

intergast

DAS GOLD DER KÜCHE



BUTTER BARONE

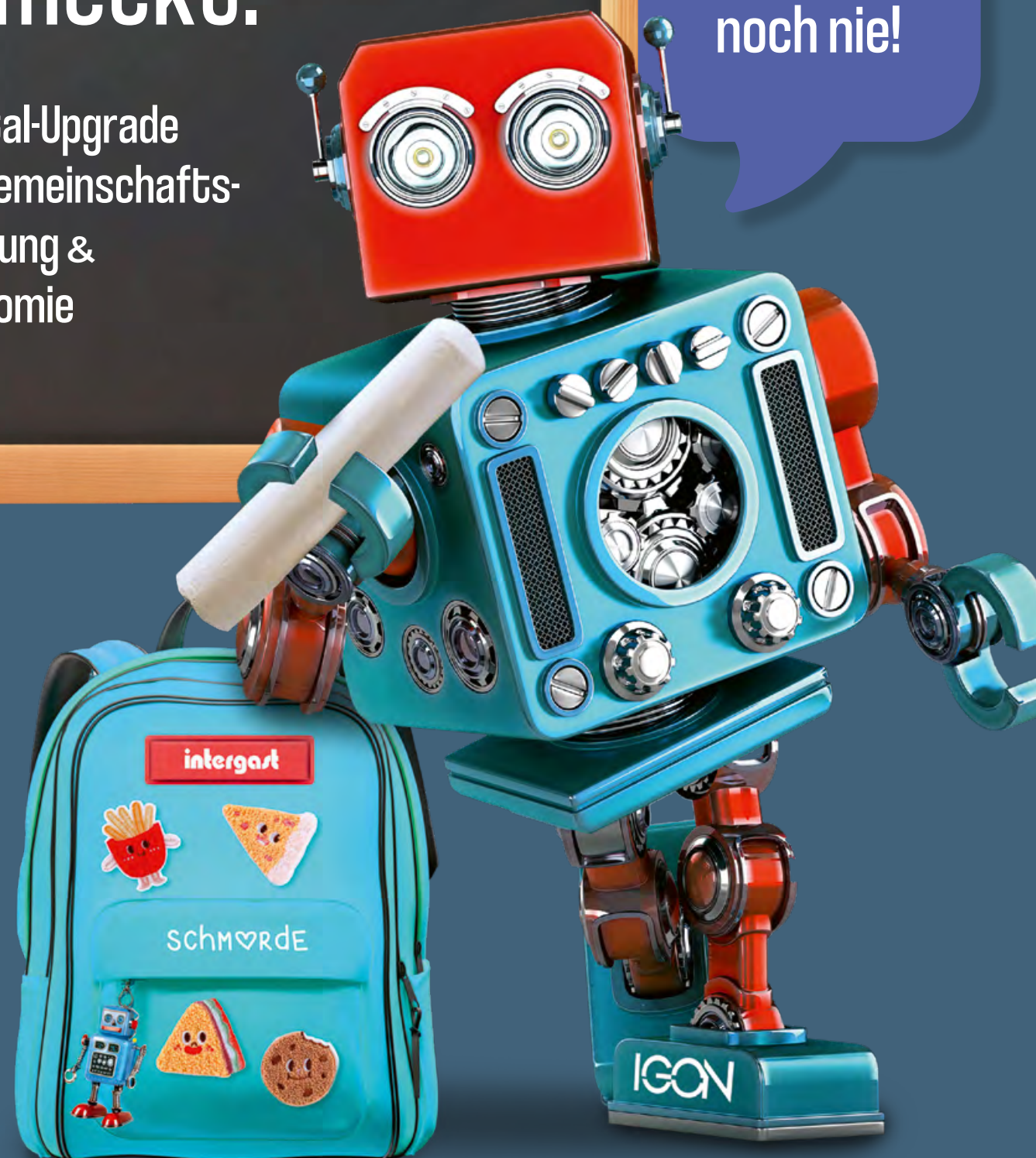
The Duc Ngo
Gerald Kortmann
Sonja Denninger
Jaspar Wcislo

Schlau serviert:
Essensbestellung,
die jedem
schmeckt.

Das Digital-Upgrade
für die Gemeinschafts-
verpflegung &
Gastronomie



So einfach
war Mensa
noch nie!



Alle IGON-
Vorteile
gibt's hier
für dich!

DER WAHRE GESCHMACK WOHNT IM UNSICHT- BAREN.

Fett – kaum ein anderes Wort in unserer Branche wurde so oft missverstanden, verteuelt und reduziert; dabei ist es das heimliche Herzstück unserer Zunft. Ohne Schmelz keine Jus, ohne Butter kein Croissant, ohne Fettkante kein Steak mit Charakter. Wer Fett meidet, nimmt Gerichten die Seele.

Seit Jahrtausenden war es Schatz und Nahrung zugleich. Römer tranken Brot in Olivenöl, Schmalz war das Gold des Volkes und Ghee in Indien gleich Medizin. Erst die 80er machten Fett zum Feindbild, Margarine zur Ersatzreligion und „Light“ zum Opium der Kalorientreuen. Dabei wussten wir immer: Fett ist nicht schuld – Fett ist Substanz. Heute kehrt es mit Haltung und Stolz zurück in die Großküchen und Gastronomien der Nation. Köche inszenieren Butter wie Rockstars, spielen mit Rauchpunkten, Texturen und Emulsionen. Es geht nicht mehr um Sättigung oder Verzicht, es geht um Erinnerung und um diese unsichtbare Umarmung, die jeder Bissen mitträgt. Genau deshalb widmen wir diese Ausgabe dem wahren Gold der Küche. Für all jene, die jeden Tag zeigen, dass Fett kein Tabu ist – sondern das Fundament für Genuss, Identität und Zukunft.



Was Sie außerdem in dieser Ausgabe erwartet? Gleich zwei unserer Mitglieder feiern **große Jubiläen** als Zeugnisse von Foodservice, der mit viel Herz und Verstand gelebt wird. Dazwischen schenkt uns der legendäre Grenzgänger zwischen Streetfood und Fine Dining **The Duc Ngo** Einblicke in seine gefeierte asiatische Küche, **Sonja Denninger** lässt uns mit ihrem Signature Dish das Wasser im Munde zusammenlaufen und obendrauf geben sich zwei der gefeiertsten und sinnlichsten Pâtissiers einen Schlagabtausch im Battle. Wer jetzt noch Platz für noch mehr Wissen hat, dem sei unser großer **Foodfluencer-Test** ans Herz gelegt oder auch die Recherche, wie denn eigentlich **Grillen & Co.** gehalten werden. Viel Vergnügen beim Lesen, Nachkochen und Diskutieren.

Ihr **Ralf Lambert**,
Geschäftsführer
INTERGAST

06

EINLEITUNG
Eine Liebeserklärung

08

FETTWISSEN TO GO
50 Shades of Fett

10

DIE GROßE FETTLÜGE
Alles andere ist Märchen

12

DIE GEHEIME FETTFORMEL
Die Butter Therapy

14

FETTE TRENDS
Geschmacksrichtung Fett

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!

Fett hat ein wahres Auf und Ab des Imagewandels hinter sich. Die letzten Jahre galt es sogar als kulinarischer Sündenbock für einfach alles. Gebrandmarkt als gesundheitsschädigend, verbannt in den Kühlschrank und um seine positiven Eigenschaften verkannt. Dabei ist es seit Jahrhunderten das goldene Fundament jeder Esskultur. Ohne Butter gäbe es kein Croissant und ohne Fettkante wäre ein Entrecôte nur trocken und zäh. Höchste Zeit für die Rehabilitation!

DER WAHRE SCHATZ

Fett hatte nicht immer ein Imageproblem – im Gegenteil. Jahrtausende lang war es der Schatz im Topf, die Währung der Küche, der Stoff, der Wärme und Leben sicherte. In der Antike tranken Römer ihr Brot in Olivenöl, im Mittelalter galt **Schmalz als Gold des Volkes**, im Norden wurde Butter wie ein Kultobjekt gehandelt und in Indien war Ghee nicht nur Kochfett, sondern Medizin und Ritual zugleich. **Fett war nie Beiwerk, sondern Identität.** Erst die späten 1970er und 80er machten es zum Feindbild. Margarine wurde zur Ersatz-Religion, **„Light“-Produkte zum Opium der Kalorientreuen.** Ganze Speisekarten wurden abgespeckt und verloren dabei nicht nur an Geschmack, sondern auch an Würde. Wer Fett wegschnitt, schnitt auch die Seele aus seinen Gerichten.

DAS GROSSE REVIVAL

Heute feiern Köche endlich Fett wie Rockstars. Die Belege sind eindeutig, denn nicht Fett an sich, sondern die falschen Fette sind das Problem. Industriell erzeugte Transfette sind schlecht für unsere Gesundheit. Was wieder in ist, sind die **ehrlichen Schätze** wie Butter, Ghee, Schmalz, Rindertalg, Geflügelfett, Olivenöl, Kokosfett und vieles mehr. Es geht dabei um Qualität, Herkunft und Verarbeitung. Köche arbeiten bewusster mit Emulsionen, Texturen und Rauch- bzw. Schmelzpunkten, denn sind wir ehrlich, gutes Fett ist absolut geschmackstragend. Wie sagte schon **Paul Bocuse:** „Ich liebe Butter, Sahne und Wein.“

FETT IST HALTUNG

Fett ist mehr als Makronährstoff. Es ist wieder ein Statement. Es zeigt, ob ein Koch Mut hat, mit ehrlichen Zutaten zu arbeiten, oder ob er sich hinter Trends und Etiketten versteckt. **Fett macht nicht nur satt, es macht unvergesslich** – weil es Aroma speichert, Texturen veredelt und Emotionen freisetzt. Nehmen wir die unsichtbare Seele der Milch, das MilCHFett. Es trägt Aromen, bindet und macht aus schlichter Milch erst den Stoff für Käse, Butter und Rahm. Was zeigt uns das? Genuss muss mit Fett eine Liebesbeziehung eingehen, denn es ist die unsichtbare Umarmung, die jeden Bissen in ein Erlebnis verwandelt.



50 SHADES OF FETT

Jedes Fett hat seinen Ton, seine Textur, seinen Charakter. Manche sind seidig und subtil wie Olivenöl, andere laut und opulent wie Schmalz. Zusammen ergeben sie die wahre Farb- und Geschmackspalette der Küche, denn ohne sie bleibt Genuss einfach nur fad. Hier die wichtigsten Fettwerkzeuge, mit denen Profis aus Rezepten Meisterwerke machen.



BUTTER
Das Original

Mit rund 82 % Fettgehalt bringt sie nicht nur Schmelz, sondern auch Aromastoffe, die beim Bräunen den unverwechselbaren Geschmack freisetzen. In Saucenküchen und Pâtisserie unersetzlich, aber längst auch in fermentierter Form oder in **Nussbutter** wiederentdeckt. In Spitzenküchen wird Butter nicht mehr versteckt, sondern stolz inszeniert.



