösungen liegen direkt vor der Tür: **Fermentieren statt Pasteurisieren, Schmoren statt Schockfrostern und Küchenbrigade statt Casual-Küche.** Tradition trifft Innovation – und genau darin liegt die Zukunft.

So kommen wir zu jungen Gastronomen, die nicht einfach nur den elterlichen Betrieb übernehmen, sondern ihn mit **Werten und Vision in die Zukunft** katapultieren. Sie setzen auf Charakter statt Kopie – und beweisen, dass Kult und Tradition in einer schnellen Welt mehr denn je Bestand haben.

Oder nehmen wir den Trend des **Nouvelle Wirtshauses**. Bodenständigkeit trifft auf Kreativität, Tradition auf Zeitgeist. Die einen ziehen einen roten Faden von Inneneinrichtung bis Speisekarte, die anderen spielen mit dem Twist aus Casual Fine Dining und Retro-Küche.

WIE SCHMECKT DENN EIGENTLICH MORGEN?

METTIGEL STATT MATCHA LATTE

„ZEIT IST RELATIV, MARTY.
ABER ERINNERUNGEN?
DIE SIND FÜR IMMER!“



Manchmal reicht ein einziger Begriff, um das Raum-Zeit-Kontinuum im Kopf zu durchbrechen. „Mettigel“ – zack, schon stehen wir mitten in einer 70er-Jahre-Party, stilecht mit Zwiebelstacheln. „Tote Oma“? Kein True-Crime, sondern ein handfester DDR-Klassiker aus Grützwurst und Kartoffelpüree. Und dann wäre da noch das „Toast Hawaii“ – ein kulinarisches Zeitreise-Artefakt, das deutsche Exotik mit Kindheitserinnerungen auf einem Teller vereint. Irgendwie total retro – aber verdammt gut!

ESSEN IST ERINNERUNG, ESSEN IST GEFÜHL

Natürlich folgt die Gastronomie Trends, aber die richtig Erfolgreichen in der Branche schauen nicht nur auf das, was gerade bei TikTok und Co. gehypt wird – sie haben das Gespür für die Gesellschaft. Und was bewegt viele Menschen derzeit? Die **Sehnsucht nach Vertrauen** und nach Sicherheit, während die Welt da draußen das komplette Gegenteil zu sein scheint. Wo findet man die Wärme der sicheren Zeiten und etwas Entschleunigung? Auf dem Teller.

Gerade deshalb erleben wir eine **ku-
linarische Zeitreise**. Megatrends wie **Neo-Nostalgie**, **Glokalisierung**, **Anti-Overload** und **Comfort Food 2.0** machen sich in unserer Art des Speisens breit. Übersetzt bedeutet dies nichts anderes als der Wunsch nach ehrlichen, hochwertigen, liebevoll aufgeladenen Mahlzeiten.

Bienenstich schmeckt nach Glück, **Arme Ritter** nach Kindheit, **Sauerbraten** nach Familienessen am Sonntag. Statt neue Trends zu kopieren, schauen viele Gastronomen wieder mehr in die eigene Region. Warum auf Ramen setzen, wenn man auch eine gute Markklößchensuppe löffeln kann?!

ALTBACKEN IST DAS NEUE MODERN

Restaurants wie das **Luna D'Oro** in Berlin setzen auf frittierte Spreewaldgurken, den links im Bild gezeigten Mettigel und Wackelpudding mit Vanillesauce, um nur drei der nostalgischen Gerichte zu nennen. Neben Altberlinern sitzen Promis und Touristen, die lieben, wie Paul Gerber und Tobias Beck Omas Partyrezepten wieder Leben einhauchen. Oder gehen wir ins **Franziska** in Frankfurt. Hier werden Klassikern neues Leben eingehaucht. Das Carpaccio wird zum Hessen-Carpaccio, der Toast Hawaii ist ein Gourmet-Röllchen und die Götterspeise wackelt Richtung Sterneküche. Das zeigt, wie Gastronomen mit Retro-Küche umgehen und Gerichte in die Zukunft katapultieren. Sie nutzen das **Storytelling der ungewöhnlichen Gerichte** und machen ihre ganz eigene moderne, hochwertige Version aus den Klassikern. So entstehen Geschichten auf dem Teller.

Mach den Selbstversuch und frage dich, ob du widerstehen könntest. Wird ein Produkt aus unserer Kindheit neu aufgelegt, **möchte man es doch haben?!**

HIER SPIELT DAS LEBEN!

Erinnern wir uns an das Wirtshaus. Einst unser zweites Wohnzimmer mit Garantie für jegliche News aus der Gemeinde – lange vor Instagram und Co. Hier traf sich jeder. Dann verschwand der gute alte Stammtisch ganz schleichend von der Bildfläche. Aber! Die Wirtshauskultur ist endlich zurück und es fühlt sich an, als hätte jemand den Fluxkompensator gezündet. Der Trend ist die Antwort auf internationale Austauschbarkeit, Sehnsucht nach Echtheit und vertrauten Aromen.

Weißt du noch damals? Als Strammer Max, Falscher Hase, Bratkartoffeln und Sauerkraut getränkt in Sauce die Benchmark der guten, bodenständigen Küche war und sich bei Schorle und Pils über die geschaffte Woche in netter Runde mit den Nachbarn unterhalten wurde? Babyboomer bis Millenials sind mit dieser Kultur aufgewachsen. Das **Wirtshaus war das Herzstück jeder Gemeinde**. Verschwanden immer mehr Schankwirtschaften in den letzten Jahrzehnten, so ist es bemerkenswert, wie viele junge Gastronomen jetzt diese Kultur wieder aufleben lassen. Authentische Rezepte, eine Atmosphäre, die Alt und Jung begeistert und **Regionalität als Statement** sind die Erfolgszutaten. Sind es unter der Woche oft die schnelle healthy Bowl oder der Burger to go, darf am Wochenende mit Familie, Freunden und Kollegen in Nostalgie gebadet werden.

MAHLZEIT!

Bestes Beispiel ist das Apfelweinlokal **Zum Rad in Frankfurt**. Seit 1806 wird zu 100 % selbst gekeltert, der Stammtisch hat einige sportliche und politische Diskussionen bei Handkäs und Rindswurst über sich ergehen lassen, Gäste werden herzlich umarmt. Social Media offline.

Das Erfolgsgeheimnis von Geschäftsführer **Robert Gasser**: „Bei uns gibt's kein Chichi, sondern ehrliche Klassiker der Frankfurter Küche, so wie sie sein sollen. Handkäs mit Musik, Grieß, Rippche mit Kraut – das sind die Gerichte, die unsere Gäste lieben. Warum? Weil sie **echt** sind, weil sie schmecken und weil man sich bei uns wie zu Hause fühlt. Touristen amüsieren sich hin und wieder über die kuriosen Namen – ein „Handkäs mit Musik“ sorgt dabei immer für Verwirrung. Unsere junge Kundenschaft steht total auf **bodenständige Küche** – ohne Firlefanz, dafür mit Geschmack und Herz.“

„ICH KANN NICHT GLAUBEN,
DASS ICH MIT MEINEN EIGENEN
ELTERN ABHÄNGE.“

UNEXPECTED

Wenn **Björn Swanson** ein Gericht auf die Karte setzt, dann nicht, weil es nostalgisch nett ist, sondern weil es knallt. Sein Berliner Bistro Swan & Son ist der Beweis, dass Wirtshausküche nicht von vorgestern sein muss. Sauerbraten, Blutwurst, Senfeier, falscher Hase? Klar – aber nicht als Kopie, sondern mit einem Twist, der aus Tradition Zukunft macht.

Björn selbst: „Im Bistro greifen wir super gern Klassiker auf und präsentieren sie etwas schlanker als früher. Viele lieben es und fühlen sich abgeholt und zurückversetzt in ihre Kindheit. Wenn man mit Klassikern spielt und diese neu interpretiert, hat man eine unglaublich hohe Erwartungshaltung an sich selbst. Nehmen wir z. B. den **Falschen Hasen**. Jeder hat ein genaues Bild von ihm, aber diesen zu übertrumpfen führt dazu, dass die Gäste uns ins Herz schließen. Natürlich haben wir auch zeitgemäßere Sachen auf der Karte, aber wir interpretieren z. B. das **Cordon Bleu** jüngst neu, den Falschen Hasen pimpen wir mit Foie Gras und Lardo.“



FAMILIEN-DNA MIT EXTRA UMAMI

„DEINE FAMILIE IST WICHTIGER ALS JEDE ZEITMASCHINE. SIE IST DEIN FUNDAMENT.“

In einer Welt, in der Instagram-taugliche Pop-up-Restaurants wie Pilze aus dem Boden schießen und hippe Boutique-Hotelkonzepte das Schlafen neu erfinden, stehen sie da: unerschütterlich, zeitlos und verdammt erfolgreich – die Familienbetriebe der deutschen Außerhausbranche. Wie der DeLorean in voller Fahrt erleben sie gerade ein Revival, das Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft auf einem Teller vereint. Denn während Trends kommen und gehen, bleibt eines konstant: Die Familie.

Sie servieren weder veganen Kaviar, Algen oder drucken NFTs auf ihre Zimmerkarte. Sie bieten das, was wirklich zählt: **Authentizität, viel Herzblut und verdammt gute Gastfreundschaft.** Während Hotels in Berlin-Mitte mit dem Druck kämpfen, ständig „the next big thing“ zu liefern, setzen Traditionshäuser auf langfristige Werte und jede weitere Generation wächst genau hier auf. Kinder und somit spätere Gastgeber mischen von klein auf mit und lassen Inspiration von ihren Reisen durch die Welt einfließen. Wir fragen bei zwei ganz besonderen Frauen der Gastwelt nach, warum gerade das Konzept Familienbusiness so attraktiv ist.

WAS BEDEUTET DAS ZUSAMMENARBEITEN ALS FAMILIE FÜR DICH?

Vertrauen, bedingungslose Liebe und Akzeptanz. Aber auch **Unterstützung auf jeglicher Ebene.** Familie gibt mir Stärke und Selbstbewusstsein. Sie ist mein Antrieb und Anker. Ein weiterer Grund: Jetzt bin ich jung und habe die Kraft sowie den Ehrgeiz, unser Unternehmen weiterzubringen und den Weg für die Pläne und Visionen zu ebnen, die wir als Familie haben.

AN WAS HÄLTST DU FEST UND WAS HAST DU GEÄNDERT?

