

CHEF DE CUISINE

intergast
Und Dein Rezept  funktioniert



nº

GEGESSEN

WIRD ÜBERALL

10

**EINBLICKE
IN ALLE KÜCHEN**

**INTERNORGA SPECIAL
FOOD-TRENDS 2019**

**BLOGS WE LOVE
#SIMONDERKOCH**

„GEGESSEN WIRD IMMER & ÜBERALL – NUR DIE HERAUSFORDERUNGEN SIND ANDERE“



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

WIR ESSEN AUF DER STRASSE, IM AUTO, IM RESTAURANT, VOR DEM FERNSEHER – OFT NEBENBEI. AUCH WISSEN WIR, DASS ESSEN FÜR VIELE EIN AUSDRUCK IHRER IDENTITÄT IST. ENTSPRECHEND STEIGEN DIE ANSPRÜCHE AN DAS AUSSER-HAUS-ESSEN, DENN ES MUSS SCHNELL, GESUND UND LECKER SEIN.

DIESER ANSPRUCH ZIEHT SICH DURCH BEINAHE ALLE ORTE UND GELEGENHEITEN. STELLEN SIE SICH SELBST EINMAL DIE FRAGE: WO ERWARTET ICH ESSEN? DENKEN SIE AN GANZ BANALE ORTE!

JETZT KOMMT UNSERE BRANCHE INS SPIEL, DENN WIR ALLE MÜSSEN ERWARTUNGEN ÜBERTREFFEN. UNSER ANSPRUCH IST ES, BEZAHLBARE QUALITÄT ZU LIEFERN, EGAL, WOHIN, WANN UND WIE!

DENN: GEGESSEN WIRD ÜBERALL.

EGAL, OB IN 10.000 METERN HÖHE, GEMEINSAM MIT 10.000 MENSCHEN ODER UMGEBEN VON TONNEN BETON UND STACHELDRAHT.

In dieser Ausgabe nehmen wir Sie mit auf eine Reise zu den unterschiedlichsten „Ess-Orten“ des Alltags. Denn **Küche ist nicht gleich Küche! Gäste sind nicht gleich Gäste!** Jeder Ort hat seine ganz speziellen Herausforderungen für Betreiber und Köche. Um hier nur einen Vergleich zu nennen: Essen hinter Gittern gestaltet sich ganz anders als im Flugzeug oder auf einem Schiff. An all diesen Orten wird selbstverständlich auch gegessen.

Wir gehen sogar einen Schritt weiter und zeigen die Schwierigkeiten der Logistik, der räumlichen Gegebenheiten, der gesundheitlichen Anforderungen, der Kosten im Nacken. Viele „Ess-Orte“ denken Sie vermeintlich zu kennen, doch bei genauerem Hinsehen werden dann oft Meinungen revidiert und evtl. ein Aha-Erlebnis geboren.

10 HOT STORIES

10 verschiedene Orte: spannend, informativ, nachdenklich machend und überraschend. Für viele sind diese Orte der Alltag, Ihnen als Leser bieten wir einen Einblick: Vergessen Sie Ihre „ortsüblichen“ Erwartungen!

Viel Spaß mit dieser Ausgabe wünscht Ihnen

Ihr Ralf Lambert
Geschäftsführer
INTERGAST



FLYBLICK

66	JETZT WIRD ABGERECHNET!	
6	BRANDHEISS	
64	IMPRESSUM	
8	INTERNORGA SPECIAL	
12	VERHÖRSSEL	
14	BLOGS WE LOVE!	
16	HAND IN HAND	
18	DIE INTERGAST- EIGENMARKE	
44	CHEFS REZEPT	
48	GEKOSTET	
50	HUT AB	
52	MÄNNERSACHE	
54	REGIONALE HELDEN	
56	DAS GEFÄLLT	
58	SCHON GEWUSST?	
60	SÜSSE SÜNDEN	
66	JETZT WIRD ABGERECHNET!	

SUPER THEMA



GEGESSEN WIRD ÜBERALL!

AB SEITE 22

FOODPIONIERT, AUFGEPAST!

von Bettina Schneider

QUALITÄT, INDIVIDUALITÄT UND GESCHMACKSERLEBNISSE STEHEN
GANZ OBEN AUF DER EINKAUFLISTE. WIR WOLLEN ÜBERRASCHT WERDEN,
GLEICHZEITIG ETWAS FÜR DIE UMWELT TUN UND GENIEßEN.
HÄNDE HOCH FÜR VIELE TOLLE NEUENTDECKUNGEN DES FRÜHLINGS!

RAH AN DEN LÖFFEL

190 g, www.loeffelkompott.de

Oh, wie das duftet! Oma hat wieder Kompott gemacht. Für das „Rhabarbara-Löffelkompott“ von MyOma werden nur frische Zutaten verwendet. Nach dem Rezept einer echten Oma werden sie zu einem fruchtig-frischen Kompott eingekocht. Echt gesund, echt lecker und für viele Speisen verwendbar. Ob Topping, pur zum Löffeln oder als Bowl-Zutat.



GESUNDER GENUSS IM HANDUMDREHEN

200 g, www.edamama.de

Pasta-Genuss ohne schlechtes Gewissen? Das geht. Die glutenfreie Pasta-Innovation aus 100% Bio-Bohnen liefert sättigende Ballaststoffe, hochwertige Proteine und komplexe, gute Kohlenhydrate. Perfekt für gesunden Genuss! Edamama-Nudeln haben bis zu 5-mal weniger Kohlenhydrate als Weizennudeln und ergänzen optimal den gesunden Frühlingsspeiseplan.



LUNCHTIME GIVE-AWAY

100 g, www.bumblezest.co.uk

Einfach mal zum clever Superfood-Shot greifen. Kakaopulver und Macawurzel beleben den Geist, wecken auf und versorgen den Körper. Eine feine Süße geben Honig und Stevia und mit Collagen trinken wir uns schön. Natürlich schonend und nachhaltig. Ist der Superfood-Shot zu intensiv, kann er ganz nach Belieben als Cocktail variiert werden. Kommt einfach super bei den weiblichen Gästen an.



AUF DIE FREUNDSCHAFT

500 ml, www.huckleberry-gin.com

Er heißt Freundschaft, weil man mit Freunden alles schafft. Der Huckleberry Gin ist eine Hommage an die Freundschaft und mit Freunden sollst du teilen. Es kommen für die erfahrenen Destillateurmeister nur feinste Zutaten von 22 sorgfältig ausgewählten Botanicals in Frage. Neben frischen Heidelbeeren, Wacholderbeeren, Ingwerwurzel, etwas Zimt und einem Hauch Lavendel geben Gewürze wie Zitrone und Pfefferminz genau die richtige Frische.

ENERGIZER

50 g, www.soul-spice.com

Diese Mischung ist der ultimative Kurkuma-Booster fürs Immunsystem aus der traditionellen Ayurveda-Heilkunst. Neben natürlich Kurkuma enthält die Bio-Mischung Ingwer-Pfeffer, Zimt und Kardamon. Blumig-süß! Einfach mit Milch aufkochen und genießen.



WER STERNE MAG, WIRD FRITTEN LIEBEN

2,5 kg, www.fritten.love

Bock auf Fritten? Schwarz ist chic? Aber wie passen bitte schwarz und Fritten zusammen, ohne dass diese verbrannt schmecken? Wir nennen das Kind beim Namen: Black-Truffle-Fritten! Man gebe feinstes Trüffelföl zu Kichererbsen-Fritten hinzu, etwas Pflanzenasche als Farbgeber und schon hat man einen echten Eyecatcher.



SNACKLINE
 GENUSS AUF GANZER LINIE.

**DIE NEUE
SNACK-WELT!**

Deboned Drumsticks
"Kebab Style"

Taquito
Chicken Fajita

Pulled-
Vielfalt in
21 Varianten!

Innovativ.
Kreativ.
Genussvoll.

INTER
NORGA
HALLE B4.EG
STAND 404

a brand of
European
Convenience
Food

www.kk-snackline.de

„BEI UNS GEHEN QUALITÄT UND *Herzblut* HAND IN HAND“

von Bettina Schneider



ERLEBEN UND ENTDECKEN SIE DIE WELT VON INTERGAST

SEIT DEM 15. MÄRZ HEISST ES WIEDER FÜR FÜNF TAGE IN HAMBURG: INSPIRATIONEN, WOHIN WIR BLICKEN. NEUE IMPULSE UND IDEEN FÜR GESCHÄFTLICHE ERFOLGE, PRODUKTNEUHEITEN, VISIONÄRE KONZEPTE UND EIN HOCHKARÄTIGES RAHMENPROGRAMM MACHEN DIE INTERNORGA SO ZU EINEM DER WICHTIGSTEN BRANCHENEVENTS DES JAHRES. INTERGAST KOMMT MIT EINER MENGE QUALITÄT UND HERZBLUT IM GEPÄCK ZU HALLE A1, STAND 414.

UNSERE HEIMAT – IHRE GENUSSREISE

Dass Qualität nur mit perfekt abgestimmter Logistik und sorgfältig ausgesuchten Partnern Genuss mit gutem Gewissen vereinen kann, das erleben Besucher fünf Tage lang am Stand von INTERGAST. Wir geben Qualität eine Heimat und lassen Besucher nicht nur staunen, sondern auch schmecken. Das Standdesign erscheint in völlig neuem Look. Im Zentrum dreht sich alles um die **Front-Cooking-Station** und natürlich Uwe Schmorde und sein Team.

Kulinarisch geht es nach Island, Norwegen und Italien. Wie das zusammenpasst? Ganz einfach: **Rotbarsch aus Island** und **Kabeljau aus Norwegen** unserer Master Chef Edition gesellen sich zu **frischer Premium-Pasta** der Marke Pastificio No.12. Mehr wird noch nicht verraten. Und für danach? Lassen Sie sich mit einem guten Espresso oder einer der zahlreichen Kaffeevariationen nach „bella Italia“ entführen. **Höchster italienischer Kaffeegenuss** wird an der **TESTA ROSSA Caffèbar** erlebbar. Gönnen Sie sich bei interessanten Gesprächen Ihren eigenen kleinen Genussmoment!



SHOP AROUND THE CLOCK!

Profitieren Sie vom ganzheitlichen Küchen-Management-System **INTERGAST ON-LINE** und vielen weiteren EDV-Modulen! Persönliche Einkaufslisten, Daueraufträge und Informationen rund um sämtliche Waren unterstützen in der täglichen Arbeit. Neugierige können direkt am Stand in die Onlinewelt eintauchen und sich beraten lassen.



GROSSER SHOWDOWN: NEXT CHEF AWARD

INTERNORGA und Johann Lafer suchen erneut die besten Nachwuchskochtalente aus Deutschland, Österreich und der Schweiz. In spannenden Live-Challenges treten jeweils sechs Teilnehmer in professionell ausgestatteten Küchen an drei Tagen während der Messe gegeneinander an. **INTERGAST** unterstützt die jungen Talente während der ganzen Zeit mit einer breiten Zutatenvielfalt. Wir dürfen gespannt sein, wer 2019 das Rennen macht.



KLICK IT LIKE #INTERGAST

Wer jetzt Hunger bekommen hat auf die Welt von INTERGAST und immer am Puls der Zeit sein will, der kann uns auf Instagram, Facebook oder Xing abonnieren. Oder nutzen Sie doch einfach den Hashtag **#INTERGAST** und verbinden Sie sich mit uns. So bleiben wir auch nach der Messe immer in Kontakt!



WUNDERVOLL

LECKER LEICHT GEMACHT

OREO FRUITTARTE

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN
FÜR EINE TARTEFORM 35 X 15 CM

TEIG:
100 G BUTTER, 300 G OREO ORIGINAL

FÜLLUNG:
150 G GRIECHISCHER JOGHURT, 10 % FETT
250 G MASCARPONE, 30 G GELATINE FIX / SOFORTGELATINE
2 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER, 1 TL KOKOSSIRUP, 1 TL MATCHA-PULVER
40 G FRISCHE HIMBEEREN, 40 G FRISCHE BLAUBEEREN
40 G ENTSTEINTE FRISCHE KIRSCHEN ODER BROMBEEREN

DEKO:
FRISCHE KOKOSNUSS ODER KOKOSSCHIPS / KOKOSRASPEL
FRISCHE KIWI, FRISCHE HIMBEEREN, FRISCHE BLAUBEEREN
FRISCHE KIRSCHEN ODER BROMBEEREN
CA. 8 OREO ORIGINAL

ZUBEREITUNG
QR-Code scannen oder unter de.oreo.eu/rezepte

ORIGINAL

4x

BEWUSST GEWÄHLT

WIR SEHEN AN JEDER ECKE UNSERER METROPOLLEN, SEI ES IN DER GASTRONOMIE ODER IN SUPERMÄRKTEN, DEN WANDEL DER LEBENSMITTELINDUSTRIE. NEBEN GESUNDHEIT UND UMWELTSCHUTZ RÜCKEN IMMER MEHR MORALISCHE WERTE IN DEN FOKUS DES HANDELNS. DER MEGATREND **SELBST-OPTIMIERUNG** IST HIER DAS STICHWORT. OPTIMIERUNG DES GEWISSENS, DER FIGUR, DER GESUNDHEIT UND DES GLEICHGEWICHTS VON JOB UND LIFESTYLE. EINE CHANCE FÜR DEN DEUTSCHEN AUSSER-HAUS-MARKT, WENN MAN SICH MIT DEN EINZELNEN MICROTRENDS AUSEINANDERSSETZT.



Den Megatrend Selbstoptimierung als Chance für die Food-Industrie Vier Microtrends 2019 im Überblick

Craft Food Qualität und Ursprünglichkeit

Craft Food ist nicht nur ein Thema für Hipster der großen Metropolen. Eine Studie von respondi ergab, dass 33,5 % der Deutschen eine handwerkliche Produktionsweise ihrer Lebensmittel wichtig ist. Sie bevorzugen Produkte mit Seele – und vor allem Geschichte, denn kennen sie die Hersteller, sind Vertrauen und Wertschätzung für das Produkt viel größer. Verbraucher wünschen sich Authentizität und legen Wert auf ökologisch ressourcenschonende Herstellung. Craft Food ist daher die logische Antwort auf dieses neue Bewusstsein. Kommunizieren Sie kanalübergreifend Ihre Produkte, Zutaten, Handlungsweisen; Ihren eigenen Anspruch an Lebensmittel! Menschen wird immer bewusster, was ihnen eigentlich verloren geht, wenn man selbst das Handwerk nicht mehr achtet. Nehmen wir das Beispiel Backhandwerk: Es gibt mittlerweile nur noch halb so viele Bäckereien wie vor 20 Jahren in Deutschland; ganze 12.000 an der Zahl. Traurig!



Plant-based food Pflanzen rücken ins Rampenlicht

Die Rolle von pflanzlichen Produkten wird weiter zunehmen. Dies liegt dem Megatrend **GESUNDHEIT** zugrunde. Immer mehr Menschen werden zu „Flexitariern“, was bedeutet, dass Fleisch nicht mehr täglich auf den Tisch kommt, stattdessen zunehmend pflanzliche und proteinreiche Alternativen. Produktentwickler arbeiten daran, Produkte aus bislang vorwiegend tierischen Zutaten durch pflanzliche Zutaten zu optimieren. Zu den Trendprodukten in diesem Segment gehören z. B. Hafermilch, Grüne-Erbesen-Protein oder Fleischalternativen aus Pilzen. Interessant: Im letzten Jahr haben sich die veganen Bestellungen bei Deliveroo deutschlandweit um 45 % erhöht. Reagieren Sie auf diesen Trend, indem Sie Milchalternativen, reichlich Obst und Gemüse, Smoothies, Bowls und neue Proteinquellen anbieten!

Leben in der digitalen Welt Ich will alles, und zwar überall!!

Das Smartphone oder sagen wir generell das WWW ermöglicht es uns, sobald wir Hunger haben, uns unser Essen schnell, zu jeder Zeit und an jeden Ort liefern zu lassen. Der Status der Lieferung kann sogar getrackt werden. Kriterien, die ein Umdenken sowie neue Geschäftsmodelle gerade im Außer-Haus-Markt erfordern. Hinzu kommt die **Eventisierung** des Restaurantbesuches. Gäste sind in Social Media extrovertierter als früher und zeigen, was sie wo essen. Daher sollten die angerichteten Teller so liebevoll und kreativ wie nur möglich hergerichtet werden, damit sie zum „viralen Hit“ werden. Faszinierend ist auch der Trend „Dinner Time Stories“ via wechselnder Tischprojektionen, die den Gast auf eine kulinarische Reise geschmacklich und visuell mitnehmen und mitreißen können. Inszenierung pur! In einer zweistündigen Show wandert „Le petit Chef“, der kleinste Chefkoch der Welt, in einer optischen Illusion über den Tisch. Zahlreiche 3D-Effekte schaffen ein Minikino auf dem Teller, die Gerichte, die zuvor animiert dargestellt sind, werden im Anschluss frisch serviert.



Back2Nature Frisches Gastronomiedesign

Sprachen wir gerade noch von Digitalisierung, so müssen Gegenpole – Orte der Ruhe – geschaffen werden. Der Trend Back2Nature nimmt in Deutschland mehr und mehr Raum ein. Neben einem Interior-Design mit auffällig viel **Wandbegrünung**, züchten Gastronomen Kräuter und Salate in restaurant eigenen Vitrinen. Eine perfekte Kombination aus Transparenz, Gesundheit, neuem Bewusstsein und Natürlichkeit. **Indoor Vertical Farming** ist eine weitere Chance für die Gastronomie, den Kunden Ultrafrische und Regionalität zu servieren.



ORIGINAL ITALIENISCHER GESCHMACK

– SPEZIELL FÜR DIE PROFI-KÜCHE –

BESUCHEN SIE DIE
Casa Barilla
AUF DER
INTERNORGA
HALLE A1,
STAND 503



BARILLA PESTO ALLA GENOVESE

- ✓ Praktischer 500g Beutel
- ✓ Keine Gefahr von Glasbruch (HACCP)
- ✓ Deklarationsfrei

Weitere Infos unter
www.barilla-foodservice.de



FAHRER AUS LEIDENSCHAFT

Wir bringen!

von Bettina Schneider

AUSLIEFERUNGSFAHRER SIND DAS BINDEGLIED ZWISCHEN UNTERNEHMEN UND KUNDEN. SIE REPRÄSENTIEREN QUALITÄT, FRISCHE UND ZUVERLÄSSIGKEIT DER BESTELLTEN WARE. WIR HABEN MIT ZWEI FAHRERN GESPROCHEN, DIE UNS EINBLICKE IN IHREN TRAUMBERUF GEBEN UND AUFEIGEN, WAS ES BEDEUTET, IN DER FOOD-LOGISTIK ZU ARBEITEN.



Was HAT SIE DAZU BEWOGEN, FAHRER ZU WERDEN?

Als ich vor 29 Jahren über eine berufliche Veränderung nachdachte, war für mich klar, dass ich gerne mit Menschen zu tun haben, einen abwechslungsreichen Job ausüben und mein eigener Herr sein möchte. Da ich auch immer schon Freude am Autofahren hatte, bot sich der Beruf des Auslieferungsfahrers an, denn er verband all diese Eigenschaften miteinander. Aufgrund meines erlernten Berufes des Bäckers hatte ich auch immer schon eine Affinität zu guten Lebensmitteln.

Wie SIEHT IHR ARBEITS-ALLTAG AUS?

Morgens um 6:15 Uhr belade ich meinen LKW mit der zuvor kommissionierten Ware. Gegen 7 Uhr mache ich mich auf den Weg, um meinen Kunden die Artikel zu liefern, die sie möglicherweise noch bis zum Vorabend bei meinen Kollegen im Telefonverkauf bestellt haben. In der Regel sind das pro Tag etwa 20 Kunden. Vor Ort überprüfe ich anhand des Lieferscheins die einzelnen Positionen. Sofern der Kunde Pfandartikel zurückgibt, scanne ich diese ein. Anschließend quittiert mir der Kunde den Empfang der Ware auf dem Lieferschein.



Antonino Filippone / Auslieferungsfahrer,
MIGROMA C&C GROSSMARKT GMBH

Hat SICH IHR JOB VERÄNDERT?

In meiner knapp 30-jährigen Berufslaufbahn als Auslieferungsfahrer hat sich viel verändert. Anfangs haben wir die Ware morgens anhand von Ladelisten noch selbst gepackt, verglichen und verladen und dann beim Kunden vor Ort aus LKW-Klappen direkt kundenbezogen kommissioniert. Heute schieben wir die Rollis und Paletten für viele Kunden bereits fertig kommissioniert in den LKW. Nur bei kleinerem Auftragsvolumen müssen wir die Ware vor Ort noch selbst zusammenstellen. Das Scannen und die Ladebordwand erleichtern die Arbeit auch ungemein. Auf der anderen Seite müssen heute Vorgaben beachtet werden, die es früher nicht gab, so wie arbeitsrechtliche Pausen und Lenkzeiten.

