

CHEFTASTE

DIE STIMME FÜR GASTRONOMIE | HOTELLERIE | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG.

NO 2 | 2022

intergast

ANANAS AUS PREUSSEN



MEET THE
TRUTH

Wenn zu wenig
Köche den
Brei verderben

SCHMUCKE
BANDE

Julia Komp,
Felix Thoms,
#asktoni

DU BIST DER BOSS

Weil Gäste Wert auf gleichbleibende Qualität, Genuss und Natürlichkeit legen, haben wir die passende Lösung:
Homestyle Edition by Cuisine Noblesse.



Homestyle
EDITION

Cuisine Noblesse

Scannen und
unsere Homestyle
Edition Produkte
entdecken



FOLGEN SIE UNS AUF:   #INTERGAST

 **100 % FRISCHE & GESCHMACK**
ohne künstliche Zusatzstoffe

 **GLEICHBLEIBENDE TOP-QUALITÄT**
& gelingsicher

 **SCHNELLE und EINFACHE**
Zubereitung

 **BUDGETSICHERHEIT &**
EXAKTE WARENKALKULATION

UND JETZT ALLE!

Die Branche lebt! Die Erinnerungen an die ersten gelungenen Messen wie die **INTERNORGA 2022** in Hamburg zaubern uns allen gute Laune. Unsere Branche macht vor, wie viel Energie in einem steckt. Mit Gänsehautfeeling könnte man sogar diese Momente beschreiben, denn neben all den guten Gesprächen, Ideen, Meetings, Wettbewerben und Präsentationen, war es im Grunde **ein einzig großes Wiedersehen**. Man hat sich einander befeuert und inspiriert. Keine Ellenbogen-Mentalität, sondern neue **richtungsweisende Communitys** und **innovative Vorantreiber**, die gemeinsam in die Zukunft blicken. Genau dieses Feeling spüren Sie in unserer 2. Ausgabe. Themen, die das Wasser im

Mund zerlaufen lassen wie **Schmordes Küchenquicke** oder das Signature Dish by Felix Thoms und zwei kulinarische Hochgenüsse by Julia Komp. Ein **Main Course** Thema, das frech, modern und klar aufzeigt, dass Megatrends wie **Zero Waste, Local Exotics, Regionalität** und das **Prinzip Milchmann** nicht von ungefähr kommen, sondern Entwicklungen unserer deutlichen Bedürfnisse sind. Themen wie „**Wo ist nur das Personal?**“, „**Statussymbol Butter**“, „**So wirst du ein echt starker Gastgeber!**“ und sommerliche Tipps rund um Digitalisierung, Leckereien und Outdoor-Trends versüßen dir den Sommer.

Aber jetzt viel Spaß beim Lesen und schön, dass Sie da sind!

Ihr Ralf Lambert
Geschäftsführer INTERGAST



QUICK 'N' DIRTY

- 03 EDITORIAL**
Die Branche lebt!

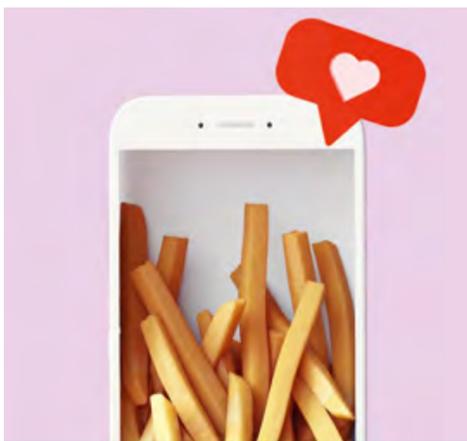
- 06 BESSERWISSER**
Konnichiwa! Was du über Wasabi wissen solltest.

- 08 EAT THIS**
Lasst uns froh und bunter sein! Viele leckere und frische Sommerprodukte.

- 12 ONLINE GEFLÜSTER**
Unsere digitalen Lösungen – genau nach deinem Geschmack.

- 14 MEET THE TRUTH**
Wenn zu wenig oder gar keine Köche mehr den Brei verderben ...

- 16 DAS GEFÄLLT**
Holen wir uns Capri-Feeling auf die Terrasse.



- 18 ON-OFF-BEZIEHUNG**
Bitte weitersagen! Tipps für echt starke Gastgeber.

- 20 Sendepause**
Zeit für tolle Angebote und News!

MAIN COURSE



- 22 ANANAS AUS PREUSSEN**
Klingt absurd? Keineswegs, denn sie ist unser Synonym für einen Megatrend unserer Zeit. Ob Zero Waste, Lebensmittelersatz oder -verzicht, Local Exotics, Preiswucher oder Milchmannprinzip: Es wird spannend!

- 34 Sendepause**
Zeit für tolle Angebote und News!

KITCHEN STORIES

- 36 GAUMENFREUDEN**
Wir entlocken Sterneköchin Julia Komp ganz Persönliches.

- 40 HALTUNGSSACHE EINS**
Zu Besuch bei Hannes und Samuel von beegut.

- 42 HALTUNGSSACHE ZWEI**
Ein Muss im Foodservice: mehr Tierwohl für Masthühner!

- 44 SIGNATURE DISH**
Das Dish der Ausgabe serviert euch Felix Thoms.



- 46 SCHMORDES KÜCHENQUICKIE**
Werft den Grill an, denn Schmorde hat zwei ultraleckere Sommer-Rezepte für euch.

- 48 VORHANG AUF**
Wir zeigen euch die Homestyle Edition Manufaktur.

- 50 STAMMTISCH**
Flaschendreher mit #asktoni

- 52 EAT CLUB**
Spot an für pilzige Sachen!

- 53 SENDEPAUSE**
Zeit für tolle Angebote und News!

#SUPPORT YOURLOCALS



- 56 KULINARISCHE REISE DURCH ...**
das Schlaraffenland Rügen. Wir geben euch ein paar Insider-Tipps und hoffen, ihr lasst es krachen.

- 58 MISE EN PLACE**
And the Winner is ... Alles zum Koch des Jahres Event 2022.

- 60 APPETIT AUF MEHR**
Ab nach draußen!

- 62 LOCAL HERO**
Bei Netzhammer fing alles mit Wein an ...

- 64 VORREITER**
Die Denkfabrik verbindet Branche und Politik at it's best.

- 66 IMPRESSUM**

- 66 SENDEPAUSE**
Zeit für tolle Angebote und News!



What did the sushi say to the bee?

Wasabi

Kenner und Experten bezeichnen Wasabi als SUPERPFLANZE. Genau deshalb streichen wir nicht länger nur das Grünzeug auf unser Sushiröllchen, sondern ergründen, was alles in der Pflanze steckt.

01

Konnichiwa

In Japan selbst ist die Knollenfrucht **derart gefragt**, dass große Mengen aus den umliegenden Ländern und sogar den USA oder Australien **importiert** werden müssen.

02

Schluss mit Vetternwirtschaft

Oft wird Wasabi auch als japanischer **Meerrettich** bezeichnet, doch dies ist schlichtweg falsch. Klar, beide Pflanzen sind scharf, doch rein botanisch gesehen, gibt es **null Verwandtschaft**.

03

Was ist in der Tube?

Handelsüblich ist meist ein Kren-Senf-Gemisch, das mit Algen, Brillantblau oder Chlorophyll gefärbt wird. Lediglich **15 % echte Wasabi-Wurzel** dürfen sich dazugesellen. Die Paste ist so wesentlich günstiger.

04

Lagerkoller

Richtig gelagert, hält sich frischer Wasabi bis zu vier Wochen im **Kühlschrank**. Einfach in ein Glas stellen und bis zum Stängelansatz **mit Wasser bedecken**. Angeschnitten am besten in ein sauberes, **feuchtes Tuch** wickeln und ebenfalls kaltstellen.

05

Bakterienkiller

In der traditionellen japanischen Medizin gilt die Wurzel schon ewig als **Heilpflanze**. Sie hilft gegen Entzündungen, Karies, stärkt das **Immunsystem** und die Verdauung wird auch angekurbelt. Aber bitte immer in Maßen!

06

Tränen marsch!

Das scharfe Wurzelchen kann viel mehr als nur Sushi! Gourmets **verfeinern** damit Suppen, Salatdressings, Kartoffelpüree, Avocado- und Erbsencremes oder zaubern sogar **Kontraste mit Süße**.

07

Vom Importschlager zum Local Player

Ewig wurde Wasabi importiert, denn die grüne Paste ist Pflicht bei Sushi & Co. Jetzt bieten junge Unternehmen Lösungen für den zukunftsfähigen **lokalen Anbau**. Keine langen Transportwege mehr, kein Einsatz von Pestiziden dank **hydroponischer Anbauweise**. 95 % Wasser können ebenfalls gegenüber konventioneller Landwirtschaft eingespart werden. Ab sofort ist **Wasabi regional!**

Lasst uns froh und bunter sein

Wenn der Sommer ruft, geht es ganz schön lecker draußen zu. Ob Café, Restaurant, Party, Biergarten oder Hotelterrasse: Mit den ersten Sonnenstrahlen oder gar an lauen langen Sommerabenden schmeckts einfach besser. Bietet doch mal was Neues, denn sind wir nicht alle neugierig?



SUNDOWNER

Es ist wie ein erstes Date, aus dem eine wunderbare Liaison entstanden ist: Als erster Aperitif vereint Vosé besten französischen Roséwein mit mildem deutschen Wodka in Bio-Qualität. Eine spannende Kombination der zwei Hamburger Tastillery Gründer Andreas und Waldemar, die mit Tonic oder Mineralwasser gemixt oder ganz easy mit Crémant zum Spritz aufgegossen werden kann. Fruchtig-frisch, leicht und trotzdem intensiv im Geschmack – wie ein Sonnenuntergang in der Provence. Gib'ts bei www.tastillery.com

SWEET ME UP!

Zimtschmuser, Vanilleküsschen oder Pink Latte – ganz klar, bei diesen Namen sollen wir schon beim Lesen verführt werden. Diese Gewürze haben eine Mission: Eat Happy! Im Sortiment von Tante Fine findet man Sirup & Gewürzmischungen für Drinks, Müslis und Desserts, Bowl Toppings, Pasta und Salate. Besonderes Highlight: Mischungen wie „Blütenliebe“, die dank essbarer Blüten jedes Gericht im Handumdrehen farbenfroh veredeln. Zu haben bei www.tantefine.de



TIPP:

An heißen Sommertagen können die bunten Blätter in Eiswürfeln eingefroren werden.



DER HEILIGE

St. Paulis feinsten Ingwerlikör hört auf den Namen „Saint Ginger“ und seine Heiligkeit überrascht uns: Statt feuriger Schärfe bindet die fruchtige Süße die Ingwer-Schärfe wunderbar ein. Die leicht-scharfe Basis für Longdrinks, Cocktails oder einfach als Shot. Dabei kommen nur beste Zutaten in die stylish designte Flasche: Ingwerknollen und Zitronen aus Bio-Anbau. Gib'ts bei www.saint-ginger.de



FRUITILICIOUS

Hier kommt eine Erfolgsstory, denn Jan und Rebecca, die Gründer von Nomoo, haben schon als Studenten in einer kleinen Gastroküche nachts Eis produziert und tagsüber an Kölner Cafés verkauft. Getrieben davon ein Eis zu kreieren, das nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch vegan und nachhaltig ist. Mittlerweile ist Nomoo sogar auf Festivals und Konzerten Highlight und das 25-köpfige Team vertreibt eine reizvolle Auswahl an Eissorten, wie Schwarze Johannisbeere, Ingwer-Zitrone, Erdnuss oder Banane-Schokolade. Gib'ts bei www.nomoo.de

PANADE PASSION

Warum panieren wir oft mit altem Brot? Diese Frage hat sich Marlon gestellt und mit VEGGIE CRUMBZ! eine Marke gegründet, die das Panieren neu erfindet. Das Ergebnis sind knusprige Gemüsepanaden, die vegan, allergen- und glutenfrei sind. Kleine Gemüsebrösel mit einem vierfach höheren Ballaststoffgehalt, die beim Braten bis zu 50 % weniger Fett aufnehmen. Zur Produktrange gehören Sorten wie Red Beet, die zu 50 % aus Roter Bete besteht. Hebt Gerichte nicht nur visuell, sondern auch vom Knuspergrad auf das nächste Level. Zu haben bei www.veggiecrumbz.de



ZITRUS LOVER

„Wenn das Leben dir eine Zitrone gibt, ...“ – der Spruch ist alt, diese Zitrotini Cookies sind neu: knusprig-zarte Chunk's aus der Manufaktur von Fräulein Lisa mit natürlichem Geschmack nach Mandel und Zitrone. Eine willkommene Abwechslung zum langweiligen Coffee-Keks. Als Goodie ideal zum Mitnehmen, denn beim Anblick der recycelbaren Boxen mit Zitronenprint, möchte man sich diese entweder dekorativ ins Regal stellen oder dem Reflex nachgeben, die Verpackung zu öffnen, um den aromatischen Zitronenduft einzusatmen. Zu haben bei www.chunk-s.de



WIR SIND TEAM MEER

We love green, denn die Produkte von Bettafish sind 100 % pflanzlicher Genuss aus Meeresalgen und Ackerbohnen. TU-NAH ist eine Alternative zur klassischen Dose Thunfisch, die dem fischigen Original in nichts nachsteht. Meeresalgen wachsen in allen Meeren, sind voller Nährwerte und umweltverträglich. Bettafish ermöglicht Fischereigemeinden ein alternatives Geschäftsmodell und bringt Nachhaltigkeit in die Lebensmittelproduktion. Konsum, der Sinn macht. Gib'ts bei www.bettafish.co/de



AB IN DEN TOASTER!

Nein, kein Brot, sondern jetzt kommen Cocktails rein. Die servierfertigen veganen Longdrinks von kukki ersetzen die sonst so aufwendige Zubereitung. Fix und fertig gemixt und sogar mit Eiswürfeln und frischen Früchten getoppt, kommen die Cocktails in sieben unfassbar leckeren Sorten von der Tiefkühltruhe einfach für 30 Sekunden in den kukki-Toaster. Wer mehr Zeit hat, der kann die tiefgekühlten Cocktails auch einfach 3–4 Minuten im Warmwasserbad antauen, gut schütteln und tadaa: fertig sind „Pink Grapefruit“, „El Presidente“ und viele mehr. www.kukkicocktail.com



„Ob an der Beachbar, Hotel-Lobby oder im Catering-Einsatz: Über 3000 Hospitality-Kunden in Deutschland zählen bereits auf unsere mehrfach ausgezeichneten Cocktails aus Berlin. Zubereitet innerhalb von 30 Sekunden im innovativen Toaster, sind die Cocktails ein echter Hingucker und nehmen gleichzeitig auch dem Personal viel Arbeit ab.“



GENAU NACH DEINEM GESCHMACK

Das 3-Gänge-Schlemmer-Menü für deine Gastronomie mit Service-satt-Garantie!