Ich halte an der Art des Führens meiner Eltern und ihrer **Philosophie** fest, weil ich komplett dahinterstehe. Hingegen bin ich mutiger, was die Küche angeht. Die Gäste sind glücklich, wenn ich glücklich bin und dafür brauche ich kreativen Freiraum. Daher habe ich zum Beispiel unsere **Einstellung zu Gewürzen** und auch deren klare Kommunikation geändert und der rote Faden zwischen Kulinarik und Wellness wird bestärkt.



Luisa Jordan,
Jordan's Untermühle
www.jordans-untermuehle.de

WIE WICHTIG SIND REGIONALITÄT UND ENTSCHEUNIGUNG?

In einer Welt, die immer mehr auf schnelle Lösungen setzt, sorgen wir in unserem familiengeführten „Gaisbacher Hof“ für die Rückbesinnung auf **Klassiker mit Wohlfühlgarantie.** Wir legen besonderen Wert auf Authentizität, Handwerkskunst und die Pflege traditioneller Rezepte – mit frischen und wann immer möglich überwiegend regionalen Lebensmitteln.

WAS BIRGT DER VORTEIL FAMILIE?

In unserem Wirtshaus schaffen wir als Familie durch einzigartigen **Zusammenhalt** und der unverzichtbaren **Unterstützung** von drei Generationen Genussmomente und Auszeiten für alle und bewahren in unserer Küche die alten Werte von Gastfreundschaft und Qualität. Der Wunsch nach dem ursprünglichen Geschmack von Heimat sorgt dafür, dass Wirtshäuser und familiengeführte Hotels in der Zukunft als Orte der Begegnung geschätzt werden.



Katja Meier,
Gaisbacher Hof
www.gaisbacherhof.de





DIE ZUKUNFT SIEHT VERDAMMT ALT AUS

„WENN MEINE BERECHNUNGEN KORREKT
SIND, WIRD DAS EINE HÖLLISCHE FAHRT.“

Die Foodbranche dreht sich schneller als die Reifen eines DeLorean bei 88 Meilen pro Stunde. Während die letzten Jahrzehnte von High-Tech und globalen Trends getrieben waren, zeigt sich 2025 ein unerwarteter Gegentrend: Köche, Einkäufer und Foodservice-Entscheider setzen verstärkt auf Techniken, die unsere Großeltern noch aus dem Effeff beherrschten. Langsam gegart, handwerklich präzise, maximal saisonal und dabei nachhaltig bis ins letzte Krümelchen.

KLUG ABGEKÜRZT

High-Convenience ist nicht das **Fast Food** unter den Lösungen, sondern das Sous-Vide unter den Küchenhilfen: durchdacht, präzise und verdammt smart. 2025 geht's nicht mehr darum, irgendetwas irgendwie schneller zu machen – sondern **handwerkliche Perfektion so zu nutzen**, dass Köche sich aufs Wesentliche konzentrieren können. Exzellent abgeschmeckte Saucen, handwerklich vorbereitete Komponenten sind keine Behelfslösungen, sondern das Mise-en-Place der Zukunft. Laut einer Studie von Euronitor setzen 74 % der Spitzenköche auf genau diese Zutaten, um Zeit für echte Kreativität zu gewinnen. Denn wenn Qualität die Basis ist, bleibt mehr Raum für große Ideen. Marken wie Homestyle Editon machen es vor: denn egal ob Omas Gulaschsuppe oder Sous-Vide Maispouardenbrust, es schmeckt alles wie von dir selbstgemacht.

WARTEN WIRD SEXY

Gehen wir weiter zum nächsten großen Trend: **Schnell war gestern**. Heute geht es um Geduld. Wir haben des Öfferns Begriffe wie Fermentieren, Smoken und Sous-Vide-Garen gehört, doch nie waren diese Techniken solch eine Maxime für Geschmack. Fermentierte Lebensmittel – von Kimchi über Miso bis Kombucha sind nicht mehr nur einzeln hin und wieder anzutreffen, sondern werden kombiniert zur Normalität in der Küche. Wer einmal ein 48 Stunden geschmortes Ochsenbäckchen probiert hat, weiß: Es gibt Dinge, die man nicht beschleunigen darf.

ALTE SCHULE

Vergesst Hipster-Herdartisten – 2025 feiert die Gastro die echten Haudegen. **Die alte Brigade-Küche?** Nicht mehr verstaubt, sondern Vorbild: klare Ansagen, echtes Handwerk, null Bullshit. Bocuse, Witzigmann & Co. sind nicht Retro, sondern Reminder, dass **Präzision, Disziplin und Respekt** vor der Zutat immer noch das beste Rezept sind. Denn ohne Führung bleibt die Küche ein lauwarmer Haufen Chaos.

ZURÜCK ZUM URSPRUNG

Wildkräuter, alte Getreidesorten, rare Gemüsespezies und unbehandelte Naturprodukte erleben ein Comeback – und das nicht nur in der Spitzengastronomie. Ob Waldmeister direkt aus dem Unterholz oder Urdinkel aus regenerativer Landwirtschaft: Die Küche der Zukunft setzt auf Aromen, die nicht aus dem Labor, sondern **aus der Natur kommen**. Warum das relevant ist? Weil sich der Kreis zur nachhaltigen Landwirtschaft schließt: Urgetreide und Wildpflanzen brauchen oft weniger Wasser, sind resistenter gegen Klimaschwankungen und fördern die Biodiversität. Ganz schön nachhaltig.

OHNE SOSS' NIX LOS!



- **SERVIERFERTIG,
ZEITSPAREND
& GELINGSICHER**
- **100 % STABILITÄT:
ZUM WARMHALTEN,
GRATINIEREN
& KOCHEN**
- **OHNE DEKLARATIONS-
PFLICHTIGE
ZUSATZSTOFFE**



**VOM
SAUCEN-
FIEBER
GEPACKT?**

Du suchst den ultimativen Extra-Kick für Spargel- und Lammgerichte? Geht ganz einfach. Unsere cremige Cuisine Noblesse Sauce Hollandaise sorgt pur und als Abwandlung für jede Menge Genussmomente.



20

BESSERWISSE
Jetzt wird gepoppt!

22

DAS GEFÄLLT
Think Big

24

ON-OFF-BEZIEHUNG
Schulesen läuft smart!

26

MEET THE TRUTH
Schoko Upper Class

28

EAT THIS
Time for new stuff

30

HOCHGEKOCHT
Klappt's mit dem Dreier?

QUICK 'N' DIRTY

Du magst es schnell und alles an einem Ort? Wir liefern dir leckere & hotte News, brisante Blickwinkel, Angeberwissen und so viele Extrawürste, dass dir ganz schwindelig wird.

JETZT WIRD GEPOPPT!

Der Star auf einstigen Azteken-Partys und auch Kolumbus war von ihm begeistert. Die Rede ist von Popcorn. Das rebellische Körnchen hat sich bis heute als Crunch-King weltweit durchgesetzt. Egal ob im Kino, als Gourmet-Korn mit Chili, Karamell und Gewürzen in der Sterneküche oder als Cocktailzutat.



1 GOLDENES KORN

Kinobetreiber verdienen **mehr Geld** mit Popcorn als mit ihren eigentlichen Kino-Tickets. Warum also nicht einfach noch mehr Varianten anbieten und schon rechnet's sich?!

3 WARUM POPPT'S?

Da das Innere des Maiskorns größtenteils aus Stärkekörnchen und Wasser besteht, **verkoht das Wasser** beim Erhitzen auf mindestens 180°C zu Dampf. Der wiederum drückt die Stärke nach außen und es macht „Popp“.

5 NO ENTRY!

In den frühen 1900ern Jahren wurde Popcorn **aus vielen Kinos verbannt**. Die Inneneinrichtung war oft opulent, das Publikum wohlhabend und der Snack passte nicht zum gehobenen Ambiente. Ebenso passten die Knabbergeräusche nicht zu den Stummfilmen.

2 SUPER-REICH

Vergleicht man den Anteil von entzündungshemmenden **Polyphenolen in Obst** und glutenfreiem Popcorn, hat das Korn doppelt so viele Antioxidantien. Warum? Obst besteht zum Großteil aus Wasser.

4 BYE BYE ELSA!

Der neueste Trend in der Gastronomie ist **frozen Popcorn**. Es hat einen viel stärkeren Crunch-Effekt als die nostalgische warme Variante und das Mundgefühl wird auf eine völlig neue Art verstärkt. A new Frozen Star is born!

6 ABRA KADABRA

Die Geschichte rund um den beliebten Puffmais geht **über 5.000 Jahre** zurück. Bereits die Ureinwohner Perus waren so von dem Knalleffekt beeindruckt, dass ihre Mediziner die Körner ins Feuer warfen und beim Explodieren die Zukunft prophezeiten.

THINK BIG

Bist du Team Minimalismus oder Maximalismus? Wir zweiteres und genau deshalb gibt es von uns jede Menge Mix & Match und Double Drenching. Wie bitte? Double Drenching beschreibt den Mut, zwei oder mehr verwandte Farben bei Möbeln, Deko und Wänden zu nuancieren. Warum wir darauf stehen? Weil wir Harmonie, Kreativität und Farbe lieben.



1



2



4



3



5



6

1. Sessel by www.seletti.it
2. Handgetufteter Teppich by www.westwing.de
3. Coral Pendelleuchte by www.ceenli.com
4. Crafter Cotton Serie by www.villeroy-boch.de
5. Fototapete by www.meinewand.com
6. Champagnerbecher by www.sieger-germany.com
7. Tupfenvase by www.westwing.de
8. Beistelltisch by www.jotex.de



7



8



SCHULESSEN? LÄUFT SMART!

Klar, Caterer haben einen Job, den sie lieben: gutes Essen auf den Tisch bringen. Mal ehrlich – die Organisation von Schul- und Kita-Catering kann echt anstrengend sein! Doch IGON hat jetzt drei neue Module entwickelt, die alles einfacher und effizienter machen. Was sie können? Markus Heimbuch, Digital-Experte von INTERGAST: „Man hat einen Ansprechpartner für sein gesamtes digitales System und kann die Module hervorragend mit seiner Warenwirtschaft, dem Backoffice und der Küche vernetzen. So sind mehr Umsatz, weniger Stress für alle und ein Catering, das mit der digitalen Zeit geht, sicher.“



SCHLUSS MIT
CHAOS IN
DER MENSA!



