CHEF DE CUISINE

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

BORN TO BE WILD

UNSERE NEUEN MANGROVENGARNELEN
LIEBEN IHRE FREIHEIT

n° 1

MASSGESCHNEIDERT

JEDEM DAS SEINE UND MIR DAS EINE!

WIR LIEBEN PROFIS

UND DEREN QUALITÄTEN

IM NEUEN LOOK

INTERGAST GEHT NEUE WEGE

Ralf Lambert über INTERGAST und

neue Maßstäbe

”NEU – FRISCH – MODERN“

… DIESE DREI SCHLAGWORTE BESCHREIBEN DIE NEU-AUFSTELLUNG DER INTERGAST TREFFEND. WIR HABEN EINE NEUE, ZEITGEMÄSSE ÄRA IN UNSEREM STAMMSITZ IN OFFENBURG EINGELEITET. DEN NEUEN CLAIM **„UND DEIN REZEPT FUNKTIONIERT“** WERDEN WIR MIT GANZEM HERZEN UMSETZEN.

Was ich mit der Übernahme des Geschäftsführerpostens zu Beginn des vergangenen Jahres begonnen habe, macht sich nun auch in der Außenwirkung nach und nach bemerkbar. Der **Eigenmarkenkatalog** und die monatlich erscheinende **Akzente** haben bereits einen neuen Look bekommen, der durchweg bei Ihnen, unseren Kunden, sehr gut angekommen ist. Optisch revolutioniert erscheint jetzt auch die **Chef de Cuisine,** die in ihr 15. Auflagenjahr 2016 mit einem Relaunch startet. Im Fokus dieses und auch aller weiteren Hefte steht das Superthema, das sich ganz intensiv mit neuen Produkten und einem speziellen Thema hintergründig auseinandersetzt.

In dieser Ausgabe werfen wir im Superthema einen Blick auf die Garnele. Der Langschwanzkrebs ist ab April bei uns in einer großen Sortimentsauswahl umfassend vertreten. **Die neue Premiummarke Master Chef Edition** bietet zwei ganz besondere Sorten an.

Unsere Black Tiger Garnelen für Master Chef Edition beziehen wir von dem Münchner Seafoodspezialisten Binca. Über dessen Züchtung in den Mangrovenwäldern Vietnams erfahren Sie ebenfalls im **Superthema** mehr.

Unsere neuen Rubriken greifen Marktthemen und Trends auf, setzen aber auch auf Altbewährtes. Der Feinkostexperte Ralf Bos erzählt in der gleichnamigen Rubrik „erzählen“ davon, warum er auf Qualität setzt. Der Düsseldorfer, der von der Presse auch gerne als Delikatessen-Papst bezeichnet wird, ist einer der Experten, die Ihnen auch in den folgenden Ausgaben immer wieder begegnen werden. Natürlich spielen unsere Gesellschafter nach wie vor eine große Rolle – so finden Sie beispielsweise in dieser Ausgabe ein Porträt über den neuen Hamberger Großmarkt in Berlin.

„Klasse statt Masse“ sollte öfter die Devise sein, wenn es ums Einkaufsverhalten geht. 11 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich weggeschmissen. Was an Ressourcen gespart werden kann, könnte bei besserer Planung in hochwertigere Produkte investiert werden. Der Verein „United Against Waste“ hat sich dieses Problem auf die Fahnen geschrieben und hilft bei der wirksamen Kontrolle. Auch **INTERGAST** hat sich der Organisation angeschlossen. Mehr darüber erfahren Sie ebenfalls in diesem Heft.

Neugierig geworden?

Dann blättern Sie weiter und lassen Sie sich von der neuen Optik und den neuen Inhalten überraschen.

Übrigens können Sie **INTERGAST** auch auf der **Internorga** vom 11. bis 16. März im neuen Look erleben. Überzeugen Sie sich selbst und schauen Sie bei uns in **Halle A1** an **Stand 410** vorbei. Ich freue mich auf ein spannendes Jahr!

Herzlichst
Ihr Ralf Lambert
Geschäftsführer INTERGAST

6 MITMACHER Und Dein Rezept funktioniert

10 Lieben

12 SCHMECKEN

18 SUPER THEMA

36 nonfood

42 Brot

46 Kräuter und Gewürze

50 UEGAN & UEGETARISCH

54 CHEERS!

57 schon gewusst?

62 Fokus Metzger

66 Impressum

68 Internorga 2016

8 MITMACHER

14 Erzählen

16 schützen

34 Superfood

38 STREET FOOD

40 MYFOOD

58 Innovation

60 Wer hätt's gedacht

64 Gibt's doch gar nicht!

MASSGESCHNEIDERT

Und Dein Rezept funktioniert DANK INTERGAST

OPTIMIERTER LOOK – BESTER SERVICE – GEWOHNTE QUALITÄT

Wir sind der Gastro-Großverbrauchsservice und die Servicezentrale von 43 Mitgliedsunternehmen – national und vor allem regional sind wir stark und zeigen das jetzt auch: Wie Ihnen sicherlich schon aufgefallen ist, präsentiert sich **INTERGAST** in einem völlig neuen Look.

Die neuen Flyer, der Eigenmarkenkatalog und die monatlich erscheinende Akzente stehen optisch für Frische und Modernität. Auch die neue Ausgabe der Chef de Cuisine, die Sie in den Händen halten, geht neue Wege und bietet Ihnen ein völlig neues Leseerlebnis.

WIR HABEN UNSEREN LOOK MODERNISIERT UND AUFGEPEPPT, OHNE DABEI UNSERE STÄRKEN AUS DEN AUGEN ZU VERLIEREN. IM GEGENTEIL: WIR SETZEN DEN FOKUS NOCH STÄRKER AUF UNSER ALLEINSTELLUNGSMERKMAL, DIE REGIONALITÄT. JEDES UNSERER MITGLIEDER IST VOR ORT, KENNT DIE REGION UND DIE BEDÜRFNISSE SEINER KUNDEN AM BESTEN. INTERGAST KENNT DEN MARKT, ENTWICKELT PERMANENT PRAKTISCHE SERVICETOOLS UND IST AUFMERKSAM, WENN ES UM DIE UNTERSTÜTZUNG UNSERER MITGLIEDSUNTERNEHMEN UND IHRER KUNDEN GEHT.

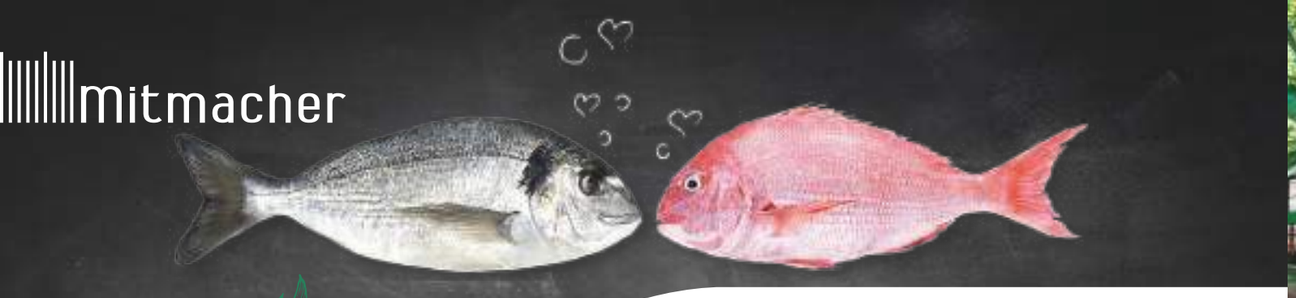
Darauf spielt auch unser neuer Claim „Und Dein Rezept funktioniert" an, der Ihnen bei **INTERGAST** immer wieder begegnen wird. Er drückt aus, dass wir eine starke Gemeinschaft sind, die auf Augenhöhe miteinander umgeht, deshalb die vertrauliche Ansprache. Wir liefern Ihnen nicht nur die Zutaten, damit Ihre Rezepte gelingen, sondern stehen Ihnen auch mit Rat und Tat zur Seite. Wir liefern Ihnen Lösungen und Ideen zur Gestaltung Ihrer Speisekarte sowie Rezepttipps. Unser branchenorientiertes Serviceportfolio schafft optimierte Abläufe in allen Bereichen und spart jede Menge Zeit – **INTERGAST** National, à la carte F&B, Webshop und Touch&Order. Deshalb ist mit dem Rezept nicht nur das Kochrezept gemeint, sondern die ganzheitliche Problemlösung.

Mit der INTERGAST funktioniert Dein Rezept, weil:

- **Wir genau hinschauen**
- **Wir immer für Sie da sind**
- **Wir uns um Ihre Zielgruppe sorgen**

Deshalb zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, wenn Sie einen starken Partner an Ihrer Seite brauchen. Um die passende Zutat für Sie zu finden, können Sie sich gerne in unserem großen Sortiment umschauen, das national über 3.000 Artikel umfasst und an über 80 Standorten durch das regionale Angebot unserer Mitglieder ergänzt wird. Die führende **INTERGAST**-Marke Cuisine Noblesse ist fester Bestandteil unseres Sortiments und bietet Ihnen unter Einhaltung strenger Qualitätskriterien ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Unsere Praxisnähe sorgt dabei für höchste Angebotsattraktivität. Und wenn es um professionelle und wirtschaftliche Beratung unserer Kunden geht, sind die Praxistipps unserer Mitarbeiter oft das Salz in der Suppe.

Gerne können Sie sich den neuen Eigenmarkenkatalog sowie viele weitere Informationen auf **www.intergast.de** downloaden.



ALLES UNTER EINEM DACH

Vielfalt für Profis

IN DER HAUPTSTADT IST DER GASTRONOMIE-SPEZIALIST HAMBERGER JETZT MIT DEM MODERNSTEN UND GRÖSSTEN C&C-MARKT VOR ORT

Der Profieinkauf hat durch Hamberger in Berlin eine neue Dimension bekommen. Der Münchner Spezialanbieter für die Gastronomie hat im Dezember vergangenen Jahres seine zwei Fußballfelder große Dependance in Berlin eröffnet. Geplant war die Berliner Niederlassung schon seit einigen Jahren, nur gestaltete sich die Suche nach einem geeigneten Standort schwieriger als gedacht. Jetzt ist der Frischegroßmarkt unweit des Westhafens im Stadtteil Moabit nach 18 Monaten Bauzeit eine neue Anlaufstelle für Gastronomen – und das ganz exklusiv. Denn die Philosophie des Familienunternehmens lautet „Von Profis für Profis“. Als Gründungsmitglied der **INTERGAST** ist Hamberger ein langjähriger Partner für Gastronomen – mehr als 100 Jahre Erfahrung im Lieferantensegment und 50 Jahre im Abholmarktbereich sprechen für sich.

Nur acht Minuten vom Berliner Stadtzentrum entfernt, beraten die mit der Gastronomie vertrauten Experten von Hamberger ihre Kunden. Die meisten Mitarbeiter des Außendienstteams waren sogar selbst einmal Köche. Deshalb ist es für sie umso leichter, die Ansprüche und Bedürfnisse ihrer Kunden zu verstehen und nicht nur als beratende Institution, sondern auch als Ideenlieferant zur Verfügung zu stehen. Beratung und Service sind für Hamberger zwei wichtige Kernelemente, unter anderem gibt ein Sommelier auf Wunsch Weinempfehlungen. Und das ist bei der Größe des Sortiments auch notwendig: In Berlin reihen sich 800 Weine aneinander, 50 Champagner- und 100 Sektsorten lassen wohl auch erfahrene Gastronomen kurz innehalten.

„HABEN WIR NICHT“ GIBT ES NICHT

Überhaupt ist das Gesamtangebot mit über 60.000 Artikeln auf 13.000 Quadratmetern riesig. Hier findet jeder Koch das, was er in der Küche braucht. Von bayerischen über italienische, mexikanische und asiatische bis hin zu amerikanischen Spezialitäten ist fast alles immer vorrätig und kann direkt mitgenommen werden. Und falls nicht, ist das gewünschte Produkt bestellbar. Bereits nach 48 Stunden wissen Kunden, wann es geliefert wird. Durch das weltweite Netzwerk, das Hamberger sich durch jahrzehntelange Erfahrung aufgebaut hat, kann nahezu alles aus jedem Winkel der Erde besorgt werden. Durch das globale Foodscouting und eine eigene Importgesellschaft spürt Hamberger zudem ständig neue Food-Trends auf und optimiert dadurch sein Angebot.

Das Prinzip des One-Stop-Shoppings, das Einkäufern neben frischen Lebensmitteln auch Töpfe, Pfannen, Servietten oder Hygieneartikel unter einem Dach anbietet, spart Zeit und Geld. Denn alles kann an einem Ort erledigt werden. Die nötige Flexibilität gewährt der Markt mit seinen drei Preisstufen im Einstiegs-, Profi- und Premiumsegment. Das Profisegment ist das größte – Kunden erhalten auch außergewöhnliche Delikatessen täglich frisch.

MARKTPLATZ DER FRISCHE

Der Mittelpunkt bei Hamberger ist der „Marktplatz der Frische“. Hier gibt es Waren aus aller Welt und auch aus der Region, die wie auf einem richtigen Markt mit Produktverkostung angeboten werden. 1.000 Käsevariationen aus der ganzen Welt lassen keine Wünsche offen. Zehn Aquarien bieten eine große Auswahl an Lebendfisch. Insgesamt sind je nach Saison 270 verschiedene Fische von Gotteslachs über Offiziersbarsch bis zum Papageifisch erhältlich.

Und auch beim Fleisch wird jeder Gastronom fündig: Lamm, Wild, Bison, Krokodil und/oder Wagyu-Filet, das unter Gourmets als das beste Fleisch der Welt gilt, gibt es in den Auslagen. Auch ein Dry-aged-Kühlhaus ist zu finden.

Wer es nicht schafft, dem Hamberger Großmarkt einen Besuch abzustatten, kann auch den Lieferservice in Anspruch nehmen. Ab 500 Euro können sich Gastronomen – vom Imbissbudenbesitzer über den Kioskbetreiber, Barkeeper, Kantinenchef und Sternekoch bis hin zum Hotelküchendirektor – in Berlin mit den Waren von der Hamberger LKW-Flotte beliefern lassen.

HAMBERGER

Geschäftsführer:	Dipl.-Kfm. Günter Titius, Inge Hamberger-Titius, Oliver Titius, Ralf Decker
Gründung:	1890
INTERGAST-Mitglied seit:	1988
Zentrale:	München
Standorte:	München (Hauptsitz), München-Riem (Logistikzentrum), Berlin, Bitterfeld, Wittenberg
Fakten zum Berliner Standort:	- 60.000 Artikel (auch Nonfood) - breitgefächertes Lebensmittelangebot: - 1.000 Käsevariationen - 2.100 alkoholische Getränke - 2.000 Tiefkühlartikel - saisonal über 270 verschiedene Fischarten - 13.000 Quadratmeter - 40 Meter Frischetheken - 300 kostenfreie Parkplätze - 130 Arbeitsplätze (insgesamt 400 geplant)
Marktleiter:	Bernd Singalla

Zutritt nur für Gastronomen und Wiederverkäufer

Hamberger Großmarkt Berlin GmbH & Co. KG
Erna-Samuel-Str. 13 • 10551 Berlin-Moabit
Telefon (0 30) 77 20 50-0
berlin@hamberger-cc.de
www.hamberger-cc.de/berlin
Öffnungszeiten
Montags bis freitags 6 bis 20 Uhr
Samstags 6 bis 18 Uhr

FAMILIENBETRIEB mit Tradition

Hamberger wurde 1890 von den Brüdern Sebastian und Franz-Paul Hamberger in Rosenheim gegründet. Später wurde der Hauptsitz nach München verlegt und 1945 das Unternehmen zu einem Kolonialwaren-Großhandel ausgebaut.
Seit 2013 gehört auch Ralf Decker als erster Geschäftsführer, der nicht aus der Familie stammt, zur Hamberger-Geschäftsführung in fünfter Generation.

wilke

. . . weil's besser schmeckt!

Qualität und Genussvielfalt in Sachen Wurst und Fleisch hat einen Namen: Wilke.

Was vor 80 Jahren mit einer kleinen Dorfmetzgerei im Kreis Waldeck-Frankenberg in Nordhessen begann, ist heute zu einem modernen Unternehmen in der Fleischwarenindustrie herangewachsen. Ausgesuchtes Fleisch und hochwertige Zutaten sorgen auch heute für einzigartige Geschmacks- und Genusserlebnisse. Überzeugen Sie sich selbst von unseren traditionellen und zeitgemäßen Rezepturen und wählen Sie aus unserem vielfältigen Sortiment aus Roh-, Brüh- und Kochwurstartikeln sowie Konserven.

Neu im Sortiment finden Sie neben vegetarischen Spezialitäten auch unser vielseitiges Frischfleischangebot.

Besuchen Sie uns im Internet unter
www.wilke-wurst.de

… Vertrieb aus Leidenschaft

von Julia Heitchen

3 FRAGEN AN …

Jürgen Zentgraf, 39 Jahre
Wehner GROMA Fulda

1 Seit wann arbeiten Sie mit INTERGAST zusammen bzw. in Ihrer jetzigen Position?
Ich bin bereits seit 21 Jahren im Unternehmen – seit circa zwölf Jahren für den Vertrieb zuständig und seit circa fünf Jahren zusätzlich für den Einkauf.

2 Erzählen Sie uns eine lustige Begebenheit aus Ihrem Berufsalltag?
Durch einen krankheitsbedingten Engpass habe ich vor kurzem den Telefonverkauf bei der Auftragsannahme unterstützt – und war bei der Eingabe natürlich wesentlich langsamer als die geübten Kolleginnen. Nach einem Auftrag habe ich ein schönes Lob einer Kundin bekommen – „man merkt zwar, dass Sie neu sind, dafür haben Sie die Sache aber ganz gut gemacht."

3 Wie finden Sie den neuen Look der INTERGAST?
Modern, frisch und mit einem Schuss Humor – kurz: prima!

3 FRAGEN AN …

Judith Pramschiefer, 46 Jahre
Schwarz + Hansen • Hamburg

1 Seit wann arbeiten Sie mit INTERGAST zusammen bzw. in Ihrer jetzigen Position?
Schwarz + Hansen ist seit 2003 Gesellschafter der **INTERGAST**. Ich selbst bin seit 1993 im Unternehmen. Ich habe sukzessive im Laufe der Jahre vom Einkauf in den Verkauf gewechselt und leite seit circa fünf Jahren den Vertriebsinnen- und -außendienst.

2 Was würden Sie jemandem raten, der das Gleiche machen möchte wie Sie?
Es sollte demjenigen bewusst sein, dass kein Tag wie der andere ist. Es ist spannend, aber auch stressig, sich von dieser sich entwickelnden Dynamik mitreißen zu lassen. Und es ist wichtig, ein offener und kommunikativer Typ zu sein.

3 Was ist Ihr Lieblingseigenmarkenprodukt der INTERGAST und warum?
Ich denke, unsere neuen Eigenmarken-Garnelen werden ein echtes Highlight, da ein wertvolles Konzept dahintersteht. Es wird immer wichtiger, dass wir uns bewusst und gesund ernähren. Unsere Produkte sollten grundsätzlich ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis garantieren.

3 FRAGEN AN …

Tobias Zuleg, 35 Jahre
C&C Großeinkauf Bingen

1 Seit wann arbeiten Sie mit INTERGAST zusammen bzw. in Ihrer jetzigen Position?
Seit circa 15 Jahren in verschiedenen Positionen in unserem Haus.

Seit zwei Jahren bin ich Vertriebsleiter/Prokurist für unsere C+C Standorte.

2 Was gefällt Ihnen an Ihrer Tätigkeit am meisten?
Der Umgang mit Menschen und den unterschiedlichen Charakteren sowie die große Vielfalt, die unser Beruf mit sich bringt.

3 Was hat sich für Sie durch den neuen Look der INTERGAST geändert und was versprechen Sie sich davon?
Der neue Look wirkt frischer und professioneller – genau das müssen wir alle ausstrahlen. Auch durch die neuen Medien können wir bei unseren Kunden an der Basis besser punkten und unsere Stärken herausstellen.

ANZEIGE

Drei Worte für noch mehr Leidenschaft: ORO di Parma

Die Tomate macht den Geschmack

Was wäre wenn Spaghetti, Lasagne oder Pizza ohne eine köstliche Pasta- und Pizzasoße serviert werden würden? Dann wären die italienischen Gerichte in Deutschland sicher nicht so beliebt wie sie heute sind. Denn Tomaten sind fester Bestandteil des mediterranen Lebensgefühls und Multitalent in Sachen Genuss. Mit den Profi-Produkten von ORO di Parma lassen Sie den Geschmack Italiens für Ihre Gäste zum kulinarischen Erlebnis werden.

