

CHEF DE CUISINE

intergast
Und Dein Rezept  funktioniert



n^o

Wein:
GENUSS, DER VERBINDET

11

GESCHMACKUOLL
KOMBINIERT

SÜSSE SÜNDEN | JETZT WIRD ABGERECHNET!
ICE ICE BABY... | MIT JUSTIN LEONE

„SAVE WATER – DRINK Wine“



Liebe Leserin. lieber Leser.

„WEIN IST SO VIELFÄLTIG WIE KIESEL AN STRAND UND MEER.“

DIESE AUSSAGE TRIFFT GERADE BEI DEUTSCHEM WEIN ZU. KEIN ANDERES LAND BEHERRSCHT ES DERART GUT, SOWOHL TROCKENE, HERBE ALS AUCH SÜSSE WEINE ZU KREIEREN – IN WEISS UND ROT. JEDE REGION HAT NEBEN HERVORRAGENDEN WEINGÜTERN DAZU IHRE GANZ EIGENEN KULINARISCHEN VORZÜGE, UND SO IST WEIN DIE PERFEKTE BEGLEITUNG, UM AROMEN ZU UNTERSTREICHEN.

Auch vereint ein einziges Glas Wein Unmengen an **Geschichten, Traditionen, Handwerk, Wissenschaft und die Liebe zum Detail**. Die Liebe zu jeder einzelnen Beere. Wir können ausgiebig über edle Tropfen diskutieren und uns über Geschmacksprofile unterhalten, worauf es jedoch ankommt, ist, ob der Wein uns schmeckt. Wie sagt man doch so schön: „Jedem nach seinem Gusto.“ Bei der Vielfalt wohl kein Problem.

Vielleicht bietet Ihnen die vorliegende Ausgabe eine Art Orientierung, um das erklärungsbedürftige Naturprodukt Wein emotional und fachlich besser transportieren zu können. Oder Sie ändern Ihre eigene Sichtweise auf deutschen Wein und entdecken völlig neue Geschmäcker.

12 HOT STORIES

In **12 Hot Stories** gewähren uns erfahrene und junge Winzer Einblicke in ihren Alltag, wir beschäftigen uns mit der Vermarktung, der Herstellung und mit Trends. So dass Sie am Ende um einige **Erfahrungen** reicher sind, auf den Geschmack kommen und das Potenzial in der Kombination von Essen und Wein erkennen. **Kein Getränk ist so persönlich wie Wein.**

Passend zum diesmaligen Superthema Wein unterhalten wir uns mit **Weinblogger** Daniel Bayer über Reform der Weingesetze, sommerliche Weinempfehlungen und Trends. Weiter widmen wir uns dem besten Weinbegleiter, Wasser, und sprechen mit **Wassersommelier** Timo Bausch. Doch was wäre die Sommerausgabe ohne sommerliche Trendthemen und Genussempfehlungen? Egal ob **Antipasti, Kokosnuss, Snacking oder Grillglück**, wir zeigen, wie vielfältig und äußerst wichtig Genuss für uns alle ist.

In diesem Sinne, viel Spaß mit der Ausgabe wünscht Ihnen

Ihr Ralf Lambert
Geschäftsführer INTERGAST



MADETTIN MIT WEIN
JUNGER MINZER
LAGE PLOPP
REBSORTEN
ANBAUGEBIET
WEINKART
WEINFREI
GASTRO SOMMERSPECIAL
HUNTER
SÜSSE SÜNDEN
REGIONALE HELDEN
DAS GEFÄLLT
MÄNNERSACHE
JETZT WIRD ABGERECHNET!



BRANDHEISS

6

44

CHEFS REZEPT

8
GEKOSTET

10

SCHON GEWUSST?

12

VERHÖRSESSEL

16

BLOGS WE LOVE!

14
HAND IN HAND

Super
18
THEMA

52

HUNTER

54

REGIONALE HELDEN

SÜSSE SÜNDEN

58

DAS GEFÄLLT
60

MÄNNERSACHE

62

64
IMPRESSUM

66

JETZT WIRD
ABGERECHNET!

LAGERUNG
LAGE PLOPP
REBSORTEN
ANBAUGEBIET
WEINKART

Geschmack

AB INS FREIE!