Ist DER PERSONAL-MANGEL ZU SPÜREN?

Auf jeden Fall. Das weiter ansteigende Verkehrsaufkommen sowie die dadurch erforderliche Flexibilität und Belastbarkeit führen zu einem mangelnden Interesse am Beruf des Kraftfahrers. Außerdem hat man keine zu 100% geregelte Arbeitszeit, was der „neuen Generation“ heute sehr wichtig ist.

Welche FÄHIGKEITEN MUSS MAN ALS FAHRER UNBEDINGT BEHERRSCHEN?

Natürlich sind die rechtlichen Vorschriften im Straßenverkehr zu kennen. Auch sollte man sich rund um den LKW zu helfen wissen und sein „Arbeitsgerät“ wirklich kennen. Persönlich sollte man als Fahrer mehr positive als negative Eigenschaften haben, denn man ist ein Repräsentant der Firma. Freundlichkeit, Geduld und Verständnis zählen hier.

Hat DIESER BERUF IHNEN MEHR GESPÜR FÜR GUTE LEBENS-MITTEL VERMITTELT?

Die Leidenschaft für gutes Essen war schon immer bei mir präsent, da Kochen zu meinen Hobbys zählt. Was sich durch die jahrelange Arbeit als Auslieferungsfahrer jedoch geändert hat, ist das Wissen über die Zutaten. Man bekommt mehr und mehr Gespür und ein breites Wissen über die Vielfalt.

Wie SEHEN SIE DIE ENTWICKLUNG ZUM THEMA AUTONOMES FAHREN?

Ja, generell ist es ein Thema in unserer Branche. Aber im Bereich des Food-Lieferdienstes ist es noch unvorstellbar, denn hier steht vor allem der Mensch im Mittelpunkt.

Ist ES IHNEN VOR-STELLBAR, AN DEN SCHREIBTISCH ZU WECHSELN?

Definitiv nicht. Körperliche Arbeit und Bewegung sind mir sehr wichtig. Ebenso der Umgang und Kontakt mit vielen Menschen würde mir sehr fehlen.



Detlef Hoheisel / Auslieferungsfahrer,
PRIMA-FOOD SERVICE GMBH



www.rohloff-manufaktur.de



SIMON DER KOCH

von Bettina Schneider

WAS SIMON KOLAR (#SIMONDERKOCHE) ÜBERS KOCHEN WEISS, HAT ER SICH SELBST BEIGEBRACHT – UND BEI SEINER MUTTER ABGESCHAUT. ER HAT TOURISMUS, HOTEL- UND EVENTMANAGEMENT STUDIERT, JEDOCH KEINEN ABSCHLUSS GEMACHT, DENN DIE GELEGENHEIT, EIN RESTAURANT ZU ERÖFFNEN, KAM DAZWISCHEN. HEUTE FÜHRT DER 29-JÄHRIGE SEIN EIGENES RESTAURANT IN MANNHEIM, IST ERFOLGREICH UNTERWEGS BEI INSTAGRAM, YOUTUBE UND FACEBOOK UND IST TEIL DER GUERILLA-CHEFS-BEWEGUNG. KLINGT INTERESSANT? IST ER AUCH.

HALLO SIMON, DU BIST ECHT EIN TAUSENDSSASSA UND NEBENBEI IM TEAM DER GUERILLA-CHEFS-BEWEGUNG! DOCH WAS VERBIRGT SICH EIGENTLICH HINTER DEM ZUSAMMENSCHLUSS GUERILLA-CHEFS?

Guerilla Chefs sind für mich Menschen, die Kochen einfach geil finden, ohne Auflagen und Regeln. Wenn ich an Guerillas denke, dann sehe ich vor mir Rebellen. Menschen, die für das eintreten, was ihnen etwas bedeutet. In diesem Fall ist es das Kochen. Der Beruf des Kochs droht auszusterben und sich zu einem Nobelhandwerk zu entwickeln. Was sehr edel klingt, hat aber auch eine Schattenseite: Es fehlt die goldene Mitte. Wer sich etwas mit der heutigen Gastronomie befasst, merkt schnell, dass der Fortschritt, die Trends und die neuen Wege noch nicht in der Ausbildung angekommen sind. Häufig treffe ich sogar Gastronomen, die sagen, sie würden lieber ungelernte Kräfte einstellen, da man diesen schneller das eigene System beibringen kann. Genau dafür habe ich in Zusammenarbeit mit dem Institute of Culinary Arts die Guerilla-Chefs-Bewegung ins Leben gerufen.

WARUM BIST GENAU DU GUERILLA?

Na ja, es klingt etwas kontrovers, aber ich wollte nie in die Fußstapfen meiner Mutter treten, die selbst über 30 Jahre in der Küche stand. Zwar liebte ich das Kochen schon von klein auf, eine 7-Tage-Woche vollgepackt mit Stress und ständigen Streitereien, das war aber nie mein Ziel – daher ging ich studieren. Doch natürlich kam alles anders, als es geplant war, und ich entschied mich dazu, das Studium abzu-

„KOCHEN EINFACH GEIL FINDEN, OHNE AUFLAGEN UND REGELN!“

brechen, um meiner Mutter im Restaurant zur Seite zu stehen. Ich machte eine Not zur Tugend, ohne Kochausbildung. Und es fühlte sich ein wenig an wie im Krieg.

WIE ENTSTAND DARAUS EINE AMBITION?

Ein Weg voller Tränen, Fehler, mit häufigem Scheitern, aber auch voller Erfolgsmomente folgte. Die härteste Kochausbildung, die man sich vorstellen kann. Mittlerweile führe ich seit sechs Jahren erfolgreich mein eigenes Restaurant und gebe in einem Foodloft Kochkurse. Auch durfte ich bereits für unsere Bundeskanzlerin kochen und treibe mich auch sonst ganz schön herum. **Das ist für mich Guerilla – und wenn ich es geschafft habe, dann schaffen es meine Guerillas draußen erst recht!**

WAS RÄTST DU JUNGKÖCHEN?

Demut, Demut und nochmals Demut. Das größte Problem junger Köche ist meiner Meinung nach eine zu große Erwartungshaltung gegenüber den eigenen Anfängen. Keiner beherrscht das Kochhandwerk perfekt. Ohne Fehler gibt es keine Erkenntnis und ein zu hohes Tempo bringt dich zu Fall. Deine ersten Teller werden nie aussehen wie auf den Fotos in Instagram oder Pinterest; das müssen sie auch nicht! Ich habe gelernt, dem Produkt und der Kochkunst mit dem höchsten Respekt zu begegnen. Egal, was ich bisher erreicht habe: Zeigt mir eine 78-jährige italienische Mamma wie man Ravioli klebt, so höre ich aufmerksam zu, bedanke mich für das vermittelte Wissen und bringe mein bisher gelerntes Know-how im nächsten Schritt mit ein. Wie sagte Mister Miyagi in Karate Kid? „Auftragen, rechte Hand. Polieren, linke Hand. Auftragen, polieren.“

WAS NERVT DICH UND WAS ÜBERRASCHT DICH BEI INSTAGRAM & CO.?

Am meisten nervt es mich, dass wir falsche Weltbilder vorgelebt bekommen. Alles muss perfekt sein, ohne Kanten und ohne Macken. Jeder muss die angepriesenen

Marken tragen und nutzen und das Ganze am besten auch wieder dort zeigen. Platz für Fehler oder Makel gibt es hier nicht mehr.

Was mich am meisten an Social Media überrascht, ist die enge Verbindung, die sich beispielsweise unter unseren Guerillas entwickelt hat. Wildfremde Menschen, deren einzige Verbindung Kochen und Instagram war, haben sich zu einer engen Familie entwickelt. Wahnsinn!

DEINE LIEBLINGSGEWÜRZE?

Kreuzkümmel, Paradieskörner, Tasmanischer Pfeffer.

FÜR WEN WÜRDST DU GERNE MAL KOCHEN?

Ganz klar: Gordon Ramsay.

WAS WIRD DER TREND 2019?

Ganz klar geht der Trend in Richtung einer schnellen, kreativen Fast-Food- und Casual-Dining-Küche. Denn der Bedarf an kreativer, leckerer und schneller Küche wird immer größer. Auch die Lieferdienste werden 2019 bestimmt eine Explosion der Kreativität erleben.

UND WELCHER FOOD-TREND IST DEINER MEINUNG NACH FÜR DIE KATZ?

Ich muss immer wieder lachen, wenn ich vergoldete Desserts, Steaks etc. sehe. Und diese Insektengeschichten sind für mich ein Graus. Es ist mit Sicherheit nachhaltig und toll, etwas aus Insekten herzustellen, aber ich glaube, Heuschrecken und Maden in reiner Form sind nichts für mich (Thailand hat mir da bereits gereicht).

DIE KURIOSESTE BESTELLUNG?

Ein Mettbrötchen mit Nutella. Ich glaube, viel mehr müssen wir dazu nicht sagen.

GUERILLA CHEFS SIND HOCHMOTIVIERTE UND KREATIVE GUERILLA-KÖPFE. DEUTSCHLANDWEIT SIND SIE TEIL DIESES TEAMS, DAS SICH SELBST ALS DIE #GUERILLAFAM BEZEICHNET. GEMEINSAM HABEN SIE ES SICH ZUR AUFGABE GEMACHT, DEN BERUF DES KOCHS ZU REVOLUTIONIEREN.



Pulled Veal

So zart haben Sie Kalbfleisch noch nie serviert.

NEU



Die vielseitige Kalbfleisch-Variante.

Ab sofort können Sie Ihren Gästen eine magere, zarte Alternative zum beliebten Pulled Pork anbieten. Servieren Sie das Besondere.

TULIP
FOODSERVICE



WIR lieben. WAS SIE brauchen.

SEIT 1929 STEHT DAS FAMILIENUNTERNEHMEN, DIE BLF-GRUPPE, MIT SEINEM NAMEN FÜR HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL UND VERANTWORTUNGSVOLLEN FOOD-SERVICE. REGIONALITÄT, NACHHALTIGKEIT UND DIGITALISIERUNG SIND NUR EINIGE DER SPANNENDEN THEMEN, DIE DAS UNTERNEHMEN MIT GANZEM HERZEN FÜR SEINE KUNDEN LEBT. PERFEKTE VORAUSSETZUNG FÜR DIE NEUE INTERGAST-PARTNERSCHAFT.

von Bettina Schneider

FrISCHE FAKTEN

Schaut man sich den Webauftritt und die vielen Schritte der Digitalisierung im Unternehmen selbst an, ist deutlich zu erkennen, dass sich die BLF-Gruppe für die Zukunft wappnet. Eine Zukunft, die immer höhere Anforderungen an Ethik und gleichzeitig Flexibilität im Umgang mit der Natur und ihren Rohstoffen stellt. Betrachten wir die Bereiche Lagerung und Logistik, bleiben kaum Wünsche offen. Das Vollsortiment auf über 18.000 m² Lagerfläche deckt zu 100% ab, was in der täglichen Küche benötigt wird. Mit über 10.000 Stellplätzen – unterteilt in vier Temperaturzonen – ist so die Frische aller

Produkte zu jedem Zeitpunkt lückenlos gewährleistet. Das bedeutet für Kunden höchste Flexibilität und ein enorm hohes Maß an Sicherheit. Das EDV-gesteuerte Logistiksystem hilft bei der Tourenplanung und stellt so einen vitalen Warenfluss sicher. Täglich können mithilfe der 60 hochmodernen Multitemperaturfahrzeuge über 1.500 Kunden innerhalb von 24 Stunden beliefert werden.



MIT BLF 4.0 lieberoll GEPLANT

Das Geschäft hört für den neuen INTERGAST-Partner nicht mit der Waren- auslieferung auf. Ganz im Gegenteil: Bei Fragen rund um Ernährung, Le- bensmittelrecht und Hygiene ist die BLF-Gruppe jederzeit Ansprechpart- ner. Das Kücheninformationssystem (KIS) erleichtert zudem die tägliche Arbeit und hilft bei der Bestellung der Lebensmittel sowie der Zubereitung ausgewählter Speisen. Der Onlineshop BLF 4.0 digitalisiert tägliche Ge- schäftsprozesse und beschleunigt so Prozessabläufe. Doch die BLF-Gruppe bietet noch mehr, wie Seminare und Schulungen zu aktuellen Themen, und unterstützt bei der Küchenplanung. Von der Einrichtung bis zur Wartung von Küchen können Kunden hier auf die Kompetenz der BLF-Gruppe zählen.



KERNKOMPETENZ: Liebe DEINE Region

Neben den Vorteilen von Digitalisierung und Logistik liegt der BLF-Gruppe besonders das Thema Regionalität am Herzen. Als Traditionsunternehmen ist die BLF-Gruppe seit ihrer Gründung daher bemüht, möglichst viele – insbesondere saisonale – Produkte von regionalen Erzeugern zu beziehen. So wird die ansässige Wirtschaft gestärkt, Arbeitsplätze in der Region werden gesichert und ganz nebenbei wird auch noch die Umwelt geschützt, da weite Transport- wege entfallen und Verpackungsmaterialien reduziert werden. Damit dies direkt erkannt und von Kunden gewürdigt wird, sind die regionalen Produkte mit einem Siegel gekennzeichnet. Das ist die Garantie für hochwertige, schmackhafte und vor allem frische Erzeugnisse zu fairen Konditionen.



Wir lieben das,
was wir tun.



Geschäftsführer:
Volker Bleckmann und Detlev Dorendorf
Gründung: 1929
INTERGAST-Mitglied seit: 2018
Zentrale: 42553 Velbert
Fakten zu beiden Standorten gesamt:
• mehr als 300 Mitarbeiter
• Vollsortiment mit über 16.000 Artikeln
• 18.000 m² Lagerfläche
• 11.000 Stellplätze, unterteilt in vier Temperaturzonen
• Scanner-Kommissionierung
• 60 Multitemperaturfahrzeuge
Standorte:
Milchstraße 15, 42553 Velbert, und
Emschertalstraße 5, 46149 Oberhausen
www.blf-gruppe.de



Maultaschen – Neu interpretiert!

Ob in der Suppe, zu Salat oder überbacken: Bei der Zubereitung von Maultaschen sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Entdecken Sie die Maultaschen von BÜRGER Profiküche!

REZEPTTIPP:
Erbsen-Minzsuppe mit Maultaschenstreifen
Für 10 Portionen: 2-3 Zwiebeln würfeln und mit Öl in einem Topf andünsten. 1,5kg tiefgefrorene Erbsen hinzufügen und erhitzen. In der Zwischenzeit Blättchen von einem Topf Minze zupfen und fein hacken. 2,5l Gemüsebrühe mit der Minze und 375ml Sahne in den Topf zugeben, aufkochen und ca. 8 Minuten köcheln lassen. 900g BÜRGER Maultaschen nach Wahl in ca. 0,5cm dicke Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Maultaschenstreifen darin anbraten. Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 125ml Sahne steif schlagen. Suppe mit den Maultaschenstreifen und einem Klecks geschlagener Sahne anrichten.



BÜRGER GMBH & CO. KG – Zeisig-Str. 12 – 71254 Ditzingen
Tel. 07156 3002-0 – Fax 07156 3002-2066
www.buerger-profikueche.de

„WIR SCHAUEN GENAU HIN, DENN GENUSS IST FÜR UNS EHRICH, AUTHENTISCH UND NACHHALTIG.“

MASTER CHEF
EDITION



von Bettina Schneider



DIE GESCHICHTE HINTER DEM GESCHMACK

PREMIUM-PRODUKTE UNTERSCHIEDEN SICH NICHT NUR IN **GESCHMACK UND QUALITÄT**, SONDERN VOR ALLEM DURCH IHRE AUTHENTISCHE GESCHICHTE. BASIS HIERFÜR SIND ZUVERLÄSSIGE PRODUZENTEN, DIE WIE **WIR** MIT IHREM NAMEN FÜR KONTROLLIERTE QUALITÄT AUF HÖCHSTEM NIVEAU UND FÜR NACHHALTIGKEIT STEHEN. DAMIT SIE DIESES WISSEN BIS IN DIE SPEISEKARTE AN IHREN GAST HERANTRAGEN KÖNNEN, STELLT DIE MARKE **MASTER CHEF EDITION** BEWUSST DIE HERKUNFT UND DAS LEBENSGEFÜHL HINTER DEN PREMIUM-PRODUKTEN VOR.

UNSER ANSPRUCH

Neben hervorragender Qualität, die mit jedem Bissen spürbar ist, möchten wir ein Bewusstsein für Aufzucht, Herstellung und Lieferung geben. Für jedes Produkt der **MASTER CHEF EDITION** gibt es eine echte Produktgeschichte, die echte Werte auf den Teller bringt. Tragen Sie diese als Gastgeber stolz weiter, denn nur wenn der Gast Ihre Philosophie versteht, kann er diese auch wertschätzen.

UNSER ANLIEGEN: TIERWOHL UND NACHHALTIGKEIT

Natur und Umwelt gilt es mit besonderer Achtung zu respektieren und so legt **INTERGAST** bei seiner Eigenmarke **MASTER CHEF EDITION** außerordentlichen Wert auf das Tierwohl. Als erstes Produkt der **INTERGAST**-Premiummarke kam 2016 die **Garnelle** aus den Mangrovenwäldern Vietnams auf den Markt. Das Besondere der Herkunft liegt darin, dass die Garnelen in einem Ökosystem aufgezogen werden, welches natürliches Plankton als Nahrungsquelle bietet und in welchem jedes Tier uneingeschränkt wachsen und seine Schwimmfähigkeit ausleben kann. Das schmeckt man. Ganz nebenbei wird so der natürliche Erhalt der Mangrovenwälder gefördert. Bereits im darauffolgenden Jahr wurde das Sortiment um **argentinisches Rindfleisch** erweitert. Die Rinder leben das ganze Jahr über tiergerecht unter argentinischem freiem Himmel.

„BESTE QUALITÄT UND VERANTWORTUNG FÜR UNSERE UMWELT.“

Ideale Bedingung für natürlich belassenes Rindfleisch in bester Qualität. Der Weg von der Zucht der Rinder bis zur Lieferung in Ihr Restaurant ist zudem lückenlos nachvollziehbar. Seit dem Frühjahr 2018 ergänzen hochwertige **Fischprodukte** aus nachhaltiger Fischerei und ebenso mit dem Mehrwert der **Transparenz** das Sortiment von **MASTER CHEF EDITION**. Verantwortungsbewusstsein für den Lebensraum und Partnern das oberste Gebot. Faire Fangmethoden, bestens ausgebildete Mitarbeiter und Respekt bilden ein Grundgerüst für diese nachhaltige Zusammenarbeit. Man kann also zu Recht sagen, dass die Mission „Beste Qualität und Verantwortung für unsere Umwelt“ im Unternehmen von **INTERGAST** gelebt wird.

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

HOMANN

Das **Beste**,
was Tomaten passieren kann!

Jetzt kommen Deutschlands Küchenprofis auch beim Ketchup in den Genuss der original **HOMANN** Qualität. Drei neue **HOMANN** Ketchups, speziell für Profis, erobern den Außer-Haus-Markt. Die Rezepturen wurden eigens für den Foodservice entwickelt und passen mit ihrem optimierten Salz- und Zuckergehalt perfekt zum Trend bewusste Ernährung. Aber auch die weiteren Vorteile überzeugen.

Alle drei Sorten eignen sich perfekt für kalte und warme Gerichte. Ohne Wasserabsatz, keine Hautbildung, lange Standzeit – auch im erhitzten Zustand. Auch geschmacklich sind die Neuheiten top:

Der Tomatenketchup mit einem hohen Tomatenmarkanteil von 74 %, der Currygewürzketchup mit seiner würzig-pikanten Currynote und der Curryketchup Bombay mit seiner markant-fruchtigen Currynote. Drei anwendergerechte Größen stehen zur Wahl: 875-ml-Profifube, 5-kg- und 10-kg-Eimer.