DEIN PROBLEM: IM BÜRO STATT IN DER KÜCHE?

UNSER GAMECHANGER: SPEISEN ON-LINE

DEINE SORGE: KEINE PLANUNGS- SICHERHEIT?

ENTSPANNEN MIT PAYMENT

DEINE ANGST: VIEL BEHÖRDEN- WAHNSINN?

KEINE SORGEN MEHR DANK ABRECHNUNG BuT

Ein digitales Bestellsystem, das sich Eltern und Catering-Unternehmen schon ewig gewünscht haben. Das Kind kommt in die Mensa, scannt seinen individuellen EAN-Code und zack – das Lieblingsgericht steht auf dem Tablett.

- **Eltern regeln alles selbst:** vom Bestellen über das Einsehen der Rechnungen bis hin zum Download der Zahlungsbelege.
- **Vertragsverwaltung deluxe:** von Korrekturfristen bis Schließungstagen ist alles einstellbar.
- **Mehr Zeit für seinen Job:** Catering-Teams können sich aufs Kochen konzentrieren und die Essensausgabe läuft schneller.

Was gibt es Schlimmeres als ein Catering-Unternehmen, das auf offenen Forderungen sitzen bleibt? Deshalb: Speisenbestellung per Guthaben – Eltern zahlen im Voraus, Kinder genießen unbeschwert.

- **Eltern registrieren sich online:** einfach das Guthabenkonto aufladen und so keine Fristen oder gedruckte Formulare vergessen.
- **Lebenswichtige Infos zu Allergenen & Nährwerten:** sind direkt an den persönlichen EAN-Code gekoppelt.
- **Kein nerviges Nachrechnen:** Wenn Guthaben für die Woche drauf ist, gibt es Essen.

„Bildung und Teilhabe“ – eine tolle Sache für Familien mit kleinem Budget. Aber die Abrechnung? Puh! Viel Papier, viele Nachfragen, noch mehr Fristen. Ein bürokratischer Hindernisparcours, der Zeit und Nerven kostet.

- **BuT-Vertragszeiträume hinterlegen:** nie mehr auslaufende Förderungen vergessen.
- **Erinnerungsfunktion** über auslaufende Verträge.
- **Rechnungen gehen automatisch an die Sozialbehörden:** und ja, sogar im E-Rechnungsformat ZUGFeRD.

SCHOKO- UPPER CLASS

Leute, mal ehrlich: Wer hat eigentlich entschieden, dass Schokolade aus Dubai der Heilige Gral der süßen Versuchungen ist? Offensichtlich so einige. Der Hype wird gehatet, es wird gestöhnt, aber am Ende sind überraschend viele bereit, 15 Euro für ein „Dubai-Schoko-Dream-Tiramisu“ zu zahlen. Warum? Weil der Foodhype glänzt, weil er Premium ist und das Gefühl gibt, IN zu sein.

DER HYPE, DEN ALLE WOLLEN!

Für die Gastronomie ist **Dubai-Schokolade ein wahrer Lotto-Gewinn**. Dank diesem viralen Trend lässt sich ein schnöder Schokokuchen in einen echten Instagram-Star verwandeln. „Jetzt neu: Dubai-Schokotarte!“ Zack – **doppelter Preis und dreifache Nachfrage**. Selbst Skeptiker können nur schwer widerstehen. Es regen sich zwar alle auf, aber jeder will's probieren.

LET'S PLAY THE DUBAI-GAME

Drin sind **Schokolade, Pistaziencreme, Tahin, Kadayif**. Ok, keine wirklich günstigen Zutaten. Aber! Die Marge ist verrückt und Social Media verhilft dir, der heißeste Spot der Stadt zu werden, wenn du nur irgendein Dessert mit Dubai-Schokolade anbietest. Limitiere dein Angebot, kreiere neue Eissorten, Dubai-Tiramisu, Croissants oder Kuchen mit Pistaziencreme und profitiere vom Foodhype. Wie wäre es eigentlich mit neuen Varianten plus Zitrus oder Orange-Mandel? Übrigens färbt der Hype auf das Produkt Schokolade ab. Wenn du nicht auf Pistazie stehst, probier's mit ganz eigenen Aromen aus der Natur.

„Du musst froh sein, wenn du etwas findest, es attraktivierst und dadurch einen viel größeren Zugang zu neuen und auch bestehenden Gästen hast. Warum diskutieren alle über den Preis? Natürlich ist die Dubai-Schokolade teuer, aber die Zutaten sind hochwertig und sorry, aber wenn man für tausende Euro ein Handy am Ohr hat, diskutiert man nicht über Gastro-Preise. Das sind mir die Liebsten. Der Gastronom muss heute überleben und wenn der Qualitätsanspruch der Menschen steigt, daraus Hypes geboren werden, muss er dies für sich nutzen und kreativ werden.“

MIKE SÜSSER
TV- und Sternekoch



ABGERECHNET

DIE KALKULATION

50 Tafeln Dubai-Schokolade
(à 100 g)

Umsatz bei 15 € pro Tafel: 750 €
750 € - 380 € = **370 € Gewinn**

1,8 kg
Kadayif

18 €

Butter
und
Tahin

7,50 €

Arbeitszeit
3 Stunden

150 €

1,2 kg
Pistazien-
creme

72 €

2,5 kg
hochwertige
Schokolade

58 €

250 g
Pistaziendeko

4,50 €

Hochwertige
Verpackung

70 €



TIME FOR NEW STUFF

Jetzt wird's frisch, wild und verdammt lecker. Unsere TOP 5 der diesjährigen Internorga-Newcomer Area in Halle B4 OG sind das Gesprächsthema sämtlicher Foodies und Gastroexperten.

Ciao Bella!

Kennst du die kleinste Eisdiele der Welt? fwip macht auf Knopfdruck **italienisches Eis**, **Frozen Yogurt** oder vegane Sorbets. Sorte wählen, **Eiskapsel** in die Schublade klicken, Knopf drücken und genießen. Stell dir den wunderschönen **Portobello** samt ultracoolen Freezer einfach in deinen Laden, biete Self-Service an und in weniger als 30 Sekunden hat jeder Eisjunker sein persönliches Eisserlebnis.

www.fwip.com



NÄCHSTER HALT KOREA

Annaria und Guido sind aus gutem Grund die Gründer von ThatsKimchi. Während er, Sohn einer koreanischen Mama, schon als Kind zwischen Hamburg und Korea pendelte, wuchs sie zwischen Bio-Karotten und Demeter-Kohl auf und war selbst vier Jahre in Korea. Ob Kimchi Original, Kimchi Mayo oder unser absoluter Geschmacksliebhaber **Kimchi Crisps**. Hier bekommst du mit jedem Biss die volle Ladung Kimchi **nach Mamas Rezept**.

www.thatskimchi.de



HARTE SCHALE. SMARTER KERN

Eine **Ei-Alternative**, die nicht nur nach Ei aussieht, sondern auch so schmeckt – und das ganz ohne Federvieh? Wow! Mit Neggst hast du die Ei-Revolution in der Tasche, komplett mit Eiweiß und Eigelb und sogar in einer eigenen Eierschale. Die Hauptzutat: eine **Ackerbohne** mit einem Eiweißanteil von 30 %. Im Gegensatz zur Sojabohne müssen weder lange Transportwege noch Waldrodungen befürchtet werden. Einfach „eggstraordinary“!

www.neggst.co



UNSER NEUESTER FANG

Thunfisch ohne Fisch? Klingt verrückt, oder? Aber genau das macht Toni M.'s veganer Thunfisch möglich! **Veganismus ohne Abstriche** – der „No Tuna“ ist geschmacklich nicht zu übertreffen. Ausgezeichnet mit dem German Brand Award 2024 in der Kategorie Fast Moving Consumer Goods gehört die Produktrange einfach in jede **zukunftsweisende Küche**.

<https://toni.meemken.de>

VOM KOCHTOPF ZUM KESSEL

Zwei Köche, aus Berufung Bierliebhaber und gleichermaßen verrückt, ergeben gemeinsam Two Chefs Brewing. Sanna Slijper und Martijn Disseldorp haben im schönen Amsterdam ihre ganz eigene Brauerei gegründet. Ihre Biere sind einzigartig, voller interessanter Geschmackskombinationen wie **Passionsfrucht**, **Koriander**, **Zitrone** oder auch **Beeren**.

www.twochefsbrewing.com



Klappt's mit dem Dreier

Wer kennt nicht die alte Gastro-Faustregel, die wie die Bibel des Wirtschaftens klingt: Einkaufspreis mal 3 und dann passt's schon. So wird die nötige Marge abgedeckt, Personalkosten gestemmt und ein bisschen Gewinn bleibt auch noch für den Chef übrig. Klingt simpel, doch die Realität sieht heute anders aus. Rechnest du so, reicht's nicht mal mehr für die nächste Stromrechnung. Schnall dich an! Wir kalkulieren.

BUTTER BEI DIE FISCHE – ODER BESSER NICHT?

Es gab Zeiten, in denen man Butter als Geschmacksträger bedenkenlos verwenden konnte. Heute kommt dich das teuer zu stehen. Fisch und Fleisch? Deutlich teurer. Gemüse? **Gold** wert! Energiepreise? Sorry, aber deine Kühlgeräte und Öfen laufen leider nicht mit Liebe und Sonnenstrahlen. Willst du zu den **80 %** aller Gastro-Neugründungen gehören, die innerhalb von 5 Jahren wieder **pleite** sind? Nein! Viele arbeiten noch immer mit der einfachen **Aufschlagskalkulation**. Hier ergibt sich der Preis des Gerichts durch Warenkosten mal 3. Bsp. Pizza: Warenkosten von Teig, Sauce und Belag wären 2 € und mit der Formel könnte man 8 € VK nehmen. **Aber:** hier sind keine realen Kosten von Energie, Personal etc. berücksichtigt.

JONGLIEREN STATT BLAMIEREN:

Viele Gastronomen setzen auf die **Mischkalkulation** – quasi das kreative Jonglieren mit Margen. Dabei geht es darum, dass **einige Gerichte wenig Gewinn abwerfen und andere dafür umso mehr**. Unterschieden wird in drei Artikelkategorien: beliebte **Schlüsselartikel**, bei denen Gäste genau die Konkurrenz vergleichen; **Zugartikel**, die Gäste ins Lokal locken und **Kompensationsartikel**, mit denen du hohe Gewinne einfährst. Letztere sind z. B. Kaffeespezialitäten oder Desserts. Hier wäre eine Faktor von 4–10 möglich.