Das „Gold" aus Parma

Als Nr. 1 im Tomaten-Markt ist ORO di Parma die Adresse für alle Liebhaber der italienischen Küche. Denn das volle Aroma und den intensiven Geschmack erhalten unsere Tomaten durch das Reifen unter der Sonne Italiens. Durch die unmittelbare Nähe der Tomatenfelder zu den Produktionsstätten und durch die streng von Hengstenberg entwickelten Qualitätsstandards bleibt der intensive Geschmack der sonnengereiften Parma-Tomaten erhalten.

NEU von ORO di Parma: Bag in Box mit viel italienischem Lebensgefühl

Neben den etablierten ORO di Parma Dosen halten nun auch die Bag in Box Verpackungen Einzug in die Großküchen Deutschlands. Denn die praktisch verpackten 10 Liter Beutel eignen sich optimal für Intensivverwender. Durch die Wiederverschließbarkeit ist darüber hinaus eine bedarfsgerechte Entnahme garantiert. Standfest verpackt und nach Gebrauch platzsparend entsorgbar, bieten die ORO di Parma passierte Tomaten und die ORO di Parma Fix - fertig gewürzt - Tomaten, eine einfache Handhabung. Dank des unverwechselbaren Geschmacks der ORO di Parma Tomaten geben diese Ihren Suppen, Pizzen oder Pastagerichten eine einzigartige Note.

Hengstenberg Professional

www.hengstenberg-professional.de

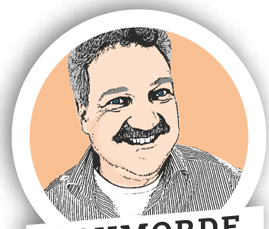
HEISS UND AUSGEKOCHT

SCHMORDE SCHMECKEN NEUE BRÜHEN UND SOSSEN VON CUISINE NOBLESSE

OB WARM ODER KALT, HELL ODER DUNKEL – EINE LECKERE SOSSE IST EINE ECHTE BEREICHERUNG FÜR JEDES GERICHT.

NEU

Und auch Brühen eignen sich als perfekte Basis für köstliche Suppen und Eintöpfe sowie als Soßengrundlage und zum Verfeinern. Natürlich schmecken Brühen und Soßen am besten selbstgemacht – doch in Zeiten des Fachkräftemangels muss es manchmal schnell gehen, weshalb der Griff zu einem fertigen Produkt oft notwendig ist. In der gewohnten Cuisine Noblesse Qualität finden **INTERGAST**-Kunden jetzt im Sortiment eine Auswahl hochwertiger Alternativen an Brühen und Soßen, mit denen jedes Gericht die richtige Würze erhält.



GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN IN ROTWEINSOSSE

6 PERSONEN

ZUTATEN:

6	Rinderbäckchen
	Cuisine Noblesse Salz und Pfeffer
1 EL	Cuisine Noblesse Senf
50 g	Butterschmalz
1	Karotte
1/4	Sellerieknolle
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
2 EL	Cuisine Noblesse Tomatenmark
300 ml	Rotwein (nach Belieben auch mehr)
100 g	**Cuisine Noblesse Delikatesssoße zum Braten**
1 l	Wasser
2	Lorbeerblätter
2	Rosmarinzweige
2	Thymianzweige

ZUBEREITUNG:

Die Rinderbäckchen sauber zuschneiden und von überflüssigen Hautstücken, Sehnen und dergleichen befreien. Jedes Bäckchen in 2–3 Stücke teilen und mit Salz, Pfeffer und etwas Senf einreiben.
Das Fleisch in einem Bräter mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze von allen Seiten rundum braun anbraten, aus dem Bräter nehmen und abgedeckt bereitstellen.
Das Gemüse putzen, waschen, gleichmäßig würfeln, in den Bräter geben und hellbraun anbraten. Die Knoblauchzehen zerdrücken, das Tomatenmark dazugeben und leicht mit anrösten. Alles mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Parallel die Delikatesssoße zum Braten in 1 Liter Wasser einrühren, aufkochen und in den Bräter gießen.
Zum Schluss die Lorbeerblätter, Kräuterzweige sowie das Fleisch zugeben und schonend aufkochen. Die Rinderbäckchen im Bräter bei geschlossenem Deckel und vorgeheiztem Backofen bei ca. 160 °C ca. 3 Stunden im Ofen weich schmoren. Sollte der Fond zu dick sein, ab und zu mit Rotwein oder wenig Wasser auffüllen.
Die geschmorten weichen Bäckchen sowie Kräuterzweige und Lorbeerblätter aus der Soße nehmen. Die Bäckchen warm stellen und die Soße sowie einen Teil des weichen Gemüses durch ein Sieb passieren. Dadurch entsteht die Bindung der Soße. Nochmals aufkochen und bei Bedarf mit Cuisine Noblesse Roux binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SCHMORDES SERVIERVORSCHLAG:

Die Rinderbäckchen mit Cuisine Noblesse Gourmet-Bandnudeln und frischen gebratenen Champignons servieren.

ORIGINAL Teutoburger®
WURST- UND SCHINKENSPEZIALITÄTEN

Handwerkliche Spitzenqualität aus dem Teutoburger Wald

Spezialitäten im Aroma-Frische-Pack

Ihre Vorteile:

- ✓ servierfertig vorgeschnittene Scheiben und Würfel
- ✓ schnelle Verkaufsbereitschaft
- ✓ keine Gewichts- und Schnittverluste
- ✓ leicht entnehmbar
- ✓ ein großes Produktprogramm
- ✓ klare Abrechnung durch standardisierte Einheiten
- ✓ ein breites Spektrum an Verwendungsmöglichkeiten
- ✓ große Personalkosten-Ersparnis

Teutoburger Wurstfabrik
Heinrich Böggemann GmbH & Co. KG
Vahrenkamp 1 · 49186 Bad Iburg (Sentrup)
Tel. 05403/7335-0 · Fax 05403/7335-33
Ihr Ansprechpartner: Helmut Weigl · Durchwahl -14
www.teutoburger-wurst.de

DER DÜSSELDORFER FEINKOST-EXPERTE RALF BOS, INHABER VON BOSFOOD, ÜBER SEINEN WEG ZUR QUALITÄT

DIE BEWUSSTE ENTSCHEIDUNG ZWISCHEN QUALITÄT UND PREIS

In den letzten 25 Jahren hat sich BOSFOOD als Synonym für qualitativ hochwertige Lebensmittel in der Gastronomie manifestiert. Diese Entwicklung folgte einer Entscheidung, die wir bereits bei der Firmengründung in Stein gemeißelt haben. Wir kaufen unsere Artikel über die Qualität und nicht über den Preis ein. Neben unseren eigenen ästhetischen Ansprüchen an die Qualität von Lebensmitteln und Getränken gab es jedoch noch einen weiteren Grund für diese Entscheidung. Wir waren neu am Markt und wussten, dass eine Verdrängung nur eine Gegenbewegung produzieren würde. Ich mache ein günstiges Angebot und nehme meinem Mitbewerber etwas Geschäft ab. Er reagiert mit einem günstigeren Angebot und nimmt mir das Geschäft wieder ab. So geht das weiter, bis man sich ohne Not die komplette Butter vom Brot genommen hat.

DIE ZUSAMMENARBEIT MIT DER **INTERGAST** ENTSPRINGT DEM WUNSCH, DIESE GROSSARTIGE GEMEINSCHAFT IN EINE **ZEIT DES WERTEWECHSELS** ZU BEGLEITEN. ES WIRD IMMER DEUTLICHER SPÜRBAR, DASS DIE MENSCHEN IMMER MEHR AUF **QUALITÄT** UND AUF **GUTEN GESCHMACK** ACHTEN, DASS HANDWERKLICH PRODUZIERTE PRODUKTE SICH IMMER MEHR ALS STANDARD IN DER **AMBITIONIERTEN GASTRONOMIE** ETABLIEREN. **HIER SIND GENAU WIR DIE RICHTIGEN.**

Unsere Idee war eine andere. Wir wollten kein größeres Stück vom Kuchen, wir wollten den Kuchen vergrößern. Wir wollten, dass bei unseren Kunden mehr Gäste essen gehen und höheren Umsatz generieren als bei den Restaurants nebenan, die nicht bei uns kaufen. Dieses hehre Ziel ist jedoch nur zu erreichen, wenn man auch besser kocht als das Restaurant nebenan.

Jetzt wissen wir ja alle, dass man selbst mit der größten Kochkunst aus einem üblen Lebensmittel kein gutes Essen zaubern kann. Um diesen Wettkampf zu gewinnen, braucht man die besseren Produkte. Dieser stringenten Philosophie folgend boten wir den besseren Reis, die besseren Linsen, die besseren Gewürze und die besseren Öle an. So fügte sich Teil zu Teil, bis wir es schafften, so ziemlich jedes Teil in besserer Qualität anzubieten. Und jetzt kommt eine recht ketzerische Aussage: Jeder ambitionierte Gastronom, der unserer Philosophie gefolgt ist, wurde erfolgreich und jeder, der uns aufgrund des Preises abgelehnt hat, kämpft Monat für Monat ums Überleben.

> „Unsere Idee war eine andere. Wir wollten kein größeres Stück vom Kuchen, wir wollten den Kuchen vergrößern.“

Nur wer in einem Restaurant wirklich genießen kann, beschließt für sich selbst: „Hier geh ich wieder hin.“ Mit Lebensmitteln, die unter extremem Preisdruck stehen, lässt sich das nicht bewerkstelligen. Dort endet die Mahlzeit mit der Erkenntnis: „Kann man essen, muss man aber nicht.“ Und so generiert man keine Stammkundschaft.

Sollte jetzt der Einwand: „Aber was ist mit der Foodkost?“ kommen, muss ich leider sagen, dass die Foodkost ein Denkfehler ist. Keines, der wirklich profitablen Restaurants zwischen Sylt und Garmisch denkt bei der Kalkulation an Prozente. Das ist Konzerndenken. Der kluge Gastronom achtet auf Erlöse. Denn die kann man auf die Bank tragen. Prozente nicht. Bei einer Erlösrechnung spielt der Wareneinsatz keine große Rolle. Ganz im Gegenteil, Teures wird billig und Billiges wird teuer. So wird eine Bratwurst in einem erlösorientierten Restaurant ein teures Vergnügen, wenn 10 Euro Erlös bei einem Hauptgang erzielt werden möchten. Ein wild geangelter Steinbutt hingegen wird in dieser Situation spottbillig.

Neben dem hohen Qualitätsanspruch ist Nachhaltigkeit eine tragende Säule unseres Unternehmens. Der Hauptteil unseres Nachhaltigkeitsdenkens liegt im korrekten Umgang mit Menschen.

WWW.BOSFOOD.COM

Maß angelegt

Zu Beginn unserer Tätigkeit als Delikatessenhändler fühlten wir uns immer noch wie empathische Gastronomen. Das Schlimmste, was uns passieren konnte, waren berechtigte negative Kritiken. Um diese zu vermeiden, versetzten wir uns schon vor 25 Jahren in die Situation unserer Kunden. Wir steuerten unsere Firma so, dass alle unsere Kunden so behandelt wurden, wie wir als Köche gerne behandelt werden würden. Alles, was uns als Kunde gestört hätte, wurde eliminiert. Alles, was wir uns als Kunde gewünscht hätten, wurde eingeführt.
So gab es bei uns von Anfang an keine Mindestbestellmengen, keine vorgeschriebenen Gebindegrößen, superschnellen Versand und keine Versandkosten. In den folgenden 25 Jahren wurde an dieser Philosophie gefeilt und sie wurde immer weiter verfeinert. Immer mit dem Ziel, dass es für den Kunden angenehmer wird, bei uns zu bestellen, selbst wenn es für uns dadurch komplizierter wird.
Beflügelt vom Erfolg dieser Aktivitäten weiteten wir unser Denken in viele Richtungen aus. So behandelten wir unsere Lieferanten, wie wir gerne als Lieferant behandelt werden würden. Das heißt, wir versuchen nicht auf „Teufel komm raus“ die besten Preise rauszuquetschen, sondern wir versuchen die Qualität des Produkts aufrechtzuerhalten oder gar zu verbessern. Denn gerade das lässt sich unter permanentem Preisdruck nicht realisieren. Unsere Lieferanten bemerkten dies sehr schnell und honorierten es mit zuverlässiger Lieferung.

Zu guter Letzt wandten wir unser Denken auch auf unsere Mitarbeiter an. Wir behandeln sie so, wie wir als Mitarbeiter gerne behandelt worden wären. Das heißt nicht nur, dass wir sie respektieren und freundlich zu ihnen sind, sondern auch, dass wir versuchen, ihre individuellen Fähigkeiten einzuschätzen, und sie dort einsetzen, wo sie ihre Fähigkeiten am besten entwickeln können. Wir üben keinen Leistungsdruck aus, sondern belohnen Fleiß und Engagement.
Das Resultat dieser Philosophie ist ein Konglomerat aus zufriedenen Kunden, zufriedenen Lieferanten, zufriedenem Personal mit wenig Fluktuation und ein ausgeglichenes Selbst.

UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

schützen

von Julia Heitchen

Nein zur Verschwendung!

INTERGAST HAT SICH DER ORGANISATION „UNITED AGAINST WASTE E.V.“ ANGESCHLOSSEN, DIE NACHHALTIGKEIT UND RESSOURCENSCHONUNG IM BLICK HAT UND DEREN AKTEURE GEMEINSAM GEGEN DIE VERSCHWENDUNG VORGEHEN. QUALITÄT STATT QUANTITÄT KÖNNTE DAS ERGEBNIS FÜR VIELE GASTRONOMEN SEIN.

11 Millionen Tonnen – diese unvorstellbare Menge an Lebensmitteln wird jährlich in Deutschland weggeworfen. Die Foodservice-Branche ist mit knapp 17 Prozent daran beteiligt. Damit fallen im Gastronomie- und Carebereich über 5.000 Tonnen täglich an. Eine schier unglaubliche Menge, die durch nachhaltige Planung deutlich eingedämmt werden kann. Der Verein „United Against Waste e.V.“ setzt sich seit 2012 in Deutschland für ein breites Bewusstsein bezüglich dieser Verschwendung von Lebensmitteln ein. Mehr als 75 Mitglieder, darunter führende Vertreter von Lebensmittelunternehmen, Hotellerie, Gastronomie und Catering, haben sich bereits dem Verein angeschlossen. Auch **INTERGAST** zählt dazu und zeigt damit ihr Bewusstsein für Nachhaltigkeit.

1,3 MILLIARDEN TONNEN VERSCHWENDUNG

Das Thema ist brisant und geht grundsätzlich jeden an: Ein Viertel des weltweiten Wasserverbrauchs wird für den Anbau von Nahrungsmitteln verwendet, die letztlich auf dem Müll landen. **30 bis 50 Prozent aller weltweit produzierten Lebensmittel werden vernichtet, bevor sie überhaupt auf dem Teller und damit im Magen der Verbraucher landen können – das sind 1,3 Milliarden Tonnen.** Die Gründe dafür sind vielfältig, zum Beispiel ein nicht planmäßiger Einkauf, falsche Lagerung, Reste bei der Zubereitung oder beschädigte Ware. Diese Ressourcenverschwendung ist nicht hinnehmbar.

ZIELFÜHRENDE LÖSUNGEN

Bei **„United Against Waste“** wird nicht nur über die Verschwendung geredet, es werden auch zielführende Lösungen zur Abhilfe angeboten und weiterentwickelt. So gibt es ein Abfall-Analyse-Tool, mit dem jeder in seinem Betrieb durch Messen, Wiegen und Dokumentieren seiner Abfälle einen systematischen Einblick in das Abfallaufkommen seiner Küche bekommt und daraus mögliche Potenziale zur Kostenreduktion ableiten kann. Denn allein die Portionsgrößen, die serviert werden, sollten auf dem Prüfstand stehen, wenn es zu einem erhöhten Rücklauf kommt.

QUALITÄT STATT QUANTITÄT

Wer seine Kosten durch Mengeneinsparungen reduziert, hat die Chance, künftig in mehr Qualität statt Quantität investieren zu können. Nie war die Auswahl an hochwertigen Produkten größer als heute. Und der Gast schmeckt den Unterschied und ist in der Regel immer bereit, für Qualität auch mehr zu bezahlen. Insofern ist über diesen Weg auch eine Umsatzsteigerung zu erlangen – bei im Endeffekt gleichen Kosten durch sorgsameren Mengeneinkauf. Auch bei **INTERGAST** gibt es ein umfangreiches Sortiment von Eigenmarken sowie Marken namhafter Hersteller, die dem Prädikat Premium mehr als gerecht werden.

TIEFKÜHLKOST HILFT SPAREN

Die Lebensmittelverschwendung kann durch planvolles und richtiges Einkaufen deutlich verringert werden. Tiefgefrorene Lebensmittel sind ein Schlüssel dazu. Durch das Einfrieren bleiben Produkte länger frisch. Frische Ware, die sofort verarbeitet werden muss, ist nämlich am anfälligsten für das Wegwerfen. Im tiefgefrorenen Zustand bleiben die Vitamine erhalten, die Mengen sind bedarfsgerecht portionierbar und die Qualität ist meist hoch. Vor allem bei Obst und Backwaren kann so viel eingespart werden, ohne auf die entsprechende Qualität verzichten zu müssen. Eine wissenschaftliche Studie aus Großbritannien kommt zu dem Ergebnis, dass frische Lebensmittel mit 47 Prozent mehr weggeworfen werden als tiefgefrorene Lebensmittel. Der gezielte Einkauf von Tiefkühlprodukten kann die Lebensmittelverschwendung also deutlich reduzieren und Ressourcen schonen.

WWW.UNITED-AGAINST-WASTE.DE

Cuisine ★★★ Noblesse

❄❄❄
Hähnchenbrustfilet Natur
Zugeschnitten, küchenfertig,
mit 8% Flüssigwürzung, einzeln entnehmbar.

❄❄❄
Bohnen im Speckmantel
Chinesische Bohnen, kurz blanchiert,
gewickelt in geräuchertem Speck.

SUPER THEMA

GARNELEN

WARUM EIGENTLICH DIE?

SAVE THE DATE!

DAS NEUE GARNELENSORTIMENT IST AB APRIL BEI **INTERGAST** ERHÄLTLICH.

MASSGESCHNEIDERTER GENUSS

von Julia Heitchen

DAS THEMA „BEWUSSTER GENUSS“ RÜCKT FÜR VERBRAUCHER ZUNEHMEND IN DEN FOKUS. DOCH AUCH DER PREIS SPIELT NACH WIE VOR EINE ROLLE. **INTERGAST** REAGIERT AUF DIE UNTERSCHIEDLICHEN BEDÜRFNISSE JETZT MIT EINEM HALBEN DUTZEND VERSCHIEDENEN, NEUEN GARNELENPRODUKTEN, BEI DENEN SIE SELBST IHRE ENTSCHEIDUNG TREFFEN KÖNNEN.

Wissen, Lernen, Verstehen – diese drei Faktoren spielen bei Lebensmitteln eine immer wichtigere Rolle. Das Bewusstsein für Qualität, die durchaus ihren Preis haben darf, wächst bei Verbrauchern mit der Aufklärung über Produktionsbedingungen. Nicht nur was auf den Teller kommt, ist heutzutage entscheidend, sondern auch wie es dort hingekommen ist. **INTERGAST** bringt aus diesem Grund im Frühjahr 2016 mehr als ein halbes Dutzend verschiedene Garnelensorten für unterschiedlichste Ansprüche auf den Markt. Das hochwertige Premiumprodukt, die Mangrovengarnele der neuen Marke Cuisine Noblesse Master Chef Edition, bei dem der gesamte Weg von der Larve in Südostasien bis hin zur tiefgekühlten Garnele im Tiefkühlhaus in Hamburg nachvollziehbar ist und so maximale Transparenz auf den Tisch bringt, rundet das Sortiment ab.

DER UNTERSCHIED

Ein wesentlicher Unterschied der Garnelen, die allesamt vom Seafoodspezialisten Binca stammen, liegt in ihrer Erzeugung. Dabei ist zwischen extensiver und intensiver Aufzucht zu unterscheiden. Diese Aufteilung ist grundsätzlich keine Einteilung in gute oder schlechte Qualität, bietet aber für jeden von der Einsteiger- bis zur Premiumgarnele das richtige Produkt. Bei der Garnelenverkostung kann man den Unterschied der Qualitäten allerdings schmecken.