Perfekt für bewusste Genießer!
✓ Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe* und Allergene**
✓ Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen und Süßungsmitteln
✓ Optimierter Salz- und Zuckergehalt



*ohne Zugabe von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen auf der Speisekarte gemäß §9 ZSulV
**ohne Zusatz von kennzeichnungspflichtigen Allergenen gemäß Anhang II LMIV

www.homann-foodservice.de

SCHÄTZLE

FEINSTE NUDELSPEZIALITÄTEN

Exclusiv
Manufaktur-Qualität



- wie handgemacht -

g'schabte
Spätzle

Schätzle GmbH • Essenerstrasse 4 • D-71332 Waiblingen
Phone: +49 (0)7151 9561 40 • Fax: +49 (0)7151 9561 45
@: info@schaetzle-spaetzle.de



PREMIUM-GARNELEN

AUS DEM MANGROVENWALD

Feinschmecker können etwas ganz Besonderes erleben, wenn sie sich die **Black-Tiger-Garnelen** auf der Zunge zergehen lassen. Die Tiere stammen aus nachhaltiger Aufzucht von einer Garnelenfarm in den **Mangrovenwäldern Vietnams**. In diesem Ökosystem mit circa **fünf Tieren pro Quadratmeter** können sie sich frei entfalten. Der Weg der Garnele ist komplett nachvollziehbar. So können Sie Ihren Gästen eine spannende Geschichte erzählen, denn **Nachhaltigkeit** ist eines der entscheidendsten Themen rund um Genuss. Nicht nur die ausgewählten Garnelen fühlen sich bis zu ihrem Fang in ihrer Umgebung wohl, auch die Menschen vor Ort profitieren von der nachhaltigen Aufzucht der Tiere. Die Bewirtschaftung im vietnamesischen Mekongdelta ist fest in den Händen erfahrener Kleinbauern und ihrer Familien. So bleiben bestehende Strukturen entlang der Verarbeitungskette gewahrt.

- Extensive, nachhaltige Aufzucht in Mangrovenwäldern Vietnams
- Einsatz natürlicher Futtermittel
- Frei von chemischen Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln
- Knackiger Biss und feste Textur
- Einfach zu Schalen durch Easy-Peel-de-luxe-Methode



” UNSERE MASTER CHEF EDITION PREMIUM MARKE IM ÜBERBLICK “



PREMIUM-BEEF

AUS ARGENTINIEN

Zartes Fleisch von edlen Rindern aus der **unberührten Natur Argentiniens** lässt viele Herzen höherschlagen. Die Fleischsorten, eigens von **INTERGAST** sorgsam ausgesucht, stammen vom Familienunternehmen „La Anonima“, das seit über 100 Jahren von der Zucht bis zur Schlachtung alles aus einer Hand anbietet. Das Unternehmenscredo: Nur erfahrene Gauchos bringen Züchterfolge. Die Rinder verbringen ihr ganzes Leben **unter freiem Himmel** in den fruchtbarsten argentinischen Regionen La Pampa und Buenos Aires, fressen ausschließlich Alfalfa, Gräser und Kräuter. In den zwei hauseigenen Schlachthöfen werden die Tiere nach 18 bis 24 Monaten **ohne Stress** geschlachtet. Sie werden in kleinen Gruppen angeliefert, stehen in kühlen Korralen und an besonders heißen Tagen gibt es eine Berieselung mit Wasser. Diese sehr gute Behandlung der Rinder wirkt sich besonders positiv auf die Qualität des Fleisches aus. Für die **MASTER CHEF EDITION** wird sodann nur die beste Ware nach der Schlachtung ausgewählt. Zur Auswahl stehen **Filet, Roastbeef, Entrecôte und Hüfte**.

- Beste Rinderrassen garantieren hochwertige Fleischqualität
- Natürliche und tiergerechte Aufzucht in den argentinischen Regionen La Pampa und Buenos Aires
- Kurze Muskelfasern sowie eine schöne Marmorierung bieten hervorragenden Geschmack und Zartheit
- Besserer Wareneinsatz durch perfekten Zuschnitt
- Kein Einsatz von künstlichen Hormonen



Premium-Fisch

aus nachhaltiger Erzeugung

Sei es **Nordsee-Seelachs**, **Rotbarsch aus Island** oder **norwegischer Kabeljau** – bei der Auswahl der Fischarten und ihrer Fischereien sind zwei Dinge entscheidend: die Qualität und vor allem der **achtsame Umgang mit Tieren und Umwelt**. Die Lieferkette der Fischprodukte ist zu jedem Zeitpunkt **lückenlos nachvollziehbar** und unsere MSC-zertifizierten Partner garantieren beste Rohware aus verantwortungsvoller Fischerei. Bei jedem Fang achten unsere Kapitäne darauf, dass die Tonnage im Netz nicht zu hoch ist. Dadurch wird der Druck auf die Fische minimiert und somit Blood-Spots vermieden. Um **absolute Frische** zu garantieren, werden der Kabeljau und der Rotbarsch innerhalb von 2 Stunden an Bord schockgefrostet. Dieses Wissen schafft Vertrauen bis auf den Teller.

- ⚙️ Exklusiv bei **INTERGAST**: Nordsee-Seelachs aus deutscher Hochseefischerei, denn Regionalität ist uns wichtig
- ⚙️ Nachhaltige und ressourcenschonende Fangmethoden unserer ausgesuchten Partner
- ⚙️ Transparenz und lückenlose Rückverfolgbarkeit
- ⚙️ Optimaler Wareneinsatz durch feste Anzahl an Portionen im Beutel und perfekte Zuschnitte
- ⚙️ Kurze Wege & EU-Filetierung
- ⚙️ Händische Filetierung



MASTER CHEF EDITION
LAMM
AB SOMMER
ERHÄLTlich!



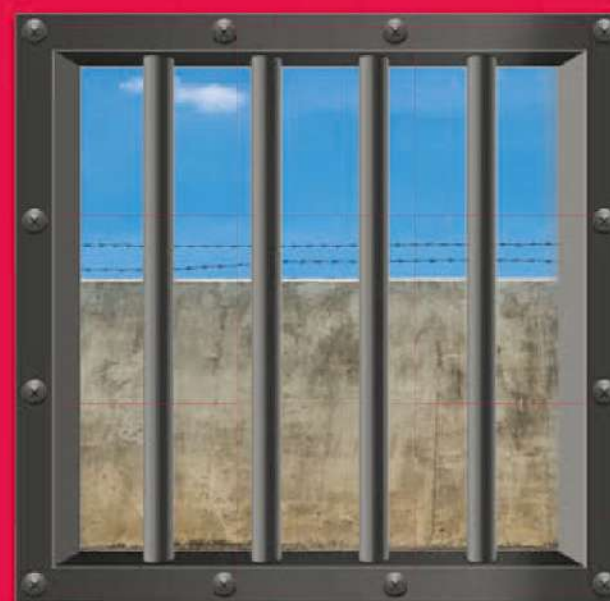
10 HOT
STORIESSUPER
THEMA

GEGESSEN WIRD ÜBERALL

von Bettina Schneider

ESSEN SPIELT EINE SO GROSSE UND ZENTRALE ROLLE IN UNSEREM TÄGLICHEN LEBEN, DASS WIR BEINAHE AUS DEM BLICK VERLIEREN, AN WELCH UNTERSCHIEDLICHEN ORTEN EIGENTLICH GEGESSEN WIRD.

ESSEN IST IN UNSERER GESELLSCHAFT EINFACH IMMER UND ÜBERALL UND IN JEDLICHER FORM VERFÜGBAR. DAS INTERESSANTE DARAN IST, DASS JEDE SITUATION, JEDER ORT GANZ EIGENE HERAUSFORDERUNGEN BIRGT, ES KOMMT GANZ DARAUF AN, WO DER MENSCH IS(S)T.



UNTERSCHIEDLICHER KÖNNTEN ORTE NICHT SEIN

Nehmen wir einen der wohl kuriosesten Orte überhaupt: das Gefängnis. Klar, die Insassen sind nicht ohne Grund an diesem Ort, jedoch sollte das tagtägliche Essen keine weitere Bestrafung sein. Vielmehr leistet die Gefängnisküche sogar ihren Teil zur Resozialisierung. Die Herausforderungen für Logistik und Köche sind hier jedoch ganz anders als z.B. bei der Bordverpflegung einer Airline. Nicht überall ist es möglich ultrafrisch zu kochen, denn wie soll z.B. in 10.000 Metern Höhe und unter erhöhtem Druck in der Kabine für hunderte Passagiere frisch gekocht werden? Andere Lösungen für beste Qualität auf dem Teller bzw. Serviertablett sind gefragt.

KÜCHE MIT EXTRAKICK

Gehen wir räumlich und gedanklich wieder zurück auf den Boden, stellt uns das Stadioncatering vor eine ganz eigene Aufgabe. Man beachte, dass in einigen Stadien Deutschlands zwischen 60.000 und 80.000 Menschen Platz haben und während eines Events verspüren diese durchaus Hunger. Der Snack gehört hier zum Jubeln dazu! Die logistischen Abläufe im Hintergrund sollten Fans allerdings keinesfalls mitbekommen. Für sie sollen allein das unvergessliche Event, der tolle Moment und der leckere Snack im Vordergrund stehen. Eine Herausforderung für das Catering bei diesen Massen!

„WIR ALLE SOLLTEN UNS MEHR BEWUSST WERDEN, WELCHE HERAUSFORDERUNG JEDE EINZELNE KÜCHE ZU BEWÄLTIGEN HAT, DAMIT UNSER HUNGER NACH TRENDS, GESUNDHEIT ODER STERNEKÜCHE GESTILLT WIRD.“

ANGEPASST AN JEDEN MENSCHEN

Vom Massenevent hin zu individueller Verpflegung gehen wir, wenn wir die Themen Schul- und Altenverpflegung betrachten. Die Herausforderungen bei diesen zwei Gruppen von Gästen sind einerseits grundverschieden schon alleine von der Altersstruktur her und auf der anderen Seite doch gar nicht so different. Gesundheit steht bei beiden Gästegruppen ganz weit oben. Lecker muss es dazu sein, sonst wird das Essen nicht angerührt. Hinzu kommt die große Bedeutung von Essen. Aber lesen Sie selbst, wie individuell und beispielhaft einige Konzepte bereits umgesetzt werden. Blicken wir weiter auf einen anderen Ort: die Betriebskantine. Das Schaufenster und der Mitarbeitermotivator zahlreicher Unternehmen. Sie erfindet sich gerade neu. Herausforderung ist dabei, die Lücke zwischen Arbeit und Freizeit genussvoll so zu schließen, dass die Kantine gerne genutzt wird, Mitarbeiter das Essen loben und sich am Arbeitsplatz wohlfühlen. Weg von der Arbeit, hin zum Urlaub. Beim Thema Genuss begeben wir uns auf die Weltmeere und ebenso in die Sterne Küche. Beide Orte müssen stetig Erwartungen übertreffen, Gäste begeistern und sich immer wieder neu erfinden, sonst bleiben Reservierungen eben aus. Die Küche wird immer mehr eventisiert und zelebriert, Foodtrends werden geboren, weitergegeben und jeder will an diesen beiden Orten genussvoll überrascht werden. Essen avanciert zum persönlichen Genussmoment, zur Krönung des Tages. Nicht immer leicht für Logistik und Küche, diesen Anforderungen jederzeit und in höchster Qualität gerecht zu werden.

IST ALLES ZU JEDER ZEIT AN JEDEM ORT MÖGLICH?

Denken Sie, wir bleiben auf dem Boden, wenn wir schon sagen: „Gegessen wird überall“? Nein, selbst im All, in den Weiten des Weltraums, wird selbstverständlich gegessen. Wie hier allerdings geplant wird, Schwerkraft und Naturgesetze bedacht werden müssen und die Gesundheit ein entscheidendes Kriterium für die Auswahl der Zutaten darstellt, das kann man wirklich als eine Herausforderung bezeichnen. Nachgefragt in der Küche der ESA, sind wir so einigen interessanten Fakten auf die Spur gekommen.

SCHIFF AHOI

ALLES AN BORD?

Der Küchenchef des Schiffes ist ein wahrer Planungskünstler! Nicht nur das Personal muss eingeteilt sein, sondern auch die Waren müssen geplant und **verwaltet** werden. Er ist der Herr über das Essen, gehört zu den bedeutendsten Persönlichkeiten eines Schiffes und koordiniert alle Restaurants an Bord. Immer im Auge: die **Logistik**.

Morgens geht der Küchenchef also „einkaufen“. Er steigt hinunter in die untersten Decks zu den Vorratsräumen und bespricht mit dem **Proviantmeister**, was die Küche für den Tag an Waren benötigt. Dieser wiederum hat sämtliche Lagerräume, Bestände und Bestellungen immer im Blick. Er ist der Mann der Erstausrüstung und des Nachschubs. Wenn er Waren bestellt, muss er alles mit der maximalen Anzahl der Passagiere multiplizieren. Bei einer 14-tägigen Kreuzfahrt können so schnell 15.000 Flaschen Wein zusammenkommen. Für Food und Beverage werden ca. drei Monate Vorlaufzeit vor jeder Kreuzfahrt eingeplant. Hunderte Tonnen an Ware werden auf Paletten eingeladen, bevor das Schiff ablegt. Interessant hierbei: Aus Hygienegründen müssen die Holzpaletten sofort wieder von Bord. Die Lieferkette ist kurz, denn was an Bord kommt, muss frisch sein. Riesige Lagerhallen in der Nähe der Reedereien garantieren dies.

HEIMAT VS. EXOTIK AUF DEM TELLER

Der Speiseplan wird auf die verschiedenen Nationen an Bord abgestimmt. Zwar wird der Großteil der Waren bereits am Hafen vor Ablegen des Schiffes eingeladen und eventuelle größere Bestellungen werden nachgeliefert, jedoch kann die Küchencrew auch bei Zwischenstopps auf den regionalen Märkten dazukommen. Ein Hauch von Internationalität auf dem Teller!

FAST WIE IM OP

Gerade auf einem Schiff ist Sauberkeit das A und O in der Küche und überall, wo Lebensmittel gelagert und verarbeitet werden. Hat man erst einmal Noroviren oder Salmonellen an Bord, ist es wie eine Epidemie. Dann stecken betroffene Passagiere die Köche an, die Köche die Passagiere und die wiederum die anderen Passagiere. Ein **Kreislauf des Grauens**. Das Schiff darf in keinem Hafen mehr anlegen und es gibt schlechte Publicity. Gerade deswegen wird jedes Salatblatt mit Chlorlösung behandelt, bevor es gewaschen und angerichtet wird. Es ist zudem wirklich sehenswert, wie in Bordküchen gearbeitet wird. Jeder hat Handschuhe an, eine Kopfbedeckung und, wo nötig, sogar Mundschutz.

GEWOHNTES IN HOHER QUALITÄT

Lassen Sie uns über die Herausforderungen sprechen. Damit die Passagiere die Gerichte an Bord immer in gleichbleibend hoher Qualität bekommen, gibt es zusätzliche Rahmenverträge zur Proviantversorgung. Das bedeutet, dass die Foodlogistik im Hintergrund an 365 Tagen im Jahr im Einsatz ist und überall auf der Welt liefert. Legt z.B. ein Schiff in 10 Tagen in einem karibischen Hafen an, ist bereits ein Containerschiff auf dem Weg dorthin, um die Lager wieder aufzufüllen.

DIE KREUZFAHRTKÜCHE: KÖNIGSKLASSE DER LOGISTIK!



DIE WELT UNTER DECK IST GANZ ANDERS!

Die Seeluft macht hungrig und da der Gast zwischen den einzelnen Landgängen nicht gerade Termindruck hat, sind seine Erwartungen an gutes und viel Essen recht hoch. Bei Befragungen stellte sich heraus, dass für 75 % der Passagiere das Essen an Bord das Wichtigste ist. Danach interessiert man sich erst für die Ausflüge und die Kultur in den Häfen. Eine Herausforderung für die Küche unter Deck. Es ist eng, es schaukelt, und fehlt mal eine Zutat, kann man nicht schnell den Smutje über eine Straße zum nächsten Händler schicken oder online Nachschub beim Großhändler seines Vertrauens bestellen. Dazu kommt, dass in keinem Restaurant der Welt sonst so viele Nationen als eine Crew zusammenleben und arbeiten. Dazu fehlt es händeringend an Köchen, denn der Kreuzfahrtmarkt boomt. Bis 2022 stechen 75 neue Kreuzfahrtschiffe in See. Benötigt werden dafür weltweit 100.000 neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

FLIMBLICKE

Ein so großes Schiff benötigt gerade in der Küche keimfreies Frischwasser. Klar: Man ist umgeben von Wasser. Doch verwenden kann man dieses so allerdings nicht. Daher verfügen Kreuzfahrtschiffe über eine Meerwasser-Entsalzungsanlage, die rund um die Uhr sauberes Wasser produziert. Sicherheits- halber wird das produzierte Wasser anschließend sogar noch gechlort.

ZWEI WELTEN, EIN SCHIFF! AUF DECK 12 WIRD GENÜSSLICH BEI 34 GRAD UND SONNENSCHNEIN EIN MINIBURGER INKLUSIVE SWEET POTATOES AN DER POOLBAR VERSPEIST. DER AUSBLICK IST WAHRHAFT BERAUSCHEND, DENN DAS SCHIFF STEUERT GERADE DEN NÄCHSTEN HAFEN IN DER SÜDSEE AN.

LIEBEVOLL IST DER TELLER MIT EXOTISCHEN BLÜTEN VERZIERT. ABENDS GEHT ES SCHICK IN EINES DER À-LA-CARTE-RESTAURANTS AN BORD ZU EINEM MEHRGÄNGIGEN MENÜ UND DIE GANZE NACHT HINDURCH LOCKEN FREE SNACKS. DAS IST DIE WELT, WIE MAN SIE AUF EINEM KREUZFAHRTSCHIFF KENNT ODER BESSER ERWARTET.



MITTE IN EINER JVA IRGENDWO IN NRW HANTIEREN HÄFTLINGS MIT SCHARFEN MESSERN. KEIN AUSBRUCHSSZENARIO, KEINE GEWALT GEGEN MIT-HÄFTLINGS, SONDERN EINE ALLTÄGLICHE SITUATION IN DER GEFÄNGNISKÜCHE.

FÜR DIE EINEN WILLKOMMENE ABWECHSLUNG ZUM TRISTEN ALLTAG, PERSPEKTIVE FÜR „DANACH“, FÜR DIE ANDEREN EIN TAGTÄGLICHER JOB MIT BESONDEREN HERAUSFORDERUNGEN.

HIER KOCHT DER KNACKI

TROCKEN BROT WAR GESTERN ...

ZWEI WEITEN: DRINNEN UND DRAUßEN

Die heutigen Sicherheitsstandards der JVAs mitten in Deutschland sind äußerst verschärft. Der **Arbeitsalltag** geprägt von **Sicherheit und Ordnung**. Entscheidet man sich hier zu arbeiten, muss einem bewusst sein, dass **OHNE SCHLÜSSEL NICHTS GEHT**. Man ist mit den Häftlingen eingeschlossen, welche wegen Raub, Drogen-delikten oder sogar Totschlag und Mord einsitzen. Wer sich als Koch jetzt immer noch die Gefängnisküche aussucht, der muss zum einen die Ausbildung als klassischer Koch durchlaufen und zum anderen eine zweite **Ausbildung zum Justizvollzugsbeamten** absolvieren. Für die eigene Sicherheit. Messer in der Küche werden an den jeweiligen Arbeitsstationen durch ein Edelstahlseil, welches einen 1-Meter-Radius zulässt, gesichert. Sollte jemand auf die Idee kommen, den Küchenchef von seinem speziellen Haftschlüssel zu trennen, ist Action in der kompletten JVA angesagt. Auch sollte man sich immer das Sprichwort „**Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser**“ vor Augen halten und danach tagtäglich arbeiten.

MAHLZEITEN SORGEN FÜR ABWECHSLUNG

Für die meisten Häftlinge ist das gemeinsame Essen der soziale Höhepunkt eines jeden Tages. Die Abläufe sind sonst immer eintönig gleich. In dieser täglichen Routine „verhungern“ Insassen regelrecht. Sie werden perspektivlos, aggressiv oder labil. Mahlzeiten können daher ein wenig Abwechslung in die Mauern bringen und zum anderen können nebenbei soziale Kontakte gepflegt werden, wenn gemeinsam gegessen wird. Gehen wir sogar weiter und nennen das Stichwort „**Resozialisierung**“.

SÜNDHAFT LECKER – MIT BERECHNUNG

Was gekocht wird, regelt die **Verpflegungsordnung des Landes**. Neben Normalkost, vegetarischer und muslimischer Kost müssen noch eine Reihe an Krankheitsformen bedacht werden. Mittlerweile machen all diese Sonderformen sogar ein Drittel der JVA-Verpflegung aus. Der Speiseplan muss bis zu **vier Wochen** im Voraus erstellt und vom **Anstaltsarzt und der Leitung** genehmigt werden.

KALKULATION IST ALLES!