WARENEINSATZQUOTE=

$$\frac{\text{Wareneinsatz in Euro (Einkauf)}}{\text{Nettoumsatz in Euro (Verkauf)}} \times 100$$

KASSIEREN STATT RUINIEREN:

Professioneller wird's bei der **Deckungsbeitragskalkulation**. Hier schauen wir uns an, wie viel jedes einzelne Gericht zur Deckung der Fixkosten beiträgt. Im ersten Schritt erstellst du pro Gericht einen Produktpass und hast die korrekten Wareneinsätze. Im zweiten Schritt werden die **Gesamtkosten** aus deiner BWA hinzugerechnet. Der dritte Schritt ermittelt die **Umsätze zwischen Küche und Service** aus deinen Kassendaten. Im vierten Schritt wird der deckende Kostenblock errechnet. Diesen teilst du in Küche und Service auf und siehst, was die Bereiche für sich reinholen müssen. Im letzten Schritt wird dann der **erforderliche Gewinnaufschlag** pro Portion berechnet.

„In den letzten Monaten gibt es extreme Preisschwankungen bei Fisch, Molke-reiprodukten, Gemüse oder Kräutern und dementsprechend müssen wir die Mischkalkulation als spannenden Drahtseilakt nutzen. Im Fine Dining rechnest du eher „mal 4“ oder „mal 5“, aber je nach dem, was du auf dem Teller servierst, kann ein Gericht ein Goldesel sein. Nehmen wir ein pochiertes Ei mit einzigartigen Kräutern und Aromen, dass schnell mal das 10-Fache vom EK einbringt. Den Hummer kann ich jedoch nicht „mal 4“ rechnen, dann stehen die Gäste sofort auf.“

Der jüngste 2-Sternekoch Deutschlands

„Unser Food Cost liegt bei uns zwischen 35–39 %. Je nach Jahreszeit. Nehmen wir nun das Beispiel Steinbutt. Dieser kostet heute 36 € im EK, aber am Freitag kostet er 54 €. Ich kann die Speisekarte bis Freitag jedoch nicht ändern und muss so einen guten Mittelweg finden, um rentabel zu sein. Doch das ist nur ein Baustein von vielen in meinem Betrieb.“

Ein internationaler Gastro-Revoluzzer

„Es ist wichtiger denn je, die Preise ordentlich zu kalkulieren. Da reichen alte Formeln und pauschale Aufschlags-sätze längst nicht mehr aus. Es gilt viel mehr, differenzierte Preiskalkulationsmodelle zu kennen, zu beherrschen und differenziert anzuwenden.“

Dehoga Rheinland-Pfalz
Präsident Gereon Haumann

CRUNCHY SHAPES

KNUSPERSPASS IN BESTFORM

- Dipper-Pommes mit und ohne Schale, Wellige Kartoffelspalten mit Schale und Wellige Kartoffelscheiben
- Besonders knusprig durch glutenfreies Coating
- Lange Standzeit – bis zu 20 Min. nach Zubereitung



Perfekte Knusprigkeit für die Sommer-Saison

Der Sommer steht vor der Tür. Biergärten, Foodtrucks, Schwimmbäder und Freizeitparks haben wieder Hochsaison. Jetzt sind kleine Snacks und knusprige Kartoffelspezialitäten besonders gefragt.

Aviko Crunchy Shapes begeistern Gäste mit attraktiven Formen und außergewöhnlicher Knusprigkeit. Ob als besondere Beilage (z.B. zu einem Signature Dish) oder als herrlich krosses Fingerfood zum Teilen und gemeinsam Genießen – Crunchy Shapes machen jedes Gericht zu einem Erlebnis.

Mindestens genauso köstlich sind die Extra Thin Wedges von Aviko. Die besonders dünnen Wedges mit Schale sehen aus wie selbst gemacht und schmecken auch so. Sie lassen sich schnell und einfach zubereiten und bleiben lange knusprig – auch unter Saucen und Toppings.



EXTRA THIN WEDGES

MIT DEM GEWISSEN EXTRA

- Dünne Kartoffelspalten mit handwerklichem Schnitt und naturbelassener Schale
- Bleiben lange knusprig – perfekt für Loaded Fries
- Schnelle Zubereitung: 3 Min. in der Fritteuse

www.aviko.de

Artland
FOODSERVICE

VIelfalt nach Art des Hauses

TRADITION TRIFFT INNOVATION

Wir freuen
uns auf Sie!
Halle A1
Stand 435

**INTER
NORGA**
14. – 18.03.2025
INTERNORGA.com

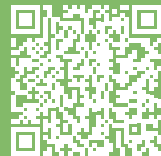
Ob das klassische Schnitzel, zarte Hähnchenbrust, vegetarisches Fingerfood, herzhafte Frikadellen, perfekt zugeschnittene Rohfleischartikel, Brat- und Bockwurst oder Süßes aus dem „sweet & easy“-Sortiment:

Artland trifft jeden Geschmack, verknüpft Bewährtes mit frischen Ideen und schafft so eine außergewöhnliche Produktpalette.



PHILADELPHIA PFLANZLICH 330G

DIE PFLANZLICHE ALTERNATIVE
MIT VIELFÄLTIGEN EINSATZMÖGLICHKEITEN
FÜR DIE GROSSKÜCHE



Philadelphia Pflanzlich ist eine pflanzliche Alternative mit Mandeln und Hafer für einen cremigen Genuss. Für weitere Infos und Rezepte einfach den QR-Code scannen!

www.philadelphia-professional.de

DAS TOPPT ECHT ALLES!



MIT UNSEREN TOPPINGS SÜSSE ZUSATZUMSÄTZE GENERIEREN.

- ✓ Starke Marken für Zusatzimpulse und mehr Umsatz
- ✓ Hochwertige Toppings für unvergleichlichen Geschmack und einzigartige Texturen
- ✓ Hohe CV-Stufe durch industrielle Fertigung und marktgerechte Verpackungsgrößen



NEUGIERIG GEWORDEN? BESUCHEN SIE UNS:

**INTER
NORGA**

14. – 18.03.2025
Halle A4,
Stand A4.117

www.mondelez-professional.de

**Mondelez
International
PROFESSIONAL**



SPAR MISE EN PLACE ZEIT

NEU!



Köstliche schnelle Cheesecakes mit Debic Dessertbasen

Entdecke die neueste Dessertbasis der Debic Dessertlinie: Debic Cheesecake. Ganz gleich, ob du dich für einen Cheesecake mit weißer Schokolade oder einen Cheesecake mit Himbeerbelag entscheidest, diese Dessertlinie spart dir Zeit und ermöglicht es dir, in der Küche Qualität und Kreativität zu beweisen. Einfach aufschlagen, portionieren, kühlen und servieren! Spiele und variiere mit saisonalen Zutaten und setze immer wieder ein einzigartiges Dessert auf deine Speisekarte.



Scannen & entdecken

- Einfaches Aufschlagen, Portionieren, Kühlen und Servieren
- Hohes Aufschlagvolumen: bis zu 20 Portionen aus einer Flasche
- Cheesecakes mit einer leichten und luftigen Textur

Debic. Geschaffen für die Hände von Profis.

NAARMANN

SO FEIN KANN GOURMET SNACKEN!

Die neue, vegane Sauce Hollandaise für klassische und trendige Speisen. Exklusiv von Naarmann.



NEU



Entdecken Sie
hier mehr!



**INTER
NORGA**

Stand A1 406

www.naarmann.de | #naarmann

GUTES GELINGT!

38

GAUMENFREUDEN

Freiland Gockel

40

SIGNATURE DISH

Unsere Number One: Jaspar Wcislo

42

**SCHMORDES
KÜCHENQUICKIE**

Tüte auf, Teller voll.

44

BATTLE

But first coffee

46

SCHMECKT'S NOCH

Ist mir Latte

48

KÜCHENROMANZE

Speed-Dating mit Sebastian Frank

KITCHEN STORIES

Wahnsinns-Rezepte, eine schmucke Bande angesagter Kollegen, Foodstories und Food-Wiki machen dich zu einem wahren Gastrohelden der Branche. Sahnehaube statt Gürkchen!

Vor mehr als zehn Jahren und an Tag eins der heutigen zweifach besterten Erfolgssage entstand das Konzept #grenzenloseHEIMAT. Dabei beginnt Genuss auf dem Feld, beim Sparring mit Landwirten und Erzeugern und immer unter dem Mantel der wertschöpfenden und ethischen Herangehensweise. Das Konzeptrestaurant ist so einzigartig wie die Rezepte und Gesichter hinter den Tresen selbst. Alexander Herrmann will die überflüssigste Person im eigenen Lokal werden, so sagt er selbst. Tobias Bätz braucht morgens erst einmal ein ofenwarmes Leberkäsbrötchen, um in Gang zu kommen. Wie die beiden zusammenpassen, das zeigen sie mit ihrem ersten gemeinsamen Buch. Wertung:

**#GRENZENLOS
#WUNDERBAR!**



ALEXANDER HERRMANN



TOBIAS BÄTZ

FREILANDL



IM
PASTETENTEIG
GEBACKEN

GOCKEL

AURA & ANIMA
Alexander Herrmann,
Tobias Bätz |
Matthaes Verlag



**FUCK NORMAL! HIER
GIBT'S DIE MAGIC!**



Unsere ONE Number

Er ist der absolute Hammer des Jahres 2024! Der 27-jährige Souschef Jaspar Wcislo aus Düsseldorf hat beim Koch des Jahres-Finale die Jury so richtig beeindruckt. In nur fünf Stunden zauberte er ein geschmacksexplosives Menü, das jedem Feinschmecker Tränen in die Augen getrieben hätte. Von Saibling über Kalbsfilet bis Ziegenkäse mit Zitronengras und Curry hätten die Aromen bei seinem Siegermenü nicht kreativer sein können. Traut euch und kocht es nach! Wir erwischen Jaspar an einem sonnigen Januar-Wochenende und sprechen über Fois Gras, Brathering und absurde Kundenwünsche.



DAS KOMPLETTE
INTERVIEW UND
ALLE REZEPTE
GIBT'S HIER!



WELCHER MOMENT BEIM KOCH DES JAHRES-FINALE WIRD DIR EWIG IN ERINNERUNG BLEIBEN?