Sommergenuss à la carte

von Bettina Schneider

JETZT IST GENAU DIE RICHTIGE ZEIT FÜR NEUE AROMEN, SPRITZIG-FRISCHE DRINKS, DEFTIGE BEGLEITER FÜR DIE GRILL-SAISON UND GANZ VIEL GENUSS. DIE TAGE WERDEN WIEDER LÄNGER UND WÄRMER, DAS ESSZIMMER WIRD WIEDER ÖFTER INS FREIE VERLEGT. DAS BEDEUTET AUCH: VIEL FREIHEIT BEI DER ZUSAMMENSTELLUNG DER SPEISEN.

DIE DUNKLE Seite DER WUNDERKNOLLE

2 Knollen, www.deli-vinos.de

In Spanien ist schwarzer Knoblauch aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Gourmets lieben die fermentierte Knolle in Brot, Pralinen, zum Grillen und in Saucen. Seit Neuestem sind die Knoblauchzehen leicht klebrig, weich und schmecken UMAMI. Wie? Eine Mischung aus leicht säuerlich und aromatisch feiner Süße.



LASS DIE Sau RAUS!

0,275 l, www.wildesusi.de

Hier kommt die ehrliche trockene Weinschorle ohne Zusätze oder Aromen. Borstig, spritzig, trocken – mit Haaren auf der Brust und dabei immer eine Lady: Das ist die Wilde Susi. Ihren Namen verdankt die Weinschorle der handzahmen und inzwischen verstorbenen Wildsau von Heinz, einem Mitarbeiter des Weinguts Wasem. Susi folgte Heinz und dessen Schäferhund Sam auf Schritt und Tritt, wurde durch regelmäßige Kneipenbesuche zu einer lokalen Berühmtheit in Ingelheim am Rhein. Für die Wilde Susi wird ausgewählter trockener und veganer Bio-Silvaner-Weißwein verwendet und mit klarem Wasser gemischt.



NATÜRLICH & UNWIDERSTEHLICH kross

22,5 g, www.shoreseaweed.com

Herrlich kross und ganz viel Meeresluft – das zeichnet diesen Snack aus. Proteine, Ballaststoffe, Mineralstoffe und der dezente Geschmack von Seegras vereinen sich in diesen ultra-leckeren und kalorienarmen Seaweed Puffs. Aus Reis- und Maismehl gepufft, sind diese neuen laktosefreien und glutenfreien Appetizer für jeden Outdoorbereich geeignet.



Geschmacks- BOOSTER

250 ml, www.junip-organics.de



Ob zum Kochen, Backen oder als besonderes Aroma in sommerlichen Drinks, mit dem königlich leckeren Basilikum-Infuser von Junip bekommt man eine tolle biozertifizierte Alternative zu Sirup. Da er aus 100 % hand-verlesenen Kräutern besteht, schmeckt man nichts außer Bella Italia und setzt vielen Küchen-kreationen das i-Pünktchen auf.

KEEP CALM & KOCH MIT Karma!

50 g, www.boomkitchen.co.uk

Mit diesem Curry-Kit kreieren Sie binnen weniger Minuten ein mild-pikantes Curry auf Basis von asiatisch-indischen Gewürzen und Kokos. Das Tolle daran: Mit jeder verkauften Packung wird an die Frank Water Organisation gespendet.



ESTD 1895
JACOBS
PROFESSIONAL

GOOD ORIGIN

Ökologisch & nachhaltig angebauter Kaffee



NEU

- 100 % Bio und Fairtrade zertifiziert
- Erlesene Rohkaffees aus Peru, Honduras & Indien
- Langsame und schonende Röstung
- Höchste Qualität für den professionellen Einsatz

JDE | PROFESSIONAL
A coffee for every cup

ALLES LIMONE, ODER WAS?

SO SCHMECKT FAMILIE ZITRUS!