EXTENSIVE UND INTENSIVE AQUAKULTUR

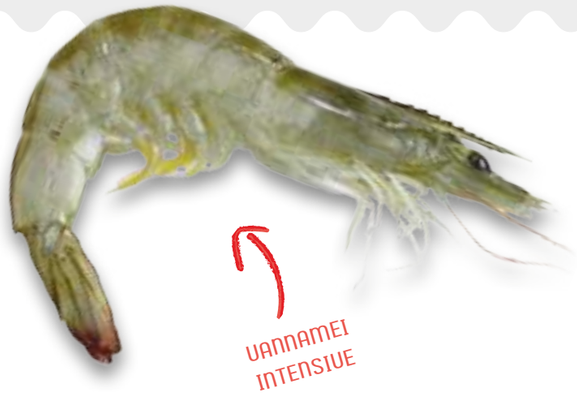
Die extensive Aquakultur, in der beispielsweise die Mangrovengarnele gezüchtet wird, ist die natürlichste Form der Garnelenzucht und bietet im Vergleich zu intensiv gezüchteten Garnelen eine festere Textur, einen süßlicheren Geschmack und im gekochten Zustand ein intensiv leuchtendes Rot.

Die intensive Aquakultur ist auf eine höhere Produktivität ausgelegt, weshalb die Garnelen in Teichen oder Becken in einer deutlich höheren Besatzdichte gezüchtet werden. Damit werden größere Mengen an Garnelen erzeugt, auch durch einen vermehrten Einsatz von Technik und Futterzugabe sowie zugelassenen Medikamenten im Krankheitsfall.

›››

NEU

intergast
Und Dein Rezept funktioniert



Die Teiche und Becken werden belüftet und sind mit Filteranlagen ausgestattet. Intensiv gezüchtete Garnelen haben im Vergleich zu den extensive gezüchteten eine weichere Textur, einen milderen Geschmack und im gekochten Zustand eine weniger intensive rote Farbe.

BLACK TIGER UND VANNAMEI

Grundsätzlich sind zwei Garnelenarten im Sortiment von **INTERGAST** zu finden: Black Tiger und Vannamei. Die Cocktailgarnelen Vannamei von Cuisine Noblesse sind aus intensiver Haltung und in verschiedenen Stückzahlen erhältlich. Vannamei-Garnelen sind auch als „white-leg-shrimp" bekannt und haben einen feinen, leicht süßlichen Geschmack und eine feste Textur. Sie sind ideal für Pfannengerichte und Currys.

Die Black Tiger Garnelen gibt es entdärmt ebenso von Cuisine Noblesse, entweder ohne Kopf und ohne Schale oder ohne Kopf mit Schale in unterschiedlichen Packungsgrößen. Sie stammen aus intensiver Aufzucht und passen gut zu starken Gewürzen und Curry sowie Pfannengerichten.

Die „Master Chef Edition" Black Tiger Mangrovengarnelen aus extensiver Zucht gibt es als ganze Garnelen mit Kopf in der Schale oder ohne Kopf mit Schale mit Easy Peel Deluxe. Die Deluxe-Schnitt-Methode ermöglicht eine leichte Entnahme aus der Schale, da von Hand schon zwei Schnitte gemacht wurden. Die Garnele ist küchenfertig, mit einer Nadel entdärmt und hat trotzdem ihre appetitliche Form behalten. Der natürliche, mittelsüße Geschmack der „Master Chef Edition" Garnelen passt zu vielen Gewürzen. Sie schmecken kalt und warm hervorragend und eignen sich bestens zum Grillen.

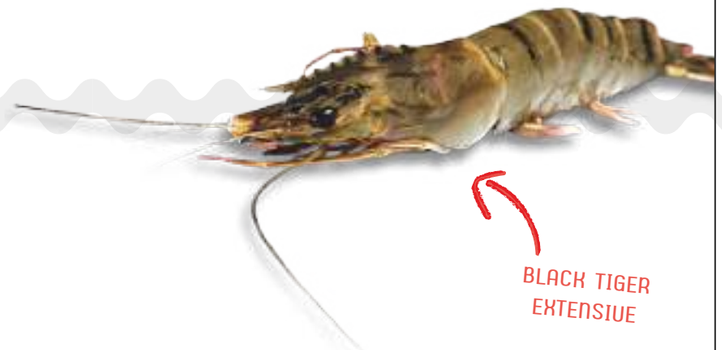
GEBRATENE GARNELEN AUF TOMATENSPAGHETTI

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 18 Cuisine Noblesse Master Chef Edition Black Tiger Garnelen Easy Peel Deluxe 13/15, aufgetaut
- 4 Knoblauchzehen
- 15 Sardellenfilets
- 3 EL Kapern
- 80 g Oliven, grün
- 80 g Oliven, schwarz
- 4 Strauchtomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln
- 5 EL Butterschmalz
- 1 kleine Chilischote
- ½ Liter pürierte Tomaten oder Pizzatomaten
- 1 Tasse Weißwein
- etwas Sahne oder Crème fraîche
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 kleiner Bund Basilikum
- 750 g Spaghetti
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Garnelen unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen. Eine Knoblauchzehe in grobe Scheiben schneiden.
Die Sardellenfilets und die Kapern fein hacken. Die Oliven entkernen und zerkleinern. Die Tomaten überbrühen, enthäuten, entkernen und würfeln. Die Zwiebeln sowie den Knoblauch schälen und fein würfeln, sowie die Petersilie und das Basilikum grob hacken. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln bei schwacher Hitze kurz glasig anschwitzen. Die Sardellen dazugeben und unter Rühren mitdünsten.
Die Kapern, die Oliven, Knoblauch sowie die kleingehackte Chilischote und die Tomatenwürfel unterrühren, mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
Das Ganze mit Weißwein ablöschen und die Tomatensoße zugeben. Zugedeckt bei niedriger Hitze kurz köcheln lassen. Nach Belieben mit Sahne oder Crème fraîche verfeinern.
Spaghetti kochen, und anschließend mit Olivenöl vermischen und zur Soße geben. Die Petersilie sowie das Basilikum und einen Teil der Frühlingszwiebeln zu den Spaghetti geben und vermischen, nochmals abschmecken und zum Servieren bereitstellen.
Nebenbei die Garnelen in Butterschmalz anbraten, bis sie sich rötlich verfärben. Knoblauch zugeben und ein wenig grobes Meersalz darüberstreuen. Die Garnelen drehen und so garen, dass sie in der Mitte noch glasig sind.
Die Spaghetti auf den Teller anrichten und den Rest der feinen Frühlingszwiebeln darüberstreuen. Zum Schluss die Garnelen auflegen.



DAS BESONDERE

BLACK TIGER

MASTER CHEF EDITION

Garnelen der Marke Master Chef Edition sind unbehandelt. Unbehandelte Garnelen sind völlig frei von chemischen Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln und schmecken hervorragend natürlich. Ihr Preis ist dadurch höher. Unbehandelte Garnelen sollten vorsichtig gekocht werden. Am besten verwendet man sehr niedrige Temperaturen und achtet auf eine geringe Kochzeit.

Jeremias®
feine Nudelspezialitäten

Qualität
hat einen Namen

Jeremias-Nudeln sind kochfest, haben Biss, sind al dente und verkleben nicht.

Sie halten lange Standzeiten aus und können daher mehrere Stunden vor der Essenausgabe vorgekocht werden.

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

Der Geschmack ist kernig und aromatisch.
Der Geruch frisch und appetitlich.

Jeremias-Nudeln sind goldgelb – auch die ohne Ei.

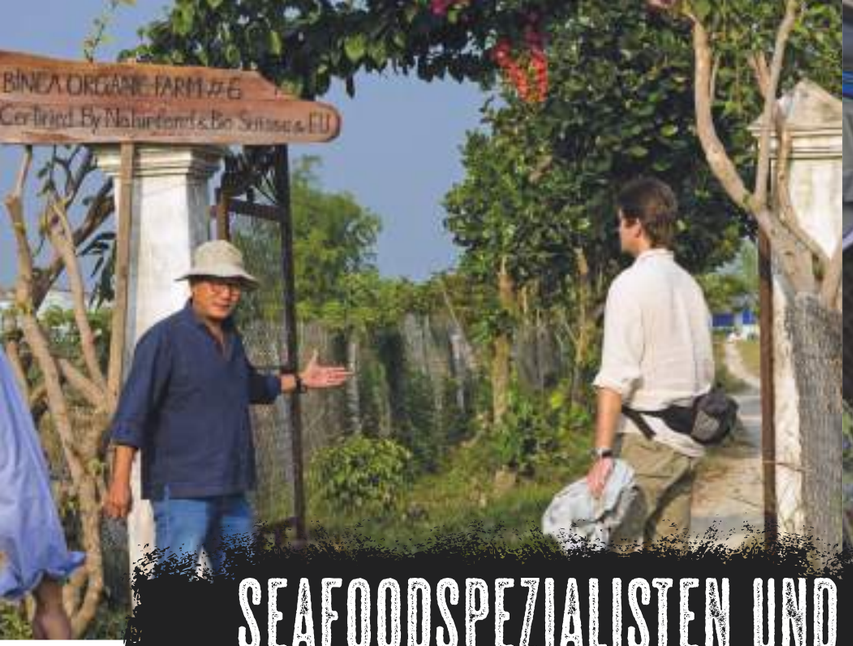
Jeremias-Nudeln haben auf Grund ihrer hochwertigen Rohstoffe einen überdurchschnittlichen Quellfaktor.

Das Kochwasser bleibt sauber und klar mit wenig Ablagerungen, denn Jeremias-Nudeln verlieren beim Kochen kaum Stärke und Proteine.

Sie können sich bei Jeremias-Nudeln darauf verlassen, stets eine gleich bleibend hohe Qualität und somit stets gleiche Kocheigenschaften zu erhalten.

6 Frischeier · 2½ Frischeier · Ohne Ei

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH
Industriestr. 13 - 19 · D - 75217 Birkenfeld
Tel. +49 (0) 72 31 / 9 48 83-0
Fax +49 (0) 72 31 / 9 48 83-49
www.jeremias.com · info@jeremias.com



SEAFOODSPEZIALISTEN UND PIONIERE DER NACHHALTIGEN AQUAKULTUR

„GENIESSEN MIT GUTEM GEWISSEN“ KÖNNTE DAS MOTTO LAUTEN, WENN MAN EINEN BLICK AUF DIE VORBILDLICHE GARNELENZUCHT DES SEAFOODUNTERNEHMENS „BINCA“ IN VIETNAM WIRFT. HIER HAT DIE BLACK TIGER PRAWN DER NEUEN PREMIUMEIGENMARKE „MASTER CHEF EDITION“ VON **INTERGAST** IHREN URSPRUNG.

Doch wer steckt hinter dem Unternehmen, das für die Garnelen Cuisine Noblesse und Master Chef Edition zuständig ist? 1995 wurde Binca in der bayerischen Landeshauptstadt gegründet – von Markus Ballauf (47) und Peter Niedermeier (48), die sich bereits seit ihrer Kindheit kennen. Niedermeier ist schon von Kindesbeinen an mit dem Food-Business vertraut, da seine Eltern einen Lebensmittelhandel besaßen. Beide haben als Seafoodspezialisten mit Binca über 20 Jahre Erfahrung. Ein wichtiger und ambitionierter Geschäftszweig der beiden ist die Bio-Aquakultur. Hier haben die Münchner mit ihrem Unternehmen Pionierstatus erreicht.

Seit 1998 ist Binca in Vietnam aktiv. Die Beziehung zu dem Land sollte für das Unternehmen der Beginn der nachhaltigen Aquakultur in Südostasien sowie vieler guter Partnerschaften und Freundschaften werden. Erste Zuchterfolge feierte Binca mit Pangasius und war damit dem Konsumtrend zeitlich weit voraus. 2005 konnte das Unternehmen die weltweit ersten Bio-Pangasien- und Bio-Tilapien-Farmen eröffnen, die „Binca Organic Farm“. Die Fische haben dort eine natürliche Umgebung mit Bewegungsfreiheit und werden nur mit Biofischfutter gefüttert. Da auch die vietnamesischen Bauern von den Bio-Aquakulturen profitieren, erfolgt die Zucht in fairem Einklang von Mensch und Natur.

Für Peter Niedermeier und Markus Ballauf liegt das Augenmerk stets auf Engagement und Weiterentwicklung. Beide unterstützen auch soziale Projekte in Vietnam, wie zum Beispiel ein Kinderheim zur Sozialisierung von Straßenkindern (www.glueckskinder-vietnam.com). Nachhaltigkeit hat drei Dimensionen für die Münchner: die ökologische, die ökonomische und die soziale. Nur im Zusammenspiel aller drei lässt sich langfristig etwas verändern. Und alle drei werden bei Binca umgesetzt mit langfristigen Partnerschaften und Geschäftsmodellen, der Schonung der Umwelt bei der Produktion und geteilten erwirtschafteten Werten mit den Menschen vor Ort. **www.binca.de**

GARNELEN

AUS DEM MANGROVENWALD

„BINCA“ LIEFERT **INTERGAST** EINE IN MANGROVENWÄLDERN GEZÜCHTETE PREMIUMGARNELE, DIE JEDEN CENT WERT IST.

Eine ganz spezielle Garnelenzüchtung rückt in den Fokus und in das Sortiment von **INTERGAST**: Die extensiv gezüchtete Mangrovengarnele Master Chef Edition stammt aus der Năm-Căn-Region in der Cà-Mau-Provinz im Mekong-Delta und wächst dort in ihrer natürlichen Umgebung in den Naturteichen ausgedehnter Mangrovenwälder auf, genährt von natürlich vorkommendem Plankton und nicht wie sonst üblich durch künstliche Zufütterung. Ebbe und Flut sorgen für einen regelmäßigen Austausch des Wassers. In diesem Ökosystem mit circa fünf Tieren pro Quadratmeter können die Garnelen uneingeschränkt wachsen und ihre Schwimmfähigkeiten ausleben. In herkömmlichen Aquakulturen leben in extremsten Fällen 600 Tiere pro Quadratmeter.

Die Ernte erfolgt ebenfalls natürlich: Wenn die Teiche durch die Gezeiten geflutet werden, folgen die starken, ausgewachsenen Tiere ihrem Instinkt und schwimmen gegen den Strom in Richtung Meer.

Im Ausgang des Kanals zum Meer hin spannen die Fischer ihre Netze auf und fangen so die ausgewachsenen Garnelen ab. Auf diese Weise leben die Tiere versteckt in den Mangrovenwäldern drei bis acht Monate ein weitgehend unkontrolliertes Leben. Durch den natürlichen und vergleichsweise zeitlich langen Wuchs erhalten sie ihren süßlichen, milden Geschmack und ihre besondere Textur. Nur die Larven kommen aus der Brutanstalt, um der Population immer wieder neues Genmaterial zuzuführen.

Peter Niedermeier legt größten Wert auf diese Art der Garnelenproduktion. Mittlerweile ist der 48-Jährige ein Spezialist für die Erzeugung und Beschaffung von hochwertigem Fisch, Meeresfrüchten und landwirtschaftlichen Produkten. Jetzt präsentiert Niedermeier ein neues Produkt für **INTERGAST,** das sich durch seine besondere Festigkeit im Biss, sein intensives Aroma und seinen langanhaltenden Geschmack auszeichnet – alles Geschmacksfaktoren, die durch die natürlichen Zuchtbedingungen gefördert werden.

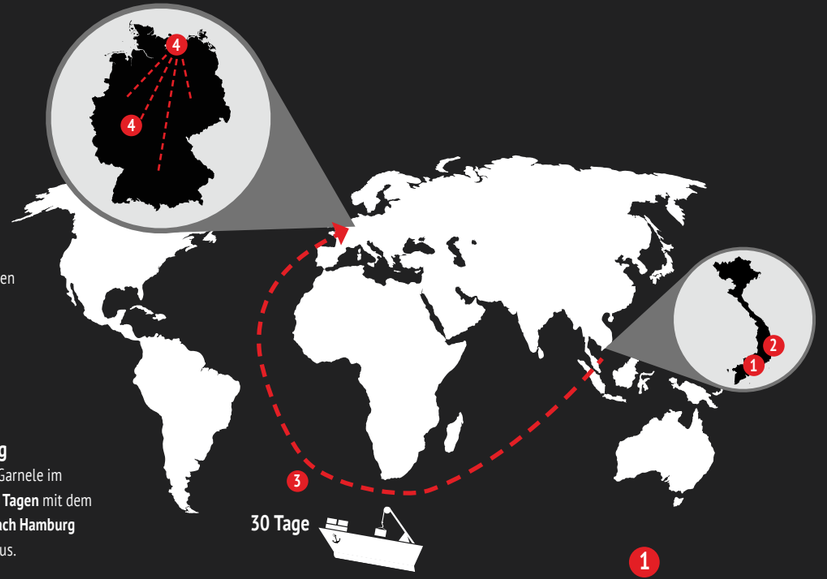
Die Garnelen werden als „Easy Peel Deluxe“-Variante angeboten, um eine leichte Handhabung in der Küche zu gewährleisten, wenn sie bei den **INTERGAST**-Kunden verarbeitet werden.

Bis die Garnele allerdings in den Pfannen der Köche landen kann, ist es noch ein weiter Weg. Sicher ist: Nicht nur die Garnelen fühlen sich bis zu ihrem Fang in ihrer Umgebung wohl, auch die Menschen vor Ort profitieren von der nachhaltigen Aufzucht der Tiere und können gut davon leben. So hat die Zucht auch eine soziale Komponente. Die Bewirtschaftung im vietnamesischen Mekong-Delta ist nämlich fest in den Händen von erfahrenen Kleinbauern und ihren Familien. Auch die Weiterverarbeitung erfolgt durch vietnamesische Kleinunternehmen und Mittelständler. So bleiben die bestehenden Strukturen der über lange Jahre etablierten Verarbeitungskette gewahrt und die Einheimischen haben durch die Produktion ihr Auskommen.

Wer mehr in Geschmack, Qualität und Nachhaltigkeit investieren möchte, liegt also mit der Mangrovengarnele Black Tiger Master Chef Edition genau richtig, die es in zwei unterschiedlichen Größen bei **INTERGAST** gibt.

> In diesem Ökosystem mit circa fünf Tieren pro Quadratmeter können die Garnelen uneingeschränkt wachsen und ihre Schwimmfähigkeiten ausleben. In herkömmlichen Aquakulturen leben in extremsten Fällen 600 Tiere pro Quadratmeter.

DER WEG DER GARNELE



4 Logistik
Von **Hamburg** aus gelangen die Garnelen in die Logistikzentren von **INTERGAST.**

3 Seeweg
Dann kommt die Garnele im Container innerhalb von **30 Tagen** mit dem Schiff über **Rotterdam nach Hamburg** ins Tiefkühlhaus.

2 TÜV Rheinland
Bevor die Garnelen auf dem **Seeweg** verschifft werden, überprüft der **TÜV Rheinland (Büro Vietnam)** ihre Qualität. Dazu werden im Labor umfangreiche Tests gemacht. Wenn vom TÜV das **Okay** kommt, gehen die Garnelen auf ihre Reise.

1 Năm-Căn-Region in der Cà-Mau-Provinz im Mekong-Delta
Bauern fangen die Garnelen im Kanal des **Mangroventeichs** auf ihrem Weg zum Meer mit Netzen. Dann packen sie die Garnelen in Eis und verkaufen sie an Mittelsmänner. Anschließend werden die Garnelen in die **Fabrik** gebracht. Hier werden sie geprüft, weiterverarbeitet und tiefgefroren.

Rickmers bali® PREMIUM Reis plus

Jetzt GRATIS Muster abfordern: product@rickmers.eu

Zufriedene und glückliche Gäste

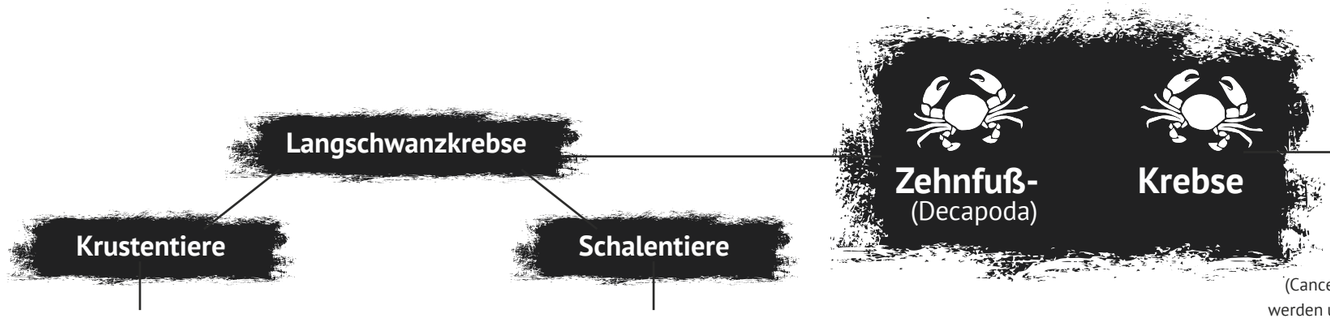
NEU Mit QUINOA Superkorn der Inkas

- Gesundes Essen und bewusste Ernährung sind anhaltender Megatrend in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie
- Perfekt für vegane und vegetarische Speisekarten
- Frei von Gluten, Weizen und Laktose

Rickmers Reismühle GmbH · Stephanikirchenweide 30 · D-28217 Bremen · fon +49 421 38057-0 · fax +49 421 394823 · info@rickmers.eu

WER IST WAS?