Das war natürlich der Moment, als **mein Name** ausgesprochen wurde. Das war einfach unglaublich. Es gab aber noch einen zweiten „Magic Moment“ für mich: Als **Torsten Michel** direkt nach unserem letzten Gang vom Jurorentisch zu uns kam und sich persönlich für das Menü bedankt hat, das war ein unvergesslicher Moment mit einem der Größten unserer Branche!

WELCHE ZUTAT IST EIN NO-GO?

Ich glaube die Gänsestopfleber sollte wirklich langsam von den Speisekarten verschwinden.

WOMIT FAKED MAN AM EINFACHSTEN GOURMET-LEVEL? GIBT'S TRICKS?

Also optisch kann man mit einer **sau-berem Anrichteweise** zumindest im Kopf schon einen „Gourmet-Teller“ erzeugen, aber die richtige Produktwahl kann auch schon viel helfen.

WELCHES GERICHT LIEBST DU, WÜRDST ES ABER NIEMALS AUF EINE KARTE SETZEN?

Brathering mit Bratkartoffeln.



Saibling a la
"Amuse Bouche"

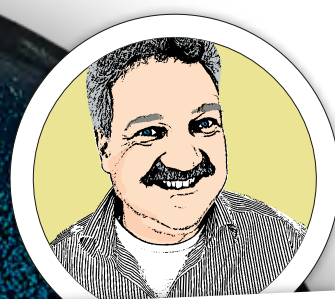
Ziegenkäse mit Kürbis,
Zitronengras & Curry

Kalbsfilet, Kalbsbacke, Möhre

Tatar „Agatas“

Tüte auf. Teller voll.

Saisonale Gerichte sind ein Muss. Frische bedeutet oft auch hohen Wareneinsatz und unklare Kalkulation sowie weniger Fachpersonal. Fehlt dir eine Komponente? Mit unserer High-Convenience-Range der Marke Homestyle Edition bekommst du saisonale Highlights ohne Küchenchaos. Das Beste: Du bist und bleibst der Boss!



**SCHMORDES
DEAL**

**„80 %
weniger
Aufwand.
100 %
Lecker.“**

Unsere Rezeptur für deinen Erfolg:

Budgetsicherheit & exakte Kalkulation:

Keine Schwankungen,
volle Kontrolle.

100 % Geschmack & Top-Qualität:

Erstklassig & einfach
immer lecker.

Beste Zutaten aus der Region:

Authentische Frische,
die man schmeckt.



READY FÜR
DAS GANZE
SORTIMENT?



Frische von 4-7 Wochen:

Saisonale Highlights,
flexibel verfügbar.

Kosten- & Zeitersparnis:

Mehr Effizienz,
weniger Aufwand.

Zubereitung schnell & gelingsicher:

Erfolgsrezepte ohne Stress.





ELLA MARIE Simon

German Barista Champion 2023
Co-Owner @juelcoffee
@brewelladevil
www.brewelladevil.com

Kaffee Arabica hat z. B. unterschiedliche Varietäten, die an unterschiedlichen Stellen wachsen. Je weiter oben es ist, desto kälter ist es und desto langsamer wachsen die Pflanzen. Was weiter oben wächst, hat so auch **mehr Zeit, sich zu entwickeln**, ist intensiver und das schmeckt man. Z. B. Geishas schmecken viel floraler.

Ich kann eher unterscheiden, ob jemand Lust auf ein Gespräch über Kaffee hat oder ob er einfach nur einen Kaffee haben möchte. Wenn jemand über ein „Wir haben geschlossen“-Schild klettert, werde ich mit Sicherheit eine **illustre Konversation** beginnen.

Es wäre zu einfach zu sagen, ich wäre gern ein Geisha oder eine fruchtige Varietät aus Äthiopien. Daher glaube ich, ich wäre gern ein **Catimor** mit Robusta-Markern. Warum? A wäre ich süß, B robust meiner Umwelt gegenüber und C spannend. Erst unterschätzt man mich und dann merkt man, dass da ganz schön viel drin steckt.

Ich träume natürlich von **einer besseren Welt**, wo Kaffee fair bezahlt würde, dass wir Kaffee als Luxusgut in der breiten Allgemeinheit anerkennen und bereit sind, genauso viel wie für einen guten Whiskey zu bezahlen.

VS.



DANIEL Gerlach

German Latte Art Champion 2016/2023/2024
Co-Owner @7Hillscoffeeroasters
@barista_daniel_gerlach
www.sevenhills.coffee

KANN MAN BEI EINER
Bohne
DIE ERNTEHÖHE
„SCHMECKEN“?

Mittlerweile sind sehr viele Varietäten gemischt, wie z. B. die Varietät Geisha oder der SL28. Sie sind aus ihren jeweiligen Ursprungsländern in andere Anbaugelände gebracht worden. Grundsätzlich lässt sich aber sagen, dass eine Kaffeesorte in **höherer Lage länger reift** und dadurch aromatischer, intensiver und süßer ist.

ERKENNST DU EINEN
KOMPLIZIERTEN
Gast?

Provokante Frage, aber ja. Kaffee ist ein Lifestyle und wir merken schon Unterschiede zwischen Stammgästen und Touristen. Gerade bei **Touristen** merkt man schnell an den Bestellungen, woher sie womöglich stammen.

WELCHE
Kaffeesorte
ODER -KOMPOSITION
WÄRST DU, WENN DU
EIN KAFFEE WÄRST?

Natürlich möchte ich ein Kaffee sein, bei dem man beim ersten Schluck denkt: Wow. Wie lecker. Oder: **Der macht mich happy**. Aber die reflektierte Antwort ist eher, ich möchte wenig Ecken und Kanten haben. Ich möchte der Kaffee sein, der für die jeweilige Person das Richtige auslöst. Wahrscheinlich ist es ein Filterkaffee, der ohne Milch und Zucker toll ist, etwas aussagt und gut duftet.

WOVON
träumst
DU BEI EINER
TASSE KAFFEE?

Meistens versuche ich, bewusst Kaffee zu trinken, also den Kaffee eher zu analysieren. Wenn ich aber nachmittags meinen Filterkaffee trinke, bin ich mit meinen Gedanken meistens **in den Bergen**, beim Fahrradfahren oder beim kreativen Einrichten neuer Cafés.



AB ZUM
KOMPLETTEN
BATTLE!

Ist mir Latte

In den vergangenen Wochen lesen wir immer wieder vom „Luxusgut Kaffee“ in den Medien. Wer kann sich den schwarzen heißen Genuss eigentlich bald noch leisten? Wie reagieren die Gastronomie, Cafés, Bäcker und der Handel? Wird der Espresso danach bald Statussymbol oder ist er es bereits?

STATUSSYMBOL

Ja klar, das Essen war so lecker, zum Abschluss noch ein frischer Espresso. **Das definieren wir als Lebensgefühl.** Italiener gönnen sich schließlich auch morgens, mittags und abends das genussvolle und vollmundige Espressoerlebnis. Ein bisschen dolce vita muss einfach sein. Doch warum wird Kaffee denn nun so teuer?

WIR ERKLÄREN DIE SACHE MIT DEM KAFFEEHANDEL:

Die beiden wichtigsten Kaffeesorten sind **Robusta- und Arabica**. Produziert wird Kaffee vorwiegend in Brasilien (**39 %** der weltweiten Produktion) oder Vietnam (**16 %** der weltweiten Produktion) – in Ländern des sogenannten „Kaffeeürtels“. Hier herrschen tropische und subtropische Klimazonen und je nach Art der Kaffeebohne gedeihen diese unter besten Bedingungen. **Und wo wird Kaffee hauptsächlich konsumiert?** Jeden Tag werden weltweit etwa **2,25 Milliarden Tassen Kaffee** konsumiert. Nach Angaben der Internationalen Kaffeeorganisation ICO steht Europa auf Rang 1, direkt gefolgt von Asien und dem Pazifik. Ein ganz schön langer Weg für die Bohnen. Kaffee wird in Futures (Termingeschäfte) an den Börsen gehandelt.

DAS ROHSTOFF-DRAMA

Brasilien hat 2024 den heißesten Frühling und Sommer seit 1949 erlebt. Hinzu kommt, dass so wenig Regen wie nie zuvor fiel. Der August war **seit 36 Jahren nicht mehr so trocken**. Im Oktober folgten heftige Regenfälle mit **Überflutungen**. Das hat nicht nur die Menge des Anbaus drastisch reduziert, sondern die Qualität versaut. Vietnam war 2024 mit ähnlichem Wetter konfrontiert. Jeder weiß, dass Preise von Angebot und Nachfrage bestimmt werden. Die Folge: Arabica-Bohnen sind an der Rohstoffbörse in New York auf dem höchsten Stand seit 1977. Hinzukommen, so **Wedl-Key Account Kaffee-Experte Günter Neyer**, längere Transportzeiten und höhere Kosten rund um das Rote Meer und den Suezkanal, die stark gestiegene Kaffeenachfrage in klassischen Teeländern wie China und Indien und auch **gestiegene Energie-, Lohn- und Materialkosten**. Geopolitische Spannungen und damit verbundene Transportprobleme wie in den USA dank hoher Zölle kommen on top.

WAS DU MACHEN MUSST!

Extrem niedrige Margen und eine derartige Preissteigerung müssen an den Kunden weitergegeben werden. Heißt: Der „1-Euro-Kaffee“ aus dem Automaten könnte bald so veraltet sein wie das Faxgerät. Aber wie solltest du jetzt reagieren? Clever! Kennst du deinen Wareneinsatz bei einer Tasse Espresso? Kalkulierst du richtig? Weiterer Tipp: **Premiumware statt Massenware**. Kaffee Marken mit **Storytelling** punkten doppelt, denn gute Argumente schaffen höhere Verkaufspreise. **Exklusive Zubereitungsmethoden, Nachhaltigkeit, Kaffeebegleiter** wie handgemachte Pralinen oder Dessertkooperationen mit befreundeten Erzeugern schaffen Begehrtheit. Entwickel dazu eine **Baristakultur** und mache Kaffee zum Erlebnis. Biete **Alternativen** wie Matcha, Chai-Latte oder Golden Milk an. Kommuniziere, warum der Kaffee das kostet, was er kostet.

Guter Kaffee hat schon immer mehr gekostet und bitter aufstoßen muss dir und deinen Gästen diese Entwicklung absolut nicht.

Welche Faktoren beeinflussen den Kaffeepreis?