NICHTS VERKÖRPERT DIE SEHNSUCHT NACH SOMMER UND MEER SO SEHR WIE ZITRONEN. ZITRUSFRÜCHTE SIND VERLÄSSLICHE VITAMIN-LIEFERANTEN, BASIS VIELER KONFITÜREN UND SÜSSER GETRÄNKE. GERICHTEN VERLEIHEN SIE GLEICHZEITIG EINE ERFRISCHENDE SÄURE UND EINE GEWISSE LEICHTIGKEIT. ZITRUSFRÜCHTE BRINGEN EINFACH SONNE AUF DEN TELLER. DOCH ES GIBT SO VIEL MEHR ALS ZITRONE, ORANGE ODER MANDARINE.

von Bettina Schneider

ZITRONE



Ein fruchtig-saurer Geschmack und ein hoher Vitamin-C-Anteil sind ihre Markenzeichen. Ihre basische Wirkung hilft beim Entsäuern des Körpers und verhindert das Oxidieren von geschnittenem Obst. Ihre ursprüngliche Heimat ist – anders als viele vermuten – nicht Sizilien, sondern Asien.

Sie ist die edle kleinere Schwester der Orange.

Gut schälbar und somit bestens to go verzehrbar, wird sie gerne von Groß und Klein gegessen. Zu den bekanntesten Sorten der Mandarine gehören die Clementine und die Tangerine, da diese Sorten besonders aromatisch, saftig und mild im Geschmack sind.

MANDARINE



ORANGE



Da es tatsächlich über 400 verschiedene Orangensorten gibt, ist sie wohl die beliebteste Zitrusfrucht der Welt. Süß und vielseitig verwendbar, hält sie sich bei kühler Lagerung einige Wochen und gibt ein tolles Aroma bei Backwaren, Suppen oder Marinaden.

LIMETTE



Die grüne Verwandte der Zitrone ist säuerlich-würzig, kernlos und reich an Kalium, Eisen, Zink, Kalzium, Folsäure sowie Vitamin A, E und C. Doppelt so saftig wie die Zitrone, ist die Limette sogar in den USA Hauptbestandteil beliebter Desserts wie dem Key Lime Pie.

CALAMANSI



Ihr bizarres Aussehen lässt sich mit ihrem intensiv blumigen, frischen Duft kaum in Einklang bringen. Spitzenköche schätzen die Diva unter den Zitrusfrüchten, da sie kein Fruchtfleisch enthält und so perfekt zum Kandieren verwendet werden kann. Wie Trüffel frisch über die Speisen gehobelt, entfaltet sie ein unglaublich frisches Aroma.

BUDDHAS HAND



GRAPEFRUIT



Was viele nicht wussten: Die Grapefruit ist eine eher zufällige Kreuzung aus Pampelmuse und Orange. Der säuerliche und erfrischende Geschmack ist Basiszutat für viele exotische Getränke und Gerichte. Blattsalate, Avocados und Frischkäse freuen sich im Sommer über den herben Begleiter.



FINGERLIMETTEN

Fingerlimetten kommen aus Australien und werden auch als Limettenkaviar bezeichnet, weil das saure Fruchtfleisch wie kleine Kügelchen in der grünen Frucht sitzt. In der Gastronomie sieht man sie immer häufiger, da sie kreative Aromenspiele mit Fleisch, Fisch und Cocktails erlauben.

YUZU



Auch wenn ihr Name eher wie eine Kampfsportart klingt, wird die japanische Superfrucht oftmals noch unterschätzt. Das helle Fruchtfleisch überrascht mit seiner komplexen Kombination aus zarter Süße, leichter Bitternote und dezenter Säure. Der Geschmack könnte wie eine Mischung aus Mandarine und Grapefruit beschrieben werden. In der Küche ist sie ein echter Alleskönner und Trumpf vieler Spitzenköche.

... Probieren Sie unsere Vielfalt

... zum Beispiel unsere Waffelbechervariationen

Die innovativen Waffelprodukte eignen sich hervorragend als nachhaltige und biologische Alternativen.

Genuss ohne Reue.



Stenger Waffeln GmbH
Helmholtzstr. 12 | 42699 Solingen
www.stenger.eu

10 FAKTEN ÜBER



DIE KOKOSNUSS

von Bettina Schneider

1. Harte Schale, weißer Kern

Die uns bekannte äußere **Schale** der Kokosnuss (die grüne Außenschicht wird zum Einsparen von Stauraum bereits im Ursprungsland entfernt) ist **extrem hart**. Auf die Weise wird dafür gesorgt, dass absolut **keine Keime** ins Innere gelangen können. Doch Vorsicht! Angeblich werden pro Jahr ca. 150 Menschen durch herabfallende Kokosnüsse erschlagen.