ES GING EIN AUFSCHREI DURCH DIE PRESSE, ALS BEKANNT WURDE, DASS UNTER ANGEPRIESENER SCAMPI DIE VERGLEICHSWEISE DEUTLICH GÜNSTIGEREN DAMIT DER ÜBERBLICK IM DSCHUNGEL DER FÜR DEN VERZEHR GEEIGNETEN



Der Hummer (Homarus)
(auch als Lobster bekannt) gehört zu den berühmtesten Delikatessen der Welt. Er zeichnet sich optisch durch große kräftige Scheren und eine breit gefächerte Schwanzflosse aus und wird 30 bis 64 Zentimeter lang. Die zwei Arten Amerikanischer Hummer und Europäischer Hummer kommen im Nordatlantik vor. Es dauert circa fünf Jahre, bis der Hummer die Größe für den Handel erreicht hat.

Der Kaisergranat (Nephrops norvegicus)
wird auch unter der Bezeichnung Schlankhummer angeboten, da er Scheren besitzt. Von den Garnelen unterscheidet er sich auch anhand seiner breiten Schwanzflosse, die bei den Garnelen schmal ausläuft. Er wird in den Küstengewässern des Atlantiks von Nordafrika bis Skandinavien gefangen und erreicht eine Körperlänge von über 20 Zentimetern. Das zarte und leicht süßlich schmeckende Fleisch des Kaisergranats ähnelt geschmacklich der Languste, weshalb er auch als „Langustenschwanz“ angeboten wurde. Auch seine italienischen (scampi) und französischen (langoustine) Bezeichnungen stiften Verwirrung in der Krebsfamilie.

Die Languste (Spiny Lobster)
kommt in warmen und gemäßigten Meeren vor. Lebt sie im Atlantik, so ist ihre Farbe eher rötlich braun, lebt sie im Pazifik, dann ist sie eher grünlich gefärbt. Sie besitzt keine Scheren, dafür aber körperlange, bis zu 70 Zentimeter große Antennen. Langusten zählen zu den teuersten Krustentieren. Ihr Fleisch ist weiß und zart, allerdings meist etwas trockener als das des Hummers.

Garnelen
Die Garnelen, die zu den Schwimmkrebsen gehören, bilden eine Tierfamilie, die ungefähr 6.000 Arten umfasst. Sie kommen im Süß- wie im Salzwasser vor sowie in Meeresregionen mit kaltem oder warmem Wasser. Garnelen können 3 bis 4 Jahre alt und je nach Art und Herkunft bis zu 30 Zentimeter lang werden.
Die Handelsbegriffe für Garnelen sind sehr vielfältig. Bekannte Vertreter aus dem asiatischen Raum sind Black Tiger Prawn (Abkürzung B.T.) und White Shrimp, die sehr oft aus Zuchtbetrieben stammen. Garnelen, die in kalten Meeresregionen beheimatet sind, können nicht gezüchtet werden.
Die Nordseekrabbe ist in Wirklichkeit gar keine Krabbe, sondern sie ist ebenfalls eine Vertreterin der Garnelenfamilie.

GARNELEN VS. SCAMPI

ANDEREM EINE SYSTEMGASTRONOMIEKETTE STATT GARNELEN AUF DIE TELLER IHRER GÄSTE BRACHTE. ZEHNFUSSKREBSE NICHT VERLOREN GEHT, GIBT ES HIER EINE ÜBERSICHT.

Der Taschenkrebs
(Cancer pagurus) kann sehr kräftig werden und mit einer Panzerbreite von 30 Zentimeter eine beeindruckende Größe erreichen. Sein Lebensraum ist die Nordsee, der Atlantik und das Mittelmeer. Eine Besonderheit dieses Krebses ist, dass die Scheren nachwachsen, wenn sie ausgerissen werden. In ihnen befindet sich wohlschmeckendes Fleisch.

Königskrabbe
Noch größer wird die Königskrabbe oder Kamtschatkakrabbe (paralithodes camtschaticus), die ursprünglich aus der Barentssee stammt. Die langen Beine des bis zu zwölf Kilogramm schweren Tieres kommen nur gekocht und tiefgefroren in den Handel.

Die Seespinne
(Majidae) lebt auf sandigen Meeresböden in allen Meeren der Welt. Ihren Namen hat sie, weil ihre Beine wie die einer Spinne angeordnet sind. Sie gilt vor allem im Mittelmeerraum als Delikatesse. Das zarte, köstliche Fleisch wird gerne für Vorspeisen und Salate verwendet.

WIE HEISST DIE GARNELE RICHTIG?

Namenswirrwarr

Die Benennung von Garnelen ist international verwirrend uneinheitlich. In Deutschland bezeichnet man große Garnelen in der Regel als Riesengarnelen, Gambas oder King Prawns. Die kleinen Garnelen werden hierzulande als Shrimps bezeichnet. Scampi wird im Deutschen umgangssprachlich für Garnelen verwendet, Langustine kann zur Verwechslung mit der wesentlich größeren Languste führen. Die Spanier nennen Garnelen übrigens „Gambas“ und die Franzosen „Crevettes“. Oft falsch verwendet wird der italienische Begriff Scampi – das ist der Kaisergranat aus der Hummerfamilie.

Unsere **Kompetenz**
für Ihre **Professionalität**

Meerrettich-Dillsaucen-Dressing
2 EL Balsamico Bianco
3 EL Olivenöl
3 TL Kochs Sahne-Meerrettich
(Oder 2 TL Kochs Meerrettich naturscharf)
3 TL Kochs Graved Lachs Sauce
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle

KOCH[S]

MAZZETTI

Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG
Tel.: 06123-9990-0 · info@importhaus-wilms.de
www.importhaus-wilms.de

KATEGORISIERUNG DER GARNELEN: SHRIMPS

Kleine Garnelen (Penaeus spp.) werden als Shrimps (durchschnittliche Größe 2 bis 3 Zentimeter) bezeichnet, die sich nochmals unterscheiden lassen in:

- **Kaltwasser-Shrimps (Pandalidae)**, auch Grönland-Shrimps oder Eismeer-Garnelen sowie Crevettes nordiques genannt, aus den Gewässern des Nordatlantiks. Das Fleisch ist besonders fein und aromatisch und daher bei Feinschmeckern besonders beliebt.

- **Warmwasser-Shrimps (Penaeidae),** auch Geißelgarnelen, die mit circa 30 Arten im Schelfgebiet gemäßigter und tropischer Meere leben.

- **Prawns – mittelgroße Garnelen** werden in Deutschland allgemein als Prawns bezeichnet. Große Exemplare (durchschnittliche Größe 10 bis 30 cm) erhalten den Zusatz King-, Riesen- oder Tigergarnele oder werden auch als Gambas bezeichnet. Zu dieser Kategorie zählen auch die äußerst seltenen Black-Tiger-Garnelen, die in asiatischen Ländern gezüchtet werden.

- **Black Tiger Prawn (Penaeus monodon).** Die Riesengarnele ist nach ihren getigerten Streifen am Körper benannt. Im englischen Sprachraum ist sie auch unter den Namen Jumbo Tiger Prawn, Giant Tiger Prawn, Leader Prawn oder Grass Prawn bekannt. Sie ist mit maximal 33 Zentimetern die längste Art der Penaeidae und wird sowohl in Aquakulturen gezüchtet als auch wild gefangen. Als Warmwassergarnele hat sie ein sehr großes Verbreitungsgebiet im Indo-Westpazifik, das sich von der östlichen afrikanischen Küste bis nach Südostasien erstreckt. Für die Zucht werden die Eier wilder Muttertiere in Brutstätten großgezogen. Black Tiger Prawns verfügen über angenehm festes Fleisch, das geschmacklich an den Hummer erinnert. Es wird vom Aroma her ansonsten nur noch von den Kaltwassergarnelen getoppt.

WAS DIE GARNELE ALLES KANN

Schnell, muskulös, wandelbar – all das sind Garnelen, von denen die meisten nur wissen, dass sie köstlich schmecken. Doch die Gliederfüßer können viel mehr als nur ein Leckerbissen auf dem Teller sein. Hier einige verblüffende Fakten.

Kleiner Muskelprotz

Die fünf Schwimmbeinpaare werden von den Garnelen intensiv genutzt. Durch ihre schnellen Schwimmbewegungen bilden die flinken Tiere starke Muskeln aus – und erhalten so ihren knackigen Biss.

Schneller Schwimmer

Natantia ist der zoologische lateinische Name der Garnelen, der so viel bedeutet wie „die Schwimmenden". Und der Name ist Programm: Auch wenn sie sich gerne am Meeresgrund aufhalten, sind Garnelen ausgezeichnete Schwimmer.

Errötet beim Erhitzen

Lebendig sind Garnelen grau und unscheinbar – beim Blanchieren werden sie plötzlich rot: Das Phänomen der Verfärbung ist einfach zu erklären. Das Farbpigment Astaxanthin ist an Eiweiß gebunden und bildet in diesem Zustand eine dunkle Farbe. Beim Kochen löst sich die Verbindung und der ungebundene Farbstoff lässt das Schalentier erröten.

Erst Mann, dann Frau

Die Kaltwassergarnele ist als Hermaphrodit zu Beginn ihres Lebens männlich. In dieser Zeit befruchtet sie die Weibchen. Erst nach einer Selbstfindungsphase von circa zwei Jahren fällt die Entscheidung zum Geschlechtswechsel und die Garnele lebt fortan als Weibchen.

Zehnbeiner

Zehn Beinpaare wollen gut verteilt sein: Garnelen besitzen drei verschiedene Beinarten. Am Hinterleib befinden sich fünf Schwimmbeinpaare, am Brustst ück drei Schreitbeinpaare und zwei weitere Beinpaare unterhalb des Kopfes, die als Fresswerkzeug dienen.

Liebt es kalt oder warm

Garnelen gibt es sowohl im Nordpolarmeer als auch im Südpazifik. Die Kaltwassergarnelen sind Tiefseegarnelen, wie zum Beispiel die rote Tiefseegarnele. Warmwassergarnelen wie die Black Tiger Prawn stammen aus tropischen Gewässern.

JETZT WIRD'S HEISS

ZWEI PROFI-REZEPTE MIT DEN NEUEN MASTER CHEF EDITION UND CUISINE NOBLESSE GARNELEN, DIE DEN GAUMEN KITZELN!

BLACK TIGER AT ITS BEST

BY RALF BOS

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

- 100 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml Olivenöl
- 1.200 g Black Tiger ohne Kopf in Schale

ZUBEREITUNG:

Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in einer schweren Pfanne in Olivenöl glasig dünsten.
Die Black Tiger Schale mit einer Schere vom Schwanz her den Rücken hoch aufschneiden.
Den Darm entfernen. Die Schalen jedoch dran lassen.
Die Black Tiger in die heiße Pfanne zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben und bei starker Hitze etwa 1 Minute pro Zentimeter Durchmesser von beiden Seiten scharf anbraten.
Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Black Tiger mit der Pfanne auf die Tischmitte setzen.
Die Gäste bedienen sich selbst und müssen die Black Tiger mit den Händen essen. Da die Garnelen der Star sind, sollten die Beilagen bescheiden bleiben.
Etwas Brot, etwas Fleur de Sel, etwas Olivenöl und vielleicht ein wenig Sauce Rouille sind da schon mehr als genug.

Dieses Gericht hat einen erhöhten Suchtfaktor und man bemerkt sehr schnell, dass 300 g Black Tiger pro Person die absolute Untergrenze ist.

SMOKED WHISKEY BLACK TIGER PRAWNS

ZUTATEN:

- 3 EL Whiskey
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Pflanzenöl
- Saft von 3 Limonen
- 1 EL Balsamessig
- 1 EL Honig
- 1 gehackte Schalotte
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 1 EL Koriander, gehackt
- 190 ml Tomaten concassé
- Tabascosauce, Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- Cuisine Noblesse Black Tiger Prawns ohne Kopf und ohne Schale oder
- Master Chef Black Tiger Prawns Mangrovengarnele ohne Kopf und mit Schale Easy Peel Deluxe, jeweils 30 Stück

ZUBEREITUNG:

Den Whiskey in die Öle einrühren. Limonensaft, Balsamessig, Honig, Schalotten und den Knoblauch damit verrühren. Anschließend den Koriander und die Tomaten concassé zufügen und mit der Tabascosauce, Salz und gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die aufgetauten Garnelen mindestens zwei Stunden und besser über Nacht darin marinieren. Die Garnelen abgießen und im Smoker Grill bei 85 Grad 10 bis 12 Minuten zubereiten. Anschließend abkühlen lassen.

RAFFINIERT UND VIELSEITIG – FISCHGERICHTE

Ausgefallene Produkt-Variationen von UBENA für Fisch-Liebhaber

Leicht angebraten und dezent gewürzt sind sie eine wahre Delikatesse und zählen unter Feinschmeckern zu den beliebtesten Meeresfrüchten: Garnelen. Früher galten sie als Luxus, heute sind sie als Vor- oder Hauptspeise fester Bestandteil einer jeden Speisekarte. Dank ihres aparten, aber dennoch markanten Geschmacks lassen sich Garnelen vielseitig kombinieren. Ob als Zugabe bei Pastagerichten, Salaten oder Reis, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Verlangt man bei der Zubereitung nach dem gewissen Etwas, so ist insbesondere das UBENA Ingwer-Mango-Relish ein wahres Highlight. Die Mischung aus leichter Schärfe und fruchtiger Note verleiht Garnelen einen ganz besonderen Charme.

Auch das Kürbis-Chili-Relish ist ein aromatischer Alleskönner und begleitet Meeresfrüchte mit einem spannenden Mix aus Schärfe und Frucht. UBENA hat für jeden Geschmack die passende Würze im Gepäck. Ob pikant, süß, würzig oder teuflisch scharf, die umfangreiche Relish-Linie lässt keine kulinarischen Wünsche offen und schafft spannende Würzmöglichkeiten.

Mit den Relishes

- Apfel/Zwiebel
- Apfel/Curry
- Dill-Gurke
- Erdbeer/Paprika
- Preiselbeere
- Jalapeño/Paprika
- Tomate/Zucchini

präsentiert UBENA eine vielfältige und besondere Auswahl an Gewürzen, die nicht nur Fischgerichten das gewisse Etwas verleiht, auch Wild- und Geflügelgerichte gewinnen mit ihrem Einsatz an Originalität. Alle Produkte überzeugen dank ihres einzigartigen Geschmacks und sind die perfekten Begleiter für anspruchsvolle Menüs.

Besonders ausgefallene Fisch-Kreationen sind beliebter denn je. Die Gewürzmischung „Petri Heil" verspricht eine harmonische Komposition an Zutaten und gibt Fischgerichten, vor allen Dingen Lachs, Doraden, Seelachs, Kabeljau oder Forellen, die perfekte Würze. Das erfrischende Aroma mit deftiger Kräuternote unterstreicht auf natürliche Weise den Eigengeschmack von Fischgerichten. Auch das Dill-Gurke-Relish betont das eigene Aroma der Meeresspezialitäten und sollte in keiner Küche fehlen: eine Kombination aus knackig-würzigen Gurken und aromatischen Dillspitzen, die Fischgerichte aller Art edel verfeinert. Wer nicht experimentieren möchte, aber dennoch ein unvergessliches Geschmackserlebnis kreieren will, dem sei der „Tasmanische Pfeffer" empfohlen. Fisch-Kreationen verleiht dieses Gewürz eine fruchtig-scharfe, leicht beerige Note und ist geschmacklich eine kreative Alternative zum herkömmlichen Pfeffer. Über ein klassisch erfrischendes, leichtsäuerliches Aroma können sich Fisch-Liebhaber durch Zugabe von „Pfefferschrot Lemon" freuen.

Die speziell entwickelten Rezepturen von UBENA sind unverwechselbar im Geschmack. Als Gewürzexperte möchte UBENA genau diesem Anspruch gerecht werden – einzigartige Geschmackserlebnisse in bester Qualität.

WIR SIND HELDEN

von Petra Heimann

SUPERFOODS SIND DIE NEUEN SUPERHELDEN IN DER ERNÄHRUNG – UND IN ALLER MUNDE.

Pssst ... Kennen Sie schon Kale, die neue Geheimwaffe im Kampf gegen das Älterwerden? Jede Wette, dass Sie ihn schon gegessen haben. Zumindest wenn Sie in Norddeutschland wohnen. Da heißt das Anti-Aging-Wunder nämlich Grünkohl und kommt im Winter regelmäßig auf den Tisch. Zum Gemüse mit Kultstatus wurde der Kohl, der auf Englisch „kale“ heißt, durch Hollywood-Stars wie Jennifer Aniston oder Gwyneth Paltrow. Allerdings wird das Trend-Gemüse in den USA nicht stundenlang gekocht wie bei uns, bis sich alle Vitamine in Luft aufgelöst haben, sondern roh als Salat oder im Smoothie verzehrt.

Was bei Promis, Food-Bloggern, Gesundheits-Freaks und somit auch bei Kochbuch-Verlagen momentan schwer angesagt ist, hat es eigentlich schon immer gegeben: Power-Pakete aus der Natur. Brokkoli, Grünkohl oder Spinat findet man auf jedem Wochen- sowie Supermarkt. Und wenn heimisches Power-Food gerade keine Saison hat, lässt sich das alles tiefgefroren kaufen.

DER VORTEIL

Obst und Gemüse werden direkt nach dem Ernten schockgefroren, Vitamine und Nährstoffe bleiben weitestgehend erhalten.

Neu im Wettrennen um das gesündeste Lebensmittel sind neben unseren heimischen Helden noch mehr Exoten wie Granatäpfel, Gojibeeren oder Chiasamen. Und dann wären da noch Algen, Acai- und Aroniabeeren. Sie alle haben eine weite Reise hinter sich, wenn sie bei uns im Regal landen. Acai-Beeren werden gepriesen als antioxidanzienreichste Frucht der Welt. Die kleinen, fast schwarzen Beeren gibt es hierzulande jedoch frisch nicht zu kaufen. Da sie nur gut einen Tag haltbar sind, werden sie als Pulver, Kapseln oder Saft angeboten. So viel Exklusivität hat ihren Preis: Ein halber Liter Bio-Direktsaft kostet rund 15 Euro. Und auch die chinesische Gojibeere ist kein Schnäppchen: Für 500 Gramm muss man gut 17 Euro hinblättern.

Ein weiterer Überflieger in diesem ganzen kulinarischen Kraftfeld heißt Chia. Die Samen enthalten reichlich Ballaststoffe, Protein und Antioxidanzien, diese sollen vor Krebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützen.

Ebenfalls ein kraftvoller Nährstofflieferant sind Leinsamen. Die sind zudem viel billiger als das Aztekenkorn. Übrigens: Wein und Schokolade zählen ebenfalls zu den Gesundheitselixieren, zumindest wenn sie in Maßen oder mit hohem Kakaoanteil genossen werden. Dann wirken sie sich positiv auf Herz und Gehirn aus. Das beste Superfood im Winter aber ist Omas Hühnersuppe. Kostet nicht viel, lässt den Blutdruck sinken, wie japanische Forscher herausgefunden haben, und stärkt das Immunsystem. Und hat es einen doch eiskalt erwischt, lindert die Suppe die Beschwerden. Oder man greift zu Grünkohl. Der Superkohl strotzt vor Vitamin C – und wächst schließlich vor unserer Haustür.

Power-Samen Chia

Schon die alten Maya wussten die kleinen Energielieferanten zu schätzen: Der Name stammt aus der Sprache der mexikanischen Ureinwohner und bedeutet „Stärke“. Ein einziger Teelöffel genügt, um einen Menschen für 24 Stunden mit ausreichend Nährstoffen zu versorgen. Die kleinen schwarzen Körner enthalten doppelt so viel Eiweiß wie andere Getreidesorten, haben einen doppelt so hohen Kaliumgehalt wie Bananen und dreimal so viel Eisen wie Spinat. Zudem sind sie noch glutenfrei und heben sich damit von anderen proteinreichen Getreidesorten ab. Ein echtes Superfood also!

Cuisine ★★★ Noblesse

Blattspinat
Karton à 4 x 2,5 kg-Beutel

REZEPT

Grüner Smoothie mit Chia

Ein klassisches Rezept für einen grünen Smoothie besteht aus zwei Handvoll Spinat, einer halben Banane, einem Apfel, dem Saft einer Orange und einem Esslöffel Chiasamen, die im Mixer mit circa 150 ml Wasser vermischt werden. Die Samen sorgen bei diesem Rezept für ein besonders langanhaltendes Sättigungsgefühl.