Wer in der Gefängnis-küche Entscheidungen trifft, muss also genau kalkulieren können und dennoch den Anspruch haben, das Beste aus den Umständen, besser gesagt **Lebensmitteln**, herauszuholen. Denn ist das Essen gut und abwechslungsreich, kochen keine Emotionen im Knast hoch. Richtig. Denn ist das Essen mies, gibt es lautstark Proteste.

AUSBILDUNG IM KNAST

Nach § 29 STVOllzG NRW z.B. sind Gefangene in Deutschland zur Ausübung einer Ihnen zugewiesenen Beschäftigung verpflichtet. Glück, denn in anderen Ländern gibt es dieses „Privileg“ nicht. Warum also nicht das Konstrukt „Kochausbildung im Knast“ fördern? In der Küche können sich die Insassen weitgehend frei bewegen und lernen, unter schwierigen Bedingungen miteinander umzugehen.

OHNE TEAMWORK GEHT NICHTS!

Ohne **Teamarbeit** geht in der Küche draußen auch nichts und das lernen sie hier schon früh. Gearbeitet wird in der Küche im Akkord. Statt reiner Beschäftigungsmaßnahmen können Häftlinge in der Küche an ihrer eigenen Zukunftsperspektive arbeiten. In einigen JVAs **bekochen Azubis sogar die Vollzugsbeamten**, die wiederum das Tagesgericht wie draußen im realen Lebensalltag wählen und bezahlen. So wird schon während der Haft gelernt, kostendeckend zu arbeiten und das Essen auf dem Teller ansprechend zu präsentieren.

WAS BEDEUTET GEREGLTES ESSEN?

Grundsätzlich sind die Lebensmittel rechtzeitig und unter sparsamer Haushaltsführung zu beschaffen. Ein Koch muss durchschnittlich etwa **2.500 Kalorien pro Insasse und pro Tag** auf Vitamine, Mineralstoffe und Genuss verteilen. Zu Verfügung hat er **3 € pro Häftling und Tag**. Gekocht werden dürfen **nur Rezepte**, die in der kücheneigenen **Datenbank** stehen. All diese Vorgaben zeigen, wie wichtig Planung und Logistik gerade in der Gefängnisküche sind. Daher ist es auch von Vorteil, wenn externe Caterer in die Verpflegungsstruktur mit einbezogen werden. Interessant ist auch der festgelegte Wärmegrad der Mahlzeiten: Das Mittagessen muss beispielsweise in einigen JVAs um 12 Uhr einen Wärmegrad von ca. 65 Grad aufweisen. Lauwarmes Essen unter 60 Grad darf nicht serviert werden.

EINBLICKE

Noch nicht genug Essen auf eigene Gefahr?

Im „**The Clink**“ in London servieren ausschließlich Gefängnisinsassen Gourmetküche. Jeder kann reservieren, das Ambiente ist äußerst interessant und die Rückfallquote bei den Häftlingen ist enorm gesunken. Das Konzept hat sich etabliert und mittlerweile ist das 20. Knast-Restaurant geplant.

ESSEN, IMMER & ÜBERALL

Burger Mix Spicy

für herrlich-scharfen Streetfood-Genuss

Burger Mix Herby

für köstlich-aromatischen Streetfood-Genuss

Burger & Sandwich Sauce

ideal auch zum Dippen von Frittiertem und Rohkost

www.wiberg.eu f y



WIBERG®

3

READY FOR BOARDING

DER HUNGER KANN KOMMEN

AUF JEDEM FLUG DER LANG- UND MITTELSTRECKE MÜSSEN FIRST, PREMIUM ECONOMY UND ECONOMY CLASS AN BORD VERSORGT WERDEN.

GERADE EUROPÄISCHE FLUGGÄSTE ERWARTEN ZUNEHMEND EINEN KLEINEN SNACK ODER EIN MENÜ, DENN REISEZEIT IST ENTSPANNT: EINE HERAUSFORDERUNG IN ÜBER 11.000 METERN HÖHE.

DASS HINTER JEDER KLEINEN MAHLZEIT EIN GROßER LOGISTISCHER AUFWAND STECKT, IST DEN WENIGSTEN BEWUSST. WIR FRAGEN BEI DER LUFT-HANSA-TOCHTER LSG SKY CHEFS NACH, WIE DAS ESSEN NUN AUF DAS TABLETT AN BORD KOMMT.

WER ENTSCHEIDET ÜBER DIE AUSWAHL DER GERICHTE?

Die finale Entscheidung liegt beim Kunden, das heißt bei der Airline. Wir entwickeln die Menüs in der Regel gemeinsam mit unseren Kunden, und verabschiedet werden sie in einer so genannten Menüpräsentation.

WIE KOMMT DAS ESSEN AN BORD?

Die Mahlzeiten werden vornehmlich direkt in Airportsnähe oder am Flughafen in einem unserer rund 200 Betriebe weltweit zubereitet und ausgeliefert. Eine Ausnahme bilden z. B. die Tiefkühlkomponenten, welche u. a. in unserem Tiefkühlwerk Evertaste in Alzey zubereitet und an die betreffenden Betriebe versendet werden. Auch gibt es Standardartikel, die bereits zubereitet bzw. verpackt im Betrieb ankommen. Die Produktionsbetriebe sind je nach Größe und Anforderungsprofil zumeist in die Bereiche Wareneingang / Vorproduktion / Cold Kitchen / Hot Kitchen / Tablettausdeckung / Equipment bzw. Beverage Packing und Bereitstellung / Rampe gegliedert. Dazwischen liegen immer wieder Kühlstationen, die für die strikte Einhaltung der Kühlkette von großer Bedeutung sind.

WO BEFINDEN SICH DIE TABLETTS?

Die Tablettts befinden sich in Trolleys, welche zumeist über Trockeneis gekühlt werden. Die „warmen“ Komponenten (bei Anlieferung an Bord jedoch auf 5°C runtergeköhlt) befinden sich bereits in sogenannten Stauöfen, welche direkt in die Öfen an Bord eingeschoben werden. Die Trolleys, Boxen und alles andere Equipment werden in einem Hubwagen zum Flugzeug gebracht und vom LSG-Sky-Chefs-Fahrer an Bord geliefert.

GIBT ES BESONDERE ANFORDERUNGEN AN DIE BORDVERPFLEGUNG?

Ja, zum Beispiel ganz praktische: Durch die Trolleys mit den Tablettts ist der Platz beschränkt, das heißt, die Tablettabstände in den Trolleys bestimmen unter anderem die Größe der Zutaten und die Art deren Anrichtung. Wir können Desserts nicht in die Höhe bauen, wie zum Beispiel im Restaurant, wo das Gericht dem Gast direkt serviert wird. Zum anderen werden keine Menübestandteile angeboten, die nach einer Erhitzung „unappetitlich“ aussehen könnten, wie z. B. Saucen, die ausflocken könnten. Auch werden aus Sicherheitsgründen kein rohes Fleisch oder rohe Eier serviert. Mit Blick auf die unterschiedlichen Kulturen und Essgewohnheiten der Passagiere an Bord gibt es auch keine Gerichte, die z. B. Innereien beinhalten. Auch spielen ethische Gesichtspunkte, wie z. B. Artenschutz, eine Rolle bei der Auswahl der Komponenten. Für Passagiere unterschiedlicher Religionen bieten die Fluggesellschaften dem Glauben entsprechend Mahlzeiten an – von koscher bis halal.

WIE WEIT WIRD VORPRODUZIERT UND WIE GROß SIND DIE LAGER?

Lagerhaltung kostet Geld, daher ist es unser Ziel, die Lagerhaltung möglichst gering zu halten und die angelieferten Waren schnell zu verarbeiten. Dazu müssen Lieferantenmanagement und Produktionsplanung eng aufeinander abgestimmt sein.

WAS PASSIERT MIT ÜBRIG GEBLIEBENEM ESSEN AN BORD?

Alle Lebensmittel, die aus EU-grenzüberschreitendem Verkehr zu uns kommen (internationale Inbound Flights) müssen gemäß gesetzlichen Vorschriften unschädlich beseitigt werden. In der EU geschieht dies auf Basis der Verordnung des Europäischen Parlaments mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte. Speisereste von internationalen Flügen fallen hier unter „Material der Kategorie 1“. Die meisten unserer Betriebe unterscheiden aus logistischen Gründen nicht zwischen internationalen, europäischen und Inlandsflügen. Daher werden sämtliche zurückkehrenden Essensreste gemäß dieser „Kategorie 1“ unschädlich beseitigt.

SIND BESONDERE TRENDS ZU BEOBACHTEN?

Generell ist seit längerem der Trend zu mehr Obst, Salat und hochwertigem Gemüse festzustellen. In Europa hat in den letzten Jahren verstärkt die mediterrane Küche die Menüfolge bei Airlines bestimmt. Mozzarella, Pesto und Pasta, aber auch Olivenöl als Ersatz für Butter sind sehr beliebte Gerichte bei allen Nationalitäten und erfüllen gleichzeitig den Wunsch nach mehr vegetarischer Kost.

Leichte Küche ist ebenfalls sehr gefragt, besonders Fisch, Kurzgebratenes und variantenreiche Beilagen. Das ist wahrscheinlich darauf zurückzuführen, dass sich die Passagiere heute gerne auch auf Reisen bewusster und leichter ernähren möchten. Der Bereich „Special Meals“ hat in den vergangenen Jahren an Bedeutung zugenommen, da mehr ethnische Gruppen reisen und leider der Bedarf an Diätmahlzeiten in den Wohlstandsländern zunimmt. Auch Themen wie Diabetes, Unverträglichkeiten und Allergien sind wichtiger geworden. Daher gehören zu den Special Meals beispielsweise auch laktose- oder glutenfreie Gerichte.

WIE WERDEN DIE LEBENS-MITTEL BESCHAFFT?

Bei der Auswahl der Lieferanten geht unser Einkauf nach klaren Richtlinien vor, welche auch eine Zertifizierung der jeweiligen Unternehmen vorsehen. Die Lieferanten werden regelmäßig auditiert (unangemeldete Kontrollen). Für größere Abnahmemengen finden Ausschreibungen statt, an denen sich naturgemäß nur die Lieferanten beteiligen können, die auch das benötigte Volumen liefern können.

EINBLICKE

Die Lufthansa-Tochter LSG Sky Chefs und zugleich der zweitgrößte Airline-Caterer der Welt hat im Jahr 2018 weltweit mit knapp 5.500 Mitarbeitern 696 Millionen Essen produziert. Insgesamt wird für 300 verschiedene Airline-Kunden tagtäglich gekocht!



MEHR ALS DREI MILLIONEN SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER IN GANZTAGESSCHULEN HABEN EINEN ANSPRUCH AUF EIN MITTAGESSEN. DIESE MAHLZEIT SOLL DAZU BEITRAGEN, DASS KINDER UND JUGENDLICHE IHRE GEISTIGEN, KÖRPERLICHEN UND SOZIALEN POTENZIALE ENTFALTEN KÖNNEN. ES MUSS DAHER GESUND, FRISCH UND LECKER IN DER MENSA ZUGEHEN.

MAMA, MIR SCHMECKT'S

SCHULVERPFLEGUNG WILL GELERNT SEIN



ESSVERHALTEN DER KINDER IM CHECK

Ernährungsstudien zeigen, dass Kinder und Jugendliche immer noch zu wenig Obst und Gemüse essen und zu oft zu Knabberartikeln, Wurst und Süßigkeiten greifen. Schlussfolgerung: Im Vergleich zu den 90ern hat sich das Übergewicht von Jugendlichen zwischen 14 und 17 Jahren fast verdoppelt. Um diesem Trend entgegenzuwirken, ist eine abwechslungsreiche, vitamin- und nährstoffreiche Ernährung wichtig. Genau hier spielen Ganztageseinrichtungen eine immer wichtigere Rolle. Fast jedes zweite Kind wird in Deutschland mittlerweile ganztagsbetreut. Ein warmes Mittagessen liegt dabei in der Pflicht der Schule. Dies sollte nicht nur schmecken, sondern auch den ernährungsphysiologischen Bedarf decken – und all das in einer gemütlichen Umgebung. Das stellt viele Schulen vor eine große Herausforderung.

GUTE VERPFLEGUNG GEHT NUR GEMEINSAM!

Wissen Sie eigentlich, wer über das Essensangebot an Deutschlands Schulen entscheidet? Es gibt viele Akteure, welche alle gut eingespielt sein müssen, um eine gesundheitsförderliche und leckere Schulverpflegung Realität werden zu lassen.

BUNDESLÄNDER

Die Landesregierung gibt den rechtlichen und finanziellen Rahmen vor, in dem die Schulträger agieren können.

SCHULTRÄGER

In Deutschland gibt es mehrere tausend städtische, private und kirchliche Träger. Sie entscheiden durch Ausschreibung und Vertrag mit dem Caterer über Qualität, Preis und Verpflegungssystem. Auch kann der Träger die Betriebs- und Personalkosten finanzieren.

SCHULE

Die Schulleitung organisiert das Essen und entscheidet oft mit über die Auswahl des Dienstleisters.

CATERER

Er bereitet das Essen zu. Ob in Mischküchen (Cook and Serve), mithilfe von Cook and Chill, als TK oder Warmverpflegung. Ob Theken- oder Free-Flow-Ausgabe, das entscheidet die Größe der Mensa.

ELTERN

Eltern können die Schulverpflegung immer öfter in Arbeitskreisen oder im Verpflegungsausschuss nach ihren Bedürfnissen und Wünschen mitgestalten.

SCHÜLER UND SCHÜLERINNEN

Wenn das Essen jetzt schmeckt, gehen die Kinder gerne in die Mensa. Ihr Feedback hilft, die Qualität des Essens zu steigern.

DER CATERER IM FOKUS

Viele Akteure agieren meist im Verborgenen. Im Vordergrund steht allein der Caterer. Schmeckt es den Kindern, wird er von ihnen und ihren Eltern gelobt. Schmeckt es nicht, muss er am besten gleich ausgetauscht werden. Ein harter Kampf für die Caterer. Doch wie plant eigentlich ein Caterer die Mahlzeiten? Es gibt zahlreiche Faktoren, die Einfluss haben auf die Kosten einer Mittagsmahlzeit. Da wären die Wareneinstandskosten (Bio, Portionsgrößen, Conveniencegrad), die Personalkosten (bestimmt durch Conveniencegrad und Umfang der Leistungen) und die Betriebskosten (Marketing, Zertifizierungen etc.). An einigen dieser Kosten können sich Kommunen und Träger beteiligen, so dass mehr in den Einkauf der Zutaten investiert werden kann. Studien zeigen außerdem, dass ein 20%iger Anteil von Bio-Produkten nicht nur nachhaltig ist, sondern auch zu einer nur geringen Preissteigerung im einstelligen Cent-Bereich pro Mahlzeit führt. Viele Caterer bieten dies schon an und es wird dankend von Kindern und Eltern angenommen.

WELCHE ART DER ZUBEREITUNG HAT SICH IN VIELEN SCHULEN BEWÄHRT?

Cook and Chill: Mit dieser Methode ist es möglich, hunderte Essen an einem zentralen Ort vorzubereiten und dort, wo sie serviert werden sollen, fertig zu kochen. Kochen, in Schalen portionieren, in den Regenerationswagen stellen, Garzeit der Speisen einstellen sowie den Zeitpunkt, zu dem sie fertig sein sollen: klingt simpel. Doch dahinter steckt ein hohes Maß an Organisation. Neben der zeitlichen Anforderung müssen die Qualitätsstandards der DGE und strengste Hygienestandards eingehalten werden.

ÜBER DEN TELLERRAND GESCHAUT: SCHULMENZA IN EUROPA

In Frankreich wird das Mittagessen zur Hälfte vom Bildungsministerium finanziert, die andere Hälfte tragen die Eltern, abhängig von ihrem Einkommen. Die Kommunen organisieren die Verpflegung und beauftragen vorwiegend private Catering-unternehmen. Jedes Schulmenü muss aus einem Hauptgericht mit Beilage, einem Milchprodukt und entweder einer Vor- oder einer Nachspeise bestehen. In Italien beteiligt sich die Regierung an den Kosten für die Zutaten. Regionale und ökologisch erzeugte Lebensmittel werden dabei bevorzugt. In Finnland bekommt jedes Kind ein kostenloses Mittagessen. Die Kommunen dort werden zu 70 % bei der Schulverpflegung vom Staat bezuschusst. In der Regel wird das Essen in Buffetform organisiert. Es wird außerdem viel Wert auf Mitbestimmung und Atmosphäre gelegt.

EINBLICKE

Die Wareneinstandskosten sind in der Sekundarstufe im Durchschnitt 45 % höher als in der Primarstufe, denn bei ersterer Schulform liegt die Portionsgröße einer Mittagsmahlzeit bei rund 660 g, bei Letzterer bei 480 g. Weiterhin interessant: Bei der Anlieferung von Warmverpflegung oder TK-Ware beinhaltet der Lieferpreis eine Umsatzsteuer von 19 %, was bei Eigenbewirtschaftung wegfällt.



VOM MITTAGSTIEF ZUM MITTAGSHOCH

Wer also Mitarbeiter motivieren will, muss ein ansprechendes Arbeitsumfeld schaffen. Bei Google genießen Mitarbeiter z.B. rund um den Globus stets kostenloses und gesundes Essen. Am Münchener Standort Café Wiesen setzt man zudem auf Regionalität, Heimat und selbstgebräutes Bier für die Angestellten in einzigartiger Umgebung. Bei Deutschlands zweitgrößter Bank Commerzbank nutzen täglich 8.000 Mitarbeiter bundesweit gerne die 20 Betriebsrestaurants. Klassische Tablettmenüs sind auch hier rückläufig.



KANTINEN IM WANDEL

Auch die Küchentechnik hat geholfen, dass Kantinen sich wandeln. Nehmen wir das Verfahren „Cook & Chill“: Das Gemüse wird erst gekocht, dann direkt per Schnellkühlung innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von unter 4 Grad gekühlt, um am Ende in möglichst kleinen Portionen aromatisiert, lager- und transportfähig gemacht zu werden. Kurz vor dem gewünschten Zeitpunkt des Essens kann dann das Gemüse z.B. wieder regeneriert werden. Kein Qualitätsverlust und Erhalt wichtiger Nährstoffe. Einer von vielen Schlüsseln zur Kostensenkung in der Betriebskantine. Die Kantinenküche muss nur noch den letzten Schritt, die Regenerierung, übernehmen und so werden Personalkosten und Energiekosten gespart. Es gibt also viele Wege, eine gesunde und vitale Kantine für Mitarbeiter zu schaffen. Viele große Unternehmen haben bereits umgedacht und investieren in die Kantine und somit auf eine gewisse Art auch in sich selbst.

DOCH WIE FUNKTIONIERT DIE LOGISTIK DAHINTER?

Die Lösung für eine zeitgemäße, frische und gesundheitsorientierte Gastronomie im Betrieb heutzutage ist oftmals **Outsourcing**. Fremde Caterer überzeugen mit jahrelanger Erfahrung, Kenntnissen gastronomischer Trends, hoher Wirtschaftlichkeit und optimalen Einkaufspreisen. Sie übernehmen die Küche und stellen Personal sowie Mahlzeiten. Sie kochen nicht nur, sondern sind erprobt in logistischen Fragen wie „Kommt die Ware rechtzeitig?“, „Ist die Ware am richtigen Ort?“, „Sind die Köche gut gebrieft?“ oder „Ist alles kontrolliert?“. Jeder Lieferant muss sich in regelmäßigen Lieferantenaudits Kontrollen unterwerfen. Um eine stabile Lieferkette aufrechtzuerhalten, welche Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit gewährleisten, wird oft direkt im Anbaubetrieb, beim Erzeuger sowie im Großbetrieb gekauft. Mitarbeiter schätzen es zudem immer mehr, wenn bio auf den Tisch kommt.

Einblicke

Die Kantine im Studio Olafur Eliasson (SOE Kitchen) mitten in Berlin ist z.B. ein Vorreiterprojekt in Sachen moderner Kantine. In der Mitte des Betriebsrestaurants stehen ein zehn Meter langer Gemeinschaftstisch und viele kleinere Tische darum herum. Zu essen gibt es einfache, ehrliche Gerichte, saisonale Zutaten und ultrafrische Produkte. Man reicht Schüsseln umher und kommt so in Kontakt mit den Kollegen. Die Mittagspause lässt sich hier keiner entgehen.

MITARBEITERMOTIVATION: SCHÖN ESSEN

CULINARY UP THE OFFICE!