Wenn eine digitalisierte gute Fee 4.0 zu dir in die Gastronomie kommt und zu dir sagen würde: „Du hast drei Wünsche frei!“ Was würdest du dir wünschen? Vielleicht: „Ich will mehr Umsatz“, „Ich will mehr Zeit für meine Gäste“ und „Ich will weniger Arbeitsaufwand“. Die Wahrscheinlichkeit, dass die gute Fee bei dir auftaucht, ist echt gering, aber die drei Wünsche können wir dir erfüllen: mit der **INTERGAST-BOX**, **INTERGAST ON-LINE** und **ONLINEBESTELLEN.DE**! Die **INTERGAST-BOX** besteht aus einem **All-in-one-Kassensystem** und **INTERGAST ON-LINE** für dein Backend. **Onlinebestellen.de** steht für das perfekte Online-Erlebnis für Gäste, Kosteneinsparung von 95 % und ergänzt das Rundum-sorglos-Paket. Wie bei einem guten Essen, das aus mehreren Gängen besteht, greifen diese drei Komponenten perfekt ineinander – eine runde Sache für Gastronomen! Aber jetzt nochmal ausführlich ...

1. GANG DIE KASSE

Das **All-in-one-Kassensystem** der **INTERGAST-BOX** ist mit allem, was dein digitales Herz begehrt, ausgestattet. Unter anderem mit einem **Touchscreen**, **zwei Bondruckern** und einem **Kellnerschloss** (inkl. 3 Schlüsseln oder digitalem Code) sowie mit einer zertifizierten Technischen Sicherheitseinrichtung (TSE). Die Software des Kassensystems erleichtert dir und deinem Team die Arbeit und hilft, den Überblick zu behalten. Zu den Funktionen gehören: **Arbeitszeiterfassung**, **Tischübersicht**, **mobile Bestellannahme**, **Gangabfolge**, **In-Haus/Außerhaus** und vieles mehr.

2. GANG INTERGAST ON-LINE

Ein weiteres Highlight ist die Anbindung des **INTERGAST ON-LINE Warenwirtschaft-Moduls** mit dem Kassensystem. So kannst du direkt von deiner Kasse aus im **Webshop** deines **INTERGAST-Händlers** bestellen. Über den Tagesabschluss werden Warenbestände aktualisiert und wenn nötig Bestellvorschläge generiert. Diese können per Klick direkt über den Webshop getätigt werden.

3. GANG ONLINEBESTELLEN.DE

Mit dieser Lösung können deine Gäste **digital Essen** für Abholung, Lieferung oder direkt am Tisch im Restaurant ordern. Wie? Gäste scannen den **QR-Code am Tisch** oder gehen online auf **onlinebestellen.de**, um dich zu finden, der integrierte Kellnerruf kann sogar ein Serviceanliegen anzeigen, Personal kommt so schneller zu dir an den Tisch und die Küche erhält die Bestellung des Gastes automatisch in die angebundene **INTERGAST-BOX**. Arbeitsbons werden im Handumdrehen von selbst gedruckt. Preise und Produkte werden automatisch ins System über eine **API Kassenanbindung** importiert. Neben Trinkgeldfunktionen auch die sicheren Zahlungsoptionen und eine **automatisch aufbauende** Gasthistorie.

CHECK DAS VIDEO:



So, jetzt stellt sich nur noch die Frage, ob du weiter auf eine gute Fee warten willst oder dir

lieber gleich unsere digitalen Helfer schnell sicherst?!

HALLOOOOOOOOOO? IRGENDWER DA?

TJA, DIESE FRAGE BESCHÄFTIGT GERADE DIE GESAMTE BRANCHE SO STARK WIE NOCH NIE. ABER WO SIND DIE MITARBEITER IM AUSSER-HAUS-MARKT? WIR GEHEN GEMEINSAM AUF EXPEDITION UND WERDEN FÜNDIG.

DIE CHECKLÜCKE

Wir hören und lesen es täglich: Der Personal-mangel im Gastgewerbe ist erdrückend. Aber: Tolles Wetter und das Ende der meisten Corona-Beschränkungen zünden einen Mega-Turbo in Sachen Ausgehlust. Also müssen Arbeitskräfte ran. Insgesamt verlor die Branche aber allein 2020 rund 216.000 Beschäftigte.



„In unserer Branche lernt man ganz viel fürs Leben. Nämlich ein leckeres Essen zu kochen, seine Betten zu beziehen, sein Zimmer sauber zu halten, ein exzellenter Gastgeber zu sein, sich mit anderen Menschen unterhalten zu können und nett dabei zu sein. Die Hotellerie und Gastronomie sind einzigartig, emotional, vielfältig und werden in Zukunft als Teil der Dienstleistungsbranche wirtschaftlich und gesellschaftlich enorm an Bedeutung gewinnen!“

Matthias Wirth
(Geschäftsführer Koenen & Lorenzen,
Recruitment Consultants)

SCHULTERKLOPPER

Einige Betriebe wissen, wie es geht. **Wertschätzung, Mitarbeiterbindung, faires Gehalt, flexible Arbeitszeiten** ohne ständiges Wochenendschufte. Online-Reservierungssysteme, Self-Ordering, digitaler Personalplan oder digitale Helferlein in Küche und Backoffice sind top.

DER GIPFEL

Die größte Herausforderung sind die **steigenden Kosten** für Lebensmittel und Versorgung sowie die **gestiegenen Ansprüche der Gäste**, denn Vielfalt und Qualität sind gefordert.

RETTUNGSEINSATZ

Die Dehoga will **auf Zuwanderer setzen**. Die Visa-verteilung aus Nicht-EU-Staaten soll schneller erledigt werden. Viele Asylsuchende in Deutschland warten Monate und Jahre auf **Beschäftigungserlaubnis**. Auch kann es sich Deutschland nicht mehr leisten, ausländische Berufsabschlüsse mit einem reinen NÖ abzulehnen wie bisher.

DAS BASISLAGER

Hier wären wir bei der Work-Life-Balance, die gerade für jüngere Generationen immer wichtiger wird. Bei unbezahlten Überstunden wird schnell die Reißleine gezogen und das Weite gesucht. Dies hat einen enormen Rückgang bei Ausbildungsverträgen zur Folge.

ERSTER HALT

Auffangbecken für die abgewanderten Mitarbeiter in den letzten 2 Jahren war der Einzelhandel. Was nur als vorübergehende Lösung geplant war, hat sich als Dauervariante etabliert. **Mindestlöhne** werden zwar auf **12 Euro** ab dem 01.10.22 angehoben, doch der **Einzelhandel** stockt schon jetzt oft freiwillig auf **14 Euro** auf. **Aufstiegschancen gibt es on top.**

SUMMER

WOOD

Die Temperaturen sind auf dem Höchststand, ein Duft von Grill und Meer liegt in der Luft. Leicht und unbeschwert. Auf dieses Gefühl haben wir das ganze Jahr gewartet. Holen wir uns ein Stück **Capri-Feeling in den Alltag**: auf den Teller, auf die Terrasse, als Deko-Element und Stimmungsmacher. Mit einem neuen Möbelstück oder einer schönen DIY-Idee. Long lasting Summer-Time, denn mit diesen schönen Design-Ideen reisen wir gedanklich in Richtung Süden.



Sessel Finca von www.manufactum.de

QUICK 'N' DIRTY

16 CHEF TASTE | DAS GEFÄLLT

EASY BREEZY

Sonnenschirm „Natural Beauty“ ist inspiriert von der Flower-Power-Periode der 70er Jahre und bringt frischen Wind in jede Gartenlounge.

www.hkliving.com



SCHWUNGVOLL

Wunderbar schwungvoll ist dieser Gastro-Outdoor-tisch aus der Nachhaltigkeitskollektion von Maisons du Monde.

www.maisonsdumonde.com

PIMP UP YOUR LIFE

Nie war es einfacher, die eigenen Champagnerflaschen in stylische Lichtobjekte zu verwandeln. Die Dekoleuchte von Sompex passt dank Silikon-Stopfen in die verschiedensten Flaschenhalse und zaubert aus Altglas einen einzigartigen Look.

www.sompex.de



ON FIRE

Das reduzierte, simple Design dieser schwenkbaren Feuerschale setzt das offene Feuer spektakulär in Szene. Chillen mit Grillen? Let's go!

www.hofats.com



BREAKING WAVES

Auch Urlaubsfeeling geht durch den Magen. Der Farbverlauf des Steingut-Geschirrs Aura von bloomingville ist so wohltuend wie ein Blick aufs Meer.

www.bloomingville.com

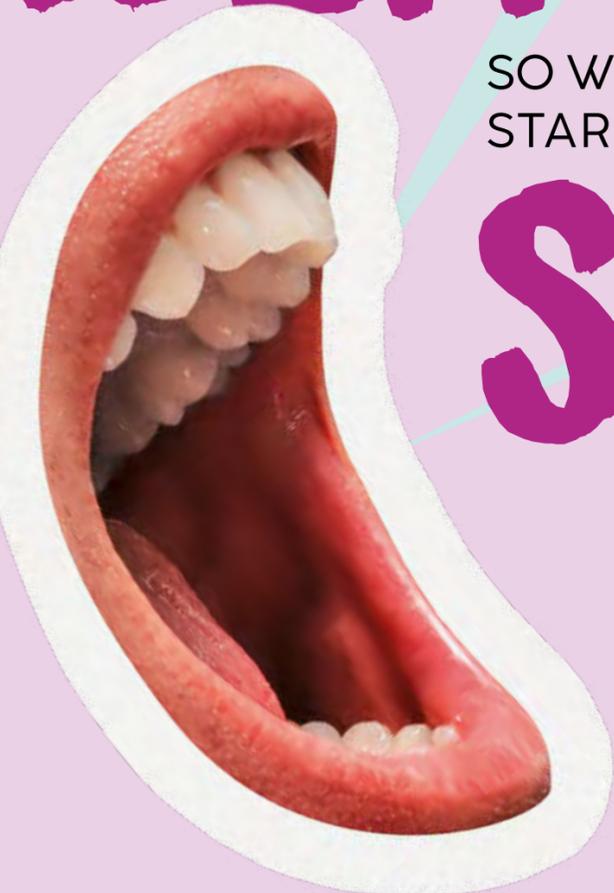


WEITER

SO WIRST DU EIN ECHT STARKER GASTGEBER.

SAGEN!

WARUM MARKETING GAR NICHT SO KOMPLIZIERT IST UND WELCHE DINGE DU DIR UNBEDINGT FÜR DEINE BUSINESS-TOOLBOX MERKEN SOLLTEST, ZEIGEN WIR HIER AUF. ALLEN VORAN: DER GRUNDSATZ DES EMPFEHLUNGSMARKETINGS.



PSSST!

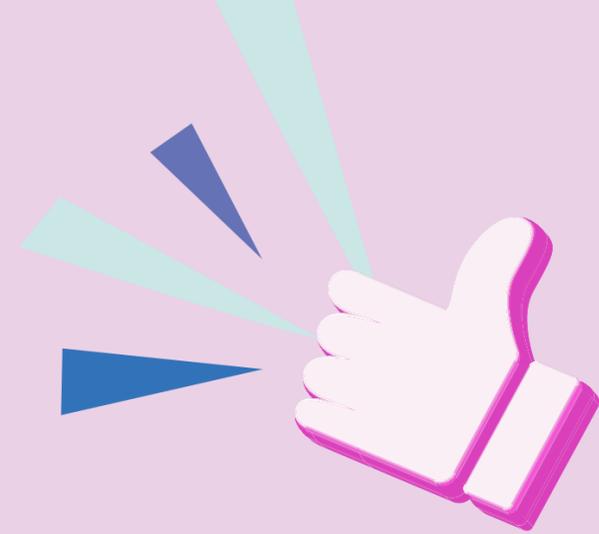
Word-of-Mouth ist gerade in Zeiten von sozialen Medien und Bewertungsplattformen enorm wichtig. Dieses Marketingwerkzeug hat es in sich und bringt dir viele Möglichkeiten der Gästekomunikation. Wie es funktioniert? Gäste tragen ihre persönlichen Erfahrungen ganz klassisch von **Mund zu Mund** an Freunde, Geschäftspartner und Familie weiter. Wenn diese gerne an deine Location zurückdenken, sagen sie dies weiter. **Total analog.** Doch was spielt hier noch alles mit rein?

- **Interaktion** ist ebenso wichtig wie **Service** und **Qualität**. Wenn Gäste sich geschätzt fühlen, sagen sie dies weiter.
- Kommuniziere **besondere Herkünfte** in kurzen Gesprächen am Tisch. Oftmals haben deine Produkte eine ganz besondere Story. Rede über **Regionalität**, **Partnerschaften** mit Erzeugern, **Herstellung** oder ganz **tolle Zutaten** und Aromen. Dies hebt dich ab und ist echt sympathisch. Gäste werden dein Wissen schätzen und du wirst sehen, wie sich dies verbreitet.
- **Sei aufmerksam**, sei authentisch und denke immer daran: Würdest auch du gerne zu dir selbst kommen?

DEINE DIGITALE VISITENKARTE!

Nun von analog zu digital: Sind deine Gäste happy, wird ein Foto gemacht und geteilt. Verlinken sie dich dazu, steigert dies deine Reichweite. Aber es gibt noch mehr zu bedenken.