Die Sorten

Politik

Das Wetter

Währungsschwankungen

Pflanzenkrankheiten



HOL' DIR DIE TIPPS
UNSERES KAFFEE-
EXPERTEN!

SPEED DATING



Sebastian Frank

Restaurant Horváth**, Berlin

Geboren und aufgewachsen in Niederösterreich ging es für den sympathischen, reflektierten Sebastian erst 2010 nach Berlin ins Horváth. Ein Jahr später gab's den ersten Michelin Stern und nur vier Jahre später übernahmen er und seine Frau das Restaurant selbst. Irgendetwas scheinen die beiden richtig zu machen, denn seit 2015 sind sie durchweg mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet. Auf seine Kappe geht das Konzept der „emanzipierten Gemüseküche“. We like!

HIER GEHT'S
ZUM



KOMPLETTEN
INTERVIEW

WIR KENNEN DICH AUS DER JURY VON KOCH DES JAHRES, WAS GIBST DU NACHWUCHSKÖCHEN MIT AUF DEN WEG?

Schaut weniger auf die erfolgreichen Teller und ahmt diese auch nicht nach, sondern **hört in euch selbst rein** und folgt dem, was sich gut anfühlt. Es kann nicht jeder Ingenieur werden. Deine Herkunft spielt auch eine enorme Rolle; wie du geprägt wirst, welche Ausbildungschancen du hast. Die Luft oben wird dazu immer dünner, und einfach gut zu kochen reicht oft nicht. Du musst oft zur richtigen Zeit am richtigen Ort sein. Daher den Ehrgeiz nie ablegen.

WIE STEHST DU ZUM THEMA HIERARCHIE IN DER KÜCHE?

Es muss immer einen Chef oder eine Chefin geben. Ein Chef muss sich dabei Respekt erarbeiten und er muss bemerken, wenn Angestellte etwas besser können als er selbst, denn Routine schult. Weißt du, **Hierarchie ergibt sich, wenn ich als Chef Werte vermittele und vorlebe** und nicht einfach verlange.

WELCHER KÜCHENFEHLER BRINGT DICH AUF DIE PALME?

Schlechtes Personalesen. Wenn ich als Koch für meine Kollegen koche und gemeinsam mit ihnen esse, muss es mir wichtig sein, dass es einfach geil schmeckt. **Man sieht vor allem am Personalesen die Leidenschaft** des Kochs für seinen Job.

MIT WEM WÜRDEST DU GERN EINEN WEIN TRINKEN?

Gerne mit **Eckhard Witzigmann**. Die Erklärung: Ich bin 1981 geboren und bin Anfang der 2000-Jahre mit Fine Dining in Berührung gekommen. Wann immer sein Name genannt wird, geht ein stilles Raunen durch den Raum.

„Hierarchie ergibt sich, wenn ich

WAS LÖST BEI DIR BRECHREIZ AUS?

Es tut mir leid, aber sobald es in die **Schimmelkäse-Region** geht, zieht sich alles zusammen. Ich habe es so oft in Restaurants mit der Hilfe von Käsesommeliers versucht, aber es geht absolut nicht. Mich würgt's sofort.

WAS SNACKST DU HEIMLICH?

Salziges Popcorn. Das ist fix gemacht. Ich hatte einen regelrechten Kulturschock, als ich in Deutschland im Kino süßes **Popcorn** mit knapp 27 Jahren bekam. Bis dato kannte ich nur salziges aus Österreich.

KÜCHENTRENDS, DIE NERVEN?

Seit einem Jahr gibt es diese gebackenen Gitter oder Tiere als Deko auf einem Gericht. Warum macht man das? Wenn ich so einen Teller serviert bekomme, denke ich doch glatt, dass derjenige keine eigene Identität hat. **Will man etwas kaschieren?** Ist man unsicher?

WELCHES KINDHEITSGERICHT BITTE NIE WIEDER?

Kohlgemüse, dass stundenlang in einer Mehrschwitze **totgekocht** wird. Oder Kochsalat mit Erbsen ...

WAS MUSS MIT AUF DIE EINSAME INSEL?

Ganz klar: **Backhendl** mit Kartoffelsalat.



als Chef Werte lebe.“



Impulse. Erfolg. Emotionen.

EXPECT THE
UNEXPECTED

**INTER
NORGA**

14. – 18.03.2025
INTERNORGA.com

Wir sind dabei!
Entdecken Sie unsere
Produktneuheiten in
Halle A1 Stand 124

Pork Belly Chunks

- Ein Produkt, viele Verzehranlässe
- Individualisierbar als Burnt Ends, glazed und traditionell
- Super saftig, angenehm zart und knusprig

Chik'n® Thigh Hot Honey

- Keulensteak ohne Knochen
- Saftig mit knuspriger Haut
- Als Belag, Tellermitte oder Topping



**JETZT GRATIS
MUSTERBOX
BESTELLEN!**

☎ 008000 7256666

BÜRGER
PROFIKÜCHE

Neu
ab April

Vegane Semmelknödel mit Kichererbsen

61435 – Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



*Kleine Stars,
großer Genuss!*

Entdecken Sie die kreativen
Neuheiten von BÜRGER Profiküche!

Neu
ab April



Mini-Gnocchi mit Kürbis

61423 – Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



Bürger GmbH & Co. KG – Zeiss-Str. 12 – D-71254 Ditzingen
Tel. +49 (0) 7156 3002-0 – www.buerger-profikueche.de



Facebook
[@buerger.foodservice](https://www.facebook.com/buerger.foodservice)



Instagram
[@buerger_foodservice](https://www.instagram.com/buerger_foodservice)

Auf **Lukull** ist immer Verlass.



**Zu jeder Jahreszeit,
für jeden Küchentyp.
Sicheres Ergebnis, auch
mit wenig Fachpersonal.**

Deine **Vorteile** im Überblick:

- + 100% zuverlässig in Geschmack und Stabilität
- + Höchste Stabilität in allen Anwendungen – kein Gerinnen und Verklumpen
- + Beliebter Geschmack und perfekte Konsistenz
- + Sofort einsatzbereit

Erfahre mehr auf ufs.com/spargel

* Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig.
Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil Absatz, FY 2024



BELIEBTER
GESCHMACK*
HOHE
STABILITÄT



**QR-Code scannen
& Lukull Muster-Box
GRATIS** bestellen!**



** Solange der Vorrat reicht. Es handelt sich um Original 1-Liter Größen.

Pro Formula

Diversey



Sun

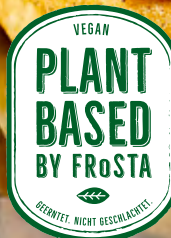


Die perfekte Lösung
für strahlend
sauberes Geschirr in
Ihrer Kaffeeküche!

Von Profis für Profis



Finden Sie weitere
Informationen
sowie kostenlose
Reinigungsanleitungen
online unter:
hub.proformula.com/de-de/


FROSTA
FOOD
SERVICE


Plant Based
Hamburger vom Feld, vegan

NULL TIERISCH – VOLL GEMÜSE

- Geerntet. Nicht geschlachtet
- 4,5-Inch Hamburger Patty
- Hoher Anteil an Gemüse und Champignons
- Ohne künstliche Geschmacks-komponenten, anders als viele andere
- Vegan, frei von Soja und ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte
- Perfekt für Kombidämpfer, Pfanne, Griddleplatte und Fritteuse

Our Convenience. Your Menu.

frostafoodservice.de
**FRENZY
FRIES**

THE NEW SHAPE
OF TASTE

JETZT
NEU!



Mit unseren Frenzy Fries
interpretieren wir die klassische
Pommes neu – **einzigartiges
Design trifft auf gewohnten
Geschmack.**

Überzeuge dich selbst!

Lamb Weston


Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

FÜR DEN SÜSSEN MOMENT:

UNSERE SAHNESCHNITTEN

www.erlenbacher.de
**PAP*
STAR**

„
Verantwortung
auf die
feine Art



Eva Herrmann

Hospitality Consultant,
Vizepräsidentin DEHOGA Nordrhein



Profis aus Gastro und Hotellerie
brauchen einen Lösungspartner,
der es versteht, Qualität,
Vielfalt und Design in seinem
umweltfreundlichen Sortiment
zu vereinen. Mehr unter:

papstar.com
**Lotus
Biscoff**


ZUM BISCOFF®
CHEESECAKE
REZEPT.



Verleiht alles den Biscoff®- Twist!

Ob als Crumbs, Creme oder Topping –
Biscoff® verleiht Desserts, Backwaren
und Drinks das gewisse Etwas. Perfekt
für Küchen-Profis, die Bewährtes neu
interpretieren und ihre Gäste überras-
schen wollen.



Lotus Biscoff Crumbs 8 x 750g	Lotus Biscoff Keks 300 x 1 Stk.	Lotus Biscoff Topping Sauce 8 x 1kg	Lotus Biscoff Creme 4 x 1,6kg
-------------------------------------	---------------------------------------	---	-------------------------------------

info@lotusbakeries.de

56

UND WO ISST DU?
Ready for take off

58

GASTRO REBELS
Internorga Battle: Top 5

60

HALTUNGSSACHE
Bee my honey

62

APPETIT AUF MEHR
Das gönn' ich mir!

64

VORREITER
It's a family thing

66

IMPRESSUM
Wer zu wem?

SUPP ORT YOUR LOCALS

Statt langweiliger Küche gibt's hier einen Mix aus den geilsten Locations sowie Trends und News für die Hotellerie. Nicht zu fassen, dort drüben stehen sogar mega spannende Vorreiter und Weggefährten, eben alles Local Heroes.

Ready for take off

Ob du kurz Stop machst und dir etwas Leckeres mitnimmst, bleibt dir überlassen. Fakt ist, dass die Verkehrs-gastronomie richtig spannend wird. Vorbei die Zeiten mit nur einem Bäcker, zwei Systemgastronomen und einem lieblosen Kiosk, bevor es Richtung Gleis oder Gate geht. Die Food-trends aus Gastronomie und Social Media ziehen in die ehrwürdigen Ab-reisehallen ein.

Vor nicht allzu langer Zeit war unser Reisen von fettigem Fast-Food wie Pommes, Burgern, trockenen Brötchen und Co. gekennzeichnet. Heute wird dies eher peinlich belächelt. Du kannst jetzt selbst entscheiden, ob du eher Ka-tegorie **Feinschmecker, Healthy He-donist oder Genussabenteurer** bist. Setzt man in den Städten schon längst auf Qualität, so darf dieses Bewusstsein auch endlich an Bahnhöfen und Air-ports umgesetzt werden, denn ein we-nig Ruhe in **stylistischen Indoor-Gärten** samt **Foodtrucks** und einem Barista, der dir mit aller Liebe einen Flat White zubereitet, ist doch wahrer Genuss in der sonst so stressigen Zeit.