SCHAUFENSTER KANTINE

Die neuen Betriebskantinen werden immer mehr zum Aushängeschild der Corporate Identity. Nicht nur im Design, sondern auch im vielfältigen, qualitativ hohen Angebot der Speisen ist die Annäherung an Restaurants deutlich sichtbar. Einige Mitarbeiterkantinen verzichten sogar auf Selbstbedienung inklusive Schlange stehen und schaffen stattdessen einzelne Snackpoints. „Free Flow“ bedeutet, dass der glückliche Kantinengast sich dort zusammensucht, worauf er gerade Appetit hat und am jeweiligen Counter direkt bezahlt. Hier wird gegessen, geplaudert und es werden Ideen geboren. Das alles in hipem Ambiente.



GANZ KLAR IST DIE KANTINE HEUTE IMMER MEHR AUSDRUCK DER MITARBEITER-SCHÄTZUNG UND KEIN UNGEWOLLTES STIEFKIND DES UNTERNEHMENS, WIE VIELE VERMUTEN. DAS IMAGE IST AUFPOLIERT.

QUALITÄT, DESIGN UND SERVICE STEHEN DENEN IN EINEM RESTAURANT OFTMALS IN NICHTS NACH. UNTERNEHMEN WISSEN, WELCHE BEDEUTUNG DIE PAUSE FÜR IHRE MITARBEITER HAT, DAHER WIRD INVESTIERT.

DOCH WIE FUNKTIONIERT EIGENTLICH DIE LOGISTIK DAHINTER?



Premium
BLACK LABEL
Bakery

Unser Erfolgskonzept
Ganz und gar
erstklassig

- **American Bakery:** Modern, beliebt & abverkaufstark
- **Premium-Produkte** in bester Coffee-Shop-Qualität
- **Einfaches Handling:** Auftauen, servieren & genießen

Baker & Baker
— WE ARE AMERICAN BAKERY —

CSM Deutschland GmbH
Service Line: 0421-3502 830
www.baker-baker.de

MISSION SPACE FOOD

WAS ISST EIGENTLICH EIN ASTRONAUT?

ESSEN IM ALL STELLT CATERER UND KÖCHE VOR EINE GROSSE AUFGABE. ASTRONAUTEN HABEN AUFGRUND VÖLLIG ANDERER UMGEBUNG UND SCHWERELOSIGKEIT GANZ ANDERE ANSPRÜCHE AN DIE KÜCHE ALS NORMALSTERBLICHE. MAHLZEITEN MÜSSEN GANZ ANDERS BESCHAFFEN SEIN, DAMIT SIE ASTRONAUTEN FIT HALTEN UND DARÜBER HINAUS ZU KEINER GEFahr FÜR MENSCH UND TECHNIK WERDEN. AUCH WERDEN REISEN INS ALL IMMER LÄNGER UND DAHER SPIELT DAS CREW CHOICE MEAL EINE IMMER WICHTIGERE ROLLE, UM DIE CREW BEI LAUNE ZU HALTEN.

WIR SPRECHEN MIT DER MK MENTOR, DIE PARTNERSCHAFTLICH MIT DER LSG GROUP BZW. DEN LSG SKY CHEFS DIE MAHLZEITEN FÜR DIE ESA IM BEREICH CREW CHOICE MEAL MISSIONS-BEZOGEN KREIERT.

SÄMTLICHE Gerichte, die für den Weltraum und die ISS auf der Erde zubereitet werden, unterliegen strengsten Richtlinien. Es muss beim Würzen angepasst werden, alles muss lange haltbar und auch kalt genießbar sein, sollten die Aufwärmvorrichtungen im All einmal streiken.

Zusatzstoffe sind tabu, Kalorien dürfen jedoch reichlich vorhanden sein. ESA, LSG Group bzw. die LSG Sky Chefs und MK Mentor haben daher bei längeren Missionen den Auftrag, gesunde, individuelle und auch heimische Mahlzeiten zu kreieren, die in 400 km Höhe für die Crew genießbar sind. „Der Körper baut in Schwerelosigkeit vermehrt Muskelmasse und Knochensubstanz ab, dem man mit Kraft- und Ausdauertraining entgegenwirkt. Damit das funktionieren kann, muss der Körper natürlich ausreichend mit Nährstoffen versorgt sein. Dabei spielen vor allem Kalzium, Vitamin D und Eiweiß eine essenzielle Rolle. Wichtig ist dabei auch, auf eine angemessene Versorgung zu achten, da ein Zuviel an Nährstoffen auch negative Auswirkungen auf den Körper (z.B. Nieren) haben kann“.



DAS LIEBLINGS-ESSEN, IM ALL SERVIERT

ISS-Astronauten wählen z.B. zu 80–90 % ihre Mahlzeiten aus den 16 Standardmenüs aus, die US-amerikanische und russische Köche für die ISS-Besatzung zur Verfügung stellen. Aber für eine gewisse Extraportion Heimatgefühl im All erlaubt es die Europäische Weltraumorganisation ESA die Astronauten gerade für längere Reisen, sich ihr „Crew Choice Meal“ auszusuchen. Man weiß, dass Essen verbindet und an manch einsamen Tagen ein emotionaler Höhepunkt sein kann. Daher wird extra eine kleine Auswahl an persönlichen Lieblingsgerichten in einer Entwicklungsküche der LSG Sky Chefs kreiert. Viele schmunzelten 2018 über die Leibspeisen des ESA-Astronauten Alexander Gerst, denn eigens für ihn gab es damals Maultaschen mit Spinat oder Ofenschlupfer mit Zwetschgen aus der Dose.

WIE WERDEN DIE MENÜS FÜR IMMER LÄNGERE REISEN IM ALL DENN HALTBAR GEMACHT? Für jede Rezeptur wird ein individueller Kochungsprozess für den Autoklaven programmiert/erstellt. Durch diesen Vorgang werden alle noch vorhandenen Mikroorganismen abgetötet und gleichzeitig werden Nährstoffe sowie Farbe, Glanz und Konsistenz des Gerichtes weitestgehend erhalten. Das heißt, dass das Essen im Autoklaven unter der Einwirkung von Hitze (Wasserdampf) und Druck ohne den Zusatz von Haltbarmachungsmitteln sterilisiert wird. Das Essen in der Dose ist im Anschluss mindestens 2 Jahre ungekühlt haltbar.

MUSS MAN ANDERS WÜRZEN ALS BEI MAHLZEITEN AM BODEN? Wie gesagt geschieht der Knochenabbau bereits auf Grund des in der Schwerelosigkeit nicht vorhandenen Drucks auf das Skelett. Natrium kann dabei ein zusätzlich belastender Faktor werden, da es die Kalziumausscheidung über die Nieren fördert. Astronauten müssen daher darauf achten, es mit dem Salzen nicht zu übertreiben. Leider verändert sich auch das Geschmackempfinden in Schwerelosigkeit: Es nimmt ab, so dass man geneigt ist, alles stärker würzen zu wollen. Wir schreiben der Crew nicht vor, was oder wie viel sie zu essen hat ... Wir können vom Boden aus unterstützen, indem wir anbieten, Makro- und Mikronährstoffe zu tracken, und dann Empfehlungen geben. Dafür muss die Crew aber alles scannen oder fotografieren, was sie oben isst, was natürlich auch nervig werden kann. Zurzeit machen wir das für 1-wöchige Etappen alle paar Monate, das gibt dem Crewmitglied einen guten Einblick, wo er oder sie mit der individuellen Nährstoffversorgung steht.

SIND FRISCHES OBST UND GEMÜSE DENN IM ALL DENKBAR? Wann immer ein Versorgungsfrachter oder eine Nachschubkapsel zur ISS fliegt, ist meist frisches Obst mit dabei. Bei einer Reise zum Mars wäre das schon deutlich schwieriger ...

UND WIE STEHT ES UM TOAST, CHIPS ODER KERSE? Auch Snacks ist natürlich erlaubt, aber alles, was krümelt, macht eher Ärger, weil die Krümel natürlich davon schweben. Das kann sogar gefährlich werden, weil Brösel, die auf der Erde einfach zu Boden fallen, im All eingeatmet werden können. Deshalb sind Snacks in mundgerechter Größe bevorzugt, die mit einem Happen in den Mund passen.

WAS KÖNNEN WIR BEI DER WELTRAUMNAHRUNG IN DEN KOMMENDEN JAHREN ERWARTEN? Verglichen mit den frühen Anfängen, als alle Weltraumnahrung als Paste in Tuben gepresst wurde, sind wir heute schon ein gutes Stück weitergekommen. Möglich ist inzwischen fast alles, Einschränkungen gibt es halt nur noch bei der Frische und bei der Haltbarkeit von Lebensmitteln. Es gibt derzeit auch Forschungsprojekte, deren Ziel es ist, Möglichkeiten zu erforschen, wie sich Astronauten zukünftig auf der ISS mit selbst gezeuhteten, essbaren Pflanzen versorgen können.

EINBLICKE

Bei getrockneten Speisen, denen vor dem Verzehr wieder Wasser beigegeben wird, muss ein passender Adapter in die Verpackung eingeschweißt werden. Hierüber werden die Beutel dann direkt an die Wasserspender der ISS angeschlossen. Bei Dosen ist die Größe wichtig, damit diese kompatibel sind zu den russischen Aufheizvorrichtungen.

#BEDIFFERENT

SALOMON FoodWorld

Impulse. Erfolg. Emotionen.



#BeDifferent

Der Burgermarkt verändert sich stetig. Trends kommen und gehen, alles wird schnelllebig. Gästeanprüche steigen, gutes Fachpersonal dagegen ist schwierig zu bekommen. Die steigende Komplexität erfordert Veränderungen und neue, spezialisierte Lösungen! Mit relevanten Produkten, die den Unterschied machen sind wir der perfekte Partner! #BeDifferent

UNSERE BURGER-NEUHEITEN



PRIME CUT BURGER

Premiumberger für Kenner: Mit ausgewählten Teilstücken aus Brisket & Flank, extra dick & fleischig

BUFFALO CHIK'N® BURGER

Unsere Buffalo Chik'n® Wings jetzt als Burger: Spicy, mit authentischer Butternote

SALOMON-FOODWORLD.COM

GENUSS BIS INS HOHE ALTER

ESSEN GIBT DAS GEFÜHL VON DAHEIMSEIN

VERÄNDERTE ESSKULTUR

Lange standen Pflege und Betreuung in Senioreneinrichtungen stärker im Fokus als die gereichten Mahlzeiten. Das Essen war aufgrund von Personalmangel oftmals standardisiert. Nach wie vor fehlt es gerade in der Altenpflege an Personal, doch es hat ein Umdenken in Sachen Ernährung stattgefunden. Mehr und mehr frische, regionale und saisonale Produkte kommen zum Einsatz. **Individualität** im Angebot, **gesunde und ausgewogene Ernährung** stehen auf dem Wochenplan. Nicht immer eine leichte Aufgabe für die Küche.

Sind die Einrichtungen größer, wird es schwer, auf Tablettsysteme und Großküchen zu verzichten, aber gerade in kleineren Heimen rückt die **Gemeinschaftsküche** immer mehr in den Mittelpunkt. Wer möchte, kann sich einbringen. Es gibt wöchentliche „Schnibbelgruppen“, in denen Bewohner in gemeinsamer Runde das Gemüse vorbereiten und so in einen Erfahrungsaustausch mit den angestellten Köchen kommen. **Kochen verbindet**, sagt man doch so schön! Ganz nebenbei entlocken Köche den Bewohnern auf diese Art so einige Tricks der altbewährten Hausmannskost. Die Bewohner selbst erfahren **das Gefühl, gebraucht zu werden**. Beispielhaftes Verpflegungskonzept!

GESCHMACKS- ERINNERUNG ...

Kräuter und Gewürze werden im Alter wohl dosiert, damit der Geschmackssinn angeregt wird. Auch kommen bekannte Geschmäcker auf den Speiseplan, denn diese können schöne Erinnerungen transportieren, das Gehirn zum Arbeiten anregen. Bei demenzerkrankten Bewohnern kann die Darreichungsform der Mahlzeit verändert werden. Nicht wie Sie jetzt denken: „Ab in den Becher und durch den Strohhalm.“ Nein, solange der Mensch fähig ist, selbstständig zu essen, wird die **Darreichungsform minimal verändert**. Demenzerkrankte können Suppen z.B. durch Servieren in Würfelform eigenständig essen; ihr Selbstbewusstsein dadurch stärken. Hierbei ist Kreativität in der Küche gefragt.

... STATT PÜRIERTEM EINHEITSBREI!

Für Vitamine sorgen immer mehr Salatvariationen. Traditionell als Beilage, wie es von Alters her bekannt ist. Am besten noch aus Bohnen oder Möhrchen zubereitet, schmecken Vitamine am besten. Für ältere Menschen mit Kau- oder Schluckstörung ist Essen und Trinken eine große Herausforderung. Bevor es zu Appetitlosigkeit, Angst vor Essen und dann zu einer Mangelversorgung kommt, wird in Senioreneinrichtungen immer mehr auf die Zubereitung in der Küche geachtet.

DIE KÜCHE ARBEITET NACH EINEM KONSISTENZ- STUFENPLAN

0. NÄHRUNGSKARENZ ORALE ERNÄHRUNG IST NICHT MEHR MÖGLICH. DIE ERNÄHRUNG ERFOLGT ÜBER EINE SONDE ODER INFUSION

1. PASSIERTE KOST FASERFREIE, GLATTE KOST WIE SUPPEN, FRUCHTPÜREES ETC.

2. BREIKOST IN DIESER KONSISTENZ LÄSST SICH DAS ESSEN IM MUND ZERDRÜCKEN, DAHER EIGNEN SICH HIER WEICHES BROT, GETREIDEBREI, WEICHES GEMÜSE

3. WEICHE KOST VERZICHT AUF BESONDERS HARTE LEBENSMITTEL WIE KERNEN, TROCKENES FLEISCH ETC.

4. ANGEPASSTE NORMALKOST ÜBERWIEGEND FESTE SPEISEN WIE AUFLÄUFE, HACKFLEISCH, BROT ETC.

5. NORMALKOST/VOLLKOST

Gerade als Cateringunternehmen ist es besonders wichtig, immer ein offenes Ohr für die Bewohner und in der Küche zu haben. Nur so kann Seniorenverpflegung stetig mit den Anforderungen wachsen und sich auf jeden Bewohner individuell einlassen.

Auch hat gerade die Verpflegung in Fremdregie viele Vorteile gegenüber der Eigenregie, denn Caterer bringen oft neue Impulse, Foodtrends und viel Erfahrung mit.

FAKTBlickE

Durch unsere Gesundheitspolitik wird eine stationäre Pflege im Alter immer weiter nach hinten geschoben. Die ambulante Pflege wird angestrebt. Dies heißt allerdings für Heime, dass Menschen erst mit viel höherem Pflegeaufwand in stationäre Einrichtungen kommen, sich die Aufenthaltsdauer reduziert und spezielle Kostformen immer wichtiger werden. Essen – fast wie in einer Klinik.

Grafschafter
WIR LIEBEN
UNSERE
WURZELN!

Grafschafter
Goldsaft
100% ZUCKER-
FREI
VEGAN

Grafschafter
Pur aus der Natur.

STERNE KÜCHE MUSS FUNKELN

IHR ZIEL: PRÄZISION AUF DEM TELLER

DAS GANZE JAHR WIRD AUF HÖCHSTEM NIVEAU IN DER STERNEGASTRONOMIE GEBRUTZELT UND SERVIERT. SELBST DIE WELTBESTEN KÖCHE KOMMEN ABER INS SCHWITZEN, WENN DER KAMPF UM DIE BEGEHRTEN MICHELIN-STERNE ERÖFFNET IST.

DER ERFOLGSDRUCK IST IMMENS. NUR DIE BESTEN RESTAURANTS DER WELT WERDEN AUSGEZEICHNET. DOCH WAS MACHT DIE STERNEKÜCHE EIGENTLICH ANDERS ALS DIE DORFKNEIPE UM DIE ECKE?

EIN STERNERESTAURANT IST EIN GESAMTKUNSTWERK

Eine kreative, exquisite Küche gehört natürlich dazu, denn die Sterne werden ausschließlich für die Leistung der Küche vergeben. In der Küche beginnt alles mit der hohen Qualität der Produkte und deren absoluter Frische. Rinderfilet aus Massentierhaltung geht also gar nicht, eher schon vom Hohenloher Rind oder vom Wagyu aus Japan. Dafür braucht man zuverlässige Lieferanten. Solche, die erstklassige Waren liefern können, die ein Endverbraucher niemals im Handel kaufen könnte. Spitzenprodukte von besonderer Qualität heben sich durch Frische, ökologische Nachhaltigkeit, schonende Verarbeitung und strengste Kontrollen von anderen ab. Regional sind umliegende Landwirte gefragt, Spezialitätengroßhändler oder solche, die über den bekannten Großmarkt in Paris Rungis importieren.

DIE SPITZE KOSTET

Doch diese Sterne haben ihren Preis. In einer Sternegastronomie ist nicht nur der Wareneinsatz viel höher, sondern auch der Personaleinsatz. Zu Spitzenzeiten können so einmal schnell bis zu 30 Angestellte für 20 Gäste arbeiten, denn Luxus definiert sich auch darüber, in welchem Maße der Gast umsorgt wird. Hier gibt es sogar noch echte Patissiers, die sich nur um das süße Wohl der Gäste kümmern.

Zudem sollte nicht die Perfektion angestrebt werden, sondern die Präzision, denn Geschmack ist subjektiv. Man muss sich als Koch jeden Tag aufs Neue die Frage stellen: Wie werde ich besser und präziser? Auch muss man sich bewusst sein, dass das Wort „grob“ aus dem Wortschatz gestrichen werden sollte. Im Sternrestaurant wird mit Pinzette und Fingerhut gearbeitet.

PRÄZISION IST DAS A UND O

DREI ZUTATEN DÜRFEN IN DER STERNEGASTRONOMIE NIE FEHLEN:

★ DIE BESTE QUALITÄT DER ZUTATEN

★ HERAUSRAGENDER GESCHMACK

★ AUßERGEWÖHNLICH KREATIVE PRÄSENTATION

Wichtig ist, dass Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts auf dem gleichen Niveau sind und dass jedes Menü ein aufregendes Erlebnis darstellt. Dabei ist es unwichtig, ob man japanisch, neoamerikanisch, die Tricks der Molekularküche beherrscht oder einem Wiener Schnitzel völlig neue Aspekte abgewinnt. Erfüllt jemand alle Anforderungen, stehen die Chancen gut für einen Stern. Obendrein sind die Impulse um einen Koch herum sehr bedeutend. Jahreszeiten spielen eine sehr wichtige Rolle.

JETZT KOMMT DAS HANDWERK INS SPIEL

JEDES MENÜ EIN AUFREGENDES ERLEBNIS

Natürlich dürfen die fachgerechte Zubereitung, Kreativität und eine persönliche Note der Küche nicht fehlen. Ein Küchenchef sollte einen feinen und originellen Geschmack haben. Das ist die beste Voraussetzung für eine kreative Küche.

Hat das Restaurant kein Hotel im Rücken, für das es ein Prestigeobjekt ist, ist der wirtschaftliche Druck hoch. Mit diesem Erfolgsdruck muss man umgehen können. Viele Sterneköche stellen mit einem zweiten Standbein oftmals die Wirtschaftlichkeit ihres Genusstempels sicher. Sie betreiben oft noch ein alltäglicheres Zweitrestaurant oder geben ihren Namen dafür her. Sie schreiben Bücher, kochen im TV oder online. Um die Wirtschaftlichkeit zu gewährleisten sollte man sich vorher gut überlegen, ob in der Gegend genug potenzielle Gäste sind, die sich Gourmetküche leisten können.

CHECKLISTE: WIRTSCHAFTLICHKEIT

EINBLICKE

Acht Michelinsterne bei nicht einmal 15.000 Einwohnern. Die Rede ist von der Gemeinde Baiersbrunn. Sie hat die höchste Sternedichte Deutschlands. Selbst in den USA kennt man dieses „culinary valley in the blackwood forest“. Mehr als 500 Kilometer Wanderwege erstrecken sich rund um die Sternegemeinde. Das kann Hunger machen.

9 DIE KÜCHE DER FANS

OB BUNDESLIGA, CHAMPIONS LEAGUE, FESTIVAL ODER KONZERT: IM STADION GEHT ES NICHT NUR UM SPORT UND MUSIK, SONDERN AUCH UM DAS LEIBLICHE WOHL. DIE KULINARISCHE BEGLEITUNG EINES EVENTS IST VON ENORMER BEDEUTUNG FÜR DIE GUTE STIMMUNG AUF DEN RÄNGEN UND IN DEN LOGEN.