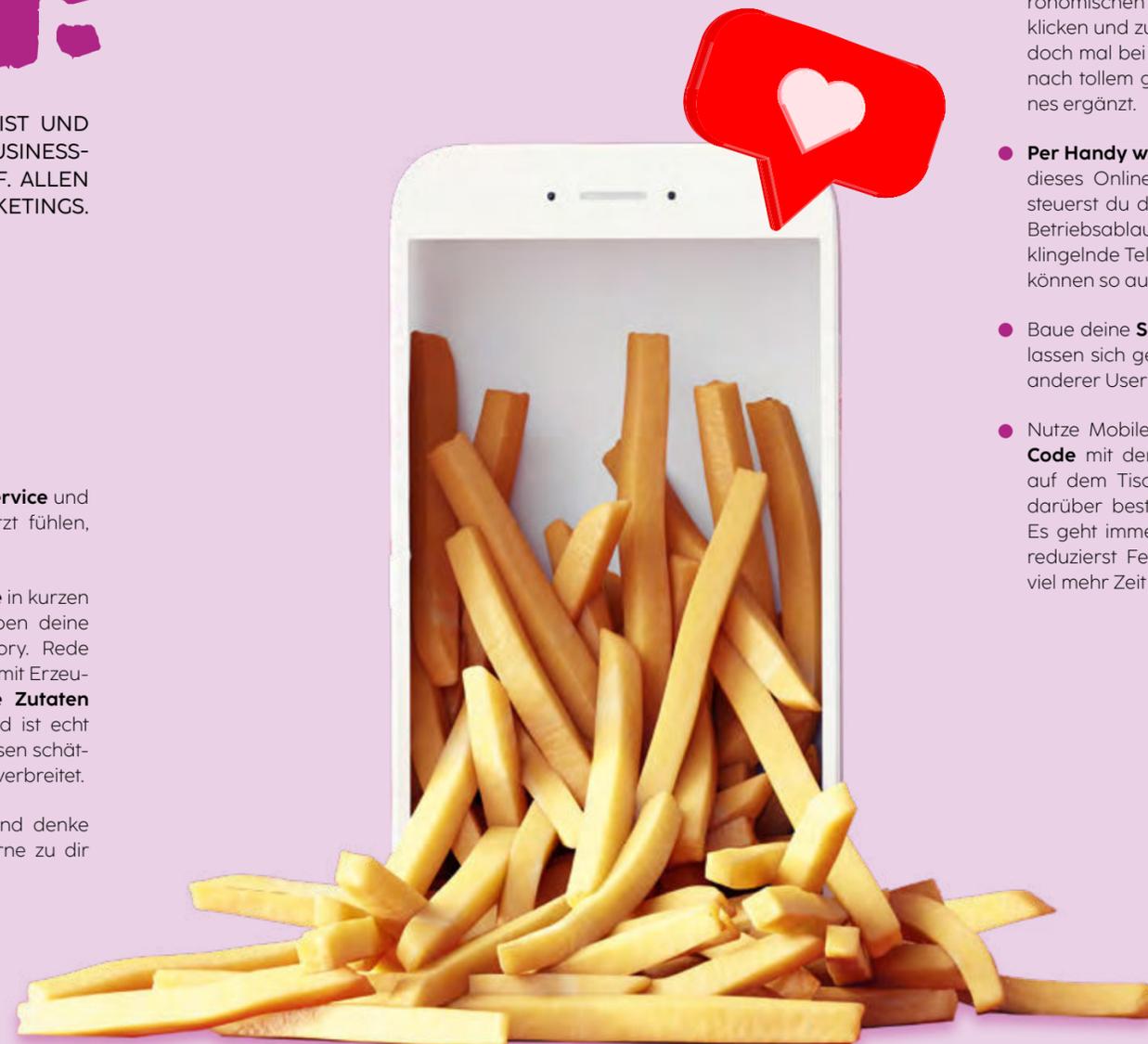
- Deine **Website** sollte ansprechend und einfach zu bedienen sein. Mit ihr kannst du neue Gäste begeistern und Stammgäste auf dem Laufenden halten. Achte dabei auf deinen **ersten Eindruck**. Im Marketing sprechen wir von UX-Design, was soviel heißt wie: **nutzerfreundlich** & Optimierung der Experience.
- **Visitenkarte Google:** Pflege dein Google Business Profil, denn dieses hält für Interessierte alle nötigen Infos bequem auf einen Blick parat. Sogar die Speisekarte kann hier hinterlegt werden oder ein **Online-Reservierungstool**. Regelmäßige Bewertungen inkl. Bilder findet Google übrigens sehr gut. Dein Ranking steigt.



MOBILE FIRST!

Mehr als 50 % der Gäste rufen dazu deine digitale Visitenkarte mit dem Smartphone oder Tablet auf. Daher immer darauf achten, dass die Website responsive ist, sprich mobil optimal dargestellt wird.

- **Bilder sind das A und O.** Sie signalisieren gastronomischen Genuss oder lassen sofort wegklicken und zur Konkurrenz abwandern. Schau doch mal bei der Website www.unsplash.com nach tollem gratis Bildmaterial, das dein eigenes ergänzt.
- **Per Handy wird schnell reserviert.** Schaffe dir dieses Online-Reservierungstool an, denn so steuerst du deine Auslastung optimal und der Betriebsablauf wird nicht ständig durch das klingelnde Telefon gestört. Waren und Personal können so auch on top besser geplant werden.
- Baue deine **Social-Media-Aktivität** aus. Gäste lassen sich gern von Empfehlungen und Fotos anderer User inspirieren.
- Nutze Mobile first auch analog! Ob der **QR-Code** mit der digital hinterlegten Speisekarte auf dem Tisch klebt oder sogar direkt auch darüber bestellt und die Zeche bezahlt wird: Es geht immer mehr. Du sparst so Laufwege, reduzierst Fehler im Ablauf und hast einfach viel mehr Zeit für deine Gäste.



Gewüse ist das neue Fleisch

vegane Spezialitäten von BÜRGER Profiküche



VEGANE MAULTASCHEN, ca. 50g



VEGANE SPÄTZLE



GNOCCHI DI PATATE DOLCI, VEGAN



TORTELLONI MEDITERRANEO, VEGAN, ca. 10g



Die Ernährungsformen befinden sich aktuell im Wandel und der Trend zur veganen Ernährung ist nach wie vor ungebrochen. Dank jahrzehntelanger Kompetenz in der Herstellung von Großverbraucher-Produkten und der Innovationsstärke von BÜRGER Profiküche konnte eine Range von vielseitigen veganen Spezialitäten entwickelt werden.

BÜRGER
PROFIKÜCHE

Bürger GmbH & Co. KG – Zeiss-Str. 12 – D-71254 Ditzingen – Tel. +49 (0) 7156 3002-0
Fax +49 (0) 7156 3002-2066 – www.buerger.de-profikueche.de

Hengstenberg

BESTE QUALITÄT AUS DEM HAUSE HENGSTENBERG



Naturvergoren – sorgfältig hergestellt aus hochwertigen Zutaten

Rezept-Tipp: Himbeer-Vinaigrette

Im Handumdrehen selbst gemacht

Zutaten für ca. 30 - 40 Portionen:			
330 ml	Hengstenberg	200 g	Zucker
	Weißweinessig	7 TL	Hengstenberg
70 ml	Wasser		Senf
500 g	Himbeeren	700 ml	Olivenöl
	(püriert & passiert)		Salz, Pfeffer



Die fruchtige Vinaigrette passt hervorragend zu Feldsalat mit Ziegenkäse. Garnieren Sie den Salat mit Himbeeren und kross gebratenen Croutons.

www.hengstenberg.de/food_service

Hanna
GEFLÜGEL-GENUSS PUR

Unsere **Top-Artikel**
FÜR KÜCHEN-PROFIS

HÄHNCHEN-BRUSTFILET KNUSPERMANTEL

• Wunderbar zartes Filet mit extra krosser Cornflakes-Panade



ca. 120 g / 3 kg Krt.

HÄHNCHEN-BRUSTFILET STREIFEN GEGART

• Streifen mit natürlicher Würzung – die Basis für Ihre Kreativität



ca. 8 mm / 3 kg Krt.



Grocholl

Aus gutem Grund.



OHNE KÜHLUNG HALTBAR!

Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln, die aus besten Anbaugebieten, wie der Heide und der Altmark, stammen. Höchste Qualität und ein Geschmack wie frisch gekocht werden von uns jederzeit garantiert.

Fertig gekochte, vakuumverpackte Kartoffeln – sofort einsetzbar

Mehrere Monate haltbar – ohne Konservierungsstoffe

Ganzjährige Lieferfähigkeit bei gleichbleibender Qualität

Über 50 Jahre Erfahrung garantieren beste Qualität

www.grocholl.de

Besser iss das!

UNSER BESTSELLER „MADE IN GERMANY“



Hähnchenfilet „Nicole“
• Frischkäse-Kräuterfüllung



Hähnchenfilet im Knuspermantel
• with real „Cornflakes“

- WIE GEWACHSEN
- KEIN FORMFLEISCH
- OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER
- FIX & FERTIG GEBRATEN
- TIEFKÜHLFRISCH

APOLLO
Geflügel

VON PROFIS, FÜR PROFIS!

Jörg M. Helmer Nachf. GmbH
Ludwig-Erhard-Straße 8 | 64653 Lorsch
info@heimergmbh.de

www.heimergmbh.de

ANANAS AUS PREUSSEN ...

Klingt absurd? Kommt die Ananas nicht einfach schlichtweg aus Costa Rica, Brasilien oder den Philippinen? Sind nicht subtropische Verhältnisse für eine Ananaszucht vonnöten? Fakt ist, dass Ananas **das dritbeliebteste Obst in Deutschland** ist und das nicht erst seit Pizza Hawaii oder Pina Colada.

Da die Frucht schon **um 1750 bei Adligen heiß begehrt** war, der Transport per Schiff aber viel zu lange dauerte und die Früchte so verfaulten, fing man an, **Ananaspflanzen in Gewächshäusern zu züchten. Darunter der königliche Park Sanssouci bei Potsdam; Preußen.** Man nannte sie sogar die „Schlesische“.

Na ja, man sagt ja auch: „Bitte zwei Wiener oder zwei Berliner.“ Irgendwann kam jedoch die Industrialisierung dazwischen und alles wurde auf billig und schnell gesetzt. Die Ananas verschwand aus unseren Gewächshäusern, denn es war **billiger, sie schnell zu importieren.** Bis jetzt. Unser Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Gesundheit ist schärfer denn je. Was hat nun die Ananas mit unserem Main Course Thema zu tun? Einerseits ist sie

UNSER BEWUSSTSEIN FÜR NACHHALTIGKEIT UND GESUNDHEIT IST SCHÄRFER DENN JE.

ein Synonym für den neuen Trend der **Local Exotics**, andererseits sieht man an ihrer anfänglichen Zucht eine **ZERO-Denkweise.**

Zero Waste kennt wohl jeder. Hier geht es darum, Verpackungsmüll auf ein Minimum zu reduzieren. Sehr nahe liegt dann auch der Begriff **Zero-Footprint.** Immer mehr Erzeuger und Hersteller überdenken den ökologischen Aufwand und Verschwendung von Ressourcen. Nachhaltige Konzepte wie Farm to table und das Bewusstsein der Bedeutung von Regionalität für Food, Mensch und Umwelt sind Treiber. Das **New Glocal macht** sich 2022 und 2023 breit. Ein dynamisierter Food-Trend, in dem sich der Wunsch nach einem neuen, sinnvolleren Verhältnis von lokal produzierten und global importierten Lebensmitteln spiegelt.

Nicht der günstigste Preis siegt, sondern die regionale Verfügbarkeit oder gleichwertige Alternativen. Schauen wir gemeinsam auf den folgenden Seiten, wie sich der gesamte **Außer-Haus-Markt** und die Verbraucher zudem wandeln.



Was vom Essen übrig bleibt, braucht nicht unbedingt in den Müll. Das Motto lautet: „**Refuse, reduce, reuse, recycle and rot**“. Laut der WWF Studie „**Das große Wegschmeißen**“ landeten 2021 in Deutschland 18 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll – fast ein Drittel des Gesamtverbrauchs. 10 Millionen Tonnen davon wären vermeidbar. Zumal Food Waste einer der **Haupttreiber der Klimakrise** ist. Clevere Lösungen für die Gastronomie, die Müll vermeiden und **Essen ein zweites Leben schenken**, gibt es genug und werden immer interessanter. Denn nicht nur im Bereich Lebensmittel ist das Zero-Waste-Konzept auf dem Vormarsch, sondern auch im Außenhausmarkt.



THINK LIKE A FOOD WASTE WARRIOR!

United Against Waste e.V. ist eine Initiative für die Food-Branche. Gemeinsam mit über 100 Mitgliedern stellt der Verein **praxistaugliche Lösungen** zur Verfügung. Sie zeigen auf, dass die **Lebensmittelabfallreduzierung** Geld und wertvolle Ressourcen spart, und helfen dabei, die Essensmüllberge zu verkleinern. So werden direkt von Beginn an Speisen überdacht, Portionen verkleinert, Mehrweggeschirr empfohlen oder an kleinsten üblichen Goodies geschraubt. In anderen Ländern ist es z. B. üblich, Leitungswasser kostenlos auszuschenken – das spart Schleppen von Kästen, jede Menge Müll und Transportwege.

Um Müll zu sparen, verzichtet man am besten auf alles, was nicht notwendig ist und/oder greift zu **nachhaltigen Alternativen**. Das Unternehmen **BioFutura** setzt auf umweltfreundliche Alternativen für die Doggy Bag. Gäste werden animiert, ihre Reste mit heimzunehmen und das noch in Take-away-Verpackungen aus erneuerbaren Rohstoffen wie Zuckerrohr, pflanzlicher Stärke, Bambus und Holz.

Oder setze komplett auf wiederverwendbares Geschirr für dein Take-away-Geschäft. Gäste tragen dein Logo und deinen Namen weiter, tun etwas Gutes für die Umwelt und sie kommen wieder. Aber es geht auch anders, wie das Frankfurter Start-up **Knärzje zeigt**: Sie stellen das erste ökologisch zertifizierte Zero-Waste-Bier her. Dreimal dürft ihr raten aus was. Genau, aus aussortiertem Brot. Weiteres interessantes Foodrecycling: Das Berliner Start-up **DingsDums Dumplings** fertigt aus nicht benötigtem Essen Teigtaschen mit leckeren Soßen. Verpackt und geliefert werden sie in biologisch abbaubaren Materialien.

Als Gastronom mit ein paar Klicks Lebensmitteln ein neues Heim geben – möglich macht das die App **„Too good to go“**. Überschüssige Lebensmittel können vergünstigt oder als Überraschungstüte in der App zum Abholen für echte Food Waste Warriors bereitgestellt werden. Zero beginnt eben lokal.

TASTE THE DIFFERENCE!

Sprechen wir über Zutaten und Lebensmittel, erhält der Begriff **Zero** einen ganz neuen Ansatz. Nicht nur Fleisch wird weniger und bewusster genossen oder **komplett weggelassen bzw. ersetzt**. Auch Milch, Eier, Meeresfrüchte, Fisch, Proteine, Pflanzen und Nährstoffe bekommen eine ganz neue Bedeutung auf unserem Speiseplan. Probieren geht über Vorurteilen und ganz ehrlich, **Klassisches geht so gut im neuen Gewand**.