DIE KULINARISCHE Revolution

VERPACKUNGEN AUS PLASTIK ODER PAPIER SIND EIN GROSSES UMWELTPROBLEM, DOCH ES GIBT BEREITS WISSENSCHAFTLER UND FIRMEN, DIE MIT ESSBAREN UMHÜLLUNGEN FÜR FURORE SORGEN.

von Julia Heitchen

Wer heute Lebensmittel einkauft, kauft vor allem eines: jede Menge Müll, der durch Verpackungsmaterialien entsteht. Ob der Karton für die Eier, die Plastiktüte für die Nudeln oder der Papierbeutel für das Brot: Nahezu jedes Lebensmittel, das heute verkauft wird, kommt in einer passenden Verpackung daher, die – beim Endkunden angelangt – sofort im Müll landet. Da der Müll aber nicht überall auf der Welt umweltverträglich recycelt wird, landet er oftmals leider auch dort, wo er auf keinen Fall hingelangen sollte, nämlich im Meer. 1997 haben Wissenschaftler erstmals auf das Problem kleiner Kunststoffpartikel in den Wirbeln großer Meeresdriftströmungen hingewiesen.

DIE WIKIFOODS-KUGELN SEHEN AUS WIE RAFFAELLOS, BEINHALTEN ABER EIS IM INNERN.

Der „Great Pacific Garbage Patch“, eine Ansammlung von geschätzten drei Millionen Tonnen Kunststoffmüll auf einer Fläche Mitteleuropas im Nordpazifik, erlangte in den letzten Jahren eine zweifelhafte Berühmtheit.

Denn die polymeren Kleinstpartikel werden von Lebewesen aufgenommen und gelangen so in die menschliche Nahrungskette. Bei einigen Seevögeln, Schildkröten und Fischen wurde der Verzehr unverdaulicher Kunststoffe bereits als Haupttodesursache nachgewiesen.

Viele Menschen tendieren deshalb eher zu Papier als zu Plastik. Denn Papier kann recycelt und auch kompostiert werden. Doch das heißt nicht automatisch, dass es auch umweltfreundlicher ist. Papier ist schwerer und sperriger, wenn es verschifft werden muss, es verbraucht mehr Energie bei der Herstellung als Plastik, außerdem werden dabei schädliche Chemikalien verwendet.

Essbare Verpackungen als Lösung

Ein Ausweg aus dem Dilemma wäre die Umstellung auf biologisch abbaubare oder gar essbare Verpackungen. Lösungen für Lebensmittel und Getränke mit dieser Idee werden derzeit von einer Vielzahl von Wissenschaftlern und Designern entwickelt. Beispiele sind die **essbaren Becher „Loliware“** auf Basis von Zuckerrohr von Absolventen der Parsons Design School aus New York oder die **verzehrbaren Folien „Vivos“** vom US-Unternehmen MonoSol.

KNALLIG UND ESSBAR: DIE BECHER VON LOLIWARE BESTEHEN AUS ZUCKERROHR

Wikifoods

Auch ein Harvard-Professor arbeitet mit Hochdruck an essbaren Verpackungsideen. Der Bioingenieur David Edwards ist Wissenschaftler und Künstler und arbeitet unter dem Namen „Wikifoods“ an der Entwicklung essbarer Lebensmittelverpackungen. Das Prinzip hat er sich von der Natur abgeschaut. Eis hüllt er in eine Kugel, die eine ähnliche Beschaffenheit wie das weiße Kokosfleisch hat und letztlich fast so aussieht wie ein Raffaello. Joghurt oder Kompott werden in eine Gel-Schale gehüllt, die der Haut einer Traube sehr ähnlich ist. Denn auch das Innere der Traube werde schließlich von ihrer natürlichen Schale geschützt und haltbar gemacht, begründet der Professor seinen Nachbau der Natur. Die im Labor erzeugte Hülle besteht aus Wasser, Nahrungsfasern, Calcium und Polysacchariden, also aus natürlichen Makromolekülen, die auch in Algen vorkommen. Die Mischung der Zutaten ergibt eine Kettenstruktur. Das Ergebnis: eine essbare, gelierte, hermetische Hülle, die Lebensmittel schützt. Eine Plastikverpackung ist nicht mehr nötig.

Es genügt, die Perle wie Obst kurz vor dem Verzehr zu waschen. Die Hülle kann auch wahlweise einen Geschmack haben und gibt dann dem Joghurt sein Kiwi- oder Erdbeeraroma. „Das ist die Nahrung der Zukunft“, erklärt Edwards’ wissenschaftlicher Mitarbeiter John Lamppa, der an der Forschung beteiligt ist. „In diese Richtung muss sich die Lebensmittelindustrie entwickeln.“ Das erklärte Ziel der Wissenschaftler ist es, die Konsumgewohnheiten der Verbraucher zu ändern und Müll zu vermeiden. Und die kompakte Verpackung kommt den heutigen Essgewohnheiten entgegen: Man wirft sich kleine Kugeln ein – praktisch für eine Gesellschaft, die immer öfter auf der Straße isst.

PAP*STAR

kompostierbar
7P0458

FSC
www.fsc.org
FSC® C108739
Das Zeichen für verantwortungsvolle Waldwirtschaft

pure
Einweggeschirr aus nachwachsenden Rohstoffen

Die **PAPSTAR GmbH** ist der Spezialist für Einwegartikel im Einzelhandel und der professionellen Gastronomie.
Sie führt insgesamt **mehr als 7.000 Produkte** aus den Bereichen **Einweggeschirr und Einwegverpackungen, Tischdekoration, Partydekoration, sowie Haushalts- und Hygieneartikel für Privathaushalte, Küchen, Hotels und Restaurants.**

Seit 2011 ist die PAPSTAR GmbH nach den strengen Richtlinien des **FSC®** zum Wohle einer nachhaltigen Waldbewirtschaftung zertifiziert.
Aus dieser Verantwortung heraus hat PAPSTAR mit den Konzepten **„pure“** und **„ROYAL Collection“** zwei Marken entwickelt, die sich dem Thema Nachhaltigkeit im besonderen Maße widmen.

Die Serie PAPSTAR pure umfasst derzeit Artikel aus den vier nachwachsenden Rohstoffen: Holz, Mais, Palmblatt und Zuckerrohr.

Nähere Informationen zu diesem Sortiment erhalten Sie unter:
www.papstar-pure.com

PAPSTAR GmbH · Daimlerstr. 4-8 · 53925 Kall · Telefon: 02441- 83 0
info@papstar.de · www.papstar.com

BUNT, FRISCH, LECKER:

STREETFOOD

BUNTE TRUCKS TRANSPORTIEREN LECKERE ESSENSKREATIONEN DURCH GANZ DEUTSCHLAND. BESUCHER KÖNNEN SICH QUER DURCH REGIONALE UND FERNE KÜCHEN AUS ALLER WELT PROBIEREN.

von Angelika Ilies

Ob ungewöhnliche Burger, saftige Strudel, aromastarke Asia-Kreationen, scharfe Suppen, feines Fingerfood – die Vielfalt ist überwältigend. Streetfood ist hip! Das mal traditionelle, dann wieder exotische und in jedem Fall abwechslungsreiche kulinarische Angebot liegt voll im Trend. Verkauft werden die angesagten Gerichte aus umgebauten Trucks heraus. Und die machen nicht nur auf Festivals Station, sondern gern auch wochentags an immer anderen Plätzen.

Doch was ist eigentlich Streetfood beziehungsweise Street Food? Straßenessen? Essen, das auf der Straße verkauft wird, gibt es wahrlich schon lange. Ob Straßenküchen in Thailand oder Markthallen in Spanien, in denen kleine Köstlichkeiten angeboten werden – das kennen wir längst. Und was ist mit unserer heiß geliebten Pommesbude, dem Brathähnchenwagen oder dem Currywurststand? Ist das nicht alles Streetfood?

Die bunten Trucks mit ihrem wechselnden und frischen Angebot treffen voll den Nerv einer neuen experimentierfreudigen Generation. Es sind mobile Küchen, oft technisch bestens ausgestattet. Die Besitzer setzen auf ein kleines Angebot, auf regionale Zutaten, auf kreative Gerichte, lassen sogar die Brötchen für ihre Burger vor Ort frisch backen. Viele haben eine Mission, der Truck ist Teil ihrer Persönlichkeit. Sie stellen sich an immer andere Orte und informieren ihre Fangemeinde via Facebook oder Twitter. All das gilt zumindest für die guten Foodtrucker. Dass nicht alle wirklich gut sind, liegt auf der Hand. Auch hier gibt es „schwarze Schafe“, die Gekauftes zu deutlich überhöhten Preisen an die Frau und an den Mann bringen wollen.

VORSICHT VORSCHRIFTEN!

Sie überlegen, solch einen Truck oder auch nur einen VW-Bus umzubauen? Achtung! Wie bei jedem Schritt in eine Selbstständigkeit gibt es diverse Hindernisse zu umschiffen. Eine möglichst wasserfeste Kalkulation darf nicht unterbleiben. Dass ein Truck unverzichtbar ist, liegt auf der Hand, aber dass neben der Anschaffung auch der Ausbau zur professionellen fahrenden Küche viel Geld kostet, wird gern unterschätzt. Auch die vielen Vorschriften gilt es zu beachten. Wo darf der Truck stehen, wo darf überhaupt verkauft werden? Holen Sie als Foodtrucker unbedingt eine schriftliche Erlaubnis ein, beim Eigentümer eines privaten (Firmen-) Geländes, bei der jeweiligen Stadtverwaltung.

INTERVIEW

mit Daniel Rosner, Veranstalter des Street-Food-Marktes „Gaumenfreude“ in Stuttgart.

Ende Juli 2015 veranstalteten die Brüder Daniel und Oliver Rosner den ersten Street-Food-Markt in Stuttgart. Seither locken an jedem Donnerstag 15 und mehr Foodtrucks immer mehr Gäste an, die Fangemeinde nimmt rasant zu. Wir sprachen mit den Gründern.

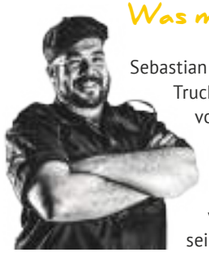
Wie sind Sie auf die Idee gekommen?
Die Grundidee war es, eine Alternative zum klassischen Massen-Fast-Food-Angebot zu schaffen. Wir wollten weg von Pommes, Döner und Co, hin zu nachhaltigen, alternativen Produkten, die mit viel Liebe und Hingabe produziert werden. Eben keine Systemgastronomie.

Was ist das Besondere an „Gaumenfreude“?
Er verrät, was den Gast erwartet. Eine Genussweltreise in kurzer Zeit.

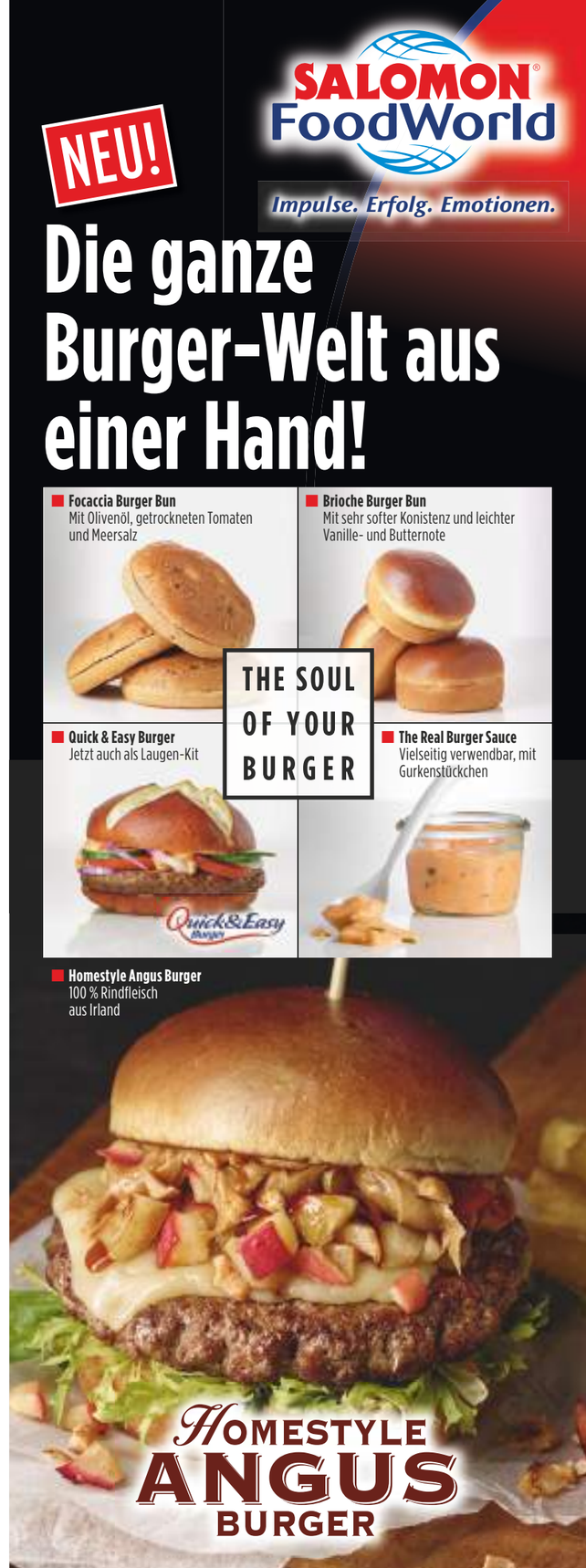
Woher kommen die Anbieter mit ihren Trucks?
Wir wählen die Trucks ganz bewusst und gezielt aus. Neben hoher Qualität ist eine breite Auswahl an verschiedenen Speisen wichtig. Deshalb kommen die Trucks nicht nur aus Stuttgart. Sogar Nachbarländer wie Dänemark, Österreich oder die Schweiz sind vertreten.

Wie ist die Resonanz auf das Angebot?
Unsere Trucks sind regelmäßig ausverkauft, das Interesse ist also sehr groß. Momentan spielt uns natürlich noch mit in die Karten, dass der Verkauf von Speisen auf öffentlichem Gelände einer Genehmigung bedarf, diese wird für einen Foodtruck oft nicht ausgesprochen, um die ortsansässigen Gastronomen zu schützen.

Was macht Streetfood aus?



Sebastian Goll, Inhaber von „Big Daddy's American Food Truck“, hat die amerikanische Idee des Streetfood von Kalifornien nach Deutschland gebracht. Er fährt mit seinem Foodtruck, einem MT45 Freightliner, der in seinem Inneren eine Spitzengastronomieküche versteckt, zu verschiedenen Locations, um die Menschen mit seinen hochwertigen Kreationen zu verwöhnen. Für den Mörfelden-Walldorfer ist Streetfood ehrliches, handgemachtes Essen ohne Schnickschnack, das die Lücke zwischen Imbisswagen und gutem Restaurant schließt. Jeden Morgen kauft er frisch von regionalen Produzenten ein, verarbeitet aber auch hochwertige Convenienceprodukte von **INTERGAST,** die für Goll den Stellenwert von Frischware einnehmen. 100 verschiedene Produkte verarbeitet er zu immer neuen Gourmetideen. Dazu zählen das „Phily Cheesesteak Sandwich“ oder das „Grilled Cheese Sandwich“, aber auch mal ein „Caesar's Salad“.



ICH ESSE, ALSO BIN ICH

von Julia Heitchen

GEIZ IST GEIL ODER
JE BILLIGER, DESTO BESSER
– DIESES MOTTO IST BEIM ESSEN SCHON LANGE NICHT MEHR EN VOGUE.
DIE **GESELLSCHAFTLICHEN VERÄNDERUNGEN** IN DEN LETZTEN JAHRZEHNTEN FÜHRTEN BEI DEN VERBRAUCHERN ZU EINEM VERSTÄRKT **INDIVIDUELLEN BLICK** AUF ERNÄHRUNG UND RÜCKEN DAS THEMA **„CUSTOMIZED FOOD“** IMMER MEHR IN DEN FOKUS.

Jahrzehntelang gab es nur Burger King oder McDonald's im Schnellrestaurantsegment – neben den beiden Fast-Food-Riesen war scheinbar kein Platz für gesunde Alternativen. Mittlerweile findet sich unter den Schnellrestaurants eine Vielzahl von Angeboten, die auf individuelle Zusammenstellungen setzen. Und selbst bei den beiden Burger-Platzhirschen ist im Sortiment plötzlich Platz für Gesundes wie Salat.

FEEL GOOD BEIM ESSEN

Der Wunsch nach der Individualisierung des Essens steht auch mit einem veränderten Körperbewusstsein in Verbindung. Während Margarine lange Zeit nur für eine cholesterinbewusste Ernährung älterer Menschen stand, hat Lätta mit seiner „Feel-good“-Kampagne vor einigen Jahren für eine Art Revolution gesorgt – Margarine wird seitdem auch in Kühlschränken jüngerer Menschen gesichtet, die sich bewusster ernähren wollen.

Wir sind noch lange nicht am Ende dieses Trends: Das verstärkte Erforschen und die öffentliche Darstellung von gesundem und auf individuelle Bedürfnisse abgestimmtem Essen rückt immer mehr in den Fokus – auch in der Medienberichterstattung. Kaum sind Krankheiten wie Zöliakie und Laktoseintoleranz bekannt, meinen viele, die diese Unverträglichkeiten nicht in sich tragen, unbedingt auf Gluten oder Milchzucker verzichten zu müssen, weil es einfach gesünder sei. Diese „Paradoxie des Wissens“ führt dazu, dass viele Halbwahrheiten kursieren, die in extremsten Fällen sogar zu Mangelernährungen führen können.

Ernährung ist mittlerweile auch Teil der Außendarstellung geworden: Ob jemand Vegetarier, Veganer oder Fructarier ist, gehört zum Image und ist hip. Die Steinzeiternährung, Paleo-Ernährung, ist einer der letzten großen Ernährungstrends, die den Vergleich mit den absoluten Ursprüngen des menschlichen Daseins nicht scheut und bei der alles auf den Teller kommt, was auch Jäger und Sammler damals zwischen die Zähne bekamen.

Warum CUSTOMIZED FOOD immer mehr in aller Munde ist

von Charlotte Marek

Unsere Gene sorgen dafür, dass wir unterschiedliche Veranlagungen haben – das gilt nicht nur für die Gesamtkonstitution, sondern auch für bestimmte Krankheiten. Jüngste Forschungsergebnisse haben gezeigt, dass man mit einer personalisiert abgestimmten Ernährung eventuelle Defizite mildern kann. Wichtige Bausteine in diesem Zusammenhang sind funktionale Lebensmittel, die neben ihrem Nährwert einen Zusatznutzen bringen und damit einen Beitrag zur personalisierten Ernährung leisten. Für den Verbraucher bedeutet dies: Er möchte sich präventiv vor Krankheiten schützen, sein Wohlbefinden optimieren und eine sichere Versorgung mit Nährstoffen erzielen. Wer sich also darauf einlässt, das zu essen, wonach seine genetische Disposition strebt, könnte von einigen Vorteilen profitieren.

Angefangen hat der Trend zum customized, also zum maßgeschneiderten Essen mit my Müsli. Mittlerweile bietet selbst Tchibo in einer Internetfiliale individuell komponierte Kaffeekreationen an. Das Wichtigste: Der kreative Vorgang des Mischens und Zusammenstellens muss Spaß machen – man ist eben, was man isst.

Im Prinzip funktionieren alle Online-Shops, die personalisiertes Essen anbieten, gleich. Ein Basisprodukt (Tee, Müsli oder Schokolade) wird mit einer Auswahl weiterer Zutaten individuell kombiniert, zum Teil gibt es aber auch bereits fertige Mischungen. Viele Online-Anbieter liefern ab einem bestimmten Bestellwert versandkostenfrei und auch gekühlte Produkte wie Wurst kommen in der richtigen Verpackung einwandfrei beim Empfänger an.

WAS WIRD ZUSAMMENGEMISCHT?

Besonders geeignet und beliebt für individuelle Zusammenstellungen sind Müsli, Tee und Schokolade. Mitunter wird allerdings nicht gemischt, sondern man bestimmt für fertige Produkte die Etiketten (z. B. bei Bier), den Aufdruck (z. B. auf Nudeln), die Zusammenstellung (z. B. bei Bonbons) oder einen Fotobelag (z. B. bei Torten). Selbst gemischte Lebensmittel sind im Übrigen auch eine tolle Geschenkidee, da sie voll und ganz auf den persönlichen Geschmack abzielt.

GANZ SCHÖN schnittig

von Petra Heimann

Das Maß aller Dinge

In kaum einem anderen Bereich in Sachen Essen gibt es so viele verschiedene Möglichkeiten wie beim Thema Brot. Vom fluffigen Weißbrot bis zum kräftigen Vollkornbrot ist für jeden Geschmack etwas dabei. Auch die Qualitäten weichen stark voneinander ab. Doch hier gilt ebenfalls: Qualität hinterlässt einen bleibenden Eindruck.
Denn wer erinnert sich nicht viel lieber an die wohlschmeckende Brotscheibe zur Bratwurst anstatt des faden Standardbrötchens?
Sie haben die Wahl und können dank der Sortenvielfalt über die eigene Brotqualität entscheiden. Einen Überblick darüber bieten Ihnen die folgenden Seiten.