2.

Kokoswasser alias Blutplasma

Nicht so abwegig, wie es vielleicht klingen mag, denn in seiner Zusammensetzung ist Kokoswasser dem menschlichen **Blutplasma** auffallend **ähnlich**. Das Kokoswasser ist eine Mischung aus Vitaminen, Mineralien, Hormonen und Aminosäuren. Ist die Kokosnuss frisch und weist keine offenen Stellen oder gar Löcher auf, kann ihr Wasser ohne Sterilisation direkt in den Blutstrom gegeben werden.

4.

SUPERKRÄFTE?

Einige Fettsäuren der Frucht haben wahre „**Superkräfte**“. Sie sind **antimikrobiell**, **antiviral** und **antimykotisch**. Laurinsäure zum Beispiel bekämpft aktiv Viren und Bakterien im Körper.

3.

Ach, du SCHRECK!

Ihren Namen hat die Kokosnuss portugiesischen Seemännern im 16. Jahrhundert zu verdanken. Sie nannten die Frucht „Coco“ (Kobold), da ihre braune, haarige Schale und die drei Keimlöcher sie an ein Koboldgesicht und Schreckgespenst erinnerten.

6.

Richtige WASSERRATTE

Die ledrige **Außenhülle** der Kokosnuss ist **wasserdicht** und so verbreiten sich die Früchte von Küste zu Küste über die Wasserwege. Also Augen auf im nächsten Urlaub in südlichen Gefilden!

8. GIGANTISCH

Die größte Kokosnussgattung wächst auf den Seychellen und trägt den Namen „Coco de Mer“. Gleichzeitig gilt ihre Form als wahres Fruchtbarkeitssymbol ... kein Wunder!

7.

Die natürlichste Limo der Welt!

Herrliches Tropen-Feeling kommt auf, wenn das Kokoswasser direkt aus der Nuss getrunken wird. In vielen Ländern **ersetzt** Kokoswasser sogar **Trinkwasser**. Es ist sehr kalorien- und fettarm. 100 ml haben gerade mal 25 Kalorien und dafür reichlich Eiweiß, Vitamine und Spurenelemente.

9.

SCHMUCKSTÜCK

In **jeder 11.000sten** Kokosnuss steckt **eine Perle**, die einer echten Perle in Größe und Form ähnelt. Immer wenn nicht nur zwei, wie üblich, sondern drei „Kokosaugen“ zusammenwachsen, kapselt sich der Keimling im Inneren der Nuss ein und es wird eine Perle geformt.

5. REIFES Früchtchen

Kokosnüsse sind bei Zimmertemperatur lange haltbar. Wie frisch eine Frucht ist, zeigt der Schütteltest: Je höher der Wasseranteil, desto lauter das Gluckern und desto jünger und frischer ist sie.

10. Coco Jelly

Junge Früchte beinhalten viel Fruchtwater und nur wenig Fruchtfleisch. Das weiße Fruchtfleisch der sehr jungen Kokosnuss wird daher auch Coco Jelly genannt. Es ist hauchdünn, weich und hat eine geleeartige Konsistenz. Ideal für Eiscremes und Desserts!



Wir bringen Süden auf den Tisch

Olive & Florini im Exklusivinterview

UNSERE HERZEN SCHLAGEN GERADE BEI LECKEREIEN, DIE URLAUBSERINNERUNGEN WECKEN, HÖHER. WENN LANGE ABENDE UNTER FREIEM HIMMEL ZU AUSGIEBIGEN SCHLEMMERTREFFEN AVANCIEREN UND VIELFALT AUF DEM TISCH GEFRAGT IST, SIND ANTIPASTI GERN GESEHENE VORSPEISEN. WIR LASSEN IN DIESER AUSGABE ZWEI KLASSIKER DER MARKE MONTE CASTELLO PROFESSIONAL ZU WORT KOMMEN. GARANTIERT MIT ÜBERRASCHUNGSEFFEKT!