ALT-PROTEIN UND CELL-CULTURED FOOD IM TOPF

Neben pflanzenbasierten Produkten kommen viele Alternativen auf den Markt, die Fleisch und Fisch in Geschmack und Textur immer ähnlicher werden – die Begriffe „**Alt-Protein**“ und „**Cell-cultured Food**“ können Sie sich schon mal merken. Aber nicht nur die Produkte wandeln sich, auch die Rezepte tun es: Viele traditionelle, klassische Rezepte werden immer mehr vegan bzw. vegetarisch interpretiert. Wie sich dieser Trend nennt? **Veganizing Recipes**.

NEUE EIER SIND FLÜSSIG

Die Frage, ob zuerst das Huhn oder das Ei da war, stellt sich wohl irgendwann nicht mehr: Das kalifornische Start-up „**Just**“ produziert ein **pflanzenbasiertes Flüssig-Ei** aus Mungobohnen. Ende 2021 hat es die Zulassung für den europäischen Markt erhalten und wird bald bei uns hergestellt. Analysten prophezeien schon jetzt ein Milliardenpotenzial für Ei-Alternativen. Wurden 2021 noch knapp **19,7 Milliarden Hühnereier** verzehrt (Quelle: Statista), so dürfte das wachsende Bewusstsein um Tierwohl vegane Ei-Alternativen so richtig ankurbeln.

KÄSE AUS DEM FERMENTER

Die Berliner brauen Käse: Das **Food-Bio-Tech-Unternehmen Formo** setzt bei der Herstellung seiner Molkereiprodukte auf die Präzisionsfermentation. Aus extrahierten Milchproteinen entstehen durch Zugabe von pflanzlichen Fetten verschiedene **tierfreie Käse-Doubles**. Ab 2023 sollen die Käse von Formo erhältlich sein, dafür braucht es allerdings noch die Zulassung der EU als Novel Food.

INNOVATION VS. KLASSIK

Der Fortschritt in Sachen alternative Zutaten und Ersatzprodukte ist enorm. Der Markt boomt. Mega **Nebeneffekt** dieses Vegan-Trends ist die allgemeine Reduktion unseres Fleischkonsums hin zu **bewusstem Genuss und eine radikale Veränderung in Bezug auf Tierzucht**. Auch Teilzeitvegetarier und Teilzeitveganer setzen auf Tierwohl, Umweltbewusstsein und achtsamen Umgang mit Ressourcen und Lebensmitteln. Ein Fortschritt bewegt demnach den anderen, denn es wird immer mehr Menschen klar: **DU BIST, WAS DU LEBST!**

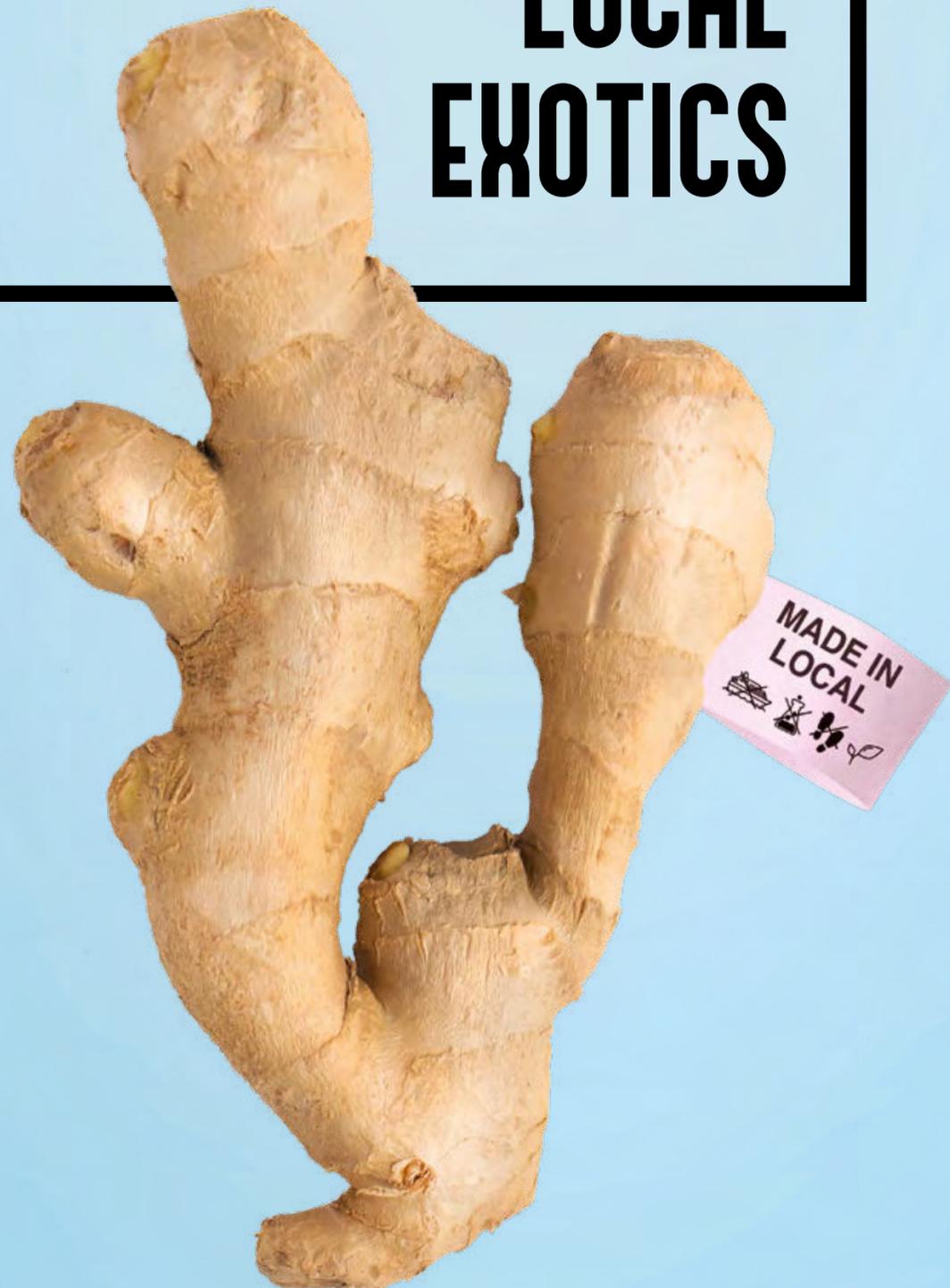
TREIBER SENSORIK

Wer es langsam angehen will und natürliche Alternativen zu Bacon, Lamm oder Grillwurst probieren mag, der sollte sich vom Wassermelonen-Schinken überzeugen lassen. Aber Vorsicht: **Suchtgefahr!** Sieht nicht nur aus wie Fleisch, riecht auch so und schmeckt auch genauso. Wie? Mit der richtigen Beize aus herzhaften Gewürzen, lange ziehen lassen und dann im Kugelgrill mit einer Marinade aus Sojasauce, BBQ-Sauce und Apfelsaft lange räuchern. **Das Rezept für dieses Grill-Erlebnis gibt es übrigens auf unserer Website!**

Jetzt scannen und nachkochen!



BEST PRACTICE: LOCAL EXOTICS



Wenn wir sagen würden, dass mit **die besten Salzwassergarnelen aus Bayern** kommen, würden Sie uns seltsam anschauen, nicht wahr? Wenn wir Sie fragen würden, wo **Ingwer, Wasabi oder Safran** wachsen, würden Sie auch bestimmt nicht mit Deutschland, Österreich oder der Schweiz antworten. Verschwendung von Ressourcen und überdimensional große Fußabdrücke sind heute mehr als out. Wir begrüßen unseren Megatrend **Local Exotics**.

KREATIVKÜCHE AUFGEPASST!

Treiber dieser Entwicklung sind Umstände wie **Pandemie, Reisebeschränkungen, Wirtschaft, Nachhaltigkeitsbewusstsein** und Inflation bzw. **Ressourcenknappheit**. Wir adaptieren, reagieren und heraus kommen mega Innovationen. Sie sollten sich unbedingt auf unsere lokalen Exoten einlassen. Sie sorgen für leckere Abwechslung auf Ihrer regionalen Speisekarte und für Gesprächsstoff in Ihrer Region. Das bringt wiederum neue Gäste an Ihre Tische! Hier einige Local Exotics, die lecker und so bewegend sind:

QUINOA VOM RHEIN

Das glutenfreie Scheingetreide kommt seit über 6.000 Jahren hauptsächlich aus den Anden – seit einiger Zeit wird Quinoa aber **auch im Rheinland** angebaut. Über 60 Landwirte produzieren mittlerweile 7.000 Tonnen vom Powerkorn. Kurzerhand hat man sogar aufgrund der Nähe zu Köln Quinoa in **Kinoa** umgetauft.

INGWER AUS DEN SCHWEIZER BERGEN

Im **zürcherischen Steinmaur** werden pro Jahr rund 17 Tonnen Bio-Ingwer geerntet. Die erste Ausbeute von Ingwer betrug vor fünf Jahren noch ungefähr 230 Kilogramm. Heute ist die Ernte auf 16 bis 17 Tonnen angewachsen. Die Hälfte davon wird frisch verkauft, die andere Hälfte zu Direktsaft gepresst. Abnehmer sind der Detailhandel, die Gastronomie und Verarbeiter.

UND PLÖTZLICH SIND EXOTEN REGIONAL.

GARNELEN AUS BAYERN

Bayern ist nicht nur für Weißwurst und Schweinshaxn bekannt, sondern jetzt auch für hochwertige Salzwassergarnelen! Das Tech-Unternehmen Crusta Nova züchtet sie in einer landbasierten Aqua-Kreislaufanlage in sauberem Salzwasser mit optimaler Sauerstoffversorgung und bestem Futter. Auf Medikamente, Hormone und Genmanipulationen wird verzichtet.

ÖSTERREIS

Gregor Neumeyer baut seit 2016 Reis **im Wiener Umland** an. Im Gegensatz zur traditionellen Anbaumethode wird der Reis trocken angebaut und mit Wasser aus der Donau versorgt. Alles ohne Pestizide und Pflanzenschutzmittel.

FRISCHE FISCHE AUS DEN BERGEN

In seinem Einmannbetrieb **in der Steiermark** züchtet Michi ganz ohne Chemikalien und Antibiotika Gebirgs-saibling und Zander, aber auch Meerfische wie den Wolfsbarsch und vertreibt sie regional.



NEUES STATUSSYMBOL: BUTTER

Bei den derzeitigen Preisen für Milch und Butter ist für viele die rote Linie bei der weißen Linie eindeutig überschritten. Im April 2022 lag der Milchpreis, den die abnehmenden Molkereien an die Milchbauern zahlten, bei 48 Cent. 2021 waren es noch 35,5 Cent. Endverbraucher zahlen im Discounter mittlerweile mehr als 1 Euro pro Liter konventioneller Milch, Biomilch ist noch teurer. Und die Butter? Wenn es so weitergeht, wird sie bald als Barren vom Sicherheitstransport in die Gastronomie geliefert. Dabei muss beachtet werden: Butter und Milch sind zwei komplett eigenständige Märkte. Geben wir Butter bei die Fische und schauen genauer hin.

BEIM ROHSTOFF ROHMILCH FÄNGT ES FÜR BEIDE AN

Der sogenannte „Kieler Rohstoffwert Milch“ ist im April zum ersten Mal auf über 60 Eurocent je Kilogramm Rohmilch geklettert. Molkereien, die traditionell stark Bulkhandel betreiben – das ist der Handel von gering verarbeiteten Rohwaren (**Bulk**) – konnten relativ schnell die Milchpreise für die Erzeuger anheben. Molkereien, die einen hohen Anteil im LEH haben, mussten dadurch auch die Milchpreise anheben, um im **Milch-Wettbewerb** bestehen zu können. Das spüren Endverbraucher schneller.

ERHÖHTE ENERGIE- UND FUTTERMITTELKOSTEN

Die Milchbauern müssen die gestiegenen Kosten bei **Futtermittel, Gas, Diesel, Strom, Heizöl und Düngemittel** auffangen – und geben sie an die Kunden weiter. Dazu kommt: Die Milchindustrie nutzt stark das **VLOG-Gütesiegel**. Leider gibt es Futtermittel „ohne Gentechnik“ für viele Landwirte nur noch zu hohen Preisen. Die Ukraine war bislang ein großer Lieferant eben genau dieser Futtermittel – nun sitzen die Schiffe fest und Lkws und Züge schaffen es nicht, die für den Markt notwendigen Mengen auszuführen. Das macht es teurer. Ein weiterer Grund für die teils drastisch gestiegenen Kosten liegt natürlich auch in unterbrochenen oder **gestörten Lieferketten**, auch in Folge von Corona.

WER
WEITERLESEN WILL:

- ▶ milchindustrie.de
- ▶ milchpur.de

VIER GRÜNDE, WARUM GERADE HIER PREISTECH- NISCH DIE POST ABGEHT:

1.

Butter wird aus **Sahne (Rahm)** oder **Molkensahne (Molkenrahm)** von Milch hergestellt. Für ein Päckchen Butter (250 g) braucht man etwa 4,5 Liter Milch. Steigt der Preis für Milch, steigt auch der Butterpreis.

2.

2015 wurde durch die EU die feste Quote für Milchprodukte aufgehoben. Die Preise sanken – 2016 kosteten 250 Gramm Butter nur 70 Cent. Parallel dazu sank auch die Nachfrage nach Milch. Die Folge: **Viele Bauern stellten die Butterproduktion ein** – das spüren wir jetzt.

3.

Einsparungen bei Futtermitteln sorgen dafür, dass die Kühe einen **geringeren Anteil an MilCHFETT** produzieren – das reduziert die Menge der hergestellten Butter.

4.

Preise für Trinkmilch, Butter, Naturjoghurt oder Käse schwanken oft. Änderungen können im LEH sofort an die Käufer weitergegeben werden, im Großhandel und Foodservice nicht. **Preisfindungen zwischen Käufer und Verkäufer** sind generell sehr schwierig und Unsicherheiten wie weitere Entwicklung der Energiekosten fordern eine sehr sensible Vorgehensweise. Daher geht der Butterpreis auch schneller durch die Decke.

WENN DER MILCHMANN 2 x KLINGELT ...



... flitzten früher, zu Zeiten des deutschen Wirtschaftswunders, klein Hans-Jürgen und Heidrun geschwind zu Tür. Einige von uns kennen dieses Phänomen auch noch aus den 80ern. Ob Brot, Eier, Molkerei-Produkte oder der Eiswagen; ja, sie klingelten oder hupten und alle kamen glücklich angerannt. Selbst die Oma war dankbar für diesen Service, denn so kam der Einkauf vom vertrauten Hersteller heim. Auch heute klingelt wieder, denn das Milchmannprinzip ist angesagter denn je – auch in Foodservice & Gastronomie!