World's Best Chefs in Fast Food!

Nimm dir das Beispiel des **Hungry Clubs** an Flughäfen wie in Barcelona, Mallorca und Madrid als Vorbild: hier macht Drei-Sterne-Koch **Dabiz Muñoz** Fast Food deluxe. Er revolutioniert die Flughafen-gastronomie, indem er lokale Produkte kreativ neu und fancy interpretiert und tauscht Sterne gegen unendlich leckere Fast Food. Es stehen **Ramen, Korean Pizza mit Chips on top, Waffle Fries** und unendlich köstliche Brioche-Sandwiches samt Bacon, Avocado, Rührei und Grilled Chicken auf dem Menüplan.



Für die exquisiten Gaumen!

Googelt mal das **I Love Paris** von Guy Martin oder das **Mountain Hub Gourmet!** Es ist eine ganz andere Art abzuheben. Feinschmecker müssen selbst am Gate nicht auf Genuss verzichten. Hier wird der typische Airportsnack in die Tonne gekippt und durch eine exquisite Küche ersetzt. Gemütliches Bistrolair und First Class Service inklusive. Das Mountain Hub am Münchener Flughafen hat sich dank der alpinen Crossover Küche von **Marcel Tauschek** jüngst einen Michelin-Stern erkocht.

Gib dem Affen Zucker!

Ja, das **White Monkey** am Hamburger und Düsseldorfer Flughafen vereint nicht nur Pizza Lab und Bar, sondern spielt mit Tradition und einem gewissen Augenzwinkern. Die Pizzen werden mit der Schere geschnitten, es gibt Cocktails und alles in einer **fantasievollen gemütlichen Umgebung**. Fast so, als würde man sich mit Freunden in der Stadt treffen gehen.



INTERNORGA BATTLE: TOP 5

Smart Kids – Family Play Cafe

**Spielen,
Schlemmen,
Durchatmen**

Ein Ort, an dem Kinderaugen leuchten und Eltern durchatmen können: Im Smart Kids – Family Play Café in Berlin wird Gastronomie zum Familienabenteuer. **Eva und Evgeny Falkenstern** haben hier einen Traum auf zwei Etagen erschaffen – mit Kletterlandschaften, Mini-Disco, Bastelspaß und Bücherwelt. Während die Kids in der Mini-Küche vielleicht schon den Grundstein für die nächste Gastro-Revolution legen, genießen die Eltern bei Sekt, Avocado-Lachs-Brioche Toast und Quinoa Bowl eine entspannte Pause. Ein Wohlfühlort der beweist: Familienzeit kann richtig cool sein.

 [smartkids.cafe](https://www.instagram.com/smartkids.cafe)



Mezzaluna

**Pizza,
aber
to-go**



Neapolitanische Pizza, aber smarter: **Ann-Christin Grimm** bringt in Hamburg die Halbmond-Variante auf die Straße. Steinofen, zusammenklappen, frische Zutaten rein – fertig ist das **Pizza-Sandwich**. Schneller als eine Lunch-Pause, besser als jede TK-Pizza. Die Juristin und vierfache Mutter hat Gastronomie im Blut und trifft mit ihrem Konzept mitten ins Foodie-Herz. 75 % der Gäste bleiben trotzdem lieber vor Ort – zu gut ist das Ambiente. Expansion? Läuft. Bahnhöfe, Bistros, Restaurants, Fettabscheider überflüssig, Genuss garantiert. More amore, per favore!

 [mezzalunahamburg](https://www.instagram.com/mezzalunahamburg)



Sie haben geschwitzt, gebettelt und überzeugt – jetzt stehen sie im Rampenlicht: Diese fünf Startups haben sich beim Deutschen Gastro-Gründerpreis 2025 ins Finale mit einer großen Portion Out-of-the-box-Denken und Kreativität gekämpft! Und das lohnt sich: Neben einem Gründerpaket im Wert von über 10.000 Euro winkt dem Hauptgewinner ein fettes Startkapital von 10.000 Euro, eine exklusive 40-Stunden-Beratung, mediale Power und jede Menge Gastro-Goodies. Wir servieren euch jetzt schon die spannendsten Newcomer der Gastroszene, die am 14. März auf der Internorga um die begehrte Krone kämpfen.

Gnocchuout

**Das
Kartoffel-
Knockout**



Zwei Freunde, ein Truck, eine Mission: Gnocchi auf die Streetfood-Bühne katapultieren. **Tobias Bacher** (Sterneküchen-Hintergrund) und **Florian Baier** (Hotelfachmann) servieren in München **handgemachte Gnocchi**, die klassisches Streetfood alt aussehen lassen. Ob **Wagyu mit Eigelb** oder süß als **Kaiserschmarrn** – jede Portion ist ein Teig-Statement. Die Kartoffeln? Vom Naturland-Hof. Der Erfolg: Misen-place ermöglicht Durchläufe von bis zu 120 Portionen pro Stunde, die im Schnitt für 10 Euro zu haben sind. Ein florierendes Event-Geschäft.

 [gnocchuout](https://www.instagram.com/gnocchuout)

Taco Craze

**Let the
games
begin**



Bei Taco Craze in Düsseldorf-Nord wird mexikanisches Street Food gefeiert – unverschämte lecker und garantiert kleckerintensiv. **Quency de Leon Roa** und **Nicklas Janus** servieren Tacos, Burritos und Quesadillas, die tropfen, triefen und verdammt glücklich machen. Besonderes Highlight: **Der „Messy Sunday“**, bei dem Gäste gemeinschaftlich in den Birria-Dip tunken und jede Etikette vergessen dürfen. Wer auf Unterhaltung steht, dreht am „Loco Wheel“, sammelt Punkte via Loyalty-Programm oder zockt Flappy Bird im Taco-Style, um sich die Wartezeit zu verkürzen.

 [taco_craze](https://www.instagram.com/taco_craze)

SON

**Fine Dining
trifft
Livestream**



Gastronomie neu gedacht: Mit SON bringt **Linh-Khang Ho** in Hamburg Food und Streaming zusammen. Der Koch und Gamer mit 10.000 Twitch-Followern plant das erste Restaurant Deutschlands mit **integriertem Content-Studio**. Während Gäste international inspirierte Gerichte genießen, streamen Creator live aus der Küche – interaktiv, kreativ, mit echtem Community-Charakter. Der Clou: Sponsoren finanzieren Technik und Ausstattung, die Reichweite wird zum Umsatz-Booster. Die Gewinne? Fließen in faire Löhne für Küchen- und Servicekräfte.

Eröffnung: Mai 2025

Bee my honey

Der Bienen-Flüsterer aus Latsch

Thomas Kofler ist nicht einfach nur ein Imker – nein, er ist der „Bienenchef“, **der Big Boss der Bienenwelt!** Seit 2009 führt er mit seiner Familie das Honigimperium in Latsch. Für Thomas ist die Imkerei nicht nur ein Job, nein, es ist seine Mission, seine Leidenschaft, sein Lebenselixier. Er spricht die Sprache der Bienen wie kein anderer! Das Kuriose: sein Arzt diagnostizierte eine **Bienengiftallergie**, doch auch nach zwei Einweisungen in die Notaufnahme gibt Thomas nicht auf. Er heilt seine Allergie durch gezieltes Stechen selbst und zack, kann das Honigimperium so richtig loslegen. **Das Team:** Thomas, Franziska, Erika und zahlreiche Königinnen, Drohnen und Arbeiterinnen.



NATUR PUR

Was die Kofler-Crew anders macht? Sie lassen ihre Bienenvölker in der reinsten unberührten Natur fernab von intensiv bewirtschafteten Kulturen leben. Strenge Bio-Prinzipien begleiten die Koflers auf ihrer Mission. Ihr **Gebirgsblütenhonig** z. B. wird auf 1.600 Metern Höhe im sonnigen Matschertal produziert. Inmitten von Löwenzahnblumen und Alpenrosen sammeln die Bienen bei kühlen Nächten und warmen Tagen ihren Nektar. Der **Waldblütenhonig** hingegen stammt aus den Wäldern des Latscher Nörderbergs in Südtirol. Hier sind Himbeer-, Brombeer- und Erdbeerblüten wie Waldkräuter die intensiven Geschmacksgeber.

Follow the Buzz:
@kofler_imkerei_apicoltura

Summ, Summ, Summ: Wie wichtig Bienen für das Ökosystem unserer Erde sind, wird oft vergessen. Was man aus Bienenprodukten alles außer Honig sonst noch machen kann, weiß eigentlich kaum einer. Wie gut, dass es beegut gibt! In Jagstzell in der schönen Ostalb in Baden-Württemberg arbeiten Hannes Borst und Samuel Ilg mit ihrem Team fleißig daran, mehr Bewusstsein und Wertschätzung für die kleinsten Nutztiere unserer Erde zu schaffen.

Imkerei Eggers: Bee first. Mensch second

Bei der Imkerei Eggers wird Bienenhaltung neu gedacht. Hier geht's nicht nur um Honigproduktion, sondern um eine Liebeserklärung an die Natur. Bienen sind keine kleinen Fabrikarbeiter, sondern Lebewesen mit Würde. Deshalb: Minimalinvasive Eingriffe und ein **Bienenkalender, der sich am Rhythmus der Natur orientiert.** Alles andere? Nicht verhandelbar. Standards sind: 0 % Ameisensäure, kein Königinnen-töten, Schwarmtrieb, Naturwabenbau, Imkern ohne Schutz, ausreichend eigener Honig. „Chemie im Bienenstock? Nicht mit uns!“, lautet das Motto. Die **Varroamilbe** macht weltweit Imkern das Leben schwer – viele greifen zur Chemiekeule. Nicht so bei den Eggers. Hier kommt nur die Natur zum Zug: **Wärmesysteme und biologische Tricks statt synthetischer Killer.**



Summ dich rein:
@honigmanufaktur_eggers

Schon gewusst?

Wenn die Biene von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben. Keine Bienen, keine Bestäubung, keine Pflanzen, keine Tiere, kein Mensch.

Albert Einstein



DAS GÖNN' ICH MIR!