WER ISST WAS?

Die Deutschen lieben Brot. Wie eine repräsentative Umfrage der Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung (GMF) ergab, landet **Brot täglich** bei **94 %** der Bundesbürger auf dem Tisch.

Spitzenreiter in der Rangliste sind **Vollkorn- 28 %**, **Mehrkorn- 24 %** sowie **Roggenmischbrote 22 %**.

Weit abgeschlagen folgen **Weizen- und Weizenmischbrote,** die nur bei **11 bzw. 15 %** der Deutschen täglich auf den Teller kommen.

WIR SIND FUSSBALL-WELTMEISTER UND SPITZENREITER BEI DER SORTENVIELFALT VON BROT.

Brot ist etwas Wunderbares! Wie das duftet, wenn es frisch gebacken aus dem Ofen kommt. Der noch warme Laib angeschnitten und eine Scheibe dick mit Butter bestrichen wird. Zum Schluss noch etwas Salz daraufstreuen, vielleicht noch ein paar Schnittlauchröllchen – mehr braucht es nicht zum Glück. Auf die Frage, was sie am meisten vermissen, antworten Deutsche im Ausland stets: „ihr“ Brot.

Wir sind nicht nur im Fußball Weltmeister, sondern mit den über 300 verschiedenen Brotsorten auch auf diesem Gebiet Spitzenreiter. Neben Weizen-, Roggen- sowie Mischbroten gehören Dinkel, Mehr- sowie Vollkorn zum Standardsortiment in Bäckereien und Backshops. Und gab es vor vierzig Jahren nur Milchhörnchen zu kaufen, finden sich heute überall ganz selbstverständlich Croissants im Angebot. Wer nicht Hefe- oder Sauerteig ansetzen und kneten will, auf das Gefühl von Selbstgebackenem aber nicht verzichten möchte, kann Baguette und Brötchen im Supermarkt kaufen und zu Hause in den Ofen schieben. Et voilà, nach ein paar Minuten Geduld duftet es wie in einer französischen Boulangerie.

Die Zeit zwischen Arbeit und Feierabend ist knapp, besonders in Großstädten wohnen viele Menschen in Single-Haushalten, die klassischen drei Mahlzeiten, am gemeinsamen Esstisch eingenommen, gibt es so nicht mehr. Es wird immer weniger zu Hause gekocht und gegessen, Snacken heißt der Trend. Ob Schrippen, Semmel, Rundstück oder Wecken: Für viele beginnt der Tag mit einem belegten Brötchen vom Bäcker oder in der Firmenkantine. Mittags dann einen Wrap oder Döner. Alternativ bietet der Coffee-Shop ein reich belegtes Sandwich oder einen getoasteten Bagel mit Frischkäse und Lachs oder Rucola und Serranoschinken an. Abends stehen dann gefüllte Pita-Brote, Hot Dogs oder Strammer Max hoch im Kurs. Am Wochenende darf es beim Shopping in der City oder beim Besuch einer Sportveranstaltung auch gern die Bratwurst im Brötchen sein.

BACKWAREN WIE HAUSGEMACHT

Individuelle Backkunst gehört untrennbar zur Spitzengastronomie dazu. Die österreichische Feinbäckerei-Manufaktur Bonnevit stellt seit 30 Jahren ihre backfrischen Produkte vom saftigen Apfelstrudel bis hin zum herzhaften Partysnack in individueller Handarbeit her und kann deshalb auch auf individuelle Kundenwünsche flexibel reagieren. Die Qualität der Zutaten ist dabei für das Tiroler Unternehmen entscheidend – es werden keine Fertigmischungen verwendet. In der Manufaktur in Reith im Alpbachtal werden mit regionalen Rohstoffen ausgefallene Rezeptideen umgesetzt, die auch in Zusammenarbeit mit den Experten wie Walter Glocker, ausgezeichnet als Patissier des 20. Jahrhunderts, Eckart Witzigmann und Gaston Albert Celestin Lenôtre entwickelt wurden, um den stetig steigenden Anforderungen der internationalen Top-Gastronomie zu entsprechen.

Um ein ständig gleichbleibendes Geschmackserlebnis zu garantieren, werden sämtliche Rezepturen in einem computergesteuerten Rezept- und Wiegesystem verwaltet. Bonnevit zählt heute 1.000 zufriedene Kunden aus Hotellerie, Gastronomie, Catering und Großküchen. Die hochwertigen Produkte sind über Ihren **INTERGAST**-Großhändler bestellbar.

www.bonnevit.com

HÄLT, WAS ES VERSPRICHT!

LINDEMANN
food

Die Innovation für anhaltende wunderbare Optik von Backwaren.

Let´s mix! DEKORSCHNEE

Spezialzucker zum Bestäuben und Dekorieren von Kuchen und Waffeln.

- löst sich im Gegensatz zu Puderzucker auf feuchten oder fettigen Oberflächen nicht auf
- lockere, feine Struktur
- einfach in der Anwendung
- gibt dem Gebäck eine wunderbare Optik
- im praktischen 1 kg Standbeutel

WESTFÄLISCHE LEBENSMITTELWERKE
LINDEMANN GMBH & CO. KG
www.lindemann.info

MARGARINE · FETTE · ÖLE · BACKMISCHUNGEN

Schon gewusst?

Auch für Menschen, die an Zöliakie leiden und die üblichen Getreidesorten deshalb nicht vertragen, gibt es dank Buchweizen, Amaranth, Quinoa, Hirse oder Soja glutenfreie Alternativen zu handelsüblichen Brotsorten.

VISITENKARTE Brot

Oft vernachlässigt und doch so wichtig: Brot ist das Erste, was in vielen Restaurants auf den Tisch kommt, und somit ein wichtiges Aushängeschild für jeden Gastronom. Wenn der Gast frisches, besonderes Brot als kleine Begrüßung auf leeren Magen genießen kann, bleibt das in der Erinnerung oftmals stärker hängen als der Hauptgang. Brot kann auch eine Mahlzeit passend ergänzen. Zu einem deftigen Fleischkäse mit Spiegelei ist ein kräftiges Schwarzbrot die perfekte Beilage. Deshalb ist es für jeden Gastronom entscheidend und wichtig, sich durch sein Brot hervorzuheben und ein bisschen mehr in Qualität zu investieren.

Cuisine ★★★ Noblesse

Pane Rustico, 54 cm

❄❄❄

Weizenbrot, vorgebacken.
Karton à 18 x 400 g-Stücke

KOMPETENT UND GENUSSVOLL
SEIT ÜBER 160 JAHREN

schirmer kaffee since 1854

Höchste Kaffee-Tradition und die besondere Genussqualität machen Schirmer Kaffee immer wieder zu einer geschmackvollen Kaffee-Lösung – auch im GV.

Schirmer Kaffee GmbH
Heßlingsweg 28 · D-44309 Dortmund
Tel. +49 (0) 231 / 55 71 88-0 · Fax +49 (0) 231 / 55 71 88-55 · E-Mail: info@schirmer-kaffee.de

www.schirmer-kaffee.de

ANDERE Länder ANDERE Schnitten

Ciabatta

Der Pantoffelheld unter den Broten. Die längliche Form ist Namensgeber für das ***italienische Weißbrot,*** bedeutet übersetzt „Pantoffel".

Knäckebröd

Alter ***Schwede:*** Die ersten Knäckebrote wurden bereits im Mittelalter gebacken. Sie dienten der Vorratshaltung für die langen, harten Winter. Wagenrad rund und mit einem Loch in der Mitte wurden sie später an der Decke der Vorratskammer aufgehängt.

Baguette

Erfunden hat den ***französischen Klassiker*** ein Österreicher. Bei Gewicht und Größe verstehen die Franzosen keinen Spaß: Es misst zwischen 55 und 70 cm und wiegt zwischen 240 und 310 g.

Roti

Dünn und knusprig kommt das ***indische Fladenbrot*** daher, das sich auch hinter dem Namen Chapati versteckt. Es wird aus Vollkornmehl und Wasser gebacken.

Pita

Ständiger Begleiter zu allen arabischen Mahlzeiten, bei uns gern gesehener Gast auf Studenten-Partys. Die runden Hefefladen heißen in der ***Türkei Pide.***

Matzen

Hier ist Schnelligkeit Trumpf. Damit das ***israelische*** Brot nicht anfängt zu säuern, muss der Teig innerhalb weniger Minuten verarbeitet und gebacken werden.

HEUL DOCH

von Petra Helmann

SCHARF MACHT GLÜCKLICH, DA DIE SCHMERZREAKTION GLÜCKSHORMONE FREISETZT. CHILI TREIBT MANCH EINEM SOGAR DIE TRÄNEN IN DIE AUGEN, DESHALB IST DIE FEURIGE SCHOTE ABER NICHT JEDERMANNS SACHE. SICHER IST: FÜR JEDEN GESCHMACK IST BEI DER UNENDLICHEN VIELFALT GANZ BESTIMMT DAS PASSENDE KRAUT ODER GEWÜRZ GEWACHSEN.

SCHARFMACHER

Der feurige **Chili** aus der Familie der Nachtschattengewächse peppt nicht nur Speisen auf, es hebt auch die Stimmung, lässt Pfunde schmelzen und schützt vor Krankheiten.

Dem Scharfmacher Capsaicin werden aufgrund seiner antioxidativen und entzündungshemmenden Wirkung zahlreiche positive Gesundheitseffekte zugeschrieben. Der schärfste Chili der Welt heißt übrigens Carolina Reaper.

SCHÄRFEMESSER

Gemessen wird der Schärfegrad auf der **Scoville-Skala,** benannt nach ihrem Erfinder Wilbur L. Scoville. Frei nach dem Motto: Je kleiner, desto gemeiner haben Gemüsepaprika einen Scoville-Grad von 0 bis 10, Jalapeño-Chilis 2.500 bis 8.000 und Carolina Reaper 2.200.000. Cayennepfeffer liegt mit 30.000 bis 50.000 im guten Mittelfeld.

KÖNIGIN DER GEWÜRZE

Vanille ist nach Safran das zweitteuerste Gewürz der Welt, die Herstellung aus der Orchideenpflanze heraus langwierig und aufwendig. Daher wird sie oft durch synthetisches Vanillin ersetzt. Echte Vanille jedoch ist wunderbar warm und weich im Geschmack. Die in ihr enthaltenen über 100 verschiedenen Aromastoffe heben einen schlichten Milchreis oder eine bayerische Creme in den kulinarischen Adelsstand, schließlich trägt sie den Beinamen „Königin der Gewürze“. Und gibt man ihr die Möglichkeit, verführt sie auch Pikantes wie Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte oder Spargel zu einer aufregenden Liaison.

AROMATISCHE RINDE

Die nach feinen Hölzern und Lorbeer duftenden getrockneten Rinden des **Zimtbaumes** sind eines der ältesten Handelsgüter überhaupt und wurden bereits im Alten Testament erwähnt. Man unterscheidet zwischen drei Zimt-Arten: Ceylon-Zimt von der Insel Sri Lanka, der aus Indonesien stammende Padang-, sowie Kassia-Zimt aus China, der aufgrund seiner erhöhten Cumarinwerte jedoch nur in

»»»

Bunte Farben – intensive Aromen: Waren Gewürze in der Vergangenheit für Normalverbraucher ein unerschwinglicher Luxus, sind sie heute fast überall auf der Welt in großer Vielfalt zu bekommen.

ZIMT AUS SRI LANKA

Der edelste Zimt stammt aus dem früheren Ceylon, von der Insel Sri Lanka. Ceylon-Zimt gehört zur Familie der Lorbeergewächse. Die innere Schicht (zwischen Borke und Innenrinde) der Zimtbäume, die zwischen 6 und 12 Meter hoch werden, enthält ätherische Öle. Wenn die Rinde vom Neuaustrieb der Bäume angeschnitten und abgeschält wird, rollt sie sich zusammen, sodass die uns wohlbekannten Zimtstangen entstehen.

Maßen genossen werden sollte. Als beste Zimtsorte der Welt gilt Caneel mit seinem warmen, leicht süßlichen Geschmack, der zur Sorte des Ceylon-Zimts gehört. Doch egal welche Sorte, Stangen und Pulver. Zimt ist das Standard-Gewürz in der Weihnachtszeit: Zimtsterne, Bratäpfel und Glühwein kommen nicht ohne aus. In der orientalischen Küche würzt man mit Zimt auch salzige Speisen. Er ist ein toller Begleiter zu Lammfleisch und verleiht der Kruste unseres klassischen Schweinebratens eine raffinierte Note.

GESCHMACKSNUSS

In kleinen Mengen gesundheitsfördernd, in großen Mengen ab 4 Gramm giftig – so kann die Wirkung des **Muskats** zusammengefasst werden. Als Küchengewürz hat die Muskatnuss ein unverwechselbares, süßlich-bitteres Aroma, das bei manchen Gerichten wie Kartoffelbrei kaum wegzudenken ist. Früher war die Muskatnuss so unglaublich kostbar, dass sogar Kriege darum geführt wurden. Heutzutage erhält man das exotische Gewürz relativ preiswert in jedem Supermarkt.

Wichtig ist, dass man die Muskatnuss immer sehr sparsam dosiert, denn das Aroma ist nicht nur einzigartig, sondern auch sehr intensiv.

MEDITERRANES KRAUT

Basilikum gehört zu den mediterranen Küchenkräutern. Sein Aroma ist frisch, mild süß, leicht pikant und harmoniert vor allem mit Gemüse. Traditionell wird Basilikum mit Tomate oder auch Mozzarella kombiniert. Frischer Basilikum sollte bei warmen Gerichten nie mitgekocht werden, da er sonst zu viel an Aroma verliert. Deshalb besser die Blätter erst zum Schluss hinzugeben oder einfach nur drüberstreuen.

TYPISCH DEUTSCH

Das aus Indien und Mitteleuropa stammende **Wurstkraut** ist mittlerweile ein urdeutsches Gewürz, weil es in keiner Wurst fehlen darf: Blut-, Leber- oder Bratwurst werden hierzulande damit verfeinert und zu Kartoffelgerichten passt es ebenfalls hervorragend. Wurstkraut – nie gehört? Na, dann aber bestimmt unter dem „offiziellen" Namen Majoran. Damit wurden Speisen sogar schon im alten Ägypten gewürzt, bei den Römern gehörte das leicht bittere Kraut zu den zehn meistverwendeten Gewürzen, in der Antike sagte man ihm eine aphrodisierende Wirkung nach.

AROMATISATOR

Rosmarin gehört zu den Kräutern der Provence und bereichert mit seinem leicht harzigen und herb-aromatischen Geschmack viele Gerichte. Besonders in einem leckeren Ratatouille darf er nicht fehlen. Die nadelschmalen Blätter des immergrünen Strauches sind auch unter den Bezeichnungen Weihrauchkraut, Hochzeitsblume oder Krankkraut bekannt.

DIESE KRÄUTER UND GEWÜRZE VERSCHENKEN IHR HERZ NICHT NUR AN EINEN PARTNER, SIE HARMONIEREN MIT VIELEN

GEWÜRZE/KRÄUTER	PASST ZU
Anis	Gebäck, Geflügel, Lachs, Orangen
Basilikum	Gemüse, Nudeln, Lamm, Pizza, Soßen
Bohnenkraut	Hülsenfrüchten, Kartoffelsalat, Lamm, Wild
Chili	Eintöpfen, Nudeln, Rind, Schokolade
Dill	Gurkensalat, Fisch, Kartoffeln, Krabben
Estragon	Kalb, Rührei, hellen Soßen, Tomaten
Fenchelsaat	Dunklem Brot, Fisch, Gemüse, Schweinebraten
Gewürznelken	Birnenkompott, Kohl, Wild, Zwetschgen
Ingwer	Kürbis, Lamm, Möhren, Rind
Kardamom	Früchten, Gebäck, Kaffee, Reis
Kerbel	Gemüsesuppen, Geflügel, Kalb, Quark
Korianderkraut	Avocado, Curry-Gerichten, Fisch, Hühnchen
Koriandersamen	Süßem Gebäck, Gemüse, Hülsenfrüchten, Kartoffeln
Kreuzkümmel	Geflügel, Kichererbsen, Kohl, Lamm
Kümmel	Brot, Kartoffeln, Kohl, Schweinebraten, Suppen
Kurkuma	Gemüse, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Nudeln, Reis
Lorbeer	Eintöpfen, Rind, Soßen, Tomaten, Wild
Majoran	Fettem Fisch, Kartoffeln, Schweinefleisch
Minze	Erbsen, Joghurt, Kartoffeln, Tomaten
Muskatnuss	Blumenkohl, Kartoffeln, Rosenkohl, Spinat, Suppen
Oregano	Hülsenfrüchten, Saubohnen, Schweinefleisch, Suppen
Paprikapulver	Kartoffeln, Quark, Schmand, Schweine-, Rindfleisch
Petersilie	Bulgur, Gemüse, Fleisch, Kartoffeln, Omelett, Rührei
Piment	Äpfeln, Gebäck, Rind, Wild, Zwetschgenkompott
Rosmarin	Auberginen, Hülsenfrüchten, Kaninchen, Lamm
Safran	Desserts, Meeresfrüchten, Risottoreis, Soßen
Salbei	Hülsenfrüchten, Nudeln, Lamm, Schweinefleisch
Salz	Passt (wohldosiert) zu allem, genial zu Schokolade
Schnittlauch	Eierspeisen, Kartoffeln, Quark, Suppen, Tafelspitz
Schwarzer Pfeffer	Zu fast allem, sogar zu Erdbeeren
Sternanis	Kompott, Jakobsmuscheln, Rind-, Schweinefleisch
Thymian	Eintöpfen, Hülsenfrüchten, Lamm, Steinpilzen, Tomaten
Vanille	Desserts, Garnelen, Gebäck, Hühnchen, Kalb, Soßen
Wacholder	Sauerkraut, Schweinefleisch, Speck, Wild
Weißer Pfeffer	Kalb, Hühnchen
Zimt	Gebäck, Desserts, Früchten, Kaffee, Nudeln

IHR PARTNER
FÜR INNOVATIVE
IMPULSE

WIBERG®
MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

Vegeta

Traditionelles Gemüse neu aufgetischt!

JETZT BEI INTERGAST

Clean Label – DAS VEGETA PRINZIP – ohne Hefeextrakt – ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Glutamatbasis

SPINAT-KAROTTEN-RÖSTI, 80g

Saftige Rösti aus Karotten und Spinat, verfeinert mit knackigen Sonnenblumenkernen.

PASTINAKEN-STECKRÜBEN-RÖSTI, 80g

Rösti aus Pastinaken, Steckrüben, Zwiebeln, Haferflocken und knackigen Kürbiskernen.

ROTE-BEETE-PUFFER, 80g

Puffer aus Rote Beete Stücken, Kichererbsen,Gurken- und Zwiebelwürfeln in einer knusprigen Maispanade.

Karl Kemper Convenience GmbH · Siemensstraße 11-13
D-46325 Borken · Telefon: +49(0)2861.947-0
Telefax: +49(0)2861.947-224 · info@karlkemper.de
www.karlkemper.de

TREND ODER LIFESTYLE?

von Angelika Ilies

Vegan und vegetarisch

Noch vor wenigen Jahren wurde Fleischverzicht mit Argwohn betrachtet, galten Veganer als Spinner. Heute ist das vollkommen anders. Etwa acht Millionen Deutsche essen vegetarisch, rund 800.000 sogar vegan – je nach Forschungsinstitut und Umfrage liegen die Zahlen mal darüber, mal etwas darunter. Schwanken auch die absoluten Zahlen, ist eine Zunahme doch deutlich: Vor gut 30 Jahren verzichtete lediglich eine halbe Million Deutsche auf Fleisch.

„Ich esse, was ich will!“, so lässt sich die Einstellung der meisten Menschen heutzutage beschreiben. Heute ein Schnitzel, morgen Pasta. Montag asiatisch, Dienstag mexikanisch. Mal feines Menü, dann wieder Fastfood. Etwas aber zeigt sich deutlich: eine wachsende Veggie-Beliebtheit, steigende Umsätze von Handel und Gastronomie mit diesem Bereich. Vegetarisches und veganes Genießen ist aus der Nische heraus in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Stetig mehr Männer und vor allem Frauen verzichten auf Fleisch, Wurst und Fisch, einige konsequent und total, andere nicht immer, aber immer öfter. Glücklicherweise ist die Umsetzung denkbar leicht geworden. Kein Supermarkt oder Discounter, der nicht entsprechend deklarierte Lebensmittel in seinen Regalen stehen hat. Kochbücher mit abwechslungsreichen Rezepten und weitreichenden Informationen gibt es massenhaft, das Internet ist eine tolle Fundgrube, und immer mehr Restaurants verwöhnen ihre anspruchsvollen Gäste mit kreativen veganen oder vegetarischen Gerichten. All das ist jedoch noch recht neu.