KOKOSFETT
Der Exot

Mit einem Rauchpunkt bei rund 200 °C ist das Kokosfett hoch erhitzen und deshalb in der asiatischen Küche Standard. Sein Vorteil ist die **lange Haltbarkeit** und subtile Süße. Absolut im Trend ist das Cold-Pressed Virgin Coconut Oil. Wer es clever nutzt, spielt mit der Assoziation von „tropisch“ ohne ins Klischee abzurutschen. In der Pâtisserie sorgt es für eine seidige Textur.



RAPSÖL
Die Soliden

Nicht jeder Farbton knallt wie Neon – manche sind die Basis, ohne die kein Bild funktioniert. Genau das sind Raps- und Sonnenblumenöle. **Allrounder** und dazu echte Arbeitstiere, Fritteusen-Gold und nicht wegzudenken im Wareneinsatz. Während die kaltgepressten Varianten mit nussigem Eigenaroma glänzen, überzeugen raffinierte Öle durch Neutralität.



KAKAOBUTTER
Die Präzise

Ohne Kakaobutter keine Schokolade. Mit Schmelzpunkten zwischen 32 und 35 °C ist sie das präziseste Fett der Pâtisserie und auch das teuerste. Der Weltmarktpreis schwankt stärker als der von Kaffee. Köche nutzen sie **für Glanzüberzüge, Texturkontrolle** und innovative Anwendungen wie z. B. aromatisierte Kakaobutter-Sprays für Desserts oder Fleisch.



SCHMALZ
Die Weisen

Lange verpönt, jetzt wieder im Rampenlicht holen die Nose-to-Tail-Konzepte und das Wissen um Nachhaltigkeit tierische Fette zurück in die Küche. Rindertalg macht Pommes **knuspriger als jedes Pflanzenöl** und Gänseschmalz bringt Tiefe in Klassiker wie Rotkohl oder Linsen. Für Profis zählt nicht allein Nostalgie, sondern die Funktion.



OLIVENÖL
Die Sonne

Olivenöl ist nicht nur gesund, es ist auch kulturelles Kapital: über 3,37 Mio. Tonnen wurden allein 2024 weltweit produziert, davon über 60 % in Spanien. Für Profis auch spannend: die **Diversität der Aromen** von früh geernteten und pfeffrigen Sorten bis zu milden, fruchtigen Spätlesen. In der Fine-Dining-Küche längst nicht mehr nur „Mittelmeer“, sondern Basis für Eis oder Espumas.

ALLES ANDERE IST MÄRCHEN

Wie oft greifst du zu Produkten mit dem Etikett „Nur 0,1% Fettgehalt!“? Diese moralisierte Zahl hat in den letzten Jahren Karriere gemacht. 0,1% verkauft sich eben gut, erklärt aber weder Emulsion noch Geschmack und trägt erst recht keine Sauce. Gute Küche ist Balance und Haltung ohne Verzicht um jeden Preis. Also holen wir die Wahrheit zurück auf den Teller und zeigen, wie kluge Fettwahl Stabilität, Aroma, Klarheit und Vertrauen bringt.

MEHR SCHEIN ALS SEIN

Light verkauft ein Gefühl von Tugend, doch rein rechtlich betrachtet heißt Light nur, dass **30 % weniger Energie, Fett und Zucker** als die Referenz enthalten sind. Noch interessanter wird es bei 0,1% auf der Verpackung. In Europa darf fettfrei nur heißen, was weniger als 0,5 Gramm Fett pro 100 Gramm oder Milliliter hat. Eine solche Angabe sagt jedoch rein gar nichts über Salz, Zucker, Verarbeitung oder Gesamtkalorien aus. Das steht so im **EU-Recht**. Fettreduziert ist also nicht gleich gesund. Das kardiovaskuläre Risiko hängt vom Gesamtmuster und Qualität der Fette ab. Schutz vor Krankheiten entsteht durch **Fettsäureprofil und Antioxidantien**, nicht durch Fett-Tabu.

Dabei sind die größten Fettquellen oft nicht die Butter auf dem Brot oder das Schmalz in der Pfanne, es sind vielmehr die versteckten Fette in Fleisch, Wurst, Milchprodukten, Back- und Süßwaren. Noch vor einiger Zeit erhielten gerade Süßwaren viele **Transfette** über Back- und Ziehmargarinen, denn diese machen vieles formstabil, streichfähig und haltbar. Ob Füllcremes, Waffel- und Keksfüllungen sowie Kuvertüre-Ersatzmassen, die gesundheitliche Bewertung kann sich wohl jeder denken. Doch hier hat die EU reagiert. **Maximal 2 Gramm pro 100 Gramm** Fett darf an industriell erzeugtem Transfett im jeweiligen Produkt enthalten sein. Heute greift man eher zu gesättigten Fettsäuren, oft Palmitinsäuren.

DEIN PROFI-PLAYBOOK

Wähle deine Fette nach Aufgabe. Hohe Hitze braucht **stabile Matrizen**, saubere Prozesse, Filter und Wechselpläne. Mittlere Hitze profitiert von extra nativem Olivenöl. Emulsionen und Saucen gewinnen durch Butter, Ghee und Milchfettkompetenz an Aroma. Deine Karte muss Haltung signalisieren. Zeige sichtbar Nussbutter, in Rindertalg gebacken, mit Ghee glasiert. Nenne die Herkunft, die Technik und auch die Gründe für deren Verwendung. **Storytelling statt Healthwashing** schafft Vertrauen.

Immer mehr Menschen legen den Fokus auf Qualität, Handwerk und Herkunft. Weiß der Gast, warum sein Gericht mit gutem Öl und Butter besser performt als mit einem **Low-Fat-Kostüm**, werden Light-Mythen bald komplett Geschichte.





DIE BUTTER THERAPY

Kita, Kantine, Knast oder Klinik – alle diese Orte sind eine große Bühne für wahre Kochkunst. Es geht dabei um so viel mehr als nur ums Sattwerden. Es geht um Schmelz und Erinnerung. Gute Köche können Fett wie ein Künstler inszenieren. Ein Pinselstrich für Glanz, ein Tupfer für Tiefe, ein Film für Mundgefühl. In der Bäckerei wird aus Technik und Fett eine liebevolle Sünde, in der Saucenküche trägt der Schmelz viel Nostalgie. Das To-go-Geschäft braucht Sättigung, die hält und nicht beschwert.

SCHNELL MAL UM DIE ECKE

Schauen wir uns den Trend der **Snackification** an. Gerade Bäckereien leben vom Schichtwerk. Laminierter Teig brauchen dabei plastische Fette mit sauberem Schmelzverlauf und beta-prime-Struktur, sonst bleibt das Croissant flach. Das ist Prozessqualität, die Volumen und Zungengefühl liefert. Weiter geht's mit **Mini-Mahlzeiten** an Verkehrsknotenpunkten und in der City. Wer satt und zufrieden sein will, braucht **Textur, Aroma, Proteine, Ballaststoffe** und vieles mehr. Fett hat dabei die Aufgabe, Energie zu liefern und die Magenentleerung zu verlangsamen. Doch nicht nur die Sättigung, sondern eben dieses kleine Gefühl von Geborgenheit, das in jedem buttrigen Biss steckt, birgt so viel Wärme und **Glück**, dass wir mitten in der Rushhour die Zeit vergessen können.

VON GABEL BIS SCHNABEL

Gibt es eine geheime Fettformel für die Mensa, das Krankenhaus oder die JVA? Wer bestimmt, wie viel Fett ins Essen darf? In Schulen und Kitas orientiert sich die Qualität an **DGE-Standards** und geprüft werden dabei Lebensmittelhäufigkeiten an über 20 Verpflegungstagen. In vielen Bundesländern sind diese sogar verbindlich, denn Ziel ist eine vollwertige Verpflegung. Frittiertes und Paniertes darf höchstens an **vier Tagen** innerhalb dieser 20-Tages-Spanne serviert werden.

Bevorzugt sind Öle mit günstiger Fettsäurebilanz. In Kliniken und Seniorenheimen werden die DGE-Qualitätsstandards als **Prozessleitplanke** genutzt, dabei sollten Fette etwa 30 % der **Tagesenergie** ausmachen. Der Fokus liegt auf ungesättigten Fetten aus Oliven- oder Rapsöl, Nüssen, Samen oder Fisch. Interessant: In der Pflege sind Butter und Sahne ausdrücklich empfohlen, wenn ein Risiko für **Mangelernährung** vorliegt. Zudem wird Nähe und Akzeptanz zum Pflegepersonal über vertraute buttrige Geschmäcker aufgebaut.

DIE SPRACHE DER KÜCHE

Gehen wir von Nostalgie und Vertrauen zu Feinschliff und Handschrift über, so landen wir in der guten Gastronomie. Fett ist hier **wie der Lippenstift** des Tellers. Ein Hauch und plötzlich hat das Gericht Kontur, Farbe und Attitüde. Braune Butter, Rauchbutter, Kombu-, Koji- oder Miso-Butter legen einen derartigen Seidenfilter über Gemüse, Fisch und Fleisch, dass aus jeder noch so simplen Zutat eine wahre Liaison entsteht. **So verkauft sich Können, nicht Kalorie!**

GESCHMACKSRICHTUNG FETT

Fett spielt – sind wir ehrlich – die heimliche Hauptrolle bei allem. Zwischen Schmelz und Prozenten steckt obendrein ein Milliardenmarkt, der Gaumen verführt und Bilanzen bewegt. Butter wird wieder zur Ikone, Kürbiskernöl zum grünen Gold und Rapsöl zum Arbeitstier Europas. Aber die Zukunft liegt nicht nur in Ölen und Butter, sondern auch in Haltung und Herkunft, wo wir direkt bei Nose-to-Tail und tierischen Fetten wie Bauchspeck, Knochenmark und vielem mehr wären. Wie das duftet...

FETTE WAHRHEIT

Die Wissenschaft hat längst aufgeräumt. Transfette sind seit 2021 in Europa streng gedeckelt, was Backmargarinen und Billig-Schokoladen berechenbarer macht. Übrig bleibt die Unterscheidung: **Butter** bringt Schmelz und Vertrauen, **Rapsöl** sorgt für Balance und Neutralität, **Olivenöl** für Aroma und Antioxidantien. Und wer glaubt, Gäste würden Light und Null-Komma-Etiketten feiern, hat nicht verstanden, dass Geschmack längst das härteste Verkaufsargument ist. Allein der **buttrige Duft** verkauft mehr als jedes Diät-Produkt dieser Welt.

DIE ZUKUNFT ZEIGT HALTUNG

Obendrein ist die Zukunft des Fetts geprägt von **Haltung**. Während Palmöl der globale Taktgeber in Sachen Kosten bleibt und sich neue Player wie Hanf- oder Arganöl in die Küchen drängen, gewinnt auch die **Kreislaufwirtschaft** wieder enorm an Beliebtheit. Ob Knochenmark, **Speck, Talg oder Haut**: Restefett ist Liebe zum Genuss und Nachhaltigkeit zugleich.