Drei Regionen, drei ganz unterschiedliche Erlebnisse: In Düsseldorf gibt's Geschmacksexplosionen hoch zu Ross, im „blauen“ Sternerestaurant bekommt Hochgenuss eine ganz neue Bedeutung und in der Finanzmetropole gibt es den Clash zwischen New York-Feeling und Klassikern wie bei Oma. Tipp: merken, früh genug reservieren und kugelrund schlemmen!

Hoch in den Gipfeln der Allgäuer Alpen eingekuschelt genießen? Das geht im Restaurant Pavo des Boutique-Hotel Blaue Burg bei **Simon Schlachters**. Die Aussicht: Gänsehaut-Feeling. Das Essen: fancy und liebevoll komponierte Mini-Gerichte mit unfassbaren Aromen. Hier verbringst du einen Abend, an dem du ganz von Sinnen sein darfst. Übrigens sind alle Gerichte zum Teilen, denn **Sharing is Caring**. Serviert werden Blumenkohl 2.0, Tatar, Happy Foie oder auch Shots mit Wasabi und Mandarine. Nächsten könnt ihr im Anschluss direkt vor Ort auf 1.250 Metern Höhe mit 360-Grad-Blick auf das Pfrontener Tal bis hin zum Schloss Neuschwanstein.

📍 Auf dem Falkenstein 1 / Pfronten
 📷 @blauburg
 🌐 www.blaueburg.com



PAVO



📍 Roßstr.39 / Düsseldorf
 📷 @rossundreiter_gastrobar
 🌐 www.rossundreiter-restaurant.de

ROSS & REITER



Fine Dining muss nicht steif sein – es ist der perfekte Mix aus exquisitem Geschmack und entspannter Atmosphäre, bei dem der Genuss im Mittelpunkt steht. In der neuen Ross & Reiter Gastro Bar stehen die erfahrenen Spitzenköche **Lukas Jakobi und Sebastian Staudinger** an der Spitze. Ob Burrata mit Birne, gegrillter Romana oder gebrannte **Rote Beete mit Brombeer und Ziegenkäse**, einfach ein Gedicht. Die Zulieferer der Zutaten kommen alle aus dem Umkreis von 150-200 km und jeder teilt die Einstellung zu **Nachhaltigkeit, Tierwohl und Umweltschutz**. Einfach wohlfühlen und sogar den Köchen über die Schulter schauen. Entdeckt euren neuen Lieblingsort!

FRANZISKA

Du willst **Chef-Table-Feeling** und Rooftop-Dining zusammen? Dann ab in den Henninger Turm nach Frankfurt. Es geht in Sekunden per Fahrstuhl nach oben ins legendäre Fass **auf 140 Metern Höhe**. Die Belohnung ist ein atemberaubender 360-Grad-Blick über die Mainmetropole und richtig geile Neuinterpretationen fast **vergessener deutscher Klassiker**. Hier kommen Toast Hawaii, Hessen Carpaccio, Falscher Hase und kalter Hund auf den Tisch. Alles schonmal gegessen? Dann seid gespannt auf die **Neuinterpretation mit feinsten Zutaten** und absoluter Liebe zum Detail. Nicht umsonst gibt sich das Restaurant der Mook-Gruppe den Titel Progressive German Vintage Cuisine.



📍 Hainer Weg 72 / Frankfurt
 📷 @franziska.restaurant.bar
 🌐 www.mook-group.de/franziska

Wo alles begann.



Vom Kartoffelsack zum Feinkostkönig

Die Reise begann mit **Maria und Heinrich Kühlmann**, die auf dem eigenen Hof Kartoffeln anbauten. Clever wie sie waren, verkauften sie die Erdäpfel direkt auf Wochenmärkten – und merkten schnell: **Da geht mehr!** Die nächste Generation erkannte den Zeitgeist und machte aus schnöden Kartoffeln knusprige Pommes Frites. Doch das reichte noch nicht. **Warum nur eine Beilage, wenn man auch das ganze Geschmackserlebnis liefern kann?** So folgte bald der nächste Geniestreich mit der 3. Generation: handgemachte Feinkostsalate, ohne Konservierungsstoffe, aber mit maximalem Geschmack. Ganz auf Kundenwünsche und -bedürfnisse angepasst.



Family Thing!

Wo sind all die mutigen Gründer und Unternehmer mit den frischen, innovativen Ideen? Sie werden weniger, aber es gibt auch Hoffnung. Bestes Beispiel ist das Unternehmen Kühlmann, das seit Gründung im Jahre 1912 auf über 650 festangestellte Mitarbeiter gewachsen ist. Seit 2013 sind Hendrik und Senta Kühlmann in 4. Generation mit am Ruder. Grund für uns, genauer hinzuschauen.

Heinrich Kühlmann Senior mit seinen Enkelkindern Monika und Heinrich Kühlmann Junior.



Qualität schmeckt man – Haltung auch

Was Kühlmann von anderen unterscheidet? **Echte Werte.** Hier zählt noch Handschlagqualität, hier wird in Generationen gedacht – nicht in Quartalen. Nachhaltigkeit ist kein Buzzword, sondern Unternehmens-DNA. Regionalität? Ehrensache. Und Mitarbeiter? Die sind Teil der Familie. **Hendrik und Senta Kühlmann** halten die Tradition hoch und setzen gleichzeitig auf Pioniergeist. Mutig neue Wege gehen, ohne die Wurzeln zu vergessen: keine Industrieware von der Stange, sondern echte, handwerklich hergestellte Produkte mit Seele. Gerade in **2025 ist der Fokus auf noch mehr Handarbeit** gesetzt, denn Lebensmittel vermitteln Gefühle, Marken stehen für Werte.



Für jeden Bedarf genau das Richtige

Ob ideale kleine Portionen für die Gemeinschaftsverpflegung in 100 g Schalen, frische Pinsaböden der neuesten Marke Bella Lucia, orientalische Spezialitäten und Feinkostsalate, Garnelensalat und spicy Chutneys oder beliebte Aufstriche für bunte Stullen. **Man hat die Qual der Wahl.** Sogar für die Betriebs- und Verkehrsgastronomie gibt es ready to eat Produkte wie Curry-Nudelsalat mit Hähnchenbruststreifen oder vegane Alternativen.



WÜRZ DICH GLÜCKLICH!

Werde zum Würzprofi und hol dir jetzt unsere bewährten **Cuisine Noblesse** Gewürze im neuen, bunten Design, das sofort Spaß beim Kochen macht.



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

INTERGAST
Grossverbraucher-Service
Handelsgesellschaft mbH
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 2
77656 Offenburg
E-Mail: info@intergast.de
www.intergast.de

GESCHÄFTSFÜHRER

Ralf Lambert

KONTAKT | HERAUSGEBER

Anette Hill

CHEFREDAKTION

Herz & Keule
Bettina Schneider
www.herzundkeule.de

KONZEPTION & GESTALTUNG

Baum & Garten GmbH
Jan Burlon-Baumgärtner,
Hamburger Allee 45
60486 Frankfurt am Main
www.baumundgarten.com

KREATION & ART DIREKTION

Ester Krevskaja

REINZEICHNUNG & LEKTORAT

msg medien-service-gmbh
www.m-s-g.de

BILDNACHWEISE

INTERGAST, Alamy Shutterstock, Stocksy, Unsplash, AdobeStock, iStock, Midjourney, Luna D'Oro, Luisa Jordan, Katja Meier, Seletti, Westwing, Ceenli, Villeroy-Boch, Meinewand, Asa, Jotex, Mike Süsner / Uta Gleiser, fwip, thatschimchi, neggst, toni meemken, twochefsbeving, Alexander Herrmann & Tobias Bätz / Nils Hasenau, Pieter D'Hoop, Jaspar Wcislo / Melanie Bauer Photodesign, Ella Marie, Daniel Gerlach, Julian Redondo Bueno, Robert Schlesinger, Hungry Club, I Love Paris, White Monkey, Smart Kids, Mezzaluna, Gnoccuout, Taco Craze, Son, Honigmanufaktur Eggers, Kofler Imkerei, Pavo, Ross & Reiter, Franziska / Mook Group, Kühlmann

DRUCK

Braun & Sohn Druckerei GmbH & Co. KG
Am Kreuzstein 85
63774 Maintal

Der Inhalt dieses Produktes ist urheberrechtlich geschützt. Nachdruck oder die Übernahme von Inhalten auf andere Websites sowie die Vervielfältigung auf Datenträger dürfen, auch auszugsweise, nur nach schriftlicher Zustimmung durch INTERGAST erfolgen.

DIE NÄCHSTE CHEF TASTE ERSCHEINT IM JULI 2025.

ÖFFNEN, ANWENDEN, FERTIG!



**SERVIERFERTIGE, GEWÜRZTE TOMATENSAUCEN
IN 3 KG VERFÜGBAR.**

Buitoni
PROFESSIONAL



**BITTONI PROFESSIONAL
SALSA FRESCA
CON POLPA**

**6 X 3 KG
ART. NR. 12606040**



**BITTONI PROFESSIONAL
SALSA DI POMODORO**

**6 X 3 KG
ART. NR. 12606028**



**BITTONI PROFESSIONAL
SALSA PEPERONATA**

**6 X 3 KG
ART. NR. 12606009**



**BITTONI PROFESSIONAL
SUGO RUSTICO**

**6 X 3 KG
ART. NR. 12606030**



**BITTONI PROFESSIONAL
SUGO FINO**

**6 X 3 KG
ART. NR. 12606029**



**BITTONI PROFESSIONAL
SUGO INTENSO**

**6 X 3 KG
ART. NR. 12605986**

**FÜR WEITERE
INFOS UND
INSPIRATIONEN
DIESEN QR-CODE
SCANNEN:**



Folge uns:
#INTERGAST

www.intergast.de



WIR SIND FEUER & FLAMME!

Egal, was du von der **Homestyle Edition** probierst, es ist verboten lecker und easy zuzubereiten. Da wird jedes selbstgemachte Gericht Rot vor Neid.

Das Beste: **Wir liefern die Basis, Du bleibst der Boss!**

**SCHLAG ZU
& HOL DIR**



Homestyle
EDITION

**KÜCHEN
POWER!**



HUNGER LÖSCHEN!
Auf der Internorga
**HALLE A1,
STAND 418**



**BRENNT'S
NOCH?**

Scannen und
ein leckeres
Goodie absahnen