GESTERN TABU – HEUTE HIP

Erinnern Sie sich? Knapp sechs Jahre ist es her, da geisterte ein Aufreger durch alle Medien: Analogkäse.
Ein Billig-Produkt, nicht oder nur zu einem geringen Teil aus Milch hergestellt. Produzenten und Gastronomen, die diesen „Kunstkäse“ einsetzten, wurden als Betrüger bezeichnet und griffen bald wieder zum Original mit mehr Geschmack.
Heute sieht die Welt, zumindest für alle Veganer, gänzlich anders aus. Der Wunsch nach knusprig Überbackenem, typischer Pizza und sogar dem traditionellen Fondue lässt sie ganz bewusst zu „Käse“ greifen, der aus pflanzlichen Zutaten entsteht. Und der ist auch nicht unbedingt billiger als „echter“ Käse, sondern meist teurer.

„Ich esse, was ich will!“

DAS PLUS IN DER GASTRONOMIE

Ob nachhaltiger Trend oder vorübergehende Mode – auch die Gastronomie stellt sich auf die geänderten Gewohnheiten ihrer Gäste ein. In den vergangenen Jahren haben viele vegetarische oder vegane Restaurants eröffnet.

Aber so speziell und einseitig muss es ja wirklich nicht sein, schließlich kann jedes Haus etwas für jede kulinarische Vorliebe anbieten. Vielseitigkeit ist Trumpf, und weniger ist bekanntlich oftmals mehr. Ob Gasthof oder Hotel, Mensa oder Kantine, Buffet oder Tellergerichte – setzen auch Sie Vegetarisches oder Veganes auf Ihre Speisekarte. Loben Sie diese Speisen und Zutaten gut sichtbar aus, in einer eigenen Rubrik, mit attraktiven Symbolen, mit klaren Kennzeichnungen.

Servieren Sie Gerichte, die den Gast überraschen und verwöhnen, bei denen bereits der Name Appetit macht. Sie greifen sicher auch lieber zu einem „Chili sin carne“ als zu einem „Fleischlosen Chili“, und bei „Spaghetti con aglio e olio“ denken Sie ebenfalls nicht an Fleischverzicht, sondern an vollkommenes Nudel-Vergnügen. Schwer ist eine Umstellung der Speisekarte gewiss nicht. Dass jedes Gericht gut schmecken und appetitlich aussehen muss, ist selbstverständlich. Gemüse steht im Mittelpunkt, am besten bunt kombiniert, dazu Kartoffeln, Reis und Nudeln, aber auch andere Getreidesorten wie Weizen oder Gerste. Für Abwechslung sorgen all die verschiedenen Nüsse und Samen ebenso wie der üppige Einsatz frischer Kräuter und Gewürze .

schon gewusst?

VEGETARIER genießen vor allem Pflanzliches. Meist sind sie **Ovo-Lacto-Vegetarier,** die auch bei Milch und Milchprodukten sowie Eiern zugreifen, jedoch auf Fleisch und Fisch verzichten.
Bei **Lacto-Vegetariern** sind zudem Eier tabu, **Ovo-Vegetarier** verzichten auf Milch und alle daraus hergestellten Produkte, essen aber Eier.

VEGANER meiden tierische Produkte – auf ihrem Teller ebenso wie sonst in ihrer Umgebung.
Fleisch, Wurst, Milch und sogar Honig kommen bei ihnen nicht auf den Tisch, und Schuhe aus Leder sind ebenso tabu wie Daunenfedern im Bett. Knifflig: Auch Lebensmittel, bei deren Herstellung tierische Produkte eingesetzt werden, sind tabu.

FRUTARIER möchten auch Pflanzenseelen schützen und essen Getreide, Samen, Nüsse, Beeren und Fallobst. Blattgemüse, Knollen und Wurzeln hingegen sind ebenso tabu wie alle Lebensmittel tierischen Ursprungs.

FLEXITARIER genießen tierische Produkte mit Bedacht, verzichten zeitweise, greifen aber an anderen Tagen wieder zu bei Fleisch, Wurst und Käse.

PALEOANER essen Unverarbeitetes wie Früchte, Gemüse, Fleisch, Fisch, Nüsse und Samen, nicht jedoch Getreide wie Weizen oder Roggen, Milchprodukte, Hülsenfrüchte und Zucker.

PEGANER verbinden vegane Grundsätze mit denen der steinzeitlichen Paleo-Ernährung. Natürliches steht im Vordergrund, auch Fleisch ist erlaubt, Milchprodukte und Ackerfrüchte hingegen tauchen nicht auf.

KONTROVERS diskutiert

VEGGIE-WURST

„Ich möchte unbedingt auf Fleisch verzichten, aber trotzdem genießen wie früher," „Sojawürste sind doch völliger Unsinn – wer kein Fleisch essen will, braucht auch keine Wurst." Diese und ähnliche Aussagen liest und hört man häufig, und beide Sichtweisen lassen sich perfekt begründen. Natürlich gibt es eine schier unendliche Vielfalt an kulinarischen Genüssen, die ohne Fleisch, Fisch und alle daraus hergestellten Lebensmittel auskommen. Bei „Tagliatelle mit geröstetem Kürbis und Sesam" denkt niemand an Verzicht, ebenso wenig bei den klassischen Kartoffelpuffern mit Apfelmus, obwohl beides komplett vegetarisch ist.
Andererseits hat jeder, der sich für das Meiden von Fleisch und Fisch entscheidet, meist jahrelang positive Erinnerungen an Geschmack und Genuss gesammelt und tief im Inneren abgespeichert. Sie sind ein emotionaler Anker, an den man sich gern klammert, der Geborgenheit und Wohlbefinden vermittelt.
Genau hier setzen die heutigen Fleischalternativen an. Ob Wurst oder Würstchen – aus Rapsöl, Soja und/oder Hühnereiweiß hergestellt, sind sie optisch und geschmacklich kaum mehr von ihren Vorbildern zu unterscheiden und liefern dem Umsteiger genau das, was er kennt: das geliebte Raucharoma, das zarte Mundgefühl, den dezenten Biss. Er muss seine Vorlieben wenig ändern, kann weiterhin Schnitzel oder Hamburger genießen. Nur eben die fleischlosen oder bei genauer Auswahl gar veganen Varianten.

Veggie-Boom bei Wurstfabriken

Etliche kleine und vor allem große Metzger haben diese zutiefst menschlichen Bedürfnisse ihrer Kunden erkannt und viel dafür getan, sie zu befriedigen.
Sie kennen jeden Handgriff, der aus Fleisch eine gute Wurst entstehen lässt, haben dafür die notwendigen Gewürze, Geräte und Maschinen ebenso wie die Abnehmer.
All diese Kenntnisse nutzen sie, die verschiedensten Fleischalternativen zu entwickeln, im größeren Stil herzustellen und so die Wünsche ihrer Kunden zu erfüllen. Bei ihnen sagt längst niemand mehr: „Wurst nachbauen – wie absurd ist das denn?"

ANZEIGE

Dr. Oetker Professional

Vegetarisch. Vielseitig. Voll beliebt!

Die vegetarische Küche hat sich längst zu einem Mega-Essens-Trend entwickelt. Die Erwartungen der Gäste an Gastronomen, Küchenchefs und Mensaköche sind hoch. Qualität, Geschmack und Auswahl müssen daher stimmen.

Dr. Oetker Professional, der traditionsreiche Hersteller für den Außer-Haus-Markt, unterstützt seine Kunden bei ihren Bemühungen, auch Vegetariern ein attraktives und vielseitiges Speisenangebot zu unterbreiten. Das vegetarische Sortiment bringt frischen Schwung in den Küchenalltag und eröffnet eine Vielzahl an kulinarischen Möglichkeiten.

Das Angebot lässt sich in vier Segmente unterteilen:

- **Vegetarische Schnitzel,** Hackbällchen, etc. aus Soja- und Weizeneiweiß
- **Gemüseschnitten** (ohne Panade)
- **Gemüsebratlinge**
- **Gemüseklassiker** wie Quiche, Eierpfannkuchen oder Frühlingsrolle

Die Schnitzel mit Tomate-Paprika- oder Brokkoli-Käse-Füllung aus Soja- und Weizeneiweiß beispielsweise überzeugen selbst hartgesottene Fleischfans, gerade in Verbindung mit den vielen vegetarischen Soßen und Beilagen. So lassen sich Genuss und eine fleischlose Ernährung perfekt in Einklang bringen.

Dr. Oetker Professional
0800 5891773
www.oetker-professional.de

Klein, aber fein… und fettarm!

Hoch im Kurs stehen bei Jung und Alt auch die beiden Gemüseschnitten ohne Panade mit großen Gemüsestücken und einem Fettanteil von weniger als 3 Prozent. Die Gemüsebratlinge wiederum wie Krusties, Medaillons oder Nuggets sind deftig und richtig schön knusprig. Sie bringen Blumenkohl mit pikantem Gouda-Käse auf die Gabel oder passen als Vollkorn-Pilz-Bratling perfekt zwischen die Brötchenscheiben eines Veggie-Burgers. Das ist Knusperfeeling auf Vegetarisch!

DAS KOMMT JETZT INS GLAS!

Auf dem Getränkemarkt tut sich was – hier einige Neuheiten zum Anstoßen und Genießen!

BITTERSWEET SYMPHONY

Aperol Spritz ist so 2010. Wer was auf sich hält, der bestellt den mindestens ebenso herben Klassiker Negroni oder mixt ihn gleich selbst zu Hause. Thomas Henry schlägt eine kleine Abwandlung des Aperitifs aus Florenz vor: Parma Negroni. Zu Gin und Bitter-Aperitif gesellen sich Pink-Grapefruit-Saft, Zuckersirup und Thomas Henry Tonic Water.

- Parma Negroni
- 2 cl Gin
- 2 cl Campari
- 2 cl Pink-Grapefruit-Saft
- 1 TL Zuckersirup
- 2 Dashes Angostura Bitters
- Thomas Henry Tonic Water

Alle Zutaten bis aufs Tonic Water in das Glas über Eiswürfel gießen und gut umrühren. Mit Thomas Henry Tonic Water aufgießen und erneut vorsichtig umrühren.

www.thomas-henry.de

GREETINGS FROM AUSTRALIA

Sie ist unglaublich erfrischend und schmeckt angenehm scharf nach Ingwer – Bundaberg Ginger Brew ist eine nach traditioneller Rezeptur gebraute Premium-limonade mit einzigartigem Geschmack. Bundaberg Ginger Brew enthält echten Ingwer, den der australische Familienbetrieb teilweise sogar selbst anbaut – so erhält die Limonade ihre natürliche Trübung und angenehm herbsüße Note.

www.bundaberg.com

CHEESECAKE IN A BOTTLE

Nachdem der amerikanische Cheesecake über American Diners und zahllose Food-Blogs seinen Siegeszug durch die deutsche Gastronomie angetreten hat, erobert er nun auch die Welt der Liköre. Der unwiderstehliche Geschmack von frischem Plätzchenteig zergeht auf der Zunge. Im Abgang ist Lemon Cheesecake sanft und süß mit einem Hauch von Zitrone.

www.borco.com

GIN MEETS WHISKEY

Der handgefertigte Whiskey Pow-wow Botanical Rye aus Amerika hebt sich in vielerlei Hinsicht von den Klassikern ab. Whiskey wird als Basis verwendet, der wie ein Gin mit speziell ausgesuchten Kräutern und Gewürzen versetzt wird. Die Hauptrolle dabei spielen exotische Zutaten wie Safran und Orangenschalen. Diverse Gewürze und Kräuter kommen dazu und mazerieren im Whiskeyfass über einen langen Zeitraum hinweg. Heraus kommt ein Whiskey mit perfekt ausbalancierten Gin- und Whiskey-Noten.

www.sierra-madre.de

ANZEIGE

ZUVERLÄSSIGE CONVENIENCE – WIE SELBST GEMACHT

Convenience – möglichst nah an „selbst gemacht“ liegt im Trend. Auf Grund der immer enger werdenden Spannen und der Knappheit an qualifiziertem Personal ist Convenience ein „must have“ und eine wichtige Hilfe in den Küchen. Convenience-Produkte nah an „selbst gemacht“ entlasten den Koch und schaffen Freiräume für wichtige Dinge wie die eigene Handschrift bei den Gerichten, Zeit für die Gäste und neue Kreationen. Das KNORR Professional Sortiment entspricht genau diesen Bedürfnissen.

Anspruchsvolle Köche in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung setzen auf die konzentrierten Bouillons und Fonds von KNORR Professional zum Würzen von Saucen, Fleisch- und Fischgerichten sowie Eintöpfen und Beilagen. Als sogenannte Booster geben sie den Gerichten mehr natürlichen Geschmack und betonen den Eigengeschmack der Zutaten, ohne diese zu überdecken und zu übersalzen.

Mit KNORR Professional ist es auch in guten à la carte Restaurants möglich, den Spagat zwischen Wirtschaftlichkeit und dem gehobenen Geschmack der Gäste zu schaffen.

INFORMATION

Weitere Informationen und leckere Rezepte gibt es unter:

www.unileverfoodsolutions.de

Dr. Oetker Professional

So gut wie beim Bäcker!

Das vielseitige Backwaren-Sortiment von
Wolf ButterBack jetzt auch erhältlich bei
Dr. Oetker Professional

- Premium-Produkte in Bäckerei-Qualität
- Vollmundiger Geschmack durch Verwendung von Markenbutter
- Länger frisch in Ihrer Auslage durch Einhaltung der Teigruhe bei der Herstellung

wolf ButterBack
weil Qualität verbindet

Dr. Oetker Professional · 0800 5891773 · **www.oetker-professional.de**

schon gewusst?

schon gewusst?

von Julia Heitchen

b_{12} ist einfach tierisch

Veganer und Vegetarier gelten als besonders gefährdet, wenn es um Vitamin-B_{12}-Mangel geht. Das Vitamin entsteht nämlich im Verdauungstrakt von Tieren. Da Vitamin B_{12} deshalb nur in tierischen Produkten vorkommt, kann der tägliche Bedarf von Veganern und Vegetariern nur über Nahrungsergänzungsmittel abgedeckt werden. Eine ovolaktovegetarische Ernährung mit Eiern und Käse enthält noch zwei recht potente Vitamin-B_{12}-Quellen. Vitamin B_{12} (Cobalamin) hat eine Wirkung auf fast alle Bereiche der Gesundheit. Als wichtiges Coenzym wird es beim Stoffwechsel aller reproduzierenden Zellen benötigt und beeinflusst besonders die Blutbildung, den Schutz der Nerven, die Zellteilung, die DNA-Synthese, die Herstellung von Neurotransmittern, die Energiegewinnung und den Eiweißstoffwechsel.

kein Käse + keine leber

Der Leberkäse beinhaltet weder Leber noch Käse, sondern ist eine Brühwurst. Früher wurde dem Leberkäse auch Leber beigemengt, heute ist die Bezeichnung Fleischkäse treffender und auch politisch korrekt, da meist auf die Leber verzichtet wird. Das muss nach den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches auch sein: „Leberkäse" außerhalb Bayerns soll Leber enthalten, es sei denn, er wird „Bayerischer Leberkäse" genannt. Der Leberanteil ist nicht allgemein festgelegt, lediglich bei „grobem" und bei „Stuttgarter Leberkäse" muss er mindestens 5 % betragen. Ziel dieser Festlegung ist der Schutz der Verbraucher vor Irreführung im Sinne der Lebensmittelverordnung. Zum Käse im Namen kommt der Leberkäse nur aufgrund seiner laibähnlichen Kastenform, eigentlich handelt es sich bei ihm einfach um eine eckige Brühwurst, die im Ofen gebraten wird. Anschließend wird das Brät in einer Backform gebacken, bis sich eine braune Kruste gebildet hat.

Develey Senf & Feinkost GmbH · D-82001 Unterhaching / München · Tel. 089 61102 - 249 · Fax 089 61102 - 185 · foodservice@develey.de · www.develey-foodservice.de

ANZEIGE

Sie schickt sich an, Deutschlands jüngste Sterneköchin zu werden:

JULIA KOMP DREHT AUF HOCHTOUREN

Die 26-jährige aktuelle Sous-Chefin löst mit Beginn 2016 Küchenchef Simon Stirnal im Restaurant Schloss Loersfeld in Kerpen ab. Den Stern will sie mit Können und Raffinesse verteidigen, etwa mit jungen, frechen Matjes-Kreationen – passend zum Winter.

Julia Komp, Jahrgang 1989, absolvierte ihre Ausbildung im Restaurant „Zur Tant" in Porz. Dort lernte sie vom Küchenmeister die klassische Kochkunst. Weitere Stationen waren das Vorstandscasino des TÜV Rheinland und das Restaurant „La pôele d´or". „Im historischen Ambiente des Schlosses Loersfeld möchte ich den Ansprüchen der Gourmets gerecht werden. Gleichzeitig will ich die Sternegastronomie für junge, entdeckungsfreudige Gäste attraktiv machen." Zum Beispiel mit orientalisch-arabischen, selbstthergestellten Gewürzen und Zutaten. Für Extra-Pepp kommt Julia Komp der neue Winter-Matjes von Friesenkrone aus Marne gerade recht: Mit drei neuen Kreationen beweist sie, wie lecker Matjes in der Sterneküche schmecken kann.

„Matjes ist ein gesundes und vielseitiges Produkt und damit Pflicht auf der Speisekarte. Im Moment hat es mir der Winter-Matjes angetan. Sein Filet ist dickfleischig, fett und man kann schöne Portionen daraus schneiden", so die angehende Küchenchefin. „Das zarte, roséfarbene Winter-Matjesfilet liefert einen feinen Geschmack nach winterlichen Gewürzen mit dezenter Orangennote. Winter-Matjes harmoniert besonders gut mit saisonalem Gemüse, wie zum Beispiel beim »Winter-Matjes mit Rotkohlsalat und Couscous mit Orangen und Nüssen«.

Ein Hauch von Orient. Bei den Gästen kommen die Winter-Matjes-Kreationen von Julia Komp gut an.

„Sie sind begeistert, wie fein, überraschend und modern sich Matjes interpretieren lässt."

www.friesenkrone.de

Innovation

Technik, die begeistert!

von Julia Heitchen

Das perfekte System!

EIS UND JOGHURT GIBT'S JETZT FRISCH GEPRESST AUF DIE HAND

Die Lust auf Eis kann jetzt ganz schnell gestillt werden: Die Aroma-Kapsel-Maschine **„Pressy Cap"** ermöglicht die Zubereitung verschiedener Eissorten und Frozen Yogurts in nur einer Maschine auf Knopfdruck. Sie übernimmt das Prinzip der Kaffeekapselmaschinen und ermöglicht so eine frische Zubereitung ohne Restanten. Pressy Cap nimmt kaum Platz weg, ist leicht zu bedienen und kann bis zu **150 Portionen pro Stunde** zubereiten. Auf bestehender Fläche leicht zu integrieren, ermöglicht sie eine Erweiterung des gastronomischen Angebots ohne viel Aufwand.

Da durch die Kapsel kein Kontakt zwischen dem frischen Eis oder Frozen Yogurt mit der Maschine entsteht, ist die Zubereitung auch eine saubere Sache und nicht mit großem Reinigungsaufwand verbunden. Den **Frozen Yogurt** (Mango, Waldfrucht, Natur) und das **Eis** (Schoko, Vanille, Erdbeere) gibt es in jeweils drei leckeren Sorten. Durch Toppings ergeben sich zahlreiche Variationsmöglichkeiten und Geschmackserlebnisse – ganz nach Lust und Laune. Der Vertrieb erfolgt durch die target möglichmacher GmbH.
www.pressycap.de

Lösungen sind gefragt!

ERLENBACHER PRÄSENTIERT EINE NEUE VITRINE, DIE KUCHEN UND TORTEN INS WOHLFÜHLKLIMA VERSETZT

Der Kuchenhersteller **Erlenbacher** versteht sich auch als Lösungsanbieter. Er ist immer bemüht, für den Markt die richtigen Antworten zu finden. Deshalb hat Erlenbacher in Zusammenarbeit mit dem **österreichischen Kälte- und Wärmetechnik-Spezialisten IDEAL AKE** eine neue Vitrine entwickelt, in der Torten und Kuchen bis zu ein Drittel der sonstigen Standzeit länger perfekt aussehen und ihren **frischen Geschmack** beibehalten. Das ist für Gastronomen wichtig, weil das Kuchensortiment frisch bleibt, und für Gäste, weil sie dauerhaft bessere Qualität bekommen. Nach einer längeren Optimierungsphase ist die Vitrine nun perfekt und kann auch auf der **INTERNORGA vom 11. bis 16. März** am Erlenbacher-Stand in Augenschein genommen werden.