BIS ZU 80.000 FANS HABEN HUNGER UND DURST – EINE ECHTE MAMMUTAUFGABE FÜR DEN CATERER. WIR FRAGEN BEI DOMINIK MÜLLER, DEM BETRIEBSLEITER DER COMMERZBANK-ARENA NACH, WIE ALL DIES EIGENTLICH BEWERKSTELLT WIRD.

KICKEN, JUBELN, SCHLEMMEN – DAS IST STADIONFEELING!

FLICKER

Im Durchschnitt werden pro Spiel 13.000 Würste, 20.000 Brötchen, 35.000 Becher Bier und 13.000 Becher Apfelwein in der Commerzbank-Arena verkauft. Zahlen, die erahnen lassen, wie wichtig hier Organisation ist.

IN DER COMMERZBANK-ARENA FINDEN NICHT NUR DIE HEIMSPIELE VON EINTRACHT FRANKFURT STATT, SONDERN AUCH ZAHLEICHE EVENTS. ORGANISIEREN SIE VON DER WÜRSTCHENBUDE ÜBER DEN BUSINESSBEREICH UND DIE LOGEN BIS HIN ZUR SPIELERVERPFLEGUNG ALLES? Ja, Aramark organisiert die Verpflegung für alle Stationen.

AN WELCHEN NEUEN SYSTEMEN WIRD GEARBEITET, UM DAS STADIONCATERING ZU OPTIMIEREN UND LANGE WARTESCHLANGEN ZU ELIMINIEREN? Aktuell arbeiten wir mit der Firma DigiFood zusammen und können somit unseren Service direkt am Platz anbieten.

GILT EIGENTLICH IMMER NOCH DIE FAUSTREGEL WIE EINST: „LINKS TRINKEN, RECHTS ESSEN“? MÜSSEN DIE SPEISENANGEBOTE IM STADION AM BESTEN IMMER NOCH NACH DIESEM CREDO AUSGEWÄHLT WERDEN? Natürlich bleiben die alten Klassiker wie Wurst und Bier immer ein fester Bestandteil des Stadioncaterings, aber wir versuchen auch immer, neue Foodtrends zu implementieren. Exemplarisch möchte ich erwähnen, dass wir ab dem kommenden Spieltag wieder zwei neue Ideen umsetzen, zum einen Streetfood aus Südamerika und zum anderen ein neues Brezelkonzept.

WIE WEISS MAN ALS CATERER ZU JEDEM ZEITPUNKT, WIE VIEL BIER NOCH VORHANDEN IST, OB ALLE THEKEN UND GERÄTE EINWANDFREI ARBEITEN ETC.? An Veranstaltungstagen arbeiten wir an all unseren Ständen mit Standleitern, Tribünenleitern und weiteren Führungskräften und behalten so den Überblick. Im Übrigen können wir natürlich auf unsere Erfahrungen in Bezug auf Gegner, Wetter und Anstoßzeit zurückgreifen und somit den Kiosk schon im Vorfeld optimal bestücken, sodass im Normalfall keine Nachbestückung notwendig ist.

ALS STADIONCATERER HAT MAN EINE GROSSE VERANTWORTUNG UND ES GILT, VIELE VORSCHRIFTEN EINZUHALTEN. GANZ ZU BEGINN STEHT DER WARENEINKAUF. WORAUF WIRD BESONDERS BEI DER AUSWAHL DER LIEFERANTEN GEACHTET? Einige Lieferanten sind uns als Stadioncaterer ja aufgrund von Sponsorenverträgen des Vereins vorgegeben, aber auch bei diesen sowie bei allen anderen finden in regelmäßigen Abständen Kontrollen seitens unseres Zentraleinkaufes und des von uns beauftragten Hygieneinstitutes statt. Wichtig sind uns immer ein regionaler Bezug und die Frische der Produkte.

WAS MACHT DIE KÜCHE IM STADION ANDERS ALS Z. B. DIE IN EINER KANTINE? Im Unterschied zu den Kantinen müssen wir unsere Produkte in größerer Masse und innerhalb kürzerer Zeit bereithalten. Große Unterschiede ergeben sich auch aus den verschiedenen Anstoßzeiten: Bei einem Freitagabendspiel werden durchschnittlich 400 Gramm mehr Lebensmittel pro Gast benötigt als an einem Samstag.



Kompetenz in Frucht und Erfrischung

- wiederverschließbar
- pfandfrei
- Abfüllung 100% CO₂ neutral



Joyce Drinks to go

Guldenkron Fruchtsaft GmbH
www.guldenkron.de



10

FRÜHSTÜCK, MITTAG- UND ABENDESSEN, DAZU ZIMMERSERVICE RUND UM DIE UHR UND DAS ALLES OFT FÜR HUNDERTE GÄSTE. NICHT ZU VERGESSEN DIE TEILNEHMER AUS DEM GEBUCHTEN SEMINARRAUM, DIE AUCH VERPFLEGT WERDEN MÜSSEN.

IN EINER HOTELKÜCHE GEHT ES HEISS HER UND WER DORT ARBEITET, MUSS STRESS SCHON IRGENDWIE LIEBEN.

24 STUNDEN HOTEL KÜCHE

HIER IST RUND UM DIE UHR WAS LOS!

GUT GEPLANT IST HALB GEKOCHT

Von der Personal- bis zur Menüplanung muss alles passen. Das richtige Personal zur richtigen Zeit ist der Grundstein. Damit in der Hotelküche alles reibungslos läuft, arbeitet man mit der sogenannten Küchenbrigade. Bei Hochbetrieb weiß jeder, was zu tun ist, und jeder Handgriff sitzt. Jeder Bereich wird von einem Chef de Partie geleitet, der von seinem Stellvertreter unterstützt wird. Erfahrung ist Gold wert: Wie viele Gäste hat das Hotel im Durchschnitt, wie viele davon frühstücken, wie viele Mittagessen und wie viele Abendessen werden im Hotelrestaurant serviert? Dazu die Anzahl der Bestellungen beim Zimmerservice pro Woche! Ohne diese Zahlen ist keine gute Planung möglich.

TREND: LOCALS SIND DIE NEUEN STAMMGÄSTE

Mehr Leben in Hotelbars und -restaurants? Das schaffen die neuen **Open-Lobby-Konzepte**. Nicht mehr nur Reisende, sondern immer mehr Einheimische zieht es in die Hotels. Schicke Themenrestaurants innerhalb der Hotelanlagen, imposante Lobbys oder stylische Bars sind verlockend. Ein Drink, leckeres Essen und all das spontan in ganz besonderem Flair serviert? Eine tolle Entwicklung, die auch in der Küche nun eingeplant werden muss. Snacks werden immer beliebter, denn jetzt wird sogar zu später Stunde an der Bar gegessen.

QUALITÄTSSICHERUNG AUF DEM TELLER

Bevor das Dinner, welches im Hauptrestaurant eines guten Hotels oftmals bis zu 6 Gänge beinhalten kann, am Abend starten kann, wird Probe gekocht. Meist wird schon direkt nach der Mittagspause zwischen 16 und 17 Uhr um die Wette gekocht, so dass die Funken sprühen. Alle Speisen des Menüs am Abend werden angerichtet, probiert, verfeinert und anschließend dem Service genauestens erklärt. Wissen punktet, daher ist es umso persönlicher und zeugt von Qualität, wenn Servicepersonal und Küche gut eingespielt sind und der Service selbst auch Zutaten und Zubereitung erklären kann.

IMPROVISATIONSKUNST UND MULTITASKING

Findet gerade ein wichtiges Event in der Nähe statt oder bucht sich eine Großveranstaltung ein, so muss schnell improvisiert werden. Das Volumen kann schnell 300 % und mehr Gerichte bedeuten, dreifache Arbeitsleistung ist zugleich gefordert. Mehr Stauraum ist außerdem nötig, die Küche avanciert zum Vorratsdschungel, doch auch hier gilt es, immer den Überblick zu behalten.

EINBLICKE

Ein Food-Court im Hotel? Check-in in moderner Marktatmosphäre, Lunch in der Lobby, arbeiten und sich dabei eine Bio-Limo an der Take-away-Station schnappen? Das ibis Styles Hotel am Münchener Flughafen setzt ab 2021 auf dieses Konzept. Die Hotelküche wird revolutioniert und die Gastronomie im Hotel wird neu gedacht.

Butterfly¹³
Milchstreichfett aus Butter
mit Joghurt

Streichfeiner Genuss in Portionen

- ➔ Aus frischer MEGGLE Butter und Magermilch-Joghurt hergestellt
- ➔ Ohne Konservierungsstoffe
- ➔ 21% weniger Fett als herkömmliche Butter
- ➔ Extra streichzart
- ➔ Für kalorienbewusste Gäste und Verbraucher
- ➔ Erhältlich in attraktiven Portionsgrößen: 10 g, 15 g, 20 g

Auch verfügbar als butterzarte TK-Blüte 10 g – Ihre Vorteile:

- ✓ Dekorative Blüte
- ✓ Gebrauchsfertig vorportioniert
- ✓ Tiefkühlfrisch und schnell entnehmbar
- ✓ Leicht kalkulierbar
- ✓ Ideal für das Frühstücks-Buffer



MEGGLE
Foodservice

UPGRADE FÜR IHR FRÜHSTÜCK

von Bettina Schneider

DAS FRÜHSTÜCK BEKOMMT EIN ECHTES UPGRADE: BRINNER. ES IST NICHTS ANDERES ALS DIE KOMBINATION DER BEIDEN WÖRTER „BREAKFAST“ UND „DINNER“. IM KLARTEXT HEISST DIES: SPEISEN WERDEN EINFACH ZU JEDER UHRZEIT SERVIERT. ES WÄRE DOCH ZU SCHADE, WENN MANCHE LECKEREIEN NUR DEN MORGENDLICHEN GAST ERREICHEN, ODER? GERADE IN ZEITEN VON SELBSTFÜRSORGE UND GEMÜTLICHKEIT KÖNNEN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE PUNKTEN, WENN DAS ANGEBOT STIMMT. BEGEISTERN SIE IHRE GÄSTE MIT DIESEN EINFACH VORZUBEREITENDEN INTERNATIONALEN SNACKS.

KANELBULLAR-ZIMTSCHNECKEN

ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- › 250 ml lauwarme Milch
- › ½ Würfel Hefe, ca. 20 g
- › 200 g Zucker
- › 500 g Mehl (Type 405)
- › Salz
- › 1 Ei (Größe M)
- › 2 Eigelb (Größe M)
- › 140 g weiche Butter
- › 1 EL Zimtpulver
- › 120 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

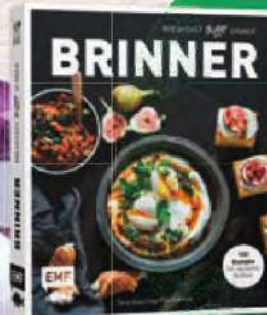
1. Für den Teig 100 ml der lauwarmen Milch in ein Schälchen gießen. Die Hefe hineinbröckeln, 1 TL Zucker dazugeben und alles verrühren, bis sich die Hefe auflöst. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.
2. Das Mehl mit 1 Prise Salz und 50 g Zucker in einer Rührschüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei und Eigelb in die Mulde geben. Die übrige lauwarme Milch und den Hefeansatz dazugeben und alles mit den Knethaken auf kleiner Stufe 5 Min. vermengen. Nach und nach 80 g Butter zugeben. Anschließend den Teig auf höchster Stufe 5 Min. durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in einer bemehlten Schüssel an einem warmen Ort 1 Stunde abgedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch mal von Hand kräftig durchkneten, dann zu einem Rechteck von ca. 40 x 50 cm ausrollen. Den Teig mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und weitere 10 Min. gehen lassen.
4. Währenddessen die übrige Butter schmelzen, den restlichen Zucker mit dem Zimt mischen. Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Butter einpinseln.
5. Aus dem Teigrechteck zwei Streifen à 20 x 50 cm schneiden. Die geschmolzene Butter darauf verteilen und mit Zimtzucker bestreuen. Jeden Teigstreifen quer in sechs gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke von der kurzen Seite her aufrollen und aufrecht nebeneinander in die Form stellen – es dürfen Lücken dazwischen sein, da der Teig beim Backen stark aufgeht. Den Teig nochmals 20 Min. gehen lassen.
6. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Die Schnecken im heißen Ofen ca. 45 Min. backen, dabei regelmäßig den Bräunungsgrad kontrollieren und das Gebäck eventuell mit Backpapier abdecken, dann herausnehmen und abkühlen lassen.
7. Puderzucker mit Rum glatt rühren. Schnecken noch warm mit der Glasur bestreichen und in der Form abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm sind. Genießen!

EINFACH DER BRINNER

Gerade in Deutschland geben wir schon heute mehr für das Frühstück aus als im europäischen Durchschnitt, und das kann ganz einfach angekurbelt werden.

NORDIG
BRINNER





LESESTOFF

Auf 160 Seiten erwarten Sie 100 Rezepte für opulente Buffets und Genuss rund um die Uhr à la „Brinner“. Abwechslungsreich, thematisch gegliedert und mehr als spannend. www.emf-verlag.de

CALIFORNIAN
BRINNER

AVOCADO ON TOAST

ZUTATEN

GRUNDREZEPT

- › 1-2 Scheiben Brot (je nach Größe)
- › 1 weiche, reife Avocado
- › 1 TL Zitronen- oder Limettensaft, frisch gepresst
- › Salz, Pfeffer

FÜR DEN ITALIAN TOAST

- › 1 EL Pinienkerne
- › 2 Eiertomaten
- › 2 Stängel Basilikum
- › 1 TL Aceto balsamico
- › 1 EL Pesto (aus dem Glas, nach Belieben)
- › Salz, Pfeffer

FÜR DEN GREEK TOAST

- › 2 EL Walnusskerne
- › 1 EL Sesam
- › 50 g Feta
- › 1 Frühlingszwiebel
- › Je 2 Stängel Dill und Petersilie
- › 1 Stängel Minze

FÜR DEN LACHSTOAST

- › 2 Scheiben Graved Lachs oder Räucherlachs
- › 3 Radieschen
- › 1 Kästchen Kresse
- › 2 Scheiben Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Das Brot goldbraun tosten. Die Avocado längs halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen, auf einen Teller geben und mit Zitronen- oder Limettensaft beträufeln, dann mit einer Gabel fein zerdrücken, salzen und pfeffern. Das Avocadomus auf dem Toast verteilen und mit weiteren Zutaten nach Wahl belegen:

2. Für den Italian Toast die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett braun anrösten und dann herausnehmen. Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden. Basilikumblätter abzupfen, grob in Streifen schneiden und bis auf einen kleinen Rest mit Tomaten und Essig mischen, salzen und pfeffern. Die Tomaten auf dem Avocadomus verteilen, mit übrigem Basilikum und Pinienkernen bestreuen. Nach Wunsch mit Pesto beträufeln.

3. Für den Greek Toast erst die Walnusskerne, dann die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und abkühlen lassen, anschließend die Walnusskerne grob hacken. Feta trocken tupfen und mit einer Gabel fein zerbröckeln. Frühlingszwiebel mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Dill, Petersilie und Minze abzupfen und hacken. Alle Zutaten mischen und auf dem Avocadomus verteilen.

4. Für den Lachstost die Lachsscheiben halbieren, falls nötig. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Kresse vom Beet schneiden, Zitronenscheiben halbieren. Alles auf dem Avocadomus verteilen.



EIN HERZ FÜR TRENDS: BRAINFOOD-PASTA MIT AVOCADO

Power für den Geist, Freude für den Gaumen:

Pasta gefüllt mit Avocado-Mascarpone-Creme, verfeinert mit Cayennepfeffer, Koriander und Zitrone!

Noch mehr Ideen:
in unserem Gastro-Flyer
und unter
foodservice@hilcona.com



hilcona

FOODSERVICE

www.foodservice.hilcona.com

Colour up your life!

von Bettina Schneider

OBWOHL VON VIELEN BEREITS ZUM SUPERFOOD DES JAHRES GEKÜRT, WISSEN VIELE VON UNS NOCH GAR NICHT SO RECHT ETWAS MIT DEM GOLDENEN GEWÜRZ DES ORIENTS ANZUFANGEN. KLAR, ES SOLL GESUND SEIN, DOCH WAS STECKT EIGENTLICH HINTER DEM KURKUMA-HYPE, DER IMMER MEHR CAFÉS IN FORM VON KURKUMA-LATTE ODER ÄHNLICHEM ERREICHT?

RUTSCH RÜBER, JETZT KOMMT KURKUMA!

KÖNIGIN DER WURZELN

Kurkuma ist eine krautartige Pflanze, die bis zu einen Meter hoch wachsen kann. Sie bildet knollenartige Wurzelauswüchse, die stark an Ingwerknollen erinnern, denn schließlich gehört sie auch zu den Ingwergewächsen. Angebaut wird Kurkuma hauptsächlich in Indien und Südostasien, wo sie bereits seit über 5000 Jahren als **Heilpflanze** in der chinesischen Medizin wie auch im indischen **Ayurveda** eingesetzt wird. Die Inder zählen das gelbe Gewürz zu den „heißen“ Gewürzen, denen eine reinigende und energisierende Wirkung nachgesagt wird, und bezeichnen sie sogar als „Königin der Wurzeln“.



KURKUMA-KICK

Verwendet werden kann die Safranwurzel – wie Kurkuma auch genannt wird – frisch oder auch getrocknet. Hauptbestandteil des Trendgewürzes sind ätherische Öle und sogenannte **Curcuminoid**e, in der Lebensmittelindustrie auch bekannt als **E100**. Hier dient es meist als Farbmittel oder Geschmacksträger, doch viel interessanter ist die medizinische Heilwirkung. Curcumin wirkt entzündungshemmend und schmerzstillend und leitet Schwermetalle aus dem Körper. Außerdem soll es den Knochenabbau hemmen. Selbst auf Diabetes und Formen von Alzheimer soll es eine positive Wirkung zeigen. Äußerst beachtenswert, denn mittlerweile erkrankt **jeder 12. Bürger der westlichen Industriestaaten über 65 Jahren früher oder später an Alzheimer**. Auch für die Versorgung des Körpers mit Calcium ist Kurkuma mit einem Gehalt von über 180 Milligramm pro 100 Gramm sehr interessant. Kurkuma enthält 5–7% ätherische Öle, die antimikrobiell und antineoplastisch (gegen Tumore) wirken. Zahlreiche Studien beschäftigen sich mit der Heilwirkung des Curcumins bei Krebs. Es gibt sogar bereits gesicherte Erkenntnisse über die positive Wirkung bei Krebsarten wie Hautkrebs, Darmkrebs, Brustkrebs und Prostatakrebs. Mixt man jetzt noch Kurkuma mit schwarzem Pfeffer, wird die Aufnahme des Curcumins durch den Körper um das 2000-Fache erhöht.

BELIEBTSTER STARGAST IN DER KOCH- UND FOODSZENE

In jedem guten Curry ist Kurkuma ein Muss. Bisher nur in der deftigen Küche bekannt, geht es für das Gewürz nun konstant in Richtung süßer Wegbegleiter, ob im Tee, als Superfood-Mix für Brotvariationen oder in süßen Keksen. Kennen Sie das Detox-Trendgetränk „Goldene Milch“? Bei Foodies äußerst beliebt. Die gelbliche Färbung erhält der warme Seelenschmeichler durch das Kurkumapulver. Welche Milch zum Einsatz kommt, ist egal; die Hauptrolle spielt eben Kurkuma. Allerdings ist das Pulver nur schwer wasserlöslich, weshalb zum Beispiel natives Kokosöl hinzugefügt werden sollte, denn mit diesem kann sich das Pulver gut verbinden. Hinzu kommt noch ein wenig Süße von Honig oder Agavendicksaft, aufkochen und fertig ist die goldene Milch. **Der Geschmackstest:** Im ersten Moment etwas süß und scharf, dann kommt das herbe und leicht bittere Aroma hinzu. Äußerst bekömmlich für Magen und Darm und dazu mit entgiftender Wirkung.

Wie wäre es mit Kurkuma als Zusatz für Ihre Kaffeekreationen oder Backwaren? Natürlichkeit von Lebensmitteln und Gesundheit sind zunehmend gefragt bei Verbrauchern, denn Selbstfürsorge steht hoch im Kurs. Immer mehr Menschen möchten genießen und dem Körper am besten gleichzeitig etwas Gutes tun.



UNSER BEITRAG FÜR EIN FAIRES FRÜHSTÜCK



Imkergold BLÜTENHONIG erhältlich in cremig und flüssig – mit konkreter Herkunftsangabe!