DAS ARBEITSTIER

Rapsöl ist und bleibt dabei das meist verwendete Fett in der Außer-Haus-Verpflegung. Aber: Seit 2020 sind die Preise für Speisefette und Öle in Deutschland im Schnitt um 60 Prozent gestiegen. Auf Olivenöl weicht man nur selten aus. Aktuell kostet eine Tonne Rapsöl aber **zwischen 890 und 1.060 Euro**. Warum die Preise sich auch hier verdoppelt haben? Nicht, weil Köche plötzlich mehr nachfragen, sondern weil Rapsschrot schwächelt (Öl und Schrot wird immer zusammen gehandelt), Biodiesel-Quoten steigen, Ernten schwanken, Energie- und Verpackungskosten kriseln und globale Handelsrouten ins Stocken geraten. Für Küchenchefs heißt das: **Ölpreise sind keine Nebensache mehr.**

ZUM DAHINSCHMELZEN

Parallel zur Kalkulation wächst auch die Sehnsucht nach Premium. Manufakturen wie die **ButterBoyz** inszenieren Butter als Lifestyle: Pop-up-Tastings, limitierte Sorten wie Honig-Senf oder Chili-Röstzwiebel, Social Hype. In der Schweiz stellt die **Jumi-Käserie** Bergmilchbutter her, die wie Kunst aussieht und wie Kindheitserinnerung schmeckt. In Österreich gilt steirisches Kürbiskernöl längst als grünes Gold, das nicht nur Salat, sondern auch Steak und Dessert adelt. Kleine Chargen, klare Herkunft, stolze Kommunikation – genau das, was Gäste heute suchen.



Bahlsen

Unser **Neuprodukt**
für alltäglichen
Genuss-

NEU



-und unsere
bekannten Mischungen
jetzt als **Favourite** und
Classic Collection
im neuen Design



BREITSAMER HONIGSORTIMENT

Küchenprofis



UNSER TOP-ARTIKEL
FÜR KÜCHENPROFIS

- ▣ 2 kg Imkerhonig, Blüte flüssig handwerklich geimkert
- ▣ Breitsamer Qualitätsprodukt
- ▣ praktisch im Handling
- ▣ attraktiver, lichtschützender Metalleimer



IMKERGOLD
FAIRES FRÜHSTÜCK



- ▣ Fairtrade Honig-Portionen 120 x 20 g
- ▣ Blütenhonig flüssig oder cremig
- ▣ Verpackung 100% recycelbar



breitsamer.de



WIR LIEBEN KÜCHE!



UND DU?

Ob Zubehör für Hygiene, Reinigung, Gastraum oder Take-away, **Kitchen Basics** liefert clevere und zuverlässige Allrounder für den Profi-Alltag.

FOLGE UNS AUF:



#INTERGAST

Milka

DIE KLEINE

Kleine Tafel – große Wirkung!
Unser neuer Wachstumstreiber in 45 g.



NEU
– jetzt ordern!



Für mehr Informationen: 0421 37706000 oder mdlz.professional@mdlz.com

Mondelez
International
PROFESSIONAL

TOPPT ALLES.

Probiere es aus!



Anders als Ahornsirup, Agavendicksaft oder Reissirup muss unser Goldsaft nicht um die halbe Welt reisen, um dir deine Gerichte zu versüßen. Gewonnen aus 100 % regionalen Zuckerrüben schenkt dir der naturreine Sirup nachhaltigen Genuss – als Topping oder als Zutat zum Kochen und Backen.

Goldsaft: Natürlich für deinen Genuss.

20

BESSERWISSE
Slice to meet you!

22

DAS GEFÄLLT
Magie des Orients

24

EAT THIS
Frisch für dich gespottet!

26

ON-OFF-BEZIEHUNG
Love @ first like

28

MEET THE TRUTH
Manche mögens heiß

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.



SLICE TO MEET YOU!

TK-Pizza ist für die einen Urlaubsgefühl für den Gaumen, für die anderen eine unkomplizierte, schnelle Mahlzeit und für wieder andere ein absolut verlässlicher Umsatztreiber. Wer ihre Geschichte, Mythen und Produktions-Tricks kennt, versteht, wieso sie ein Milliardenmarkt ist und warum frische Ware oft nur zweite Liga spielt.

MR. FREEZE

Vergiss Steve Jobs und das iPhone: **Joseph Bucci** aus Philadelphia ist der Mann, der 1950 das Patent für die erste TK-Pizza einreichte. Keine labbrige Teigscheibe mehr, sondern eine knusprige Pizza wie frisch vom Italiener gebacken, nur eben in unter 15 min und wo immer du willst. Beste Erfindung ever!

ALTER SCHWEDE

Wer hätte es gedacht? Die Schweden sind Tiefkühl-Pizza-Vorreiter. **Alle 2 Sekunden** wird hier angeblich ein Exemplar verkauft. Bei der Wahl wird es allerdings gewöhnungsbedürftig. Beliebteste Sorten: Kebab und Bananen-Curry.

NÄHRSTOFF- MYTHOS

Wer glaubt, eine TK-Pizza sei ein Nährstoff-Zombie, hat nicht verstanden, wie Schockfrostern funktioniert. Bei -40 °C werden Vitamine, Aromen und Texturen in eine Art **kulinarischen Dornröschenschlaf** versetzt und bleiben somit auch nach dem Auftauen und Backen komplett. Vorurteil widerlegt!

PIZZA RECIERT

TK-Pizza ist die absolut unangefochtene Nr. 1 im Kühlregal. Allein 2024 wurden in Deutschland über **395.000 Tonnen** davon verkauft. Ein Zuwachs von 4,5 % zu 2023 und mehr als jedes andere TK-Produkt.

LOVE LANGUAGE

Ja, Liebe geht durch den Magen und Pizza ist das Lieblingsfastfood für Dates, und so ganz nebenbei: die **Lieblingsversionen** der Deutschen sind ganz klar Salami und die klassische Margherita.

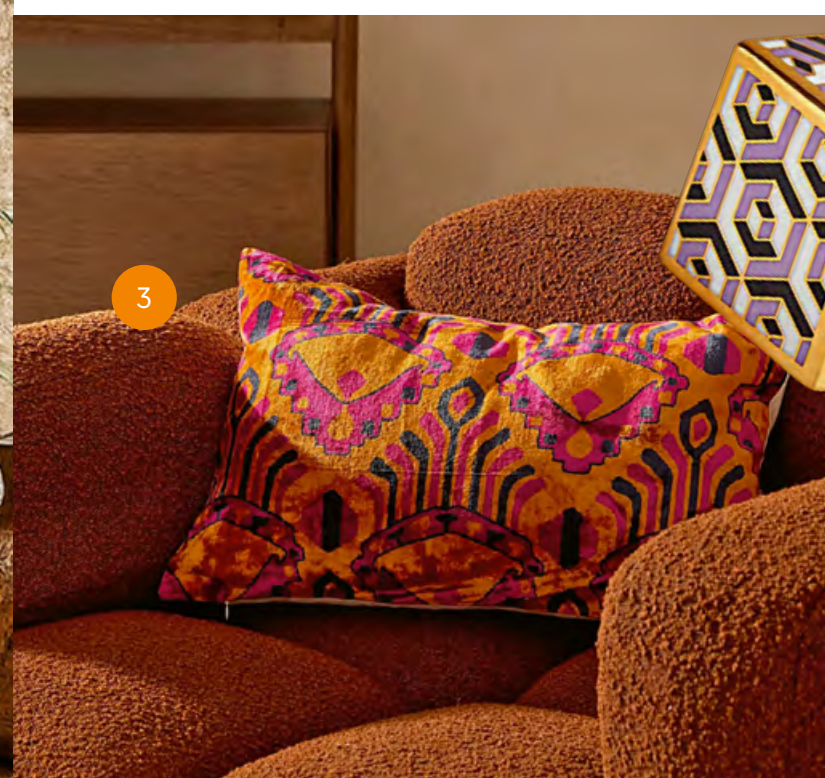
NEUE SPHÄREN

Ok, nicht TK, aber so irrsinnig und geschichtsträchtig zugleich: 2001 schoss **Pizza Hut mit Marketing-Irrsinn** in neue Sphären. Für satte 1 Million US-Dollar ließen sie eine Pizza zur Internationalen Raumstation bringen – persönlich an Kosmonaut Juri Usatschow. Das war die erste Pizza im All.



Magie des Orients

Dinieren wie in 1001 Nacht? Wie wäre es mit einem Stück Marrakesch für Gaumen und Gäste? Mit dem fliegenden Teppich schweben wir zu opulenten Stoffen, filigranen, bunten Mustern und silbernen wie auch goldenen Details. Kombiniert mit liebevoll ausgesuchten Accessoires und Naturmaterialien für den Tisch entsteht ganz schnell ein Look, der zum Verweilen und Genießen einlädt.



1. Fliegender Teppich von www.rugvista.de / 2. Farbträume auf Keramik von www.studioriviera.de / 3. Sultanskissen mit Traum-Muster von www.westwing.com / 4. Salz- und Pfeffer-Juwelen für den Tisch von www.raum-blick.de / 5. Teegläser für süßen Minztee von www.connox.de / 6. Palastlaternen von www.westwing.com

Frisch für dich gespottet!

Herbst ist Erntezeit und genau deshalb gibt es bei uns ganz besondere Schätze. Vom rauchigen Twist bis zum alkoholfreien Gold im Glas. Wer heute Gäste begeistern will, muss mutig, frech und emotional seine ganz persönlichen Geschichten auf den Teller bringen. Satt reicht uns nicht mehr. Wir wollen Statements setzen!



franzvonfein.de

Der alkoholfreie **Bernstein Aperitif** von **Franz von Fein** bringt Bio-Orangen, Lavendelblüten und Rosmarin so fruchtig und floral zusammen, dass du den Geschmack nie vergessen möchtest. Kein Zufall, dass er 2024 bei den World Alcohol Free Awards Gold holte und von Falstaff mit 92 Punkten gefeiert wurde.

norohy.de



Tadoka ist die Geheimwaffe für alle, die Gerichten das gewisse Etwas geben wollen. Ein Tropfen reicht und schon schmeckt ein simples Dressing, eine Eiscreme, ein Cocktail und vieles mehr nach BBQ. Wie wäre es mit köstlichen, geräucherten Macarons in Kombination mit torfigem Whiskey?

mari-senf.de



Süß, fruchtig, pikant – und alles andere als brav. Der **Aprikosen-Senf von Mari** bringt bayerische Handwerkskunst mit einem Hauch Sommerflirt ins Glas. Geschmacklich die perfekte Liaison für Käse und ein aromatischer Kick zu Lamm. Glas aufdrehen, Löffel rein und den Teller zum Strahlen bringen.

mamaye.de



Essen, wie es sein sollte: gemeinschaftlich, würzig und unkompliziert. Das **Linsengericht Ades** des jungen Unternehmens **Mamaye** schmeckt nach Afrika und purem Zusammenhalt. Cremig rote Linsen treffen auf landestypische Berbere-Würze aus Chili, Kardamom, Rosmarin, Lippia, Knoblauch und Bockshornklee.

krautpunk.de



Krautpunk macht Gewürze wie andere Leute Musik: ehrlich und voll auf die Fresse. **Schwarzer Salbei** trifft auf **norwegisches Havsnø Meersalz** und bringt Kräuterwürze mit Charakter. Kein Industrie-Blabla, sondern pure Natur, frei von Zusatzstoffen. Perfekt für alle, die in der Küche mehr Biss wollen.