DIE VORTEILE DER IDEAL/AKE-VITRINE:

- optimale, regulierbare Luftfeuchtigkeit
- verbesserte Standzeiten der Produkte
- Jede Ebene lässt sich komplett ausziehen
- LED-Kaltlicht sorgt für optimales Klima
- verspiegelte Rückseite zur besseren Produktpräsentation

Weitere Informationen gibt es unter www.erlenbacher.de

FVZ CONVENIENCE ...einfach machen!

EINFACHMACHER

Zuhören, beraten, produzieren

Bevor wir die Ärmel hochkrempeln und für Sie produzieren, hören wir erst einmal genau zu: Welche Anforderungen haben Sie? Welche Lösungsansätze gibt es? Unsere Fachberater sind Küchenexperten, Problemlöser, Ideenlieferanten, Ratgeber und Marketingpartner. Sie stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite – und natürlich auch mit Qualitätsprodukten in einer einzigartigen Sortimentsbreite.

Wir machen es Ihnen einfach!

LEIMER
Spezialitäten für die feine Küche

Profiköche legen Wert auf Spitzenqualität.

LEIMER steht für verlässliche Clean-Label-Produkte auf höchstem Niveau.

Unsere Besten. Aus Bayern.

Unser Paniermehl wird ausschließlich aus frischem Weißbrot, das direkt nach dem Backen getrocknet und sorgsam gemahlen wird, hergestellt.

WER hätt's gedacht

von Julia Heitchen

Jeder kann was

... dass die **Hausfrau** in der heimischen Küche manchmal bessere Tipps und Rezepte auf Lager hat und Gerichte mit ein paar Handgriffen schneller zubereiten kann als manch ein Koch in einem Restaurant? Die **Erfahrung** macht es eben! Und aus diesem wertvollen Erfahrungsschatz sollte man schöpfen.

Deshalb gucken sich viele Köche auch gerne in **fremden Ländern** und Kulturen um und schauen auf Straßen und Märkten in die Töpfe der Einheimischen. Sie lassen sich praktisch an der Wurzel erklären, wie traditionelle Gerichte zubereitet werden. Denn nur wer über den eigenen Tellerrand hinausschaut, kann dazulernen. Die wahren **Kochprofis** sind diejenigen, die aus ihrer langen und überlieferten Erfahrung und **Tradition** Gerichte zubereiten und nicht aus dem Rezeptbuch ablesen.

Kuriose Kost

... dass Frauen in Kenia gerne **Steine essen?**

Auf einem kenianischen Markt hat ein Steineverkäufer viele Stammkundinnen, die Appetit auf etwas haben, was normalerweise bei niemandem auf den Teller kommt: Gesteinsbrocken.

Das Phänomen, Hunger auf eigentlich ungenießbare Dinge zu haben, hat einen ernsten Hintergrund und nennt sich **Pica-Syndrom.** Nach der diebischen Elster (pica pica) benannt, die sich alles Mögliche in den Schnabel steckt, um damit ein Nest zu bauen, ist das krankhafte Verlangen nach eigentlich Nichtessbarem auch teilweise auf eine **Mangelernährung** zurückzuführen. Deshalb sind viele Kundinnen auf dem kenianischen Markt auch schwangere Frauen.

Hier bekommen Autos ihr Fett weg!

... dass Biodiesel total out ist, wenn man sein Auto auch umweltfreundlich mit **Fritteusenfett** betreiben kann?

Mit ein bisschen Aufwand schafft es altes Fett aus der Frittenbude nämlich ganz schnell in den Treibstofftank von Autos und liegt damit bei den Abgaswerten sicherlich im grünen Bereich. Schwefelfrei, mit niedrigem Rußanteil und **CO_2-Neutralität.** Das gebrauchte Fett muss vor dem Einsatz erst noch raffiniert werden, damit nur reiner Pflanzensaft in den Tank kommt. Dafür wird auch ein zweiter Tank benötigt. Denn beim **Kaltstart** ist nach wie vor dünnflüssiger Diesel notwendig. Erst wenn sich das Kühlwasser und dann das Öl erhitzt, schaltet der Motor automatisch auf Biotreibstoff um. Ein kleiner Beigeschmack beziehungsweise Geruch bleibt allerdings: Während der Fahrt weht den Insassen ein leichter **Frittengeruch** um die Nase.

ANZEIGE

Spender für Desinfektionsmittel, Seifen und Hygienepapiere für den Waschraum- und Küchenbereich. Einfach und transparent.

Die **STERN-Waschmittel GmbH** kann auf eine inzwischen 160-jährige Unternehmensgeschichte zurückblicken. Seit der Gründung im Jahre 1855 hat sich das Produktsortiment stetig erweitert, aber auch verändert.
Heute werden in unserem familiengeführten Unternehmen im Kern flüssige Wasch- und Reinigungsmittel sowie ausgewählte kosmetische Produkte wie Cremeseifen hergestellt.

Das Produktsortiment wird zudem durch Handelsartikel rund um den Themenbereich Hygienebedarf sinnvoll ergänzt. Zu den wichtigsten Handelsartikeln zählen inzwischen Hygienepapiere.

Ihre Zufriedenheit steht bei STERN-Waschmittel immer an erster Stelle. Wir beraten Sie gern und helfen Ihnen bei Fragen zu unseren Produkten.

STERN
WASCHMITTEL
gegründet 1855

YOU ARE WHAT YOU MEAT

EINE BERUFSGRUPPE IM WANDEL

von Julia Heitchen

DAS METZGERHANDWERK DEFINIERT SEINE ROLLE NEU

FLEISCHER VERSTEHEN IHR HANDWERK – UND DAVON PROFITIEREN SIE HEUTE WIEDER MEHR, ALS ES FÜR EINIGE ZEIT DER FALL WAR. FRÜHER GAB ES MEIST MEHRERE METZGER AM ORT, JEDER ANWOHNER HATTE DEN FLEISCHER SEINES VERTRAUENS, VON DEM ER BEVORZUGT SEIN FLEISCH UND SEINE WURST BEZOG. NEUE FILIALEN HATTEN ES SCHWER, FUSS ZU FASSEN.

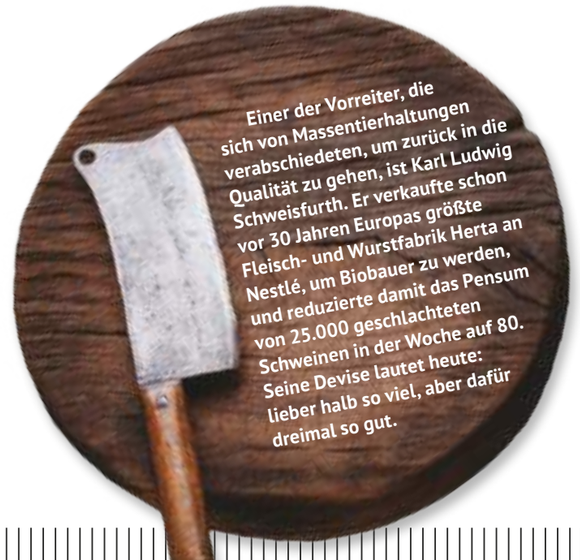
Doch vom Schlangestehen vor den Familienbetrieben ist bei vielen Metzgern heute nicht mehr viel zu sehen. Das klassische Metzgerhandwerk hat vor allem in Sachen Vertrieb und Verkauf eine Veränderung erfahren. Schuld daran hat die zunehmende Industrialisierung der Branche, die Anzahl der Supermärkte wurde größer, die auch eine Fleischtheke mit im Angebot hatten. Doch die dramatische Veränderung erfuhren die Metzgerbetriebe durch die Discountisierung: Als Aldi und Lidl die Kühltruhen mit abgepacktem Fleisch einführten, wurde für manch einen die Qualität zur Nebensache, plötzlich zählte nur der Preis. Wer kann das Nackensteak noch billiger anbieten, wurde zur entscheidenden Frage. Welche Herkunft und Verarbeitung des Fleisches letztlich dahinterstand, rückte in den Hintergrund. Fleisch war plötzlich überall verfügbar, der Metzger war nicht mehr der ausschließliche Fleischanbieter. Diese Entwicklung hat dazu geführt, dass die Metzger sich verändern müssen.

ALLES HAT EIN ENDE, NUR DIE WURST HAT 2

Die Uniformität des Angebots in Supermärkten und Discountern unterscheidet sich mittlerweile nur noch im Preis. Ansonsten ist die Fleischauswahl nahezu überall gleich. Das ist die Chance für den Metzgerberuf. Denn je eintöniger das Angebot, desto größer wird das Bedürfnis des Konsumenten nach dem Besonderen. Zudem legen Kunden zunehmend Wert auf Qualität und Regionalität sowie auf die Haltung der Tiere und sind auch bereit, dafür mehr zu bezahlen. Das Bewusstsein für Massentierhaltungen ist stärker da als je zuvor. Dies und die Dauerverfügbarkeit von Fleisch führen bei vielen Verbrauchern zu einem Sinneswandel. Zudem hebt sich das Fleisch glücklicher Schweine und Rinder nicht nur geschmacklich ab, es ist auch gesundheitlich unbedenklicher, weil schadstofffreier.

WENIGER, DAFÜR BESSER

In diese Lücke stößt der Metzgerberuf heute. Ein kleines, feines und qualitativ hochwertiges Angebot ist das, was viele Kunden wollen. Hier schließt sich der Kreis, denn der Metzger wird wieder zu dem, was er früher mal gewesen ist: jemand, der sein Handwerk versteht, der seine Erzeugnisse kennt und sie selbst verarbeitet. Die Gesellschaft ist bereit, diese Leistung anzuerkennen und dem Metzgerhandwerk wieder eine Zukunft zu geben. Der Trend zur Individualisierung macht sich oftmals auch optisch bemerkbar. Modern, trendbewusst und mit klarer Kante präsentieren sich viele Betriebe – und führen ihr Geschäft damit auch äußerlich in eine neue Ära.



HOMANN Foodservice

HOMANN

ENTDECKEN, SNACKEN, GEWINNEN!

Aktionszeitraum Jan.– Mär. 2016

Jetzt zwei HOMANN Snack Saucen kaufen, Gewinncodes vom Deckelrand auf www.snacken2016.de eingeben und **wöchentlich einen Bartscher Kontaktgrill gewinnen.***

UNSER FOODSERVICE TEAM
www.homann.de/foodservice

HOMANN Livio NADLER Wiener Feinkost HAMKER

*Teilnahmeschluss ist der 15.04.2016. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

DA ROCKEN JA DIE HÜHNER!

FLEISCH, DAS KEIN FLEISCH IST, FREUT MENSCH UND TIER

von Julia Heitchen

Viele Fleischliebhaber fragen sich, warum ein Vegetarier eigentlich eine Wurst braucht, die kein Fleisch enthält. Das immer größer werdende Sortiment an veganen Grillangeboten, das neben dem Fleisch in den Kühltheken schlummert, stößt bei ihnen auf wenig Verständnis. Die Veganer und Vegetarier wiederum sind froh, dass sie diese Alternativen haben, um bei der nächsten Grillparty nicht nur vom kalten Buffet essen zu müssen oder höchstens den Grillkäse auf den Rost legen zu können. Vom Gyros über die Bratwurst bis hin zum Schnitzel gibt es mittlerweile alles, was Fleischliebhaber auch gerne essen, als vegane Version. Und das ist gut so. Denn nicht Verzicht ist für Vegetarier und Veganer das Ziel, sondern nachhaltiger Genuss ohne tierische Produkte. Die Fleischprägung ist den Menschen nämlich anerzogen. Und eine Wurst ohne schlechtes Gewissen grillen zu können, ist sehr wichtig für Vegetarier und Veganer. So können sie ihre gewohnten Verhaltensmuster beibehalten und müssen noch nicht mal geschmacklich auf etwas verzichten. Denn das Mundgefühl des veganen Fleisches gleicht dem des Originals fast eins zu eins. Verantwortlich dafür ist seine faserige Textur, die für einen festen Biss sorgt. Die pflanzlichen Proteine werden durch technische Verfahren in eine Form und Konsistenz gebracht und wie das Fleisch auch mit geschmacksgebenden Komponenten versehen.

Doch nicht nur auf den heimischen Grill hat das vegetarische Fleisch Einzug gehalten, sondern auch in die Gastronomie. Der Münchner Gastronom Bernd Ungewitter, ein Wegbereiter der asiatischen Küche in Deutschland, hat in seinen thailändischen Restaurants KAIMUG seit 20 Jahren die echte, unverfälschte thailändische Küche etabliert und auch das Veggie Chicken auf den Speiseplan gesetzt. Denn wohin passt die Veggie-Küche besser als in die asiatische Küche? Die Restaurantbesucher legen meist Wert auf eine gute und gesunde Ernährung und haben andere Ansprüche als die Kunden, die in einem Brauereikeller dem zünftigen Essen frönen.

INTERVIEW

MIT BERND UNGEWITTER

GASTRONOM BERND UNGEWITTER, INHABER UND GRÜNDER VON KAIMUG, ERKLÄRT SEINE VISION VOM VEGGIE CHICKEN

Wann haben Sie das Veggie Chicken auf den Speiseplan gesetzt?

„Vor zwei Jahren. Seitdem ist es zu einem festen Bestandteil unseres Angebots geworden und nicht mehr wegzudenken. Es gäbe eine Rebellion, wenn es von der Karte verschwinden würde. Zu der normalen Speisekarte ist außerdem auch eine vegane Karte mit zehn Gerichten hinzugekommen."

Wie kommt das fleischlose Hühnchen bei den Kunden an?

„Das Veggie Chicken macht bei KAIMUG mittlerweile 10 Prozent vom Fleischanteil aus. Es deckt eine Sparte ab und ist somit ein Nebenprodukt für uns, aber ein durchaus wichtiges Nebenprodukt. Flexitarier, die nicht jeden Tag Fleisch essen, bestellen es sehr gerne. Vegetarier auch. Deren Kopf kann entscheiden: Ja, ich will was Nachhaltiges, Ethisches und kann trotzdem meine Prägung auf Fleisch ausleben. Richtige Veganer mögen das Veggie Chicken aber nicht, weil sie ja eben bewusst auf Fleisch und somit auch auf den Geschmack verzichten."

Können die Gäste das Veggie Chicken geschmacklich von einem echten Huhn unterscheiden?

„Wer es nicht weiß, hat es echt schwer, das herauszufinden. Ich hatte schon einige Diskussionen mit Kunden, die nicht geglaubt haben, dass es sich wirklich nur um Fleischersatz und nicht um ein Original-Fleischprodukt handelt. Ich habe mich auch ganz bewusst für das Erzeugnis von einem holländischen Hersteller entschieden, das mich mit seiner guten, fleischähnlichen Textur überzeugt hat. Deshalb ist die Qualität auch so überzeugend."

Sie sind ein Thaispezialist, der sich die gesunde, gemüselastige Küche mit einem großen vegetarischen Angebot zu eigen gemacht hat. Wo ist KAIMUG überall zu finden?

„Insgesamt haben wir 21 Outlets, die sich aufteilen in mehrere Restaurants, sieben Betriebskantinen und seit 2008 einen Wanderkaimug, der pro Woche einen Gastauftritt bei verschiedenen Betrieben hat. Wir als KAIMUG bieten das vegetarische Angebot auch als Betriebsessen an. Bei BASF sind wir seit 2008 mit einem festen Betriebsrestaurant im Roten Ochsen und einem Wanderkaimug etabliert. Seit einem Jahr ist dieser Wanderkaimug vegetarisch. Weitere Betriebe werden demnächst hinzukommen. Wir gehen nur in Kantinen, die selbst kochen."

Warum sind Sie gerade bei großen Betrieben so gefragt?

„Uns glaubt man einfach, wenn meine asiatischen Mitarbeiter thailändisches Essen zubereiten. Wir nennen uns auch Thai und nicht asiatisch, da legen wir größten Wert drauf. Mittlerweile haben sich die Betriebskantinen zu einem festen Standbein neben den Restaurants etabliert."

www.kaimug.de

hilcona FOODSERVICE

BURGER DER 4. DIMENSION

Aussen knusprig, innen saftig in 4 angesagten Varianten:
Mediterraner Dinkelburger • Bulgur Gemüseburger
Quinoa Chili Burger • Rice Thai Balls

- Burger à 125 g / Snacking Balls à 25 g
- Deklarationsfrei
- Ideal für Kombidämpfer, Bräter und Fritteuse
- Vielfältig einsetzbar

IT'S VEGIC

www.foodservice.hilcona.com

Impressum

Firmen in dieser Ausgabe:

Binca
www.binca.de

Bonnevit
www.bonnevit.com

Bos Food
www.bosfood.de

Borco
www.borco.com

Bundaberg
www.bundaberg.com

erlenbacher
www.erlenbacher.de

Hamberger Großmarkt
www.hamberger-cc.de

IDEAL AKE
www.ideal-ake.at

KAIMUG
www.kaimug.de

Loliware
www.loliware.com

MonoSol
www.monosol.com

Pressy Cap
www.pressycap.de

Sierra Madre
www.sierra-madre.de

Thomas Henry
www.thomas-henry.de

Wikifoods
www.quantumdesigns.com/wikifoods

AUSBLICK – nächste Ausgabe

Ganz nah dran – Regionalität ist die Stärke der INTERGAST
Verbraucher achten zunehmend auf regionale Produkte und legen den Fokus auf Qualität und Frische. Dabei spielt der ökonomische und nachhaltige Aspekt eine bedeutende Rolle. „Ganz nah dran" ist deshalb das Leitthema des nächsten Heftes. Wir schauen uns darin unter anderem die Systemgastronomie genau an und nehmen den Trend des Urban Gardening unter die Lupe.

EINIGE THEMEN

- Ganzheitliches Denken: wie sich Technik und Produkt ergänzen
- Fleisch: Qualität, Reifemethoden, Marinaden
- 5 Gänge sind out: wie sich unsere Essgewohnheiten verändern
- Freche Früchtchen: Obst ist in aller Munde

nº 2

Chef de Cuisine 01 / 2016

Die Chef de Cuisine ist ein Magazin von

INTERGAST GROSSVERBRAUCHER-SERVICE HANDELSGESELLSCHAFT MBH

KONZEPTION UND GESTALTUNG
target unternehmeragentur GmbH
Inhabergeführt von:
Linda Kupper, Wolfgang van Moll
Hanauer Landstraße 289
60314 Frankfurt
www.target-unternehmer.com

ART-DIREKTION
Elisa Weimar / Stefanie Bußmann

REDAKTIONSLEITUNG
Julia Heitchen

VERANTWORTLICH IM SINNE DES PRESSERECHTS (V. I. S. D. P.) FÜR DEN REDAKTIONELLEN INHALT
Ralf Lambert

ANZEIGENVERKAUF
Sven Leuthner
Telefon (07 81) 6 16-6 03
Anette Hill
Telefon (07 81) 6 16-52 67

BILDNACHWEIS
Big Daddy, fotolia.de, freepik.com, gettyimages.com, INTERGAST, istock, leehyekang.com, stock-photo, stonyfield.com, thefieldguides.com, thinkstock, United Against Waste, Wiberg

KONTAKT/ANZEIGENDISPOSITION
Kathrin Maier
Telefon (0 69) 6 64 03-1 90

ANZEIGENSCHLUSS
Acht Wochen vor Erscheinen

VERLAG & DRUCK
target unternehmeragentur GmbH
Hanauer Landstraße 289
60314 Frankfurt

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

IHRE NÄCHSTE AUSGABE VON CHEF DE CUISINE ERSCHEINT IM MAI 2016.

DAS PÜREE DER PROFIS

Jetzt für kurze Zeit
10 % MEHR INHALT

» 100 % GELINGSICHER
auch bei großen Mengen

» FEIN UND LOCKER
auch nach Stunden

» VARIABEL
in der Zubereitung

» FREI VON
Farbstoffen, Geschmacksverstärkern, Antioxidationsmitteln, Konservierungsstoffen, Gluten* und informationspflichtigem Sulfit

* laut Rezeptur

MAGGI PÜRELL Das Kartoffelpüree
Art. 12293451
4,4 kg für 173 Portionen à 150 g

Nestlé PROFESSIONAL MAKING MORE POSSIBLE

60528 Frankfurt/Main www.nestleprofessional.de kontakt@nestleprofessional.de (0800) 4 85 62 43

WIR HABEN UNS FÜR SIE FRISCH GEMACHT

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

NEUER LOOK – NEUER AUFTRITT

INTER NORGA

INTERGAST ist dieses Jahr zum ersten Mal mit einem großen Messestand auf der **INTERNORGA in Hamburg** vertreten. Auf der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt präsentieren wir Ihnen **vom 11. bis 16. März** unsere Neuheiten. Kommen Sie in **Halle A1, Stand 410** vorbei und überzeugen Sie sich selbst von unseren Leistungen. **Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

HALLE A1 • STAND 410