BREITSAMER HONIGSORTIMENT

FÜR KÜCHENPROFIS



Unser TOP-Artikel für Küchenprofis

- 1,5 kg Imkerhonig in der Dosierflasche
- Leichtes Portionieren
- Gutes Handling
- Kein Warenverlust an Löffel oder Schöpfkelle



www.breitsamer.de



DER ERSTE BLICKFANG EINES JEDEN THE ASH RESTAURANTS: DIE ÜBERDIMENSIONALE BAR. EINE LOCATION DER GANZ BESONDEREN ART, IN DER FREUNDE, FAMILIE UND GESCHÄFTSPARTNER ZUSAMMENKOMMEN, TRINKEN, ESSEN UND FEIERN. THE ASH TRANSPORTIERT DIE IDEE DES SUPPER CLUBS DER 1920ER JAHRE DIREKT AUS DEN USA NACH DEUTSCHLAND UND IST AUF EXPANSIONSKURS. BESONDERHEIT: FREESTANDER GEHÖREN GENAU SO ZUM KONZEPT WIE INNERSTÄDTISCHE RESTAURANTS. DARÜBER WOLLEN WIR MEHR WISSEN UND FRAGEN NACH BEI TYLER HAHNE (COO VON THE ASH), DER GEMEINSAM MIT GÜNGÖR CAN (GESCHÄFTSFÜHRER VON THE ASH) DAS KONZEPT LEITET.

THE ASH FÜHRT FINE CASUAL-DINING-UND BARKULTUR DER AMERIKANISCHEN SUPPER CLUBS ZUSAMMEN. WIE KAM ES ZU DER IDEE, DIES NACH DEUTSCHLAND ZU HOLEN?

Wir wollten einen Weg finden, die internationale Kultur auch nach Deutschland zu bringen. Man isst fünfmal die Woche außerhalb und nur zweimal daheim und in Deutschland ist das noch genau anders herum. Es ist einfach toll, wenn man sich nach Feierabend noch trifft – und selbst wenn es nur auf ein Bier an der Bar ist. Auch war es ein Lebens Traum von meinem Vater und mir, das Rustikale und Weitläufige aus den USA nach Deutschland zu bringen.

In den 20ern gab es in den USA oftmals versteckte Räumlichkeiten, auch Supper Clubs genannt, in denen man sich zum Alkoholgenuss, für gutes Essen und zur Gesellschaft traf. Dieses Feeling holen wir ins THE ASH.



WAS MUSS MAN ALS GASTRONOM BESONDERS BEACHTEN, WENN MAN SICH AN EIN FREESTANDER-PROJEKT WAGT? DIE GRÖSSTEN HERAUSFORDERUNGEN?

Klar, bei einem Freestander kann man alles so planen und bauen, wie man es als Gastronom möchte. Man muss sich nicht arrangieren. Natürlich ist es aber auch ein ganz anderes Volumen. Man muss große Grundstücke in optimaler Lage erst einmal finden. Was natürlich bei einem Freestander toll ist: Man kann direkt vor dem Gebäude parken und man kann von draußen bereits ganz anders, z.B. mit riesiger installierter Flamme, überzeugen. Oder wie in Aachen bereits umgesetzt: eine eigene Piazza mit Springbrunnen und Terrasse bauen. Natürlich muss man der Stadt angepasst überlegen, was funktioniert.



WIE ERKLÄREN SIE EINEM NEULING DAS KONZEPT?

Eine enorme Größe, hohe Qualität und eine Atmosphäre zum Zusammenkommen. Die Bar, die Größe des Gebäudes – die 900-1.100 g schweren Steaks, die Preisspanne von 20 € bis 800 €. Hier können der Geschäftsmann und der Student abends gemeinsam essen, feiern und sich wohlfühlen. The ASH soll mehr ein Gefühl sein. Wir haben auch oft Gäste, die erst nach dem klassischen Gastronomiebetrieb kommen, Tische beiseite schieben und es wird bis in die Abendstunden mit Musik von einem DJ getanzt und getrunken. The ASH avanciert so immer mehr zum „place to be“.



WIE MUSS EIN MITARBEITER GESTRIKT SEIN, UM BEI THE ASH ZU ARBEITEN? WIE STEHT ES UM DAS THEMA MARKENBINDUNG?

Mitarbeiter sollten bei uns einfach offen sein. In den USA ist der Job im Service ein viel höher anerkannter Beruf als in Deutschland. Man ist stolz in der Gastronomie zu arbeiten. Hier wird nach dem Credo gearbeitet: **Das Geben ist viel schöner als das Nehmen.** Wir wollen hierzulande den stolzen Kellner und den stolzen Koch wieder etablieren. Unsere Verantwortung ist es, dies unseren Mitarbeitern beizubringen. Unsere Mitarbeiter heißen ASHBEES und es wird sehr auf z.B. gesunde Arbeitszeiten, über tariflichen Verdienst und individuelle Schulungen geachtet. Wir stehen immer zur Seite und geben ihnen auch die Möglichkeit, in unserem Unternehmen Karriere zu machen. Ob Quereinsteiger oder mit jahrelanger Erfahrung; bei The ASH kann jeder seine Fähigkeiten weiterentwickeln.

WIE WEISS EIN GUTER GASTRONOM, OB SEIN KONZEPT AUFGHT?

Rein kaufmännisch gesehen: am Umsatz! Umsatz spricht für wiederkehrende oder neue Gäste. Wenn Gäste nicht basierend auf einer Sache immer wieder kommen, sondern eigentlich gar nicht richtig erklären können wieso. Wenn das Gesamtpaket bei den Gästen gut ankommt. Qualität darf kein Merkmal mehr sein, sondern Pflicht. Heute muss es die Atmosphäre, die Musik, der Service, das Gesamterlebnis sein, dann geht das Konzept auf. Vom Marketing her gesehen ist es toll, wenn einem bewusst wird, dass man als Marke angekommen ist. Wenn Gäste The ASH als idealen Treffpunkt für jede Gelegenheit wahrnehmen.



QUALITÄT ist das beste Argument

- zielgerichtete Produkte
- kreative Innovationen
- umfassendes Know How
- perfekter Service



www.lindemann.info

WAS WIRD IM THE ASH AM HÄUFIGSTEN BESTELLT?

Hamburger, Cheeseburger und Rinderfilet. Was früher unbekannt oder sogar als Beiprodukt galt, ist jetzt Trend. Hier reden wir über „Teres Major“ oder „Flank Steak“. Aus der Dessertwelt wird sehr gerne unsere „Dome on Fire“ bestellt. Ein riesiger Eiscremebecher mit Feuerwerk – perfekt zum Teilen geeignet.

SIND NEUE STANDORTE GEPLANT?

Als nächstes wird Dortmund eröffnet, dann kommen wir im Sommer nach Frankfurt und dann zieht es The ASH auch schon nach Bremen.

Männer
sachen

von Bettina Schneider

KÜCHENGERÄTE UND GADGETS, DIE DAS KOCHEN EFFIZIENTER MACHEN, LIEGEN SCHON SEIT LANGEM VOLL IM TREND. AUCH METHODEN, DIE EINE SCHÖNENDE ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN ERMÖGLICHEN ODER FÜR MEHR SPASS IN DER KÜCHE SORGEN, SIND GEFRAGTER DENN JE. SCHAUT MAN IN HAUSHALTE ODER GASTSTÄTTEN, SIEHT MAN, DASS HERD UND CO. IMMER NÄHER IN RICHTUNG WOHNZIMMER ODER GASTRAUM RÜCKEN. WENIGER IST MEHR, WENN ES GUT DESIGNT UND DURCHDACHT IST ...



HOT Perfektion ist, wenn alles genau nach Wunsch funktioniert. Das dachte sich auch der Hersteller Blanco und setzt auf smarte Armaturen für die Küche. Das Modell **TAMPERA Hot.3** macht mit Wartezeiten für kochend heißes Wasser Schluss. Ob frischen Tee aufgießen, Kaffee aufbrühen oder Gemüse blanchieren – kaltes, warmes und sofort kochend heißes Wasser kommt jetzt aus einer einzigen Armatur. Ein separater Heißwasser-Drehknopf mit Sicherheitsriegel steuert das kochend heiße Wasser. Minutenlanges Warten auf heißes Wasser per Kochfeld oder Wasserkocher hat ein Ende – dank 2.100 Watt kommt das kochende Wasser innerhalb von 0 Sekunden aus der Armatur. www.blanco-germany.com



Zeit intelligenter nutzen?

Es scheint, als ob Siemens eine Vorreiterrolle in Sachen Smart Home übernimmt. **DRIVE2SHOP** bringt Kühlschrank, Mensch, Auto und Supermarkt zusammen. Was dabei herauspringt: mehr intelligent genutzte Lebenszeit. Das Auto von morgen wird zum Assistenten im Alltag aufgewertet. Im Navigationsgerät soll künftig eine Schnittstelle zwischen der Siemens-App und einem ausgereiften Shoppingsystem existieren. Über den Bordcomputer kann der Fahrer den Inhalt des Kühlschranks zuhause kontrollieren, eine Einkaufsliste erstellen und diese in Auftrag geben. Der Wagen zeigt daraufhin an, wo die Bestellung auf dem Heimweg kostengünstig abgeholt werden kann. So profitieren lokale Anbieter wieder mehr gegenüber unpersönlichen Online-Riesen und der Kampf um die „Letzte Meile“-Logistik wird etwas eingedämmt. www.drive2shop.com



Der neue Sci-Fi-Ofen

Auf der CES 2019 jüngst erst als Innovation vorgestellt, rückt dieser neu entwickelte futuristische Ofen jede Küche ins Rampenlicht. Der **Connected Hub Wall Oven** der Marke Whirlpool ist die neue schlaue Schnittstelle für den Alltag. Die Front macht die Überraschung aus: Es ist keine gewöhnliche Scheibe, sondern ein transparenter Bildschirm. Auf magische Weise kann optisch in die darin befindlichen Zutaten „hineingezoomt“ werden, um z. B. den Bräunungsgrad leichter prüfen zu können. In Schritt-für-Schritt-Anleitungen können Rezepte auf dem „Fenster-Screen“ angezeigt werden, die Garzeit kann intelligent mit Ihrem Kalender abgeglichen werden und außerdem sagt Ihnen der Ofen, wann Sie Aufgaben abseits der Backröhre erledigen müssen. www.whirlpoolcorp.com



Schneller Genuss

Mit Hilfe des Gastroback **Home Sommeliers** können Genießer jetzt schneller feinste Aromen aus jedem Wein entwickeln. Das Geheimnis des Home Sommeliers ist hochkonzentrierter Sauerstoff, der vom Boden des Dekanters aufsteigt und den gesamten Wein belüftet. Ein Filtersystem soll selbst kleinste Schmutz- und Geruchspartikel sowie Feuchtigkeit aus der angesaugten Raumluft entfernen. Ein Molekularsieb trennt den Sauerstoff von Stickstoff und Kohlendioxid. Laut Hersteller entspricht 1 Minute Anreicherung mit Sauerstoff 1 Stunde traditioneller Dekantierzeit. Die Dekantierempfehlung liefert die kostenlose App; die frei einstellbare Dekantierzeit ermöglicht die Anpassung an das Ursprungsland, die Region, die Rebsorte, den Jahrgang und den Alkoholgehalt des Weines. www.gastroback.de



100 Jahre

LEIMER

Spezialitäten für die feine Küche



LEIMER Semmelbrösel
Unser Klassiker seit 1919



Ja, bei Leimer da bleib'mer.

MEHR ALS HIMMEL UND ÄHD!

von Bettina Schneider

DEUTSCHLAND IST KULTURELL UND KULINARISCH ÄUSSERST VIELSEITIG. SCHAUT MAN SICH DIE EINZELNEN REGIONEN AN, SO SIND ALLE STOLZ AUF IHRE TRADITIONSGERICHTE, DELIKATESSEN ODER SOGAR MARKENRECHTLICH GESCHÜTZTEN SPEZIALITÄTEN. „TYPISCH“ KANN GERADE IM RHEINLAND SOOOO LECKER SEIN, DENN HIER DREHT SICH ALLES UM WURST, BROT UND KNOLLEN.

Die Vorteile der regionalen Küche, ganz gleich welches Bundesland wir herauspicken, liegen auf der Hand: Transportwege werden kurz gehalten und das Vertrauen in Bäcker, Metzger oder Bauern um die Ecke wird gestärkt. Wer das Rheinland durchfährt, sieht viel Feld und Grün. Kein Wunder, dass die Agrar- und Lebensmittelwirtschaft hier einer der wichtigsten Arbeitgeber ist. Charakteristisch sind Kartoffel- und Spargelfelder, Obstbauplantagen, ellenlange Getreidefelder und die Viehzucht. Ob regionaler Versorger, Bauernladen oder Bauerncafé: Einkaufen ist hier Vertrauenssache. Oftmals wiegt der Kunde sogar selbst die Waren ab und notiert auf kleinen Blöcken die Summen mit Bleistift. Ist mal eine Ware aus, geht das Personal kurzerhand in den anliegenden Garten oder aufs Feld und sorgt für Nachschub. Klingt idyllisch? Ist es auch.



TYPISCH RHEINISCH

Der leckere rheinische Sauerbraten ist wohl die berühmteste Speise aus Düsseldorf und Umgebung. Typische Zutaten sind hier Essig, Wein und Rosinen. Das ursprüngliche Pferdefleisch wird heutzutage allerdings durch Rindfleisch ersetzt. Wer es lieber bodenständig mag und kein Vegetarier ist, dem sei „Himmel und Ähd“ ans Herz gelegt. Was sich hinter diesem

Begriff versteckt, ist ganz einfach: gebratene Blutwurst auf Kartoffelstampf und Apfel. Bleiben wir bei den kuriosen Namen.

Vegetarier können getrost im Rheinland einen „Halven Hahn“ ordern, denn anders als erwartet ist dies lediglich ein Roggenbrötchen mit Käse und Zwiebelringen. Woher diese Tradition stammt? Im Handwerk und auf den Feldern wurde früher immer viel und hart gearbeitet. In der Mittagspause reichte es dann oft nur für eine Knifite (belegtes Butterbrot). Als Abschluss nach einem guten Essen darf es gerne süß sein. Neben Prinzenrolle hat auch Haribo im Rheinland seinen Ursprung. Die Rheinländer sind eben ganz Süße!



UND WAS GIBT'S ZU TRINKEN?

Heruntergespült wird das Essen oftmals mit dem Flüssiggrundnahrungsmittel Bier. Keine andere Region hat so viele Brauereien wie das Rheinland. Ob Kölsch oder

Alt: Was man trinkt, hängt davon ab, in welcher Stadt man sich befindet. Das Bier scheint eine wahre Ideologie der Regionen zu sein und spaltet so manche Bierfreundschaft. Die Kölner lieben das charakteristische helle und leichte Bier, der Düsseldorfer eher das dunkle, obergärige Alt. Hauptsache, man trinkt das, was innerhalb der Stadtgrenzen gebraut wurde, und geht „seiner“ Stadt nicht fremd. Wer Magenbitter liebt, dem sei zu guter Letzt der „Killepitsch“ empfohlen. Er kommt aus Düsseldorf und enthält neben 100 verschiedenen Kräutern über 40% Alkohol.



Wiederentdeckt: Gemüse, das „Held“, was es verspricht.

Knorr Bouillons setzen Klassiker neu in Szene.

JETZT MITMACHEN und kostenlos registrieren auf www.ufs.com/heimathelden

Details und Teilnahmebedingungen unter www.ufs.com
Teilnahmeschluss: 31.03.2019
Gewinn: 5 x 1 KitchenAid Professional Stabmixer



Mehr auf www.ufs.com/heimathelden

1 von 5
KitchenAid Professional Stabmixern
für Ihr Unternehmen zu gewinnen!



Unilever Food Solutions

WIR geben den Ton an: **living coral**

von Bettina Schneider

POSITIV, OPTIMISTISCH, LEBENDIG – STARKE FARBEN GEBEN KREATIVITÄT RAUM UND BIETEN VIEL GELEGENHEIT ZUM KRAFTTANKEN. DAS LEUCHTENDE **LIVING CORAL** KOMMT DAHER ALS TRENDFARBE DES JAHRES GERADE RICHTIG. SETZEN SIE STATEMENTS UND HOLEN SIE SICH SÜDSEEFLAIR UND GUTE LAUNE DIREKT AUF TISCH UND TAFEL! KOMBINIEREN SIE DIE TRENDFARBE UNBEDINGT MIT LEUCHTENDEN ACCESSOIRES UND RUNDEN FORMEN!

Elegant gepunktet

Das ist toskanische Lebensart, gepaart mit echtem zukunftsweisendem Design. Mediterrane Leichtigkeit mit überraschenden Farben und filigraner Ästhetik für Tisch und Tafel – das ist Bitossi. Die neue Geschirrlinie: so edel und dennoch einfach handwerklich.

www.amara.com



Piña-Colada-Feeling

Bei dieser Lampe ist die Ananas Programm. Kombiniert mit der Trendfarbe des Jahres, haben Sie so ganz leicht einen Eyecatcher für jedes Sideboard geschaffen.

www.penelopehope.com

Inselfeeling

Auf diese Sitzinsel ziehen wir uns doch gerne zurück. La Isla stammt aus der Feder des schwedischen Designstudios Note und ist vom Mid-Century-Stil inspiriert.

www.sancal.de



Königsklasse

Samt, der Stoff der Adeligen! Dieses korallenfarbene Samtkissen mit geometrischer Stickerei ist die perfekte Kombination aus Moderne und Luxus. Wenn es dem Raum an bunter Deko fehlt, ist so schnell eine edle Lösung gefunden.

www.cultfurniture.com

Blattgold

Was andere gerne essen, setzen wir als edles Dekoelement in Szene. Das überdimensionale goldene Monstera-Blatt ist der perfekte Untergrund für jeden kleinen Aperitif. Na wenn das keine goldigen Aussichten sind!

www.depot-online.com



Aviko PURE & RUSTIC NATÜRLICH

- JETZT AUCH ALS TK-VARIANTE -

DIE RUSTIKALEN POMMES IN AUTHENTISCH-NATÜRLICHER OPTIK



Höchste Convenience erbindet sich mit Authentizität und Natürlichkeit - mit Pure & Rustic Fries bietet Aviko Gastronomen etwas ganz besonderes, um Gäste zu begeistern und sich deutlich vom Wettbewerb abzuheben.

- Premium-Pommes mit Schale
- Aus gelbfleischigen Kartoffeln
- Authentisch in Geschmack und Optik
- Unregelmäßiger "Home made"-Schnitt (10 x 20 und 14 x 14 mm)
- In der Fritteuse in 3 - 3,5 Minuten servierfertig.

Als frische und TK-Variante erhältlich - ideal für jedes Küchensystem!



AVIKO.DE

Aviko B.V. T. +31 575 458 200
sales@aviko.de

f @Aviko365

10 FAKTEN ÜBER

RHABARBER



von Bettina Schneider

1.

URSPRUNG:
HIMALAYA-
REGION

Die Pflanze gehört zu der Familie der Knöterichgewächse und stammt ursprünglich aus der **Himalaya-Region**, wo sie vor allem für die Barbaren von Bedeutung war. Erst seit Mitte des 18. Jahrhunderts wird sie auch in Europa angebaut.

2.

OBST ODER
GEMÜSE?

Fehlannahme ist, dass Rhabarber in die Kategorie Obst fällt. Dies wird oft vermutet, da er Äpfel-, Zitronen- und Oxalsäure enthält und somit fruchtig schmeckt. **Botanisch** betrachtet ist er aber **Gemüse**. Nur in den USA ist er seit 1947 per Gesetz als **OBST** zu bezeichnen.

3.

24. JUNI

Nach diesem Datum sollte man ihn **nicht mehr ernten**, sagt ein altes Bauernsprichwort. Übrigens benötigen die Pflanzen zwei Jahre, um sich von der Ernte wieder zu erholen.

4.

12,6 KCAL/
100 G

Klingt gut? Rhabarber gehört zu den **kalorienärmsten Gemüsearten** und ist deshalb ideal für die schlanke Linie. Hinzu kommen ein hoher Kaliumgehalt sowie **Calcium** und **Vitamin C**. Was für ein Powergemüse!

5.

AUCH HERZHAFT
LECKER?

Klar kennt jeder süße Rezepte mit Rhabarber. Zeigen Sie Mut und servieren Sie das Gemüse doch mal **warm** und wunderbar **herb**, kombiniert mit **Spinat, Honig** und **Gewürzen**, zu Wild oder Fisch. Interessant, anders und einfach lecker!

6.

NATÜRLICH
PEKTIN

In Rhabarber steckt **viel** löslicher **Ballaststoff**, der auf **natürliche Weise** Flüssigkeiten zum **Gelieren** bringt. Grund genug, unsere leckersten Beeren mit ihm zu kombinieren und schmackhafte Konfituren und Gelees daraus zu zaubern. Außerdem macht der hohe Ballaststoffgehalt **lange satt**.