LOVE @ FIRST LIKE

Foodfluencer sind die neue Währung der Gastro und das nicht erst seit gestern. Schnell engagiert, denn die Reichweite klingt nach vollen Kassen, doch oftmals fühlt sich der Umsatz irgendwie ernüchternd an. Auch wenn die Herzen online knallen, bleibt der Gastraum leiser als gedacht. Foodfluencer können durchaus Tische füllen, aber entscheidend sind nicht Fame und Reichweite, sondern ganz andere Kriterien.

DIE SELFIE QUEEN

Foodfluencer X dreht ein Reel über dein Spitzenmenü, deine Küche und wie toll er alles findet. Daraus resultieren 15.000 Likes. Was der Follower aber nicht sieht: 10 Gänge, da ja alles gezeigt werden soll und dazu essen noch 3 Begleiter gratis mit. „Machen wir immer so für authentischen Content.“ Die Kosten sind alles andere als gering, der Deckungsbeitrag mehr als mager. **Die Realität schockt:** keine klingelnde Kasse in den folgenden Tagen.

Dein Teller ist ihr Accessoire, aber ihre Follower kommen eher aus der **Beauty-Branche** und Kommentare gibt's nur zu ihrem Look, aber kein einziger neuer Gast kehrt ein.

DER LOCAL-PROFI

Zwar probieren **87% der Gäste** laut OpenTable-Studie neue Restaurants durch Social Media aus, doch wer sagt, dass dieser oder jener Foodfluencer auch wirklich zu deiner Zielgruppe passt? Die Szene ist bunt und schillernd, aber nicht jeder, der ein Dessert filmt, bringt auch Umsatz. Lasst uns mal die Spezies des beruflichen Foodies hinter der Kamera genauer durchleuchten.

Er kennt deine Stadt, deine Gäste, ehrt deine Arbeit und weiß, wie hart die Branche ist. Er hat **ähnliche Follower** wie du Gäste, nimmt Kooperationen ernst und liefert Content, der zu dir passt. Seine Arbeit zahlt sich aus.

DER TELLER-TOURIST

Taucht auf, bestellt das Signature Dish, fotografiert und filmt es aus allen Winkeln und verschwindet. Der Content geht **viral**, aber die Kasse bleibt oft leer.

DER HASHTAG-HIPSTER

Er postet deinen neuen Purple Ube Latte mit #SoUnique und bringt neugierige **Trend-Follower**, die den Hype einmal bei dir probieren wollen, aber langfristig hast du nichts gewonnen.

Die entscheidende Frage lautet also nicht, **ob** Foodfluencer sinnvoll sind, **sondern welcher**. Ein Familienhotel profitiert von einem Family-Blogger, nicht von einem urbanen Avocado-Ästheten. Fine Dining wird durch Kenner groß, nicht durch Beauty-Vlogger. **Die Faustregel:** Je näher die Community an deiner Gästestruktur, desto besser die Wirkung. **Micro-Influencer** performen oft effektiver, weil Nähe Masse schlägt. Alles andere ist digitales Strohfeuer. **Frag doch mal neue Gäste, wie sie auf dich aufmerksam geworden sind.** Beobachte, ob aus neuen Followern echte Buchungen werden.

DER COLLABS-PENDLER

Heute bei dir, morgen bei der Konkurrenz direkt nebenan und übermorgen wirbt er für dessen Cousine. Alle werden einzigartig angepriesen, aber die Dramaturgie ist bei allen **identisch**. Absoluter Glaubwürdigkeitsverschleiß, denn es geht nur um den eigenen Ruhm.

MANCHE MÖGENS

Heiß

Ohne Temperatur läuft in der Küche gar nichts – sie ist Dirigent und Spielmacher, aber leider manchmal auch Saboteur. Temperatur entscheidet über Geschmack, Konsistenz und Emotion. Doch wo liegt die feine Grenze zwischen goldbraun und verbrannt, zwischen samtig und klumpig? Willkommen im Mikrokosmos, in dem wenige Grad Celsius den Unterschied machen.

Dass zusätzlich zur Hitze die richtigen Utensilien wichtig sind, wissen wir. Ob Pfanne, Kochtopf, Ofen oder sogar das simple Glas, sie alle haben Einfluss auf Gelingen oder Misserfolg. Dabei ist **Temperatur mehr als nur eine Zahl**: sie entscheidet über Geschwindigkeit chemischer Reaktionen, das Gerinnungsverhalten von Eiweiß oder die Flüchtigkeit von Aromastoffen. Schauen wir doch mal auf einige unserer Lieblingsprodukte und wie sich die Temperatur mit ihnen verhält.

FLEISCHESLUST

Wenn Steak auf hohe Temperaturen trifft, beginnt das große Schauspiel der Maillard-Reaktion. Damit die begehrten Röstaromen entstehen, muss die Oberfläche möglichst trocken sein und die Hitze kräftig einwirken. Die offene Flamme sorgt zwar für intensive Aromen, kann aber auch unerwünschte Begleiter wie **Acrylamid oder polyzyklische Aromaten** entstehen lassen. Wer auf Nummer sicher gehen will, hält Abstand zur Glut und setzt auf Marinaden, die zusätzlich das Aroma verfeinern.

IN VINO VERITAS

„Zimmertemperatur“ ist ein Mythos. **Schaumweine** wollen **6–8 °C**, frische Weiße und Rosé fühlen sich bei **8–12 °C** wohl, kräftige **Rote** erst bei **16–18 °C**. Zu warm? Dann dominiert der Alkohol. Zu kalt? Dann verschwinden Struktur und Bouquet. Wein ist also ein Temperatur-Chamäleon – ein Grad daneben kann schon die Stimmung am Tisch töten. Tipp: Lieber etwas zu kühl servieren, denn das Glas wärmt mit.

FÜR CHOCOHOLICS

Kakaobutter hat sechs Persönlichkeiten, aber nur die fünfte sorgt für Glanz und knackigen „Snap“. Die perfekte Kurve: bei **45 °C schmelzen, dann runterkühlen** und schließlich bei **29–32 °C** verarbeiten. Wer schlampft, kriegt statt Pralinen graue Fettblüten. Schokolade ist Physik in zartbitter und jede Abweichung wird bestraft.

KOFFEINJUNKIE

Zwischen **90 und 96 °C** entfaltet **Kaffee** sein volles Aroma. Bleibt das Wasser kühler, wirkt die Tasse flach und dünn. Aber Achtung, kommst du an die **100 °C**, hast du Bitterkeit gebrüht, die nicht mal ein hässlicher Montagmorgen verdient hat. Cold Brew dagegen zeigt, wie sehr Temperatur das Spiel verändert: ganz ohne Hitze entstehen weiche, sanfte Aromen mit wenig Säure und einer Extraportion Smoothness.

DIE HEFE-DIVA

Hefe fühlt sich am wohlsten **zwischen 20 und 30 °C**. In diesem Bereich arbeitet sie zuverlässig und schenkt saubere, elegante Aromen. Wird es wärmer, kippt die Stimmung wie bei einem launischen Teenager. Fällt die Temperatur dagegen zu stark ab, macht die Hefe einfach Feierabend und die Gärung steht still.



Neu

Veggie Power Patties

Perfekt
für Kita &
Schule.

Erbsen-
HaferKürbis-
HaferBio
Gemüse-HaferRotkohl-
HaferKarotten-
Hafer

Die neuen Veggie Power Patties aus Gemüse & Hafer – bestell dir jetzt deine persönliche, kostenlose Musterbox auf frostafoodservice.com/musterbestellung, ruf uns an +49 471 97 36 441 oder schreib ganz einfach eine E-Mail an foodservice@frosta.com.

FROSTA
FOOD
SERVICE

frostafoodservice.de

Walhalla
DELIKATESSEN



Steinpilze
geschnitten
5 x 1 kg
(Art.-Nr. 70517)



**TK-Schupfnudeln
mit Steinpilzen**
5 x 1 kg im Karton
(Art.-Nr. 75605)



Eierspätzle
2,5 kg
(Art.-Nr. 75644)



ganze Pfifferlinge
Sort. I
1 kg
(Art.-Nr. 76537)



ganze Pfifferlinge
Sort. III
5 x 1 kg
(Art.-Nr. 76507)

Waldpilzmischung
Champignons,
Butterpilze,
Steinpilze, Maronen-
röhrlinge, Shitake
5 x 1 kg
(Art.-Nr. 72567)

Die erntefrisch tiefgefrorenen Pilze, kombiniert mit Kartoffelschupfnudeln oder Spätzle von Walhalla, machen Ihr Gericht zu etwas ganz Besonderem. Genau das Richtige für Sie, um Ihre Gäste zu begeistern.

Versprochen!

✓ Natürlich produziert
✓ Natürlich kontrolliert
✓ Natürlich gut

www.walhalla-delikatessen.de

Develey
FOOD SERVICE

Gemeinsam Gutes besser machen.

Simply
Relishious.



- ✓ Einzigartige vegane Saucen mit stückiger Konsistenz
- ✓ Exzellente Farb- und Geschmacksakzente: Zwiebel, Mango, Gurke und Paprika
- ✓ Ungekühlte Lagerung, einfache Dosierung, bereits servierfertig

Mehr
Infos



Debic

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.

- 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.



Scannen &
entdecken

NAARMANN

SO FEIN KANN
GOURMET
SNACKEN!

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



Entdecken Sie
hier mehr!