DEUTSCHLAND MACHT'S SICH BEQUEM

Nach einem langen Arbeitstag im Büro oder Homeoffice haben viele oft keine Lust mehr, vor die Tür zu gehen. Ob Regen, Hitze oder zu viel Verkehr, die Anzahl der Menschen steigt, welche mehr und mehr auf bequeme Lebensmittel-Lieferdienste zurückgreifen. Die digitale Transformation lässt die On-Offlinewelt miteinander verschmelzen. Neuere Studien zeigen, dass **bis 2040 etwa 95 % der Einkäufe im Einzelhandel online getätigt werden** (Quelle: Nasdaq). Auch im Foodservice und Gastro-Bereich ist die Tendenz steigend.

AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, LOS!

Viele **neue Player mit innovativen digitalen und logistischen Konzepten** stehen in den Startlöchern, um Gäste innerhalb kürzester Zeit bedienen zu können. Wer es schafft, auf der „**letzten Meile**“ zum Gast die beste Performance abzuliefern, geht als Gewinner aus dem Rennen. Das Konzept der **Ghost Kitchen** etabliert sich. Restaurantküche ohne Restaurant ist das Prinzip. **Start-ups wie Circus Kitchen** setzen hier an. Empfang, Gasträum, schicke Einrichtung und Kellner werden gestrichen, die Lieferküchen werden nah installiert, Qualität und leckere Gerichte werden so erschwinglicher. Top-Köche kreieren leckerste Gerichte, bestellt wird **per eigener App** und geliefert in 30 Minuten.

NOCH 1,60934 KILOMETER

Steigen Sie ins E-Food-Business ein: Überraschen Sie Ihre Gäste mit der mobilen Bestellung per App für die Lieferung nach Hause! **Kein E-Commerce-Segment wächst derzeit so rasant wie der Online-Lebensmittelhandel.** C&C-Märkte können dies bestätigen, denn der Lieferservice zieht mit Speed am Abholprinzip vorbei. **Interessant:** Der anfangs befürchtete Kundenkontaktverlust bleibt aus und das **Gefühl des Rebirth of Trust macht sich breit ... wie damals.**

NOCH 1 KILOMETER

Bieten Sie Gerichte zum Selberkochen an – mit Rezept und vielleicht noch mit Einladungslink zur Videokonferenz, in der Sie mit Ihren Streaming-Gästen einen Teil Ihrer Geheimnisse teilen. Eduard Stähle ist mit seinem Unternehmen **Season Family** auf ähnliche Weise sehr erfolgreich. Der Restaurantbesitzer bereitet seinen Kunden **Kochboxen** zu. Sie bestehen aus hochwertigen, zum großen Teil biologischen Zutaten, mit denen sich fertige Gerichte kochen lassen – mit den **mitgelieferten Kochanleitungen** ein Kinderspiel.

TRADITION & INNOVATION

Regionales wird innovativ in Szene gesetzt und erreicht immer mehr Kunden. Wie? Schau doch mal bei einem **INTERGAST-Großhändler** bei dir um die Ecke vorbei. Tief verwurzelt in der Region wird hier großen Wert darauf gelegt, mit regionalen Erzeugern zusammenzuarbeiten. Auch gibt es gerade für sonntags tolle Lösungen direkt beim Bauern um die Ecke: **Milchautomat, Regiomat und Hof-Automaten** verstauen Gemüse, Eier, Spezialitäten, Saisonales und Milchprodukte 24/7. Wow!

**Voller Geschmack,
bewährte Qualität:
die neuen Jeremias
Vollkornnudeln.**



Wir lieben Nudeln. Das hat bei uns Tradition. Seit über 50 Jahren machen wir Nudelprodukte in Spitzenqualität. Und wir können nicht anders als Nudeln immer wieder neu zu denken und besser zu machen – wie unsere neuen Vollkornnudeln in verschiedenen, leckeren Variationen.

Als Premiumanbieter für Nudelspezialitäten setzen wir nicht nur auf Tradition, sondern gehen auch mit der Zeit und neuen Ernährungstrends. Unsere Vollkornnudeln aus reinem Vollkorn-Hartweizengrieß vereinen genau dies: Sie sind vegan und mit deutlich mehr Ballaststoffen ein wichtiger Bestandteil für eine gesunde und vollwertige Ernährung – und lassen dabei den bewährten, feinen Jeremias-Nudelgeschmack nicht missen.

Unsere Produktneuheit ist ideal für die Bereiche Care-Catering, Gastronomie, Schul- und Betriebsverpflegung und sorgt für beste Qualität und gesunden Genuss in Großküchen.



Teigwarenfabrik Jeremias GmbH
www.jeremias.com

© Steck.com/162



**BEWÄHRTE
QUALITÄT IN
NEUEM DESIGN**



Von Profis für Profis – von der Rohware bis zum fertigen Produkt nehmen wir in der gesamten Wertschöpfungskette aktiven Einfluss auf die Qualität und den Geschmack unserer Produkte. Dabei fühlen wir uns dem verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit Ressourcen in besonderer Weise verpflichtet.

Fuchs Foodservice GmbH
Dieter-Fuchs-Straße 10 · 49201 Dissen a. T. W.
Telefon: +49 (0) 5421 309 0
www.fuchs-professional.de

**ERSCHAFFE GUTES
JEDEN TAG**



Assisting the amazing

**VERPACKUNG
RECYCELBAR!**



**MAGGI PROFESSIONAL
FEINE SAUCE 3KG**



**MAGGI PROFESSIONAL
WEISSE GRUNDSAUCE 3KG**



**MAGGI PROFESSIONAL
DELIKATESS SAUCE 3KG**

DEINE VORTEILE

- EINFACHES HANDLING UND ZUBEREITUNG
- KALKULATIONSSICHER
- ERGEBNISORIENTIERT
- HOHER QUALITÄTSSTANDARD
- VERTRAUER GESCHMACK
- FREIRAUM FÜR DEINE KREATIVITÄT & VIELSEITIG ABWANDELBAR



LYONER STRASSE 23 | 60528 FRANKFURT AM MAIN
WWW.NESTLEPROFESSIONAL.DE | 0800 4856243

**LECKERE
REZEPTE
FINDEST DU
HIER:**



DIE ANFÜHRERIN

IM RESTAURANT „SCHLOSS LOERSFELD“ ERKOCHTE SIE SICH IHREN ERSTEN STERN. IHR ERSTES KOCHBUCH „MEINE WELTREISE IN REZEPTEN“ IST FRISCH AUF DEM MARKT. IHRE NEUE LEIDENSCHAFT HEISST JETZT „SAHILA“. MIT IHREM LEBENSGEFÄHRTEN ERÖFFNET JULIA KOMP UNTER DIESEM NAMEN (SAHILA IST ARABISCH UND BEDEUTET ANFÜHRERIN DER STERNE) GERADE IN KÖLN EINEN ORT DES FINE DINING MIT ANGESCHLOSSENER MEZZE-BAR. DIE MISSION DER 33-JÄHRIGEN: MIT DEM EIGENEN RESTAURANT DEN STERN ZU HOLEN. ANGEFANGEN HAT ALLES ALS KIND. IHRE GROSSELTERN, BESITZER EINES REISEBÜROS, ZEIGTEN IHR LÄNDER WIE TUNESIEN SAMT BLAUEM MEER, GASTFREUNDSCHAFTLICHEN EINHEIMISCHEN UND KÖSTLICHEM ESSEN. WIR TREFFEN DIE EINST JÜNGSTE STERNEKÖCHIN DEUTSCHLANDS UND KÖCHIN DES JAHRES 2020 UND ENTLOCKEN IHR ZWEI REZEPTE ZUM NIEDERKNIEEN.

„ICH MÖCHTE EIN NEUES ZEITALTER IN DER SPITZENGASTRONOMIE EINLÄUTEN. EIN KOLLEGIALES ARBEITSKLIMA, FAIRE BEZAHLUNG UND ANGEMESSENE ARBEITSZEITEN. AUCH MÖCHTE ICH FÜR ANDERE FRAUEN ALS VORBILD DIENEN UND SIE DAZU ERMUTIGEN, IHRE ZIELE ZU VERFOLGEN.“



Julia Komp

**JULIA KOMP –
MEINE WELTREISE IN REZEPTEN**
GRÄFE UND UNZER-VERLAG



5 FRAGEN / 5 ANTWORTEN:

Bist du Bauch- oder Kopfmensch?

Bauchmensch, wenn die Euphorie groß ist, setzt mein Kopf schon mal aus und es fällt mir schwer, meine Freude zu verbergen.

Wärst du keine Köchin, was wärst du dann?

Vielleicht wäre ich Eventmanagerin und würde jetzt richtig coole Hochzeiten organisieren. Oder ich wäre im Ausland unterwegs – als Reisereporterin mit einem Filmtteam, als Foodscout in fremen Ländern oder als Hoteltesterin.

Sekt oder Selters?

Sekt. Er ist ein Zeichen von Wertschätzung, bringt den Kreislauf in Schwung und belebt.

Die drei wichtigsten Menschen in deinem Leben?
Meine Eltern, meine Oma und mein Partner.

Ich gebe dir drei Zutaten. Was machst du daraus?
(Bier, Ananas, Zucchini)

Zuerst schmeiße ich den Grill an und gönne mir ein kühles Bier. Dann zaubere ich leckere Antipasti aus den Zucchini. Als Nachtrisch gibt es schließlich gegrillte Ananas.

MARINIERTER THUNFISCH

KOKOS & AVOCADO



ZUTATEN: für 4 Personen

THUNFISCH

500 g frischer Thunfisch (Sushiqualität)
100 ml Sojasauce
Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
20 g Zucker oder 2 EL Honig
1 Spritzer Fischsauce

SALAT

Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Salz
Pfeffer
2 EL heller Sesam
100 g frisch geriebene Kokosnuss (ersatzweise Kokosflocken)
2 Tomaten
1 Gurke
1 rote Zwiebel, 1 rote Chilischote (nach Belieben)

AVOCADOCREME

1 Avocado
Soloknoblau
100 ml Kokosmilch
Chilipulver
Salz
Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

KOKOSFOND

1 Stange Zitronengras
1 rote Chilischote
50 g Ingwer
3 Kaffirlimettenblätter
250 ml Kokosmilch
1 EL Stärke (nach Belieben)
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

gibt's im CHEF TASTE Blog



ENTENBRUST

PAK CHOI & SÜSSKARTOFFEL

ZUTATEN: für 4 Personen

ENTENBRUST

Entenbrust (HOMESTYLE EDITION)
Salz, Pfeffer
fruchtiges Currypulver (nach Geschmack)

CURRYSAUCE

2 Schalotten
1 Soloknoblau
1 rote Chilischote
2 Stangen Zitronengras
1 EL Butterschmalz oder Kokosfett
2–3 Bananen
Currypulver Anapurna (nach Geschmack)

200 ml Entenbrühe (ersatzweise Geflügelfond)
200 ml Kokosmilch
100 ml Orangensaft
50 g Ingwer
4 Kaffirlimettenblätter
Salz

SÜSSKARTOFFELPLÄTZCHEN UND -PÜREE

200 g Salz
4 große violette und/oder orange Süßkartoffeln
3 EL Butter
Kreuzkümmel
Zimt
brauner Zucker

50 g Mehl
100 ml Kokosmilch
gemahlener Sternanis

PAK CHOI

1/2 Soloknoblau
1/2 Chilischote
1 Scheibe Ingwer
1 TL Kokosöl
30 ml Aceto balsamico
50 ml Sojasauce
4 kleine Mini-Pak-Choi
Eingelegte Möhren in Passionsfruchtfond
1 dicke gelbe oder orange Möhre
150 ml Passionsfruchtsaft

40 ml Fischsauce
3 Kaffirlimettenblätter
1 Stange Zitronengras
1 rote Chilischote
3 Scheiben Ingwer
Salz

MANGOGEL

7,5 g Gellan oder Agar-Agar
750 ml Mangosaft

ZUBEREITUNG:

gibt's im CHEF TASTE Blog



LET US BEE!



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.

DIE ERSTEN FLÜGELSCHLÄGE

Hannes und Samuel packte die Bienenliebe eher zufällig vor vier Jahren. Sie waren begeistert, was die Bienenprodukte alles können, und überzeugt, dass diese traditionsreichen und **wertvollen Naturprodukte** viele konventionellen Produkte um Längen schlagen. Nur wie Bienenprodukte von vielen auf dem Markt mit unnötigen Zusatzstoffen angereichert, in Plastik gepackt und verkauft werden und wie wenig Infos die Kunden beim Kauf erhalten, gefiel den beiden nicht. Das können wir besser, sagten sie und schwirrten mit **beegut ins Bee-Commerce** ab.

KAMPF GEGEN DAS BIENENSTERBEN

Für beegut ist die **Erhaltung der Bienen** das Allerwichtigste. Und die klappt nun mal nur, wenn man möglichst viele Menschen über die tollen Produkte der Bienen informiert und sie dafür begeistert. Denn: Je mehr die **Wertschätzung** für hochwertige Bienen-Produkte wächst, desto mehr wächst somit die Nachfrage. **Mehr Bienenstöcke** werden aufgestellt, Neu-Imker bekommen Lust auf gelebten Tierschutz und so steigt die Anzahl der fleißigen Bienen. On top unterstützt das Start-up mit 10 Cent pro verkauftem Produkt Projekte, die **Bienen schützen**.

„NUR“ WAS VON DER BIENE DRIN

Beegut setzt auf **hochwertige Naturprodukte ohne fragwürdige Inhaltsstoffe**. Ihre Rohstoffe erhalten sie von kontrolliert biologischen Imker-Partnern aus **Europa**, die von ihnen fair bezahlt werden. Wichtig hierbei: Die Imker verpflichten sich zur wesensgemäßen Bienenhaltung. Und was heißt das genau? Man richtet sich nach dem Wesen des **Bienenvolkes und respektiert es in seiner Gesamtheit**. Die Honigerträge stehen dabei erst an 2. Stelle. Ergebnis: viel **größere Bienenvölker**. Es gibt auch Kritiker an Bienenprodukten, die Honig als Ausbeutung der Tiere ansehen. Dies sehen wir anders, denn es ist für uns vielmehr eine **Partnerschaft von Tier und Mensch**.

BEE BETTER!

Wer jetzt neugierig geworden ist, kann auf **www.beegut.de** neben diversen Honigsorten echten **Manuka Honig, Propolis- und Gelee Royal-Produkte, Bienenwachstücher, Naturkosmetik, Nahrungsergänzungsmittel** und vieles mehr – alles „made by bee“ – nach Lust und Laune shoppen. Rezepte gibt es on top, verpackt wird alles in **nachhaltigem Graspapier** und das Beste an allem: Gäste werden euren Sinn für Gutes schätzen. Macht doch auf das Frühstücksbuffet einen kleinen Hinweis nebst Honig und Co!