7.

BITTE NICHT
ZÄHNE PUTZEN!

Nach dem Verzehr von Rhabarber sollte man **nicht gleich zur Zahnbürste greifen**, denn die Säure weicht kurzfristig den Zahnschmelz auf. Damit dieser beim Putzen nicht beschädigt wird, **mindestens 30 Minuten warten**.

8.

6300
TONNEN

Rhabarber **verbrauchen die Deutschen im Schnitt jedes Jahr**. Zum Vergleich: Rund 1,7 Millionen Tonnen frische und verarbeitete Tomaten werden jedes Jahr von den Deutschen verzehrt.

9.

RICHTIG
GELAGERT

Wer Rhabarber auf Vorrat kauft, sollte diesen **kleinschneiden** und **ihn roh** im Gefrierbeutel **einfrieren**. Wenn er nur wenige Tage gelagert werden soll, dann am besten ähnlich wie Spargel **in ein feuchtes Tuch einwickeln** und ab in den **Kühlschrank**.

10.

ACHTUNG:
OXALSÄURE

Die enthaltene Oxalsäure (etwa 700 mg / pro Tag sind bedenkenlos für gesunde Erwachsene) ist für Menschen mit Nierensteinen oder Gallenbeschwerden mit Vorsicht zu genießen. Wenn man jedoch Rhabarber **mit Milchprodukten kombiniert**, neutralisiert das enthaltene Kalzium die Oxalsäure. **Tipp: Garen neutralisiert sie auch!**



DESSERTeur

aus Leidenschaft

von Bettina Schneider



ER HAT AUS SEINER BERUFUNG EINEN HEISS GELIEBTEN BERUF GEMACHT.

GEORG KOCMANN

IST FRISCH GEBACKENER SCHOKOLADENSOMMELIER, PATISSIER VON WELT UND FEUERWEHRMANN UND HAT SO MANCHE ÄUSSERST INTERESSANTE STATION IN SEINEM JUNGEN LEBEN BEREITS DURCHLAUFEN. HANGAR 7, WEISSES RÖSSL AM WOLFGANGSEE, STROMBURG, HOTEL TRAUBE-TONBACH, CHICAGO ODER BANGKOK: ALL DIESE ORTE HABEN SEINEN GESCHMACKSSINN GESCHÄRFT UND SEINEN WISSENSDURST FÜR DIE JEWEILIGE MATERIE GEWECKT.

WIE KOMMT EIGENTLICH EIN 1,94 M GROSSER EX-EISHOCKEY-SPIELER ZU SOLCH EINER PASSION FÜR SÜSSES?

GEORG, DU BIST GESTANDENER PATISSIER UND AUCH EINER DER ERSTEN SCHOKOLADENSOMMELIERS. DOCH WAS MACHT EINEN SCHOKOLADENSOMMELIER EIGENTLICH AUS? WAS LERNT ER IN DER AUSBILDUNG?

Der Schokoladensommelier wird intensiv geschult auf Aromen, Hintergründe und geschmackliche Empfehlungen. Es ist eine Art Anlehnung an den Weinsommelier, der die einzelnen Aromen beschreiben, aber auch dem Kunden das Geschmacksprofil erklären kann. Als Schokoladensommelier kann man auch einschätzen, aus welcher Region die jeweilige Schokolade kommt. In der Ausbildung lernt man viel über Kombinationsmöglichkeiten und Marketing. Präsentationstechniken sind auch sehr wichtig, denn nur so können wir Kunden und Gästen unsere Produkte bzw. unser Wissen vermitteln und präsentieren.

ICH HABE GELESEN, DASS DU AUCH MINERALWASSER-SOMMELIER BIST. ERKLÄRE MIR BITTE, WIE BEIDES ZUSAMMENSPIELT UND SICH EVTL. SOGAR ERGÄNZT.

Ja genau, diese Ausbildung habe ich auch abgeschlossen. Die beiden Weiterbildungen ergänzen sich sehr gut. Da ja

die Mineralien unterschiedliche Geschmäcker im Wasser hinterlassen, kann es z.B. beim Verkosten von Schokoladen und beim damit verbundenen Spülen des Mundes zwischen den unterschiedlichen Proben auch zu Geschmacksverschiebungen durch nicht passende Mineralwasser kommen. Das ist natürlich für den Geschmack der Schokolade nicht optimal.

FÜR MEHR KREATIVITÄT AUF DEM TELLER:

„Man kann sich mit den einfachsten Mitteln helfen und z.B. Schablonen für Figuren vorschneiden. So lassen sich an das jeweilige Dessert angepasste Eyecatcher setzen. Auch kann man sich mit Krokantelementen und Karamellmasse helfen. Im harten Zustand fein mixen und mit einem Sieb aufstreuen. Oder sogar in Schablonen aufstreuen oder kurz unter dem Salamander erwärmen, um den Zucker wieder flüssig und formbar zu machen.“



LIEGT ES IN DEINER NATUR, DICH MIT FEINSTEN AROMEN BIS INS KLEINSTE DETAIL AUSEINANDERZUSETZEN?

Es ist mir sicherlich in die Wiege gelegt worden, mich mit Aromen und unterschiedlichsten Geschmäckern zu beschäftigen. Meine Oma hatte eine große Landwirtschaft, die noch weitergeführt wird. Hier war ich bereits als kleiner Junge beim großen Familienkeksbacktag mit dabei. Das sind die frühesten Erinnerungen an Aromen bei mir, die mich sehr prägten. Jeder Moment in der Küche oder draußen im Garten, wo alles Erdenkliche wuchs und auch verarbeitet wurde. Die Streuobstwiesen mit den dazugehörigen Gerüchen, die Frische, das duftende Gras, der Regen oder das Heu und die Erntezeit!

GIBT ES EIN WEITERES PRODUKT IN DER KÜCHE, MIT DEM DU DICH GERN WEITER AUSEINANDERSETZEN MÖCHTEST?

Seit einiger Zeit läuft das Projekt mit dem eigenen Honig aus dem eigenen riesengroßen Garten. Wo Natur noch Natur ist und sein darf. Wobei der Wissensdurst bei mir sicher noch lange nicht gestillt ist und ich weiter lernen werde. Man muss nur mit offenen Augen durch die Natur gehen, was mir nun auch mit der abgelegten Jagdprüfung gelingt. So kann man abschalten vom Stress und sich ganz auf die Natur, jedes Geräusch und jeden Geruch konzentrieren. Lebensmittel wie wilde Beeren, Früchte und Kräuter, die einem beim Pirschgang im Wald unterkommen, sind mehr als spannend.

WIE SIEHST DU DAS BERUFSBILD DES PATISSIER? OFT FEHLT EINFACH IN DER GASTRONOMIE DAS GELD UM EXTRA EINEN PATISSIER EINZUSTELLEN. WIE KÖNNTE SICH DAS ÄNDERN?

Es liegt sicherlich auch daran, dass Top-Produkte im TK-Bereich zu finden sind. Frische Produkte, von Fachleuten verarbeitet, sind aber immer noch etwas anderes als sogenannte Zonenprodukte. Mit Sicherheit schrecken auch so manche jungen Menschen die Arbeitszeiten ab. Auch liegt es oft am Finanziellen, denn Fachleute sind teuer. Chefs sollten manchmal lieber den einen oder anderen Euro beim Gehalt oben drauf legen, statt zu sparen. Wenn das Auto in die Werkstatt kommt, wird auch nicht gemurmelt bei der Handwerksmeisterstunde, die verrechnet wird. Fachleute in der Gastronomie stecken oftmals privates Geld in Weiterbildungen, die dem Betrieb zugutekommen. Viele wollen das Wissen von Meistern haben, aber nicht für diesen Titel zahlen. Das ist ein Widerspruch in sich. Das wäre, als ob man einen Zauberer haben möchte beim Kindergeburtstag, aber nur einen Clown bezahlt, das funktioniert ja auch nicht wirklich.



NAARMANN
Dein Pudding

IDEAL FÜR DIE BEREICHE
SCHULVERPFLEGUNG
UND CARE-CATERING!

Sehr gut!

- glutenfrei
- laktosefrei
- nur 1,5 % Fett und 6 % zugegebener Zucker!
- mehrere Monate ohne Kühlung haltbar
- deklarationsfrei auf Speisekarten
- halal (gilt für „Dein Pudding Schoko“)
- vegetarisch ohne Gelatine



Angeboten werden die beiden Sorten „Dein Pudding“ im praktischen, wiederverschließbaren 5 kg Eimer.

Unsere Neuheiten aus der Hähnchenkeule

Hähnchengeschnetzeltes aus der Keule, fertig gebraten

NEU



NEU

Hähnchensteaks aus der Oberkeule, fertig gebraten

Unsere neuen, saftigen und fertig gebratenen Produkte aus der Hähnchenkeule können einfach und flexibel zubereitet werden. Sie sind perfekt geeignet, um sich vielfältig mit anderen Beilagen kombinieren zu lassen, sodass der Fantasie keine Grenzen gesetzt sind.

Einfache und flexible Zubereitung:





Kombidampfer Backofen Pfanne



www.sprehe.de

Develey

SENF & FEINKOST

FOOD SERVICE

KETCHUP UND MAYO IN IHREM DESIGN

PERSONALISIEREN SIE IHRE TISCHFLASCHEN!



IHR TOMATENKETCHUP

IHRE MAYONNAISE

Und so wird's gemacht:

1. Bestellen Sie die Flaschen bei Ihrem **INTERGAST Händler**.
2. Gestalten und bestellen Sie Ihre Etiketten unter www.develey-foodservice.de
3. Bekleben Sie die Flaschen.



MENZ & GASSER
1935

DER FRUCHTSPEZIALIST.

Seit über 80 Jahren stellt unser Familienbetrieb in Trentino-Südtirol beste Qualitäts-Fruchtaufstriche her, die das Frühstück zum Genuss machen. Ihr Partner für Hotellerie und Gastronomie.

Aprikose

Erdbeere

Waldbeeren

Himbeere

NEU Sauerkirsche

www.menz-gasser.it



Schirmer kaffee

Since 1854

Kaffee-Genuss für professionelle Ansprüche

Höchste Kaffee-Tradition und die besondere Genussqualität machen Schirmer Kaffee immer wieder zu einer geschmackvollen Lösung für den professionellen Bedarf. Auch als Private Label.



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

FIRMEN IN DIESER AUSGABE:

AMARA
WWW.AMARA.COM

APEIRON AG
WWW.APEIRON-AG.COM

ARAMARK
WWW.ARAMARK.DE

BLANCO
WWW.BLANCO-GERMANY.COM

BLF LOGIFOOD GMBH & CO. KG
WWW.BLF-GRUPPE.DE

BUMBLEZEST
WWW.BUMBLEZEST.CO.UK

DEPOT
WWW.DEPOT-ONLINE.COM

DINNERTIME STORIES
WWW.DINNERTIMESTORY.COM

DRIVE2SHOP
WWW.DRIVE2SHOP.COM

EDAMAMA
WWW.EDAMAMA.DE

EMF VERLAG
WWW.EMF-VERLAG.DE

FRITTENLOVE
WWW.FRITTEN.LOVE

GASTROBACK
WWW.GASTROBACK.DE

GELIEBTES ZUHAUSE
WWW.GELIEBTES-ZUHAUSE.DE

HUCKLEBERRY GIN
WWW.HUCKLEBERRY-GIN.COM

LÖFFELKOMPOTT
WWW.LÖFFELKOMPOTT.DE

LSG LUFTHANSA SERVICE HOLDING AG
WWW.LSG-GROUP.COM

MATTHAES VERLAG
WWW.MATTHAES.DE

MIGROMA C&C GROSSMARKT GMBH
WWW.MIGROMA.DE

MK MENTOR GMBH
WWW.MK-MENTOR.DE

PENELOPE HOPE
WWW.PENELOPEHOPE.COM

PRESSLOFT
WWW.PRESSLOFT.COM

PRIMA-FOOD SERVICE GMBH
WWW.PRIMA-FOOD.DE

SANCAL
WWW.SANCAL.DE

SOULSPICE
WWW.SOUL-SPICE.COM

VEGA
WWW.VEGA-DIREKT.COM

WHIRLPOOL
WWW.WHIRLPOOLCORP.COM

Chef de Cuisine 10/2019

Die Chef de Cuisine ist ein Magazin von:

INTERGAST
GROSSVERBRAUCHER-SERVICE
HANDELSGESELLSCHAFT MBH

V.I.S.D.P. FÜR DEN REDAKTIONELLEN INHALT
Geschäftsführer Ralf Lambert

ANZEIGENDISPOSITION
Anette Hill, Julia Schneider
Telefon (07 81) 6 16-53 79

ANZEIGENSCHLUSS
Acht Wochen vor Erscheinen

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

REDAKTIONSLEITUNG
Bettina Schneider

ART-DIREKTION
Diane Wuttke, Matthias Langer

REINZEICHNUNG
Daniela Schott, Emanuele Wallat-Veronese

BILDNACHWEIS
123rf, Amara, Apeiron AG, Blanco, Brumas, Chris Wiener, Cult Furniture, Depot, Dr. Oetker, EMF/
Tina Bumann, Fotolia, Hannes Wagner/Aramark, INTERGAST, iStock, Gastroback, Geliebtes
Zuhause, MK Mentor GMBH, Peter Baier, Shutterstock, Siemens, Stadion Frankfurt Management
GmbH, StockFood, Stocksy, Unsplash, Vega, Whirlpool, Wolfgang D. Schott

DRUCK
ColorDruck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen/Germany

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

IHRE NÄCHSTE AUSGABE DER CHEF DE CUISINE
ERSCHEINT IM JULI 2019.

CHEF
DEPUIS 1976

Konzentrierter GESCHMACK

FÜR INNOVATIVE KREATIONEN MIT WOW-EFFEKT

- **KREATIV** – Volle Freiheit für vielfältige Menükreationen
- **FLEXIBEL** – Servierfertig, für warme und kalte Anwendungen
- **INTENSIVES AROMA** – Sehr ergiebig dank vollem Geschmack
- **AUTHENTISCH** – Ausgewählte, beste Zutaten
- **VOLL IM TREND** – Innovative Geschmacksrichtungen
- **ZEITSPAREND** – Keine zeitraubende Vorbereitungsarbeit mehr notwendig, bei absolut gleichbleibender Qualität

Nestlé
PROFESSIONAL
MAKING MORE POSSIBLE

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

„Die **kochen**
doch auch alle
nur mit
Wasser.“
von Stefanie Hiekmann

JEDER
HAT DIESEN
SCHNELL DAHER-
GESAGTEN SATZ SCHON
MAL GEHÖRT – WENN
NICHT SOGAR SELBST
GESAGT. DOCH GERADE DA,
WO IHN DIE MEISTEN
MENSCHEN SOFORT
BEJAHEN MÖCHTEN, IST ER
ABSOLUTER BULLSHIT:
SPITZENKÖCHE KOCHEN
NÄMLICH ANDERS – EBEN
NICHT NUR MIT
WASSER!

Die Sache mit dem Wasser

gehörte zu den ersten Dingen, die ich bei
meinen Küchenreportagen lernen durfte:
Warum um alles in der Welt schmeißen wir
frisches, hocharomatisches und geschmack-
volles Gemüse so häufig (gedankenlos?!)
in sprudelnd kochendes
Wasser?

Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner machte es mir damals vor: Wer
eine kräftige, leicht süßliche und pralle, orangefarbene Karotte
in kochendes Wasser wirft, der erhält zwei Produkte, die
er im Grunde beide nicht braucht: ein leicht gelblich
gefärbtes Kochwasser, das weder nach Wasser
noch nach Karotte schmeckt. Und – viel schlim-
mer: eine Karotte, die mehr nach schnittfestem
Wasser als nach echter Karotte schmeckt.

Da war klar: Wer Karotten in Wasser kocht, der
tut auch viel dafür, dass sie danach schmecken.
Wie schade!

Thomas Bühner stellte damals einen Topf
auf den Herd, gab etwas Butter, die Möhren,
etwas Salz und Zucker hinein, packte den Deckel drauf und hat die
Möhren langsam gedünstet – so wie Oma das früher auch
schon gemacht hat.

Salz und Zucker

wirken hygroscopisch und sorgen dafür,
dass ein Teil der Möhrenflüssigkeit
entweicht. So garen die Karotten im
eigenen Saft vor sich hin. Aromen
und Geschmack bleiben dort, wo
sie hingehören: in der Karotte.
Die Butter sorgt zudem dafür,
dass die Aromen noch besser
herauskommen, denn Fett
ist ein Aromenträger –
nicht, wie fälschlicher-
weise oft behauptet, ein
Geschmacksträger.

Apropos Fett: Wer
keine Angst davor hat, kann
seine Karotten auch mal in einem
aromatisierten Öl oder einer aroma-
tisierten Butter langsam confieren, also
komplett in Fett garen – das funktioniert mit
Gemüse, Fisch und Fleisch gleichermaßen.

Schlanker

wird's mit einem Gemüsefond, der bereits mit
Aromen und Geschmücken gesättigt ist: Darin
laugen die Möhren nicht aus, sie baden quasi
im Geschmack. Und all das ist besser, als
einfach nur mit Wasser zu kochen...



Bei ihr
dreht sich alles um
gutes Essen, Gastronomie und
Genuss: Stefanie Hiekmann ist
erfolgreiche Foodjournalistin
(www.schmecktwohl.de), Kochbuch-
autorin und Jurymitglied in der ZDF-Kochsendung
„Stadt, Land, Lecker“. So häufig, wie sie für ihre Bücher und
Reportagen am Schreibtisch sitzt, ist sie auch in Küchen
unterwegs. Hier schaut sie den besten Köchen über die
Schulter und erfährt spannende Tricks, die sich später
in ihren Büchern wiederfinden. Ganz neu gibt es
30 spannende Kniffe in „Nachgefragt: 30 Spitzen-
köche verraten ihre Küchegeheimnisse“
(EMF-Verlag).

DOPPELTER GENUSS MIT CRUFFINS!

HYBRID-FOOD IST ANGESAGT! DIE BEIDEN NEUEN
RAFFINIERTEN CRUFFINS DER MARKE WOLF BUTTERBACK IM
SORTIMENT VON DR. OETKER PROFESSIONAL VERKÖRPERN
DIESEN TREND AUF'S ALLERFEINSTE! FEIN-BLÄTTRIGER
CROISSANT-TEIG VEREINT SICH HIER MIT EINER TOLLEN
SCHOKOLADEN-MUFFINMASSE, DIE KNACKIGE, DUNKLE
SCHOKOSTÜCKCHEN ENTHÄLT. VOLLENDET
WERDEN DIESE LECKEREIEN IN
HANDWERKLICHER BLÜTENOPTIK
JE NACH VARIANTE MIT
EINER HOCHWERTIGEN,
GEKOCHTEN
VANILLECREME ODER
EINER FRUCHTIGEN
KIRSCHFÜLLUNG MIT
60% FRUCHTANTEIL.

Die beiden Sorten

- Cruffin Vanilla-Choc und
- Cruffin Cherry-Choc

werden von einer praktischen und attraktiven Gebäckkapsel umhüllt und
weisen ein Stückgewicht von 105 g auf. Schon pur ein geschmackliches
Highlight, lassen sich die Cruffins aber auch mit Cremes, Dessertsoßen und
Dekoren von Dr. Oetker Professional zu trendigen Kunstwerken veredeln.
Die Zubereitung ist ganz easy: Die in mehrfach verwendbare und perforierte
Backtrays eingesetzten Leckereien können im Kombidämpfer oder Laden-
backofen aufgebacken werden.



ALLES IN BUTTER!

Neben den neuen Cruffins stehen
bei Dr. Oetker Professional viele
weitere Premium-Backwaren von
Wolf ButterBack in handwerklicher
Qualität zur Verfügung, die alle
mit reiner Markenbutter hergestellt
werden:

- süße Gebäcke wie z.B.
Franzbrötchen oder
Schoki- und Vanillecreme-
Hörnchen
- ungefüllte und gefüllte
Croissants
- pikantes Gebäck wie
Laugenecke, griechischer
Spinatstrudel mit Feta
oder Midi-Käseschnecke
- Mini-Gebäcke wie Mini-
Croissants oder Mini-
Butterplunder-Mix

Durch die Teigruhe von bis zu acht
Stunden entfalten sich nicht nur
das Volumen, sondern auch der
Geschmack der Produkte voll und
ganz. Alle Artikel sind tiefgefroren
und backfertig.



” **SIE MACHEN
ALLES MIT
Herzblut**
WIR AUCH! “

intergast
Und Dein Rezept  funktioniert