Weniger Müll, mehr Nachhaltigkeit:
Viele Naarmann-Produkte sind in
praktischen Großgebinden erhältlich
und ungekühlt lange haltbar.

www.naarmann.de | #naarmann**GUTES GELINGT!**

34

GAUMENFREUDEN
Tatar & Bone Marrow

36

KÜCHENROMANZE
Speed-Dating mit Gerald Kortmann

38

SIGNATURE DISH
Dessert Queen: Sonja Denninger

40

**SCHMORDES
KÜCHENQUICKIE**
Eigenmarke kann Weihnachten

44

BATTLE
Kalorien sind auch Gefühle

46

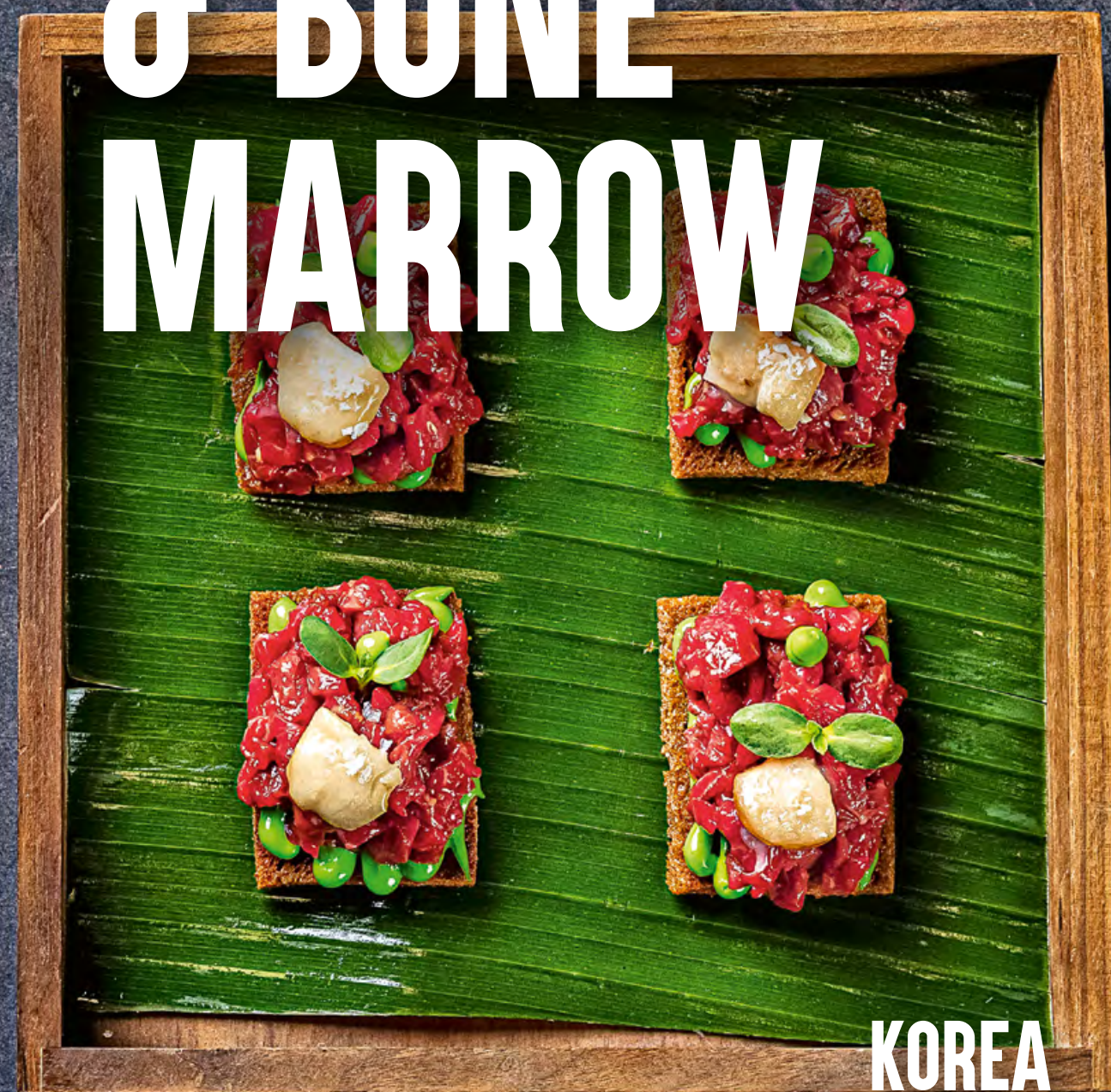
HALTUNGSSACHE
Ran an die Grillen

KITCHEN STORIES

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

TATAR & BONE MARROW

Rezept reinziehen,
Küchenrockstar
rauslassen:



KOREA
MEETS
FRANKREICH
À LA GOLDEN
PHOENIX

**"AM ENDE IST ES DAS,
WAS WICHTIG IM LEBEN IST:
GUTES ESSEN & GEMEINSCHAFT."**

Was passiert, wenn vietnamesische Wurzeln, japanische Präzision und Berliner Schnauze aufeinandertreffen? Richtig: ein Kochbuch, das knallt wie ein Streetfood-Festival und glänzt wie Fine Dining. The Duc Ngo ist Kult- und Multigastronom, TV-Gesicht bei Kitchen Impossible und längst eine Legende der deutschen Gastro-Szene. 15 Restaurants, von der Brasserie Madame Ngo zum japanisch-mediterranen Funky Fisch oder Golden Phoenix bis zu seinen Frankfurter Hotspot Moriki und Burbank, tragen seine Handschrift.



The Duc Ngo – Neue asiatische Küche | DK Verlag



Er ist einer der smartesten Köche Deutschlands, einigen bekannt aus TV-Formaten wie THE TASTE im Team Trettl oder als Werbegesicht. Seine Kreationen sind von derartiger Hingabe zu Ästhetik, Perfektion und Umami geprägt, dass man es fast als Architektur des Geschmacks bezeichnen muss. Jeder Teller ist Manifest und Momentaufnahme zugleich. Ein Dialog zwischen Sehnsucht, Haute Cuisine und Mut.

WAS WOLLTE DENN KLEIN-GERALD DAMALS WERDEN?

Wie fast jeder kleine Junge wollte ich **Fußballprofi** werden. Dann kam ich aber in Berührung mit der Gastronomie, da meine Eltern gern gut essen gingen und mein Opa dazu ein Restaurant verpachtet hatte. So interessierte ich mich schnell für die ersten Praktika in der Gastro und man mag es kaum glauben, aber die Atmosphäre hat mich direkt in den Bann gezogen.

WIE BIST DU DURCHGESTARTET?

Mein Ausbilder hat mich glücklicherweise direkt gefördert und ich konnte anschließend über acht Jahre Erfahrung in der Sternegastronomie sammeln. Erst kam die **Résidence in Essen** mit den ersten beiden Sternen, dann direkt die **Villa Merton** mit Matthias Schmidt, danach kam das Kempinski Gravenbruch mit dem 3-Sterne **Sra Bua by Juan Amador**. Witzigerweise war es immer mein Wunsch, mit ihm einmal zu kochen, aber dass ich für ihn arbeite, war undenkbar und umso mehr bin ich dankbar.

SPEED DATING

WIE WAR DAS MIT DEM TV?

Ich habe es damals bei „The Taste“ in 2018 mit meiner euro-asiatischen Handschrift bis in die Finalrunden geschafft.

WO TRIFFT MAN DICH JETZT?

Ich bringe das Sternerestaurant zu dir. Ob ins Wohnzimmer oder zum Event. Ob **Supper-Club**, Wein-Tasting, Kochkurs, Gartenparty oder auch Privatjet-Catering.

WAS GLAUBT DIR KEIN MENSCH?

Schwierig, aber ich habe schon zwei eigene **Kinder** und zwei Bonus-Kids und nein, ich bin auch nicht mehr Ende zwanzig.

WAS SNACKST DU HEIMLICH?

Ich sündige gerne und stehe auf Nüsse, **Chips, Eis**, bin aber verschont davon, auf Gummibärchen oder Schoki zu stehen.

MIT WEM DÜRFTE MAN DICH NIEMALS AUF EINER EINSAMEN INSEL AUSSETZEN?

Mit meinem Vater oder auch **einigen Politikern**, ohne jetzt jemanden direkt zu benennen.

WAS ISST DU NICHT?

Mit Pansen kannst du mich jagen.

KOMMEN WIR ZU UNSEREN FÜNF FIXEN FRAGEN:

SÜSS ODER SALZIG?

Definitiv salzig.

FRÜHAUFSTEHER ODER NACHTTEULE?

Ich bin eine richtige Nachteule.

KETCHUP ODER MAYO?

Wenn ich die Wahl habe, lieber Mayo.

ESPRESSO ODER BIER ZUM ENTSPANNEN?

Für mich darf's gerne ein Bier sein.

EINEN HEBEN MIT RAMSEY ODER LIEBER BRUNCHEN MIT MÄLZER?

Bitte genau **umgedreht**: Einen Heben mit Mälzer und Brunchen mit Ramsey.



Neugierig auf das komplette Interview mit Gerald?

SCHAU GERN AUCH AUF WWW.GERALDKORTMANN.COM VORBEI.

#01

GERALD KORTMANN

CHARMING PRIVATE CHEF

AUFTRAG:
INSPIRATION & BUCHUNG

INSTAGRAM:
@GERALD_KORTMANNCHEF



DESSERT QUEEN

SONJA DENNINGER



HIMBEERE, ROTE RÜBEN, MUSCOVADO-ZUCKER, BUTTERMILCH



Neugierig auf Rezept & Köchin?

Kann man gleichzeitig fest in der Heimat verwurzelt sein und dennoch solch kreative, internationale und visionäre Küche auf den Tisch bringen? Sonja ist die Antwort. Ihr Weg beginnt in einem kleinen fränkischen Dorf namens Ibind unter Omas legendären Kochkünsten und Papas Handwerk als Bäckermeister. Heute steht sie in München als Souschefin am Herd und verbindet hier Moderne mit Bodenständigkeit.



Sonja, wie tickst du eigentlich?

Ich bin jemand, der mit beiden Beinen auf dem Boden steht, aber immer offen für neue Inspirationen bleibt. **Heimat, Familie und ehrliches Handwerk** sind mir genauso wichtig wie Kreativität und Weiterentwicklung. Ich liebe es, Traditionen neu zu interpretieren, ohne dass sie ihre Seelen verlieren.

Eine Woche irgendwo auf der Welt kochen. Wo und warum?

Sehr gerne würde ich dann zu **Anne-Sophie Pic** nach Frankreich, da diese familiäre Atmosphäre und die hohe Kochkunst, prämiert mit drei Michelin-Sternen, mich auf voller Linie begeistern.

Karriereplanung: Stern, eigenes Restaurant, TV – was reizt dich?

Mit Alex Högner arbeiten und unsere **Gäste glücklich machen**, denn dann bin auch ich glücklich. Ein eigenes Café würde mich auch sehr reizen.

Ein Küchenduft, der dich sofort an Zuhause erinnert?

Der Duft von frischem Sauerteigbrot und der von **gekochtem Tafelspitz** sind absolute Kindheitserinnerung.

Wenn du keine Köchin geworden wärst – welchen Job hättest du jetzt?

Bestimmt wäre ich dann Erzieherin oder **Lehrerin** geworden. Passt doch, oder?

Wie oft hast du schon gehört, dass Küche Männersache ist?

Des Öfteren schon gehört – aber ich bin **hart im Nehmen**. Ich bin mit zwei Brüdern groß geworden und habe als Kind im Verein mit Jungs Fußball gespielt. Da lernt man, sich durchzusetzen. Genau das nehme ich auch mit in die Küche: Mit meiner Art, meiner Haltung und natürlich meinem Können überzeugt das. Der Teller spricht für sich.

Dein persönlich bester Gastmoment?

Wenn man eigenen Stammgäste hat. Wenn sich Gäste freuen oder extra für einen herkommen, kleine Liebesbriefe schreiben oder **ein Herz** auf den Teller zeichnen.

Wenn du in der Gastro-Szene auf deine Heldinnen schaust – wer hat dir das Gefühl gegeben: Girl, das kannst du auch?

Wenn ich an Deutschland denke, dann ganz klar **Alina Meissner-Bebrou**.