DIE BEZIEHUNG
DES IMKERS ZU
DEN BIENEN
GLEICHT DER
EINES BESTEN
KUMPELS.



ES GEHT AUCH ANDERS!

Die Europäische Masthuhn-Initiative, international auch als Better Chicken Commitment bekannt, bekommt immer mehr prominente Mitmacher, denn alle wissen um die miserablen Zustände von Masthuhn-Betrieben.

„ALS UNTERSTÜTZER DER EUROPÄISCHEN MASTHUHN-INITIATIVE WERDEN WIR BIS SPÄTESTENS 2026 EIN SORTIMENT AUFBAUEN, WELCHES DEN VORGEGEBENEN ANFORDERUNGEN ENTSPRICHT. DAMIT SETZEN WIR IM FOOD-SERVICE-MARKT EIN KLARES SIGNAL, UM MEHR TIERWOHL ZU ERREICHEN.“

Ralf Lambert, Geschäftsführer der INTERGAST

BITTE GRÜNDLICH LESEN!

Von Natur aus sind Hühner gesellige Vögel. Sie bilden Gruppen von bis zu 20 Hennen und ein paar Junghähnen sowie einem Anführer-Hahn, verbringen ihren Tag mit der Futtersuche, gackern und suchen sich bei Dämmerung einen sicheren hochgelegenen Schlafplatz. **In industriellen Masthuhnanlagen werden diese natürlichen Verhaltensweisen nahezu unterdrückt und vernichtet.**

Hühner leben mit bis zu 26 Tieren auf einem Quadratmeter, die Behausungen sind karg, künstlich beleuchtet und außer mit Fressen und Trinken, können sich die Tiere mit nichts anderem beschäftigen. Dieser Platzmangel führt zu Verletzungen und Krankheiten. **Knochendeformationen, Fußballentzündungen, Erkrankungen der Haut, Herz-Kreislauf und Atemwege** sind die Folgen. Gehen wir weiter: Wusstest du, dass Antibiotika-Therapien in der Hühnermast seit 2016 in Deutschland stetig steigen? Ohne diese Medikamente würden viele Tiere nicht bis zum vorgesehenen Schlachtttermin überleben.

ZAHLEN, FAKTEN OHNE INITIATIVE

In Deutschland wurden laut BMEL 2020 rund **92,5 Millionen Hühner** zum Zweck der Fleischgewinnung gehalten. Der Trend hin zu weniger rotem und mehr weißem Fleisch befeuert die Betriebsgrößen, denn wurden 2003 in etwa neun von zehn Mastbetrieben weniger als 10.000 Hühner gehalten, wachsen große Betriebe mit mehr als **50.000 Mastplätzen**. 80 % aller in Deutschland gehaltenen Masthühner leben in solch großen Betrieben.

Hinzu kommt die viermal schnellere Mast als noch vor 65 Jahren. Damals nahm ein Huhn 1,5 kg in 120 Tagen zu. Heutige Masthybriden erreichen dieses Gewicht bereits nach weniger als 30 Tagen (Nutztierhaltung.de). Männliche Küken werden in den meisten Fällen nicht aufgezogen und direkt **nach dem Schlupf getötet**. Hiermit ist sowieso seit dem 01.01.2022 in Deutschland Schluss, denn der Deutsche Bundestag hat dies per Gesetz verboten.

DIE GRUND- SÄTZE DER INITIATIVE



Ziel ist die **Verbesserung der Haltungsbedingungen für Masthühner**. Mitglieder, wie **INTERGAST** selbst, verpflichten sich bis spätestens **2026 folgende Kriterien** zu erfüllen:

- **MEHR PLATZ:** statt 26 Tiere nur noch 20 Tiere pro m²
- **TAGESLICHT**
- **2 M SITZSTANGEN** pro 1.000 Tiere
- **PICKMÖGLICHKEITEN**
- **KEINE KÄFIGE**
- **BEGRENZTE ZUCHT**
- **BETÄUBUNG** vor der Schlachtung ohne Kopfüberhängen
- **Einhaltung des europäischen TIERSCHUTZRECHTS**

ISST DOCH QUARK!

Dürfen wir vorstellen? Das **Signature Dish des Sommers by Felix Thoms**. Ok, Quark ist es nicht, aber Joghurt, und der ist bei ihm alles andere als langweilig und fad. Er inszeniert Kulturen mit Style und serviert diese mit authentischem Berliner Charme in seinem Zweimann-Betrieb Bob&Thoms. Außerdem trafen wir ihn jüngst beim Koch des Jahres 2022 und lieben seine Art, mit regionalen Produkten umzugehen. Aber jetzt die Anleitung zum Nachfuttern ...

SIGNATURE DISH BY FELIX THOMS

Joghurt vom Hof Brodowin | Petersilie | Mandel

UNSER SIGNATURE DISH der Ausgabe könnt ihr ganz bequem in eurer eigenen Küche nachzaubern. Das Rezept dazu gibt's im **CHEF TASTE Blog**.



Hallo Felix, beschreib dich kurz für unsere Leser!

Hey, ich bin Felix, 31 Jahre alt und Küchenchef und Inhaber des Restaurants Bob&Thoms in Berlin. Ursprünglich wollte ich Pâtissier werden. Dieser Berufswunsch wurde durch einen prägenden Besuch eines Hotels mit fantastischer Pâtisserie geweckt als ich ca. 12 Jahre alt war. Und da Pâtissier in Deutschland kein Ausbildungsberuf ist, habe ich mich nach Alternativen umgesehen und bin schlussendlich Koch geworden. Mit einem Hang zum Süßen 🍯

Zwei positive und zwei negative Eigenschaften, die deine Freunde unterschreiben würden?

Positiv: Ich hab so gut wie nie schlechte Laune und ich bin sehr loyal.
Negativ: Ich bin herkunftsbedingt von Zeit zu Zeit wortkarg und kann so gut wie nie NEIN sagen.

Du und Oliver Körber seid das Bob&Thoms. Wofür steht Bob und was ist eure Strategie für einen gelungenen Abend bei euch?

Bob ist die Wortschöpfung von Olivers Enkel, der seine vielen Spitznamen nicht aussprechen konnte und dann einen eigenen für sich selbst kreierte. Den Gast erwartet bei uns im Restaurant eine lockere Atmosphäre mit hervorragendem Essen und tollem Service.

Mit deinem besonderen Hang zum Süßen – dein Desserttrend mit Zukunft?

Ja, so ist es. Es geht immer weiter in die reduzierte Richtung. Weniger von allem ... Zucker, Eier, Fett etc. Das finde ich nur bedingt gut, denn meiner Meinung nach, macht's die Mischung.

Du warst vor Kurzem unter den 4 Köchinnen und 12 Köchen im Kampf um den Titel Koch des Jahres 2022. Welcher Moment bleibt dir ewig in Erinnerung?

Die Teilnahme bei Koch des Jahres 2022 war eine super Erfahrung. Nicht die Wildcard fürs Finale bei der Küchenparty bekommen zu haben, wird mich verfolgen und in Erinnerung bleiben, aber natürlich auch die ganze Veranstaltung. Es war wirklich schön!

Zu guter Letzt: Wenn nicht Koch, was dann?

Über diese Frage habe ich in letzter Zeit öfter nachgedacht und bin zu nichts Eindeutigem gekommen. Auf jeden Fall nichts Monotones und nichts mit allzu viel Kontakt mit Menschen. Wenn ich jetzt einen bestimmten Beruf benennen sollte, vielleicht Kfz-Mechatroniker für Oldtimer.





DON'T WORRY ...

SANDWICH



HEAVEN

STEP BY
STEP ZUM
STAPELGLÜCK



1. **BASIS:** NUSS-BROT
2. **WÜRZE:** TOMATEN-KNOBLAUCH-BUTTER
3. **SAFTIGES EXTRA:** GEMÜSE-OBST-MISCHUNG
4. **MAIN ACT:** MASTER CHEF EDITION ENTRECÔTE
5. **NEBENDARSTELLER:** BURRATA
6. **CREMIGES TOPPING:** ESTRAGON-MAYO



... EAT HAPPY

PASTA



BASTA

1. **VORSPIEL:** RIGATONI UND KIRSCHTOMATEN
2. **ROMEO:** HOMESTYLE EDITION GEMÜSEBOLO
3. **JULIA:** MASTER CHEF EDITION RIESENGARNELEN



HIER ENTLANG
FÜR DIE ZUTATEN
UND ZUBEREITUNG



ZU BESUCH IN DER

HOMESTYLE EDITION MANUFAKTUR

Reges Treiben herrscht unter den Mitarbeitern der **Manufaktur**, denn auf dem Plan stehen für die heutige Küche Hähnchengeschnetzeltes Thai-Curry-Style und Bratenjus. Bereits beim Betreten nimmt man den **wahnsinnig leckeren Duft** nach frischen Kräutern und einer unglaublichen Gewürzvielfalt wahr. Hier wird alles in echter Handarbeit, mit viel Leidenschaft von Profiköchen zubereitet.

DU BIST DER BOSS



RINDERTAFELSPITZ



ENTENBRUST



GEMÜSEBOLOGNESE



HÄHNCHENGESCHNETZELTES
THAI-CURRY-STYLE



SCHWÄBISCHE GEMÜSE-
MAULTASCHEN



KÜRBISCREMESUPPE



REHRAGOUT IN PREISEL-
BEER-PFEFFERSAUCE



KALBSGESCHNETZELTES
ZÜRICHER ART



RINDERSCHMORBRATEN



CURRYWURST IN
SAUCE



DEMI GLACE



VELOUTÉ

DIE MENSCHEN ...

- Eine Manufaktur mit über 90 Mitarbeitern und einem extra Teilbereich für High Convenience Produkte
- Mehr als 80 % der Mitarbeiter sind **ausgelernte & geprüfte Köche**, denn echtes Know-how ist bei der Homestyle Edition die Grundzutat
- In zwei Schichten wird im IFS-zertifizierten Betrieb von Montag bis Freitag **geschnippelt, gekocht, gewürzt und verpackt**

DIE ZUTATEN ...

- **100 % Frische** und nur beste Zutaten (z. B. Bio-Kokosmilch für unser Hähnchengeschnetzeltes Thai-Curry-Style)
- Hochwertige **Premium-Gewürze**
- **Keine künstlichen Zusatzstoffe**
- Verwendung von Grundzutaten aus der **Cuisine Noblesse Eigenmarkenlinie** wie Tomatenmark, Gurken, Bohnen, Mais u. v. m.

DIE WERTE ...

- Hier wird alles **von Hand zubereitet** (z. B. werden die Rouladen von Hand gefüllt und gerollt und die braune Bratensauce wird mit einem klassischen Röstansatz aus Kalbs- und Schweineknöcheln hergestellt.)
- **Regionale Gemüselieferanten**
- **Langjährige Partnerschaften**
- Rigoroses **Qualitätsmanagement**
- Gleichbleibende **Top-Qualität**

Scannen und weitere
HOMESTYLE EDITION
Produkte entdecken



FLASCHEN- DREHEN MIT

#asktoni

Toni Askitis ist einer der fragtesten und sympathischsten Sommeliers. Er teilt sein Wissen online via Instagram, Youtube und auch in einem Buch, das Programm ist: Wein ist unkompliziert. Wir treffen Toni auf ein Glas. Mit wem er lieber einen gehoben hätte? Mit Kendrick Lamar. Sorry ...



Hi Toni, beschreib dich doch kurz in 3 Sätzen?

Ok, ich bin Toni Askitis. Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht. Ich bin Sommelier mit Herz, Skater, Hip-Hopper und Weinliebhaber.

Das kam jetzt salopp aus der Hüfte. Wie bist du privat und wie waren deine Anfänge?

Ich bin ein Kind der Gastronomie und habe auch lange selbst Gastronomie gemacht, daher kenne ich den wirtschaftlichen Hintergrund. Als Kind des Südens mit griechischen Wurzeln und Eltern mit einem Restaurant, musste ich hier schon früh mithelfen. Meine Mum hat nie gefragt: „Kannst du helfen?“ Wenn der Laden voll war, musste ich eben selbstverständlich ran. Wein hat schon immer eine große Rolle bei uns im Laden gespielt und so nahm mich mein Vater immer wieder mit auf die ProWein in Düsseldorf. Ich glaube, ich geh seit 2001 hin.

... so kam dann deine Begeisterung für Wein?

Genau. Irgendwann habe ich mal so gefragt: „Ey, was ist denn das für ein Wein?“ Früher oder später bist dann auch getriggert. Dann kam 2008 noch ein eigenes Restaurant mit einem Partner. Ungefähr neun Jahre hatten wir dies, bevor wir es an einen neuen Besitzer glücklich übergeben konnten. Mir war es zu heikel irgendwann, da die Personalsuche immer ein schwieriges Thema war und Küchenchef und Restaurantleiterin hatten die Chance, mit einzusteigen, jedoch passte dies nicht zu 100 %, also haben mein Partner und ich gemeinsam verkauft.

Hast du deine Begeisterung für Wein in deinem eigenen Restaurant vertiefen können?

Oh ja. Ich habe schnell gemerkt, dass die Nachfrage nach Food- und Weinpairings groß war. Ok, ein Sommelier sollte her, aber als ich sah, was die verdienen wollten, habe ich kurz nachgerechnet und mich dazu entschlossen, die Ausbildung zum Sommelier selbst zu machen. Ich hatte eh Bock drauf. Also gab es die Ausbildung nebenberuflich in Koblenz.

Respekt. In der Sommelierwelt kennt man sich untereinander, oder? Ist die Szene auch arrogant?

Also ich bin eh immer so unterwegs: ☺. Ich hab mir nie großartig Gedanken gemacht. Eigentlich ist es mir auch egal, was die anderen machen. Ich möchte halt gern mit meinem Dasein jetzt als Sommelier allen Zugang zu der sonst so komplexen Weinwelt schaffen. Deswegen auch mein Motto: Wein ist unkompliziert. Viele verkomplizieren bereits mit ihrer Art und Weise. Ich halt nicht. Aber es gibt auch Netze. So wie Konstantin aus der letzten Ausgabe hier im Interview. Den kenne ich auch.

Kommen wir zu griechischem Wein. Besser als italienischer?

Nee, das wäre Quatsch. Es gibt nicht besser oder schlechter. Jeder hat seinen eigenen Geschmack, seine eigenen Aromen und Vorlieben. Alles hat seine Daseinsberechtigung.