Welchen Satz würdest du dem Nachwuchs gern ins Kochbuch des Lebens kritzeln?

Fragt euch nach jedem Arbeitstag: „was war gut und was nicht?“. **„Wie kann ich besser werden?“**. Probiert euch aus, bleibt nicht stehen, wenn es nicht gleich funktioniert. Dann probiert es nochmal aus, bis man selbst damit glücklich ist.



Eigenmarke kann... Weihnachten

Rotkraut rules, Tatar rocks! X-mas im Doppelpack.

Kaum eine andere Jahreszeit ist so mit Traditionen behaftet wie die Weihnachtszeit. Wir zeigen euch, dass Festtage nicht entweder oder sind, sondern beides. Klassisch und Oh-Ho, Komfortfood und die Lust am Neuen. Mit den richtigen Produkten im Rücken bleibt die Küche dazu entspannt und der Gast begeistert. Eigenmarke kann Menü für alle!



ENTDECKE
UNSER EIGEN-
MARKEN-
SORTIMENT

Koch des Jahres 2024, **Jaspar Wcislo**, zeigt uns, wie modern Weihnachten auf dem Teller sein kann: puristisch, überraschend, filigran und trotzdem tief in der Tradition verwurzelt. Mit unserem **Master Chef Edition Rind** als Basis interpretiert er einen der berühmtesten Klassiker neu. Ein Perfect Match, dass jeder nachkochen kann.

Doch was wäre Weihnachten ohne knusprige Entenbrust, vollmundige Sauce, die über den Teller fließt und geschmortes Rotkraut? **Schmordes** Gericht ist ganz klar eine klassische Hommage an Festtagsgenuss, wie wir ihn aus Kindheitstagen kennen. Das Beste: sein Rezept ist absolut gelingsicher dank unserer **Homestyle Edition** und **Cuisine Noblesse** Produkte.



BEEF X ONION SOUP

Das Perfect Match aus Tatar
& französischer Zwiebelsuppe



JASPAR'S
VORSPEISE



HIER WARTET
DEIN WEINACHTS-
REZEPT

ENTE X DEMI GLACE

Klassische Weihnachtsküche aus
Entenbrust, Rotkraut & Selleriepüree



SCHMORDE'S
HAUPTGANG



SICHER DIR
JETZT DAS
X-MAS-REZEPT

Kalorien sind auch Gefühle



Paula
Weitzel

Angehende Konditormeisterin
@paulascakefactory

Schon in der Schulzeit wollte ich Konditorin werden. Ein **Seminar bei einem bekannten französischen Pâtissier** hat meine Liebe zur feinen Pâtisserie dann endgültig entfacht. Jetzt bin ich sogar angehende Konditormeisterin.

Am ehesten auf den **Zucker**, denn es gibt so viele spannende Alternativen.

Bei den Desserts in der Konditorei sind die Herstellenden in der Regel als Konditoren ausgebildet und haben das nötige Fachwissen. Dadurch haben sie auch ein gutes Verständnis für ihr Handwerk und auch die Wahl der Rohstoffe, sodass wenig Convenience-Produkte verarbeitet werden. **Das rechtfertigt** auch höher angesetzte Preise.

Die vegane Pâtisserie ist für mich kein Hype, sondern **eine Ergänzung** zum schon vorhandenen Angebot. Man deckt mit einem zusätzlichen Sortiment natürlich auch eine breitere Kundensparte ab oder gewinnt neue Kunden.

Pâte de fruit. Nicht mein Ding.



Sophie
Mussotter

Pâtissière des Jahres 2023
@sophie_mussotter_patisserie

Ich esse schon immer lieber süß als salzig. Mit 5 Jahren habe ich dann angefangen, **sonntags immer Nachtisch** für meine Familie zu machen. Über das Kochen bin ich in die Sterneküche gelangt und habe gesehen, was alles möglich ist in der Pâtisserie.

Vielleicht auf **Eier** oder Zucker, aber niemals auf Butter.

Ein anständiges, durchdachtes Dessert, was zum Rest der Karte passt, darf auch mal etwas mehr kosten, finde ich. Das darf auch gerne **die Panna Cotta für 6€ ablösen**. Wenn jemand aber kein ganzes Dessert möchte, fände ich Petit Fours oder Pralinen eine gute Alternative. Das würde das Dessert auch gleich auf ein anderes Level heben.

In Zukunft wird es hoffentlich immer noch Croissants mit richtig viel Butter geben. Aber ja, ich denke, vegane oder zuckerreduzierte Pâtisserie und **generell unser Fokus auf gesunde und nachhaltige Ernährung** wird einen immer größeren Teil einnehmen – auch dauerhaft und das ist auch gut so.

Götterspeise – da bin ich raus.

VS.

Warum
Pâtisserie?

Zucker, Butter, Eier.
Auf was könntest
du verzichten?

Muss man Preise
für Desserts
neu denken?

Ist vegane
Pâtisserie
die Zukunft
oder nur ein kurz-
weiliger Hype?

Schlimmste
Desserterfindung
für dich?

RAN AN DIE GRILLEN

Insekten auf dem Teller – eklig oder genial? Wusstet ihr, dass Maikäfersuppe bis ins 19. Jahrhundert ein beliebtes Studentenessen war? Nein? Während Speiseinsekten nach und nach aus der westlichen Ernährung verschwanden, kommen sie seit 2021 wieder langsam zurück in unsere Küchen. Doch wie sieht es eigentlich mit den Haltungsformen von Grillen & Co. aus? Wirken sich Futter, Umgebung und Achtung auf Tierwohl auf den Geschmack der kleinen Krabbler aus?

ERLAUBT, NICHT GEREGLT

Die EU hat entschieden: derzeit dürfen **Mehlwürmer**, **Buffalowürmer**, **Heuschrecken** und **Grillen** auf den Teller. Sogar als Pulver im Proteinriegel oder in Pasta. Was es nicht gibt: klare Vorschriften, wie man Grillen „tiergerecht“ hält oder tötet. Bei Rind und Schwein gibt es Güteklassen, bei Insekten herrscht Schweigen im Gesetzbuch. Sind sie zu klein für Empathie? In Österreich ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass sie durch Schockfrosten oder Dampf getötet werden müssen. In Deutschland? **Haltungslücke.**

DIE NEUEN BAUERN

Einige zukunftsorientierte Landwirte stellen gerade ihre Hallen auf die krabbelnden Proteineinheiten um. **EntoSus in Bremen-Hemelingen** betreibt eine der ersten zertifizierten **Hausgrillenfarmen** Deutschlands, die streng nach Naturland-Richtlinien züchtet. Ein Siegel, das sonst eher auf Möhren klebt. Hier wird nicht einfach gezüchtet, hier wird **recycelt.**

Was übrig bleibt, wird als Nahrung verwendet. Bio-Reststoffe regionaler Mühlen (z. B. der Bohlsener Mühle) plus nicht verkaufte Frischwaren aus Bio-Supermärkten dienen den Hausgrillen als äußerst nahrhaftes Futter und das schmeckt man. Diese vielfältige Futterzusammensetzung beeinflusst direkt den Umami-Geschmack, der jene Geheimwaffe ist, die uns beim ersten Crunch überzeugt. Aber das ist nicht alles. **Fütterung ist eine Sache, Kontrolle ist die Kunst.** Es wird zwischen Farm und Verarbeitung, Laborinstrumenten, energieeffizienter Technik und sogar Fernwärme zur Klimasteuerung der Zuchträume differenziert. Jeder Grillen-Charakter ist individuell angepasst von Röstung über die Würze bis hin zur Verpackung.

Ein anderer innovativer Ansatz sind die Boxen des Unternehmens **Farm-Insect**. Kleine, kompakte und **modulare Anlagen**, in denen Landwirte selbst Insekten züchten können – automatisiert, klimatisiert, datengesteuert.

Aus Reststoffen werden Larven, aus **Larven wird Protein** – für **Tierfutter oder direkt für den Menschen**. Die Münchener Gründer verkaufen keine Ideologie, sondern Maschinen, die Bauern von Soja-Importen und globalen Preisschocks **unabhängig** machen.

NACHHALTIGKEIT ZUM KNABBERN

Nehmen wir uns einmal den Wasserbedarf von Mehlwürmern vor, so ist dieser wesentlich geringer als von vielen anderen Proteinlieferanten. Nur knapp 500 Liter pro kg Protein, was somit nachhaltig und zukunftsweisend ist. Der Fußabdruck? Ebenfalls so gering, dass er nicht einmal erwähnenswert ist. Weil Speiseinsekten dazu komplett verwertbar sind, entsteht so eine Kreislaufwirtschaft, die auf Effizienz setzt.

LEN

FAZIT

Zukunft entsteht vielleicht genau dort, wo wir Geschmack neu definieren und Nachhaltigkeit nicht mehr als Verzicht begreifen.

SALOMON
FOODWORLD



WOW YOUR GUESTS

Vielfalt für die Tellermitte



**JETZT
ENTDECKEN!**

**ITALIENISCH
GENIESSEN**
Authentischer Geschmack
für Ihre Küche!



La vita è ORO.



ORIGINAL ITALIENISCH

100 % sonnengereifte Tomaten aus Italien –
traditionell verarbeitet für besten Geschmack.



DIE ORO DI PARMA PRODUKT-VIELFALT

Für schnelle Küche oder kreative Rezepte –
das passende Produkt für jeden Anspruch.



LA VITA È ORO – GEMEINSAM GENIESSEN

ORO di Parma steht für echten italienischen
Genuss, der Menschen verbindet – für unver-
gessliche Gerichte & echte Genussmomente.

Weitere Informationen →



**Genuss zu jeder
Jahreszeit.**



**Für Fleisch, Fisch und Gemüse.
Für jeden Küchentyp.
Auf Lukull ist immer Verlass.**

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/lukull**



GEWINNE**
1 von 150
**DICK-
MESSERSETS**

*Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig.
Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil Absatz, FY 2024
**Gewinne 1 von 150 exklusiven DICK-Messersets im Wert von 120 €: Kaufe Lukull Saucen
im Zeitraum 01.10. - 30.11.2025 und lade deinen Kaufbeleg (Kassenbono / Rechnung) auf
univr.co/LukullGewinnspiel hoch.

**Bon hochladen
& gewinnen!**



CHEFS CAN
CHEFS CAN
CHEFS CAN

ANANAS
LEICHT GEDRÜCKT

geschälte TOMATEN
IN TOMATENSAFT

CHEFS CAN
CHEFS CAN
CHEFS CAN

FÜR DIE QUALITÄT,
DIE ECHTE PROFIS
SCHÄTZEN!

ADRIA – CHEFS CAN.

ADRIA IST EINE MARKE VON

PAUL M. MÜLLER

SEIT 1956

**Unsere Nudeln haben
viele Talente!**

HOHE KOCHSTABILITÄT

LANGE STANDZEIT

KLEBEN NICHT – BLEIBEN LOCKER

SCHMECKEN LECKER

Das Regenerieren ist
durch kurzes Eintauchen
in kochendes Wasser
oder im Kombidämpfer
problemlos möglich.
Jeremias-Nudeln
bleiben bissfest und sind
ideal für Cook & Chill.

Jeremias
feine Nudelspezialitäten

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH
www.jeremias.com

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH

**Kulinarische Fette,
Öle & Spezialprodukte
für die Gastronomie
und die Gemeinschafts-
verpflegung**

Butteralternativen, die
wie Butter schmecken
Zum Streichen auf's Brot,
Kochen & Verfeinern.

Flüssige Butteralternativen
Zum Braten, Abschmelzen &
Verfeinern für Gemüse, Fisch
sowie Fleisch.

Professionelle Frittieröle
Perfekte Frittier-Ergebnisse
in unterschiedlichen
Leistungsklassen.

PRIMUS

HEIMER
Wild | Geflügel | Tiefkühlkost

**Qualitäts-
Hähnchen**

VON PROFIS
FÜR PROFIS

Aufzucht, Futtermühle, Schlachtung,
Vertrieb aus einer Hand für beste
Qualität von Anfang an.

- Griller und Hähnchen
- Hähnchen-Schenkel
- Hähnchen-Edelteile
- Hähnchen-Convenience

JÖRG M HEIMER NACHF. GMBH
D-64653 Lorsch
Tel. + 49 (0) 62 51 85 42 10
www.heimergmbh.de

Folgen Sie uns auf Social Media!

Cuisine Noblesse

**WÜRZ
DICH
HAPPY!**

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

www.intergast.de

Folge uns:
#INTERGAST

hilcona
90 JAHRE
FOODSERVICE

PASTA Fina

Raviola kann jetzt
**BRA
SA
TO**
*und zwar
richtig gut*

Entdecke unser neues
Raviolo-Herzstück:
foodservice.hilcona.com

54	APPETIT AUF MEHR Oh yes please!
56	LET'S CELEBRATE 55 Jahre Netzhammer
58	BETTGEFLÜSTER News & Trends aus Hotellerie und Gastronomie
60	LET'S CELEBRATE 2 90 Jahre Lebensmittel Becker
62	IMPRESSUM Wer zu wem?

SUPP ORT Y O UR 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.

OH YES PLEASE!

AUERHAHN

Statt Schäumchen-Show gibt's jetzt Holzfeuer, Wasabi und Köche, die lieber Haltung zeigen als sich hinter weißen Tischdecken zu verstecken. Fine Dining wird dabei nicht kleiner, sondern größer – weil es endlich Geschmack, Nachhaltigkeit und eine Prise Humor verbindet. Wer keinen Hunger bekommt, sitzt vermutlich lieber mit Tiefkühlpizza vorm Tatort.

Schwarzwald-Romantik mit Kachelofen? Ja, aber nur im Restaurant rund um Küchendirektor **Yann Bosshammer**. Er serviert ein Fine-Dining-Menü, das mehr Drive als jede Schwarzwaldlinik-Folge hat. Regional gedacht, saisonal gekocht und optisch auf Hochglanz poliert. Das Setting ist gemütlich und neu aufgeladen. Ob sanft geräucherte Forelle mit Sauerampfer, Radieschen und 10g Kaviar oder Bohnen-Cassiolette mit Perlzwiebeln und Dill – Yann ist seit Jahren in der Spitzengastronomie zuhause, was man sofort merkt. Ob Opus V in Mannheim oder Au Crocodile in Straßburg, er hat die besten Küchen durchlaufen und ist jetzt sein eigener Herr hinterm Herd.

📍 79859 Schluchsee
 📷 @auerhahn_hotel
 🌐 www.auerhahn-hotel.com



HIDDEN WINE BISTRO

Gravenbruch, Hilton, Sternekoch – klingt nach Krawatte und Flüsterstimme? Vergiss es! Im Hidden Wine Bistro regiert **Deni Srdoč**, Kroatiens erster Doppel-Michelin-Koch, und serviert seine Kreationen mit mehr Kante als Spießigkeit. Hier landet geräucherter Königsfisch mit Tomaten-Dashi neben **Kentucky Fried Seeteufelbacken mit Wasabi-Mayo** auf dem Tisch. Zero Waste trifft Zero Bock auf Langeweile. Alles kommt vom Holzfeuer, alles schmeckt nach Abenteuer statt nach Hotelroutine. Das Bistro ist ein Spielplatz für Weinliebhaber, Foodies und alle, die genug von steifer Fine-Dining-Show, aber Bock auf historische Orte haben. Wir sagen: Bitte Nachschlag!

📍 63263 Neu-Isenburg
 📷 @hidden.winebistro.gravenbruch
 🌐 www.hiddenwinebistro.com



LA VIE BY THOMAS BÜHNER

Statt steriler Perfektion gibt es im La Vie by **Thomas Bühner** regionale Spitzenprodukte und nachhaltige Küche, inspiriert von den besten französischen und asiatischen Aromen. Gerichte mit Tiefgang wie etwa **Morcheln mit schwarzem Knoblauch und piemontesischen Haselnüssen** oder butterzartes Wagyu mit Wasserpfeffer und eingelegtem Bärlauch. Ob vier oder acht Gänge, ob omnivore oder rein vegane Foodies, Hauptsache immer Zero Waste gedacht. Designer Olaf Kitzig hat mit Vitra-Tischen, Marmor-Tresen und handgefertigtem Geschirr eine derart stilvolle Bühne für ein kulinarisches Gesamterlebnis geschaffen, die ab sofort den Takt der neuen Gourmetküche vorgibt.

📍 40235 Düsseldorf
 📷 @laviebythomasbuehner_dus
 🌐 www.laviebythomasbuehner.de



Taste 55

FOOD-SERVICE
OHNE FLOSKELN

Netzhammer Großhandels GmbH, Händler der INTERGAST-Familie, legt größten Wert auf die Gestaltung der Zukunft im Einklang mit der Bewahrung von Menschlichkeit. Während Lagerflächen wachsen, Fuhrparks modernisiert und digitale Lösungen ausgebaut werden, bleibt das Herzstück unverändert: Mitarbeiter und insbesondere Berater, die selbst aus der Küche kommen und perfekt auf Augenhöhe und mit Sachverstand mit Kunden kommunizieren. So verbindet das Unternehmen Fortschritt mit Nähe – und feiert zu Recht ein Jubiläum als echtes Stück gelebter Gastfreundschaft.

Damals dominierten Landgasthäuser und Pizzerien die Szene, heute reicht die Bandbreite von asiatischen Pho-Suppen bis zu veganen Bowls und regionalen Fine-Dining-Konzepten. Die Gastronomie-Bandbreite hat sich verändert und Netzhammer mit. Aus einem Familienbetrieb, 1970 gegründet von den Eheleuten Pia und Georg Netzhammer, ist ein Foodservice-Partner gewachsen, der seine Region von Waldshut bis Konstanz und Singen prägt.

Mit dem Ausbau des Logistikzentrums in Singen um 2.000 m² im Jahr 2023, eigenem Solarstrom und automatischem Palettenförderer zeigt Netzhammer dazu, wie Zukunft und Praxis aussehen: effizient, ökologisch und nah am Kunden. Trotz aller Veränderungen bleibt eines aber immer gleich: ein Unternehmen, das Familie großschreibt und auf Menschlichkeit setzt. Dieses Erbe führen Johannes, Pius und Georg Netzhammer gemeinsam weiter.

GEORG, WELCHE ENTWICKLUNGEN HÄTTEN SIE VOR 30 JAHREN NIE FÜR MÖGLICH GEHALTEN – UND WORAUF HOFFEN SIE FÜR DIE NÄCHSTEN 30?

Ende der 80er Jahren gab es eine Studie, die den klassischen familiengeführten Gasthof im Jahr 2000 für tot erklärte. Gerade dieser blühte jedoch auf und mit ihm konnten wir als zuverlässiger, regionaler Lieferant wachsen, neu bauen, modernisieren und in der Zustellung stark expandieren.

Seit Corona hat man jedoch das Gefühl, dass sich die Situation in der Gastroszene extrem ändert. Es mangelt an Fachkräften und generell Mitarbeitern, die Kosten sind in allen Bereichen stark gestiegen und die Frustration ist bei zahlreichen Kunden größer. Zudem finden viele keine Nachfolger und es verschwinden gerade auf dem Land immer mehr Betriebe. Auf der anderen Seite tun sich Chancen auf. Ob am Bodensee oder im Schwarzwald, gut geführte Betriebe mit einem für den Gast nachvollziehbaren Preis-Leistungs-Verhältnis (ob Spitzengastronomie oder gut bürgerlich) haben enormen Zulauf.

GIBT ES EIN UNSICHTBARES ERBE JENSEITS VON UMSÄTZEN UND ERFOLGEN, DASS SIE HINTERLASSEN MÖCHTEN?

Wir arbeiten für und mit einer wunderbaren Branche. Unsere Kunden, ob in der Gastronomie oder im GV-Bereich, sind mehr als nur Dienstleister. Sie stehen heute mehr denn je für eine Auszeit vom hektischen Alltag, für unbeschwerte Stunden und unendlichen Genuss. Dieser Dienstleistungsgedanke kann gerade im Zeitalter der Digitalisierung jungen Leuten Vermissenes zurückgeben.



Pia und Georg Netzhammer, Gründer



News & Trends

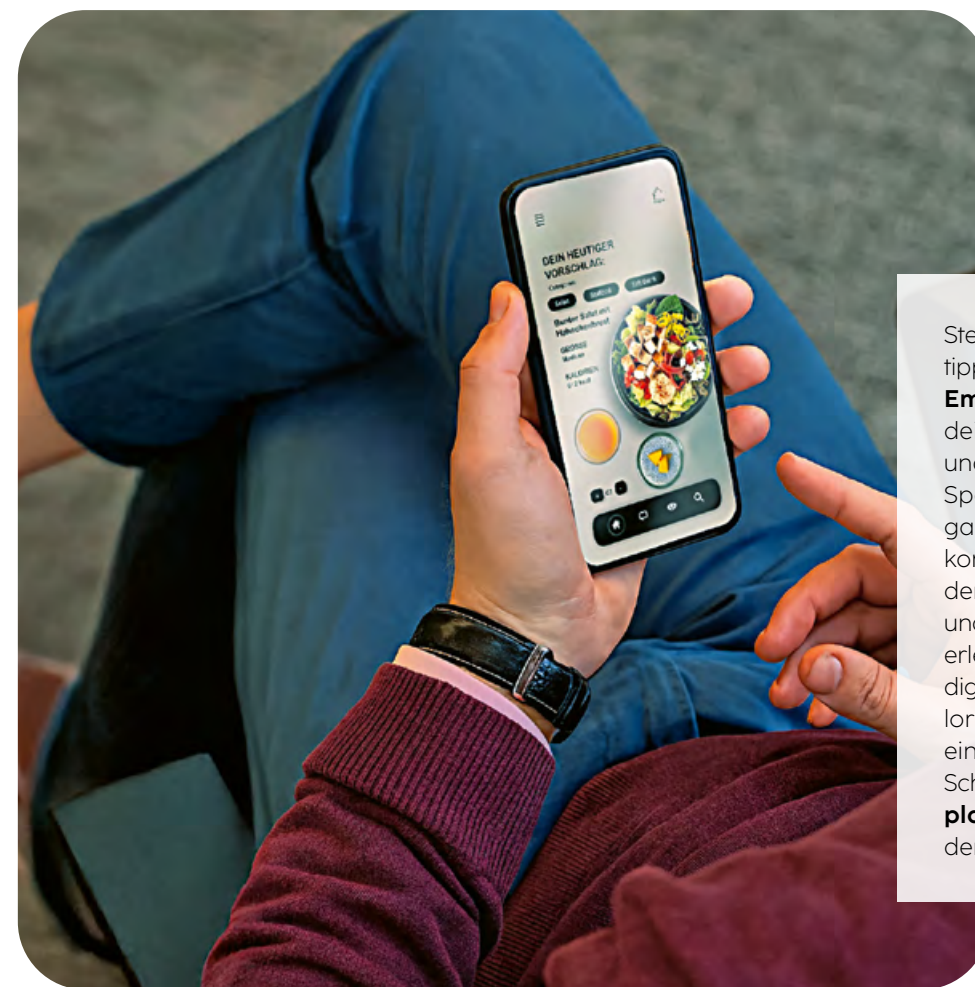
AUS HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

GASTRO AUF DER FLUCHT?