Welcher Wein zu Mezedes wie Oliven und Weinblätter?

Probier mal nen Mosel Riesling! Generell, wenn du diverse Mezedes hast, dann Retsina. Gut und handwerklich.

Dein Lieblingswein im Sommer?

Gegenfrage: Was ist dein Lieblingssong im Sommer? Na, du hast bestimmt mehr als 10 oder sogar eine ganze Playlist voll. So ist es mit Wein bei mir. Mich touchen Musik und Wein gleichermaßen. Auch Kunst by the way. Wein ist eine Mood-Sache. Wie bin ich gerade drauf, was beschäftigt mich.

Wann trinkst du am liebsten?

Immer. ☺ So viel wie geht und wie auch gesund ist. Niemals Wein unterschätzen, denn es ist ja Alkohol enthalten.

Deine persönlich bevorzugte Weinregion momentan?

Ich bin großer Fan der Mosel-Weine, aber auch die Loire feiere ich hart.

Wobei stellen sich bei dir die Nackenhaare auf?

Ach, wenn Leute so tun, als hätten sie Know-how, anstatt ehrlich zu sagen: „Ey, ich hab keine Ahnung.“ Noch schlimmer ist aber, und das hat mal ein Winzer zu mir gesagt, wenn er bei 95 % der Weinkarten in Deutschland lieber Bier bestellt. Kann ich so unterschreiben. Viele Menschen beschäftigen sich nicht mit dem Wein auf ihrer Karte und setzen ihn einfach nur drauf, weil es sich gehört. Viele Weine sind dann aber profillos oder passen einfach nicht zum Style. Stell dir ein japanisches Restaurant vor, in dem es nur Rotwein aus Übersee oder Bordeaux gibt. Warum macht man das?! Man braucht nicht viel Auswahl auf der Karte, aber Weine müssen zu den angebotenen Gerichten passen.

Zu guter Letzt. Ein Tipp gegen Kater?

Weiter trinken. Ist fies, aber echt. Sonst Elothrans, Kurkumakapseln und Vitamin B.

Das volle Interview gibt's im
CHEF TASTE Blog



#asktoni

www.instagram.com/asktoni.de

www.asktoni.de

EAT MORE MUSHROOMS!

Spot an für Pilze. Der globale Markt sowie die Nachfrage nach Speisepilzen und funktionellen Pilzen erleben ein Wachstum mit Turboeffekt. Kein Wunder, denn Pilze sind wahre Nährstoffwunder. Aber warum sind sie nahezu unentdeckt als Superfood, wenn es sogar **über 240 Arten** weltweit gibt?

Ok, wir klären auf und rücken Pilze ins Rampenlicht. Ihr solltet definitiv mehr von den kleinen Wunderpflanzen essen, wenn ihr euer körperliches **Wohlbefinden steigern** wollt. Die adaptogene Wirkung von über 80 unterschiedlichen Vitalpilzen z. B. ist dabei echt interessant. Reishi ist **entzündungshemmend**, wird zur **Entgiftung der Leber** eingesetzt und er wirkt **beruhigend**.

Übrigens zählt dieser Pilz zu den **deutschen Local Exotics**. Wie schmecken Vitalpilze? Als **Mushroom-Latte**, **Red Passion** und **Golden Warrior** auf der Karte sind sie echt gesunde Trendsetter. Achtung: Der bewusste Fleischkonsum kurbelt außerdem den Pilzabsatz an. Edelpilze als Beilage zu Fleisch oder als Basis für fleischlose Alternativen sind in. Sie sind kalorienarm, sind geschmacklich mega vielseitig und so lecker.



Welche Sorten dominieren und wer mehr Pilze isst, das lösen wir im **CHEF TASTE Blog** auf.

HELLMANN'S
EST.1913



SOMMERZEIT IST GRILLZEIT!

Grillen gehört zum Sommer wie Badesee und Sonnenschein. Das sommerliche Grillerlebnis wird gekrönt von köstlichen Saucen!

Weil ein gutes BBQ durch die verschiedensten Geschmäcker bunt und vielfältig sein kann, bietet auch das Hellmann's Grillsaucen-Sortiment abwechslungsreiche und unwiderstehliche Geschmacksrichtungen:

Ob klassisch oder ausgefallen, würzig oder mild, vegan oder mit Mayonnaise – hier ist für jeden garantiert das Richtige dabei.

Schon mal **Mojito Mayo**, **Spicy Preiselbeer Sauce** oder **hausgemachte Hot Salsa** probiert? Auf Basis von Hellmann's Real Mayonnaise oder Tomato Ketchup lassen sich auf einfache Weise sommerliche Saucen herstellen. Ihre Gäste werden die hausgemachten Dips lieben!

Die Hellmann's Saucen lassen sich nicht nur als Basis für eigene Saucenkreationen nutzen, sie bieten auch die optimale Konsistenz zum Dippen. Ob in der Squeeze Bottle, aus dem Dispenser oder in hygienischen Portionspackungen – diese Saucen sind einfach perfekt für Bratwurst und Kotelett sowie Hot Dogs, Sandwiches oder Burger. Schenken Sie Ihren Gästen unvergessliche Sommermomente!

BBQ-Rezepte mit Hellmann's finden Sie unter [ufs.com/bbq-rezepte](https://www.ufs.com/bbq-rezepte)

MITMACHEN UND GEWINNEN!

FÜR IHR TERRASSENGESCHÄFT SOMMERGEWINNSPIEL

Make it Real – Gewinnen Sie jetzt mit Hellmann's eins von zwei Sets bestehend aus jeweils 4 Biertischen und 8 Bierbänken im Hellmann's Style und machen Sie Ihre Terrasse zum coolsten Hotspot in der Umgebung.



SCANNEN, MITSPIELEN & GEWINNEN!

Teilnahmeschluss: 31.08.2022. Teilnahme nur für Gastro-Unternehmen, nicht für Privatpersonen. Teilnahmebedingung unter: [ufs.com/ge winnen](https://www.ufs.com/ge winnen)

Vegeta Á LA FLEISCH & FISCH

GUTER GESCHMACK & GUTES GEWISSEN

NEU! VEGAN



Vegeta Prinzip

OHNE:

- deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten**
- künstliche Farb- und Konservierungsstoffe**
- Hefeextrakt



vegeta.de

ALB·GOLD



#PLASTIKFREI

JETZT NEU AUCH IM GROSSGEBINDE.

Unser umweltfreundlicher Papierbeutel ist die Alternative zur Plastikverpackung.
www.alb-gold.de



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft

Frischer Pasta-Genuss für jeden Tag



praktische 1000g ★★ ★

Bringen Sie mehr Abwechslung mit den Pasta-Spezialitäten von Steinhaus auf den Tisch. Vorblanchiert lassen sie sich unkompliziert zu tollen Gerichten zubereiten – ob klassisch gekocht, gedämpft, alla panna oder auch direkt als Nudelauflauf al forno – das ist Pasta-Genuss für jeden Tag!

www.steinhaus.net



Um Hopfes Willen

Wedges treffen auf Hopfen



NEU



Your partner in potatoes

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

REIF FÜR DIE INSEL!

Schlaraffenland Rügen

WIR PACKEN UNSERE KOFFER FÜR EINEN ROADTRIP GEN NORDEN UND FAHREN NACH RÜGEN. DIE GRÜNE INSEL MIT IHREM IM SOMMER LEUCHTEND-TÜRKISEN WASSER UND ÜBER 2000 SONNENSTUNDEN PRO JAHR IST NICHT NUR BEKANNT FÜR FRISCHEN FISCH VOM KUTTER, UNBERÜHRTE NATUR UND IMPOSANTE HERRENHÄUSER. KULINARISCH KOMMEN INSELBESUCHER VOLL AUF IHRE KOSTEN. WIR GEBEN EUCH EIN PAAR INSIDER-TIPPS MIT AUF DEN WEG UND HOFFEN, IHR LASST ES KRACHEN.



SCHLEMMEN

1. Zu Tisch allerseits im **FREUSTIL**. Minimalistisch werden hier in Binz zwei Menüs zu jeweils sechs Gängen angeboten. **Sternkoch Ralf Haug** und seine Crew legen Wert auf Saisonales mit einer Prise knackfrischem Lächeln.
2. Ein Muss für alle **WELTENBUMMLER**, ist das gleichnamige Restaurant an der **Strandpromenade in Binz**. Ob Terrasse, mexikanischer und kanadischer Eingang, europäischer, asiatischer, afrikanischer und australischer Speiseraum: Die Speisekarte ist so vielfältig und beeindruckend.
3. Italien zu Gast in Baabe auf Rügen. Hier im **RISTORANTE DEL MARE** wird noch richtig traditionell gekocht und mit exotischen Ideen gezaubert.
4. Im **Ostseebad Göhren** befindet sich das neu renovierte **Hotel VJU** mit seiner Genusslocation **KÜSTENSILBER**. Hier hat Michael Simon einen neuen Hotspot der Insel geschaffen.

AB INS BETT!

5. Wer es kuschelig und ländlich mag, dem sei das **LANDLOFT ILSE** mit Industriecharme eines beinahe **200 Jahre alten Stalls** ans Herz gelegt. Sommer wie Winter toll für Freunde und Familie.
6. So geht Urlaub! In der Strandresidenz **AQUAMARIS** am 12 Kilometer langen **Strand von Juliusruh** hat man gleich beides: Wald und Meer. Mitten in einem Kiefernwäldchen stehen vereinzelte Residenzen, die zum Ausspannen einladen.
7. Mehr von dem, was dich glücklich macht gefällig? Im neu eröffneten **KOOPMANN'S** scheint die Zeit stehen zu bleiben. Im **Hotellädchen EMMA** gibt es allerlei von der Insel, das Konzept ist „Gastfreundschaft neu gedacht“.
8. Ferien nach Maß gibt es im **Wellnesshotel BERNSTEIN** am Hochufer des **Ostseebades Sellin**. Wenige Schritte entfernt liegen die berühmte hölzerne **Seebrücke** und urige Dorfknepen.



WEITERE TIPPS

9. Die **Störtebeker Festspiele in Ralswiek** heißen euch von Juni bis September willkommen an Bord. Setzt Kurs auf neue Abenteuer und spürt das Mittelalter auf einer der **größten Freilichtbühnen Europas**. Spektakuläre Stunts, Spezialeffekte und ausgezeichnete Kulinarik erwarten euch hier. Stoertebecker.de
10. Urlaub vom Alltag gibt es auf der **WALDBÜHNE**. Ob Kool Savas, In Extremo, Sido oder Nena; hier ist immer etwas los diesen Sommer. **Unter freiem Himmel** gibt's so unvergessliche Momente obendrauf.



EINER DER WICHTIGSTEN LIVE-WETTBEWERBE DER BRANCHE STEHT MIT SEINEM FINALE VOR DER TÜR: DER KOCH DES JAHRES 2022 WIRD AM 17.10.2022 IN BONN GEKÜRT. INTERGAST UNTERSTÜTZT AB SOFORT DIE ZAHLREICHEN TALENTE ALS HANDELSPARTNER WÄHREND DIESE SCHWITZEN UND RENNEN, DENN JEDER WILL DEN TITEL HABEN.

LA FAMILIA



KOCH DES JAHRES
DAS TRENDSETTING-EVENT DER GASTRONOMIE

DIE CHALLENGE

Der Warenkorb darf einen Wert von **16 € pro Person** nicht überschreiten. Das klingt nicht sonderlich schwierig, aber obendrein muss aus diesem Warenwert ein **Drei-Gänge-Menü** präsentiert werden, das folgende Voraussetzungen erfüllt:

Vorspeise: Seidenmatjes

Hauptspeise: Ente

Dessert: Maronen und Hagebutte

Beim Finale haben die sechs ausgewählten Finalisten **fünf Stunden Zeit**, ihr Menü für ganze acht Personen zuzubereiten. Ok, 16€, drei Gänge, acht Personen? Nicht schlecht. Wir sind gespannt, was hier gezaubert wird.

Die Finalisten müssen die Jury, bestehend aus Dreisternerlegende **Dieter Müller, Thomas Schanz, Sebastian Frank, Tony Hohlfeld, Tobias Bätz, Jan Pettke** und **Fabrice Ohlmann** überzeugen, um die Siegesprämie samt Titel einzuheimsen.

„Wir sind begeistert, INTERGAST als neuen Handelspartner in der Koch des Jahres Familia begrüßen zu dürfen. Wir sind schon lange begeistert von der Arbeit des INTERGAST-Verbundes, der in unseren Augen in vielerlei Hinsicht eine Vorreiterrolle in der Branche einnimmt, und freuen uns sehr darauf, in einer langfristigen Partnerschaft gemeinsam etwas zu bewegen.“

Nuria Roig,
Geschäftsführerin Koch des Jahres

BITTE ANFEUERN!

Das Finale wird am **17.10.2022 im Kameha Grand Bonn** ausgetragen. Ende Mai konnten sich die Finalisten **Mario Aliberti** (Ivy, Karlsruhe), **Marvin Böhm** (Aqua**, Wolfsburg), **Francesco D'Agostino** (Gioias & La Casita, Rheinau), **Paul Decker** (LUMI, Seezeitlodge, Connesweiler), **Niklas Oberhofer** (EPOCA by Tristan Brandt, Waldhaus FlimsWellness Resort, Flims (CH)) und **Tim Steidel** (Gasthaus Hirsch, Tübingen-Kilchberg) im Vorfinale gegen ihre Konkurrenz in Achern durchsetzen und sich somit den Finaleinzug sichern.

Das Gastroevent der Extraklasse wartet auf euch, denn Nervenkitzel pur und Gänsehautmomente sind schon jetzt vorprogrammiert, wenn die sechs Finalisten sich ihren Challenges am Herd stellen.



BEVOR DU IN DIE RÖHRE GUCKST ...

sicher dir schnell dein Ticket und sei dabei, wenn Schweißperlen fließen, Finalisten alles geben und eine einzig riesige Kochparty mit der Crème de la Crème gefeiert wird. Rund um das Finale gibt es ein aufregendes Gastro-Event, bei dem INTERGAST mit einem leckeren Messestand vertreten ist, denn das Koch-Handwerk gehört ins Rampenlicht gerückt. SCHMORDE lässt dir das Wasser im Munde mit der neuen Homestyle Edition zerlaufen, also ab nach Bonn!



Zum
Ticketshop

#SUPPORT
YOURLOCALS

MISE EN PLACE | CHEF TASTE 59

RAUS MIT DIR!

... UND DANN INS PURE VERGNÜGEN. GLÜCKSMOMENTE FÜR BAUCH UND SEELE DAUERN EBEN AN WOHLFÜHLORTEN MIT TOLLER KÜCHE EINFACH EIN BISSCHEN LÄNGER. ENTDECKE MIT UNS NEUE SEHNSUCHTSORTE, DENN ZEIT IST KOSTBAR UND WIR WOLLEN JEDEN, ABER AUCH WIRKLICH JEDEN KLITZKLEINEN MOMENT GENIEßEN. MITTENDRIN UND DOCH EIN WENIG DEM ALLTAG ENTFLIEHEN. SO BESCHÄFTIGEN WIR UNS IN DIESER AUSGABE MIT ORTEN FÜR WEINLIEBHABER. SCHLÜCKCHEN GEFÄLLIG?

#SUPPORT
YOURLOCALS

60 CHEF TASTE | APPÉTIT AUF MEHR

Wenn Zwillingsschwestern die Liebe zur guten Küche schon in die Wiege gelegt bekommen, kann nur etwas ganz Besonderes dabei herauskommen. Nämlich das **Les Deux Dienstbach chez Künstler**. Als Ende 2020 Nathalie und Jennifer Dienstbach ihr damaliges Restaurant in einer **alten Wiesbadener Apotheke** schließen mussten, schlug dies wie eine Bombe ein. Am Handwerk konnte dies niemals liegen. Jennifer lernte am Institut Paul Bocuse und Nathalie ging bei Drei-Sterne-Legende Harald Wohlfahrt in die Lehre.

Eine neue Location musste her und so eröffneten die Zwillinge gerade Ende März 2022 ein **elegantes, chic und modern zugleich** beeindruckendes, Restaurant im bekannten **Weingut Künstler in Hochheim am Main**. Es gibt wechselnde Menüs und Kompositionen wie z. B. das **Chez Monette**. Als **3- oder 5-Gang-Menü** vereinen sich Saumon Ora King (Ora King Lachs roh, Gurke, Yuzu, Limette, Chili, Kürbiskern) oder auch L'Ageneau de Pré-Salé (Salzwiesenslamm, Joghurt, Minze, Harissa, Sesam, Aubergine, Mille-Feuille de pomme de terre, Knoblauch, Rosmarin, San Marzano Tomate, Petersilie). Na, hungrig nach mehr?

LES DEUX DIENSTBACH



1

Geheimrat-Hummel-Platz 1A
65239 Hochheim am Main

@les_deux_dienstbach

www.les-deux-dienstbach.de

STYLE: eine Wohlfühlzone
irgendwo zwischen
Bistro und Sternküche

ESSEN: cuisine française mit
asiatischer Würze

Fine Dining mitten in einem urigen Kaffeehaus mit Geschichte in der gepflegten Kurstadt Baden-Baden. **Tagsüber Café, ab 19 Uhr schicke Sechsgang-Menüs** unter alten Gewölbefenstern.

Patron und Namensgeber **Malte Kuhn** serviert hier dermaßen leckere moderne Gerichte – zubereitet in der hinter einer verschiebbaren Wand versteckten Küche, dass man gar nicht mehr gehen möchte.

Sympathisch, visionär und sogar mit einem **Michelin Stern 2022** ausgezeichnet, darf man sich auf kunstvoll inszenierte Teller mit Ikarimi Lachs | Gurke | Passionsfrucht und Buttermilch oder Oma's Brombeerkekchen „mal anders“ freuen. Dazu ein eleganter Tropfen aus der **gut ausgewählten Weinkarte**, Alltags an der Garderobe abgeben und just enjoy!

MALTES



2

Gernsbacher Str. 24
76530 Baden-Baden

@malteshiddenkitchen

www.malteshiddenkitchen.com

STYLE: casual Fine Dining
@ Kaffeehausfeeling

ESSEN: regio-global,
ausdrucksstark

HIDDEN KITCHEN

#SUPPORT
YOURLOCALS

APPÉTIT AUF MEHR | CHEF TASTE 61

MIT WEIN FING ALLES AN

Wir müssen in 2022 ehrlicherweise schreiben: **50 + 2**. Warum? Die **Netzhammer Großhandels GmbH** wurde bereits 2020 stolze 50 Jahre alt. 2021 durften außerdem 100 Jahre Weinhandlung Baumann gefeiert werden. Wir erklären die Zusammenhänge und gratulieren dem Familienunternehmen mit Herz.

Die Netzhammer Großhandels GmbH wurde im Oktober 1970 von den **Eheleuten Georg und Pia Netzhammer** gegründet. Da gab es schon die **Weinhandlung Baumann** und unter der Bezeichnung SB-Baumann im Untergeschoss einer Textilfabrik **den ersten C&C Großmarkt für Gastronomie** und Handel in Ravensburg. Aber bleiben wir beim Unternehmen Netzhammer.



#SUPPORT
YOURLOCALS

62 CHEF TASTE | LOCAL HERO



Man wuchs schnell und es kamen einige Standorte wie **Waldshut und Konstanz** hinzu. Pia und Georg verstanden es früh, die Folgegenerationen ins Unternehmen mit einzubinden und so traten Emil (verstorben 2020), Pius und Georg in ihre Fußstapfen. Georg ist ganz nebenbei für das Familienweingut Engelhof in Hohentengen mitverantwortlich.

Durch **Fusionen, Übernahmen und Sortimentserweiterungen** sowie Kundenübernahmen wurde das Unternehmen stetig größer. Interessant in der Entwicklung zu sehen: Gab es vor 50 Jahren neben unzähligen Landgasthäusern mit deutscher Küche vor

allem Pizzerien oder vereinzelt auch griechische Restaurants, so findet man heute selbst im südlichen Schwarzwald über den Bodensee, Oberschwaben bis Vorarlberg neben europäischer vermehrt auch asiatisch oder südamerikanisch geprägte Küche unterschiedlicher Ethnien. Umgekehrt treten auch die vegetarische und vegane Küche und der **Wunsch nach mehr Regionalität und Saisonalität** in den Vordergrund.

Um sich zukunftsfähig aufzustellen, wurde am Standort Singen der Logistikbereich um **über 2000 m² erweitert**, denn die Nachfrage der Belieferung und somit Zeitersparnis bei den Kunden ist enorm. Dabei entspricht der Anbau den

aktuellen ökologischen Standards mit selbst produziertem Strom und einem effizienteren Kommissionierungsablauf dank automatischem Palettenförderer. Im Sommer dieses Jahr ist alles fertig.

Dass die Mitarbeiter ihren Job in diesem Unternehmen lieben, zeigt die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit von **über 10 Jahren pro Mitarbeiter**. Einige sind sogar 45 Jahre bereits dabei. Wow! Darauf kann auch Johannes Netzhammer stolz sein, denn er führt **seit 2020 als Geschäftsführer** gemeinsam mit seinem Vater Pius und Onkel Georg das Unternehmen an.

”



Georg Netzhammer, Johannes Netzhammer, Pius Netzhammer

“

MIT DEM GENERATIONENWECHSEL IN DER GASTRONOMIE VERÄNDERT SICH AUCH DAS BESTELLWESEN. UNSER UMSATZ HAT SICH SCHON VOM ABHOL- UND LIEFERUMSATZ VERLAGERT UND WIR HABEN DANE BEN STARK IN DEN ONLINESHOP INVESTIERT.

Pius Netzhammer, Geschäftsführer

#SUPPORT
YOURLOCALS

LOCAL HERO | CHEF TASTE 63

GEMEINSAM GROSS DENKEN!

DIE GESAMTE AUSSER-HAUS-BRANCHE ERHÄLT IM VERGLEICH ZU ANDEREN BRANCHEN DIE GERINGSTE AUFMERKSAMKEIT. JEDER SEKTOR KÄMPFTE FÜR SICH UND FÜR MEHR GEHÖR IN GESELLSCHAFT UND POLITIK. DAMIT IST JETZT SCHLUSS. JETZT KÄMPFT DIE GESAMTE BRANCHE GEMEINSAM ALS DENKFABRIK „UNION DER WIRTSCHAFT“ IN BERLIN. LÖSUNGEN WERDEN GEMEINSAM VORGEDACHT UND VORANGETRIEBEN. DR. MARCEL KLINGE, EHRENAMTLICHER VORSTAND UND SPRECHER DER DENKFABRIK, ERKLÄRT UNS DIE DETAILS.

IN BESTER GESELLSCHAFT

Die **gesamte Wirtschaftspower** des Außer-Haus-Marktes muss sich endlich in der Arbeit der Bundesregierung widerspiegeln. Namhafte Vertreter aus Politik, Wirtschaft, Foodservice, Industrie, Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und vielen Sektoren mehr sorgen mit geballter Power ab sofort für ein **Aufrütteln und Veränderung**. Krisen wie Corona, Inflation und Ressourcenengpässe haben die Branche monatelang unverschuldet lahmgelegt. Ja, sie wurde annähernd vergessen. Ändern wir nichts, **verschwindet die Branche Stück für Stück**, denn erstens möchte keiner mehr im Gastgewerbe arbeiten, da es unsicher und nicht wertgeschätzt ist. Zweitens muss immer mehr an allen Ecken gespart werden.

„Die Zeit, in der jede Branche für sich kämpft, ist vorbei. Wir setzen gemeinsam Zeichen, sorgen für Gehör und echte Veränderung. Gehen neue innovative Wege und engagieren uns als unüberhörbare Stimme des Außer-Haus-Marktes.“

Ralf Lambert, Geschäftsführer der INTERCAST



1. Was unterscheidet die Denkfabrik von den klassischen Verbänden?

Als Denkfabrik wollen wir – **ergänzend** zur Verbandsarbeit – in Berlin dabei helfen, hunderttausenden Familienbetrieben und Unternehmen sowie Millionen Beschäftigten neuen Mut und neue Perspektiven für die Zukunft zu geben. Unsere Besonderheit ist der **360-Grad-Blick** einer ganzen Industrie. Viele kennen den Begriff „**From Nose to tail**“. Genau das ist die Denkfabrik. Dabei fokussieren wir uns auf die Gemeinsamkeiten all unserer Mitglieder und Netzwerkpartner und beraten praxisnah, mit konkreten Forderungen an die Politik. Wir setzen konsequent auf Inhalte und wollen unternehmerisch und innovativ arbeiten.

2. Welche Vorteile habe ich als Mitglied?

- Vom steigenden Gesamt-Branchen-Rating profitieren
- Ihr Netzwerk auf- und ausbauen
- Die Politik beraten und bewegen
- Die Zukunft unserer Industrie mitgestalten

3. Welches Thema beschäftigt akut?

Der flächendeckende **Mitarbeiter:innen-Mangel** in Deutschland trifft die Tourismus-, Hospitality- und Foodservice-Industrie in besonderem Maße. Viele Probleme und Versäumnisse sind hausgemacht, einige politisch verursacht, andere stehen in direktem Zusammenhang mit gesellschaftlichen **Megatrends**, globalen Entwicklungen und aktuellen Krisensituationen. **Bis 2030** scheiden in Deutschland allein knapp **3,6 Mio. Menschen** mehr aus dem Arbeitsmarkt aus als neu hinzukommen. Unser Ziel für die Branche: zu den besten Arbeitgeber:innen der Welt werden, unattraktive Arbeitszeiten attraktiver machen, flächendeckend die **4-Tage-Woche** ermöglichen und vieles mehr.

„Die jüngsten Krisen haben doch deutlich aufgezeigt, dass wir in Berlin mit unserer ganzen **Wirtschafts-Power** nicht ausreichend wahrgenommen werden und das **politische Rating** einfach zu schlecht ist. Genau das wollen wir mit **Know-how** und **Kräftebündelung** sowie einem neuen **Lobby-Format** gemeinsam ändern. Deshalb haben wir eine **Denkfabrik** gegründet, die die wichtigsten Themen der gesamten **Wertschöpfungskette** inhaltlich und politisch in Berlin vorantreibt.“

Dr. Marcel Klinge

ehrenamtlicher Vorstand und Sprecher der Denkfabrik





PREMIUM-BEEF PORTIONIERTE STEAKS

WEIL GENUSS SO EINFACH SEIN KANN ...



QR-Code scannen
für alles rund um
Herkunft, Qualität
und mehr!



Die Vorteile

- Beste Rinderrassen und natürliche Aufzucht garantieren hochwertige Fleischqualität
- Punktgenaue Reifung für eine perfekte Steakqualität
- Höhere Flexibilität in der Küche durch Schockfrostung
- Mehr Kalkulationssicherheit und größere Gewinnspanne durch gleichbleibende Portionsgrößen
- Weniger Lebensmittelverschwendung
- Zeitersparnis in der Küche
- 100 % authentischer Genuss

FOLGEN SIE UNS AUF:



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

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

KREATION | ART DIREKTION
Ester Krevskaja
Jonas Gies
Muna Chamseddin

REINZEICHNUNG & LEKTORAT
msg medien-service-gmbh

BILDNACHWEISE
INTERGAST, Tastillery GmbH/
Vosé, Nomoo, Saint Ginger, Tante
Fine, Veggie Crumbz, Fräulein Lisa,
Tu-Nah/Philipp Gladsome, Kukki,
Shutterstock, Stocksy, Unsplash,
Manufactum, hofats, Trendxpress/
Sompex, Maisondumonde,
Bloomingville, Melanie Bauer,
Benedikt Walther/beegut, asktoni,
Lily Roggemann, Koch des Jahres,
Tourismuszentrale Rügen/Chris-
tian Thiele, Netzhammer, Les Deux
Dienstbach, Maltes Hidden Kitchen,
Dr. Marcel Klinge

DRUCK
ColorDruck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen/Germany

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 schrift-
licher Zustimmung durch
INTERGAST erfolgen.

**IHRE NÄCHSTE
CHEF TASTE
ERSCHEINT IM
OKTOBER 2022.**



...MMM LECKER!

Betriebsgastronomie, Restaurant, Außer-Haus?
Wir sind Ihr Partner für jede Gelegenheit!
Lassen Sie sich von unserer Geflügel-Vielfalt
inspirieren.



WWW.SPREHE.DE



Lust- macher!

**CRISPY RÖSTI-STÄBCHEN IM
RUSTIKALEN HOMEMADE-STYLE**

- ★ frische Kartoffelraspel, trendig mit Emmentaler und Chili als **Hash Brown Fries Cheese & Chili**
- ★ oder mit Zwiebeln, Möhren, Broccoli und Paprika als **Hash Brown Fries Vegetable**
- ★ lange Standzeiten

Die machen Lust auf mehr,
als Snack oder Burger-Beilage.



Schne frost

CHEF *Blog* TASTE HOW TO PAUSE!



intergast
Und Dein Rezept  funktioniert

GLEICH
REINLESEN

www.intergast.de/de/blog