Eine frische Arbeitnehmerstudie zeigt: 46 % der Beschäftigten in der Gastronomie wollen innerhalb der nächsten 12 Monate den **Job wechseln**. Nur 14 % schließen einen Wechsel kategorisch aus. Gleichzeitig arbeiten 32 % gar nicht in ihrem „Traumberuf“ – und wer bleibt, schwankt zwischen Erfüllung (**47 % fühlen sich wohl**) und Morgenmuffel-Modus (7 % grauen vor Arbeitsbeginn). Kurz: Die Branche kocht. Wer jetzt nicht wichtige Bausteine wie Planbarkeit, faire Löhne oder echte individuelle Entwicklung liefert, verliert Personal an Branchen mit Homeoffice, Benefits und klarer Karriere-Story. Du musst Menschen führen und das will gelernt sein.

VIRAL TO GO

Was TikTok einmal durch die Timeline gejagt hat, landet jetzt direkt auf dem Teller. „**Creators' Kitchen**“ bringt die viralen Rezepte aus dem Feed in die Realität. Ob Crunch-tacos, gebackene Feta-Pasta oder Pasta-Chips. Bestellen, auspacken, posten. Das Start-up liefert die Hits als **Kochbox oder servierfertig**, je nach Laune und Skill-Level. Die Idee: Social Foodies sparen sich das Nachkochen, bekommen dafür den originalen Trendmoment nach Hause und können gleich wieder Content produzieren. Ein Geschäftsmodell, das sich nicht nur viral klickt, sondern auch rechnet: Was früher Hype-Gericht im Wohnzimmer war, könnte bald als dauerhafte Brand-Linie im Handel stehen.



FOOD COACH IM ANMARSCH

Stell dir vor: Du sitzt im Betriebsrestaurant, tippst kurz in dein Handy und zack: **Menü-Empfehlung**, perfekt zugeschnitten auf deine Fitness, deine **Work-Life-Balance** und deinen Appetit. Alles vernetzt mit der Speisekarte vor Ort, so smart, dass du gar nicht mehr weißt, wie du vorher essen konntest. Genau das kannst du bereits in der Tech-Branche bei Thales in Ditzingen und bei einem Industriekonzern in Coburg erleben. Extrem gut kommt dieser neue digitale Food Coach an. Es werden Kalorien getrackt, deine Gesundheit erhält einen Score, es gibt Challenges. Also Schluss mit 08/15 Buffetdenken! „**Workplace-Wellbeing**“ ist ein Trend für 2026, der schleichend kommt.

KIDS FIRST

Wer Familien will, muss die Kleinen groß rausbringen. Das zeigen uns immer mehr Studien und Trends. Wenn Mama und Papa keinen Babysitter finden, dennoch aber Familienzeit mit Genuss verbinden wollen, sind Gastronomen und Hoteliers gefragt. **Planschbecken und Wasserspielzeug** draußen und drinnen, Malsets, Spielecke und Ruhe für die Eltern. Dazu ein **Abenteuer-Menü** zum Miträtseln und Pizza, Burger & Co. zum Selberbelegen. Ein Hauch Erlebnissgastronomie mit Workshops statt Dauer-Tabletbenutzung. Ergebnis: weniger Quengelei, mehr Zeit pro Tisch, mehr Stammgäste. Klingt simpel, wirkt brutal gut.



HANDEL *ist* WANDEL



Seit 1935 schreibt Lebensmittel Becker Familiengeschichte mit Geschmack, Haltung und Verantwortung. Heute führt Sabine Becker das Unternehmen in dritter Generation – an ihrer Seite: ein ganzes Team, ein digitaler Foodservice und Dasty, der Schäferhund mit Chefposten im Sicherheitsdienst. Wir von INTERGAST gratulieren zu 90 Jahren Familienunternehmen, das nicht nur liefert, sondern verbindet: Menschen, Geschichten und Genuss.

VON DER PFERDEKUTSCHE ZUM WEBSHOP

Manchmal sind es die kleinen Gesten, die Großes tragen. Für **Sabine Becker** ist es der feste Händedruck mit Kunden, das ehrliche Wort im Team – und der wachsame Blick von **Dasty**, ihrem Schäferhund, wenn er durch die Hallen streift. 1935 begann alles in Griesheim mit Kaffee und Fisch durch die Großeltern Ernst und Auguste Becker. Aus der ersten Frei-Haus-Lieferung per Pferdekutsche ist heute ein moderner Foodservice-Partner geworden, der in **dritter Generation geführt** wird. Die Mitarbeiter kümmern sich täglich darum, dass Qualität nicht bloß ein Versprechen bleibt, sondern ankommt. Ob in Küchen, Kantinen, Krankenhäusern, Kitas und Vollzugsanstalten – eben überall dort, wo gutes Essen Verantwortung bedeutet.

FRAU BECKER, SIE SIND MIT IM UNTERNEHMEN GROSS GEWORDEN?

Oh ja. Unser altes Lager in Griesheim war wie ein verschachtelter **Abenteuerspielplatz** für mich mit Kellergewölbe, Dachgiebel, und Anbauten. Als Kind habe ich dort Verstecken gespielt, Hütten aus Lebensmittelkisten gebaut, Süßigkeiten entdeckt. Meine Schulfreunde kamen oft mittags mit und die Lagermitarbeiter waren wie eine zweite Familie – sie haben sogar ihr Frühstück mit mir geteilt.

SIE SPRECHEN OFT VOM HERZBLUT. WAS GIBT IHNEN KRAFT?

Ganz klar mein Hund Dasty. Ich gehe mit ihm aus der Tür und bin sofort im Feld und im Wald. Das ist Freiheit. Auch das Gefühl, **mit unserer Arbeit Verantwortung zu übernehmen**, gibt mir sehr viel Kraft. Wir haben uns spezialisiert auf Schul- und Gemeinschaftsverpflegung und dort können wir etwas bewegen, indem wir gesunde Produkte und viel Bio-Qualität auf die Teller bringen.

WAS BEDEUTET FÜR SIE „FAMILIENUNTERNEHMEN“?

Es heißt, dass man zusammenarbeitet, auch wenn das nicht immer konfliktfrei ist. Aber **Familie endet nicht bei den Verwandten**. Unsere Mitarbeiter sind ebenfalls Teil davon. Gerade nach Corona hat sich gezeigt, wer bleibt, wer mit uns durch dick und dünn geht.



Sabine Becker,
Geschäftsführerin



WENN SIE AUF DEN MARKT BLICKEN – WAS NERVT SIE?

Die **extreme Dynamik**. „Handel ist Wandel“, hat meine Großmutter immer schon gesagt. Stillstand gibt es nicht, denn man muss immer vorne mit dabei sein. Aber die Digitalisierung, Webshops, immer wieder neue Tools – das alles kostet Kraft und Geld. Gerade als Mittelständler haben wir aber auch den Vorteil, schneller zu reagieren als viele Große. Das entschädigt etwas.

WO SEHEN SIE BECKER IN ZEHN JAHREN?

Ich wünsche mir, dass meine Söhne mitgehen und ich glaube, dass wir zukünftig **noch stärker als Problemlöser** gefragt sind – weniger nur als Lieferant. Produkte, die Arbeit erleichtern, die Personalengpässe auffangen, werden immer wichtiger. Ob es dann noch die persönliche Beratung gibt? Ich hoffe es. Denn ein Webshop kann vieles, jedoch kein echtes Gespräch zwischen Menschen ersetzen.



DAS MESSER IST DIE SEELE EINES JEDEN KOCHS ...

Unser Primeline-Messer-Set by **MASTER CHEF EDITION** ist aus der professionellen Küche nicht wegzudenken. In der praktischen Rolltasche aus besonders strapazierfähigem Obermaterial haben unsere sieben Küchen-Allrounder sicheren Halt.

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

DESIGN & PRODUKTION

Chefredakteurin
Bettina Schneider | Herz & Keule
b.schneider@herzundkeule.de

Creative Director
Ester Krevskaja | Too Much Sauce
ester@toomuchsauce.de

REINZEICHNUNG & LEKTORAT

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

BILDNACHWEISE

INTERGAST, Alamy Shutterstock, Stocksy, Unsplash, AdobeStock, iStock, Midjourney, ChatGPT, Melanie Bauer Photodesign, Rugvista, Studio Riviera, Westwing, Raum-Blick, Connex, Franz von Fein, Norohy, Mari-Senf, Mamaye, Krautpunk, The Duc Ngo @ DK Verlag / Steffen Sinzinger und John Bauer, Gerald Kortmann, Sonja Denninger, Paula Weitzel, Sophie Mussother, Auerhahn, Hidden Winebistro, La vie by Thomas Buehner, Netzhammer, Lebensmittel Becker

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 FEBRUAR 2026.**

MACH DEIN DESSERT NOCH WERTVOLLER MIT SMARTIES, KITKAT UND LION

- KÖSTLICHER SCHOKOLADIGER GESCHMACK
- VIELSEITIGE ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN
- BEKANNTE ETABLIERTE MARKEN



- LECKERE KNUSPRIGEN KEKSSTÜCKCHEN
- VIELSEITIGE ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN
- EINFACHE VERWENDUNG DURCH DIE SQUEEZE-FLASCHE



ENTDECKE DIE
VIELFALT UNSERES
SORTIMENTS:





Homestyle
EDITION

WILD GENUG?

Ein Bissen und du weißt sofort, warum Wild Erlebnis pur bedeutet. Unser **Homestyle Edition** Hirschgulasch bringt den Geschmack von endloser Freiheit, tiefgrünem Wald und charaktervoller Würze auf deine Speisekarte.



**SCAN DICH
IN UNSERE
REZEPTWELT!**

FOLGE UNS AUF:



#INTERGAST