Grüne Oliven in Basilikum

Warum seid gerade ihr Oliven ein Sinnbild für Antipasti?

Ohne eingelegte Oliven keine Antipasti-Platte. Das ist doch klar! Die Marinade macht den feinen Unterschied.

Ihr seid die Grünen. Welche sind denn eigentlich gesünder, die grünen oder die schwarzen Oliven?

Ob grün oder schwarz: Unsere Farbe ist vom Reifegrad abhängig. Werden wir schon nach kurzer Zeit geerntet, sind wir meist noch grün. Reifen wir länger, verändern wir unsere Farbe über violett zu schwarz. Dabei verändert sich auch der Nährstoff- und Fettgehalt. Wir „Grünen“ enthalten mehr Calcium und Magnesium, der Fettgehalt liegt bei etwa 13,5 g pro 100 g. Die schwarzen, vollreifen Oliven haben hingegen schon bis zu 45 g Fett pro 100 g. Aber keine Angst, der größte Teil sind ungesättigte Fettsäuren und gesund.

Warum muss man Oliven einlegen?

Haben Sie schon einmal eine rohe Olive frisch vom Baum probiert? Oliven haben sehr viele Bitterstoffe und sind praktisch ungenießbar. Daher werden sie nach der Ernte erst einmal in Salzlake eingelegt. Die Salzlake wird in den ersten Wochen häufig ausgetauscht, weil das Salz die Bitterstoffe aus den Oliven zieht. Nach dem Entbittern werden wir mit Rapsöl mariniert, so dass ein schützender Ölmantel entsteht und wir auch länger haltbar sind.

Warum gibt es euch eigentlich so oft als Gruß aus der Küche?

Uns stellt man oft nach der Bestellung des Gastes auf den Tisch, denn wir sind weltweit ein gern gesehener Gruß aus der Küche. Wir machen Appetit auf mehr und zusammen mit leckerer Focaccia oder weiteren netten Amuse-Gueules machen wir Gäste glücklich. Wir sind ein Synonym für die Gastfreundschaft und „Extrameile“ unseres Gastgebers. Willkommen!



Gefüllte pikante kleine Florini mit Frischkäse

Woher kommt der Name Florini?

Wir sind rote Spitzpaprika, die in der Region Florina (Nordgriechenland) angebaut werden. Daher kommt auch unser Name „Florini“, der sich seit unserer Kultivierung im 17. Jahrhundert immer mehr verbreitet hat. Wir gelten sogar als beste rote Spitzpaprika Griechenlands aufgrund unseres besonderen Aromas. Mittlerweile werden wir auch in Makedonien und Thrakien angebaut und gehören zu den erfolgreichsten griechischen Exportprodukten.

Wie werdet ihr meist serviert?

Da wir leicht süßlich sind, passen wir perfekt zu Schafskäse, Frischkäse und auch allen anderen Käsearten. Pikant eingelegt in Rapsöl und Gewürze werden wir gerne anschließend mit der Käsecreme gefüllt. Hmmm ...

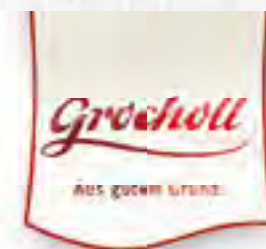
Euer Qualitätsmerkmal?

Gerade wir von Monte Castello Professional zeichnen uns durch authentischen Geschmack, eigene Rezepturen und feinstes Rapsöl aus. Auch durchlaufen wir strengste Qualitätskontrollen in der Produktion und Hygiene, und was nicht zu vergessen ist: Am Anfang stehen erlesene Erzeuger.

Geschmackvoll

EIN PERFEKTES PAAR

Leichte, junge Weine wie Riesling, Weißburgunder oder Scheurebe sind die besten Begleiter von Antipasti & Co. Gerade deutsche Weißweine sind optimal, da sie genauso vielseitig und bekömmlich sind. Zu Oliven können Sie allerdings auch kräftige Schaumweine reichen.



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

Fertig gekochte, vakuumverpackte Kartoffeln – sofort einsetzbar

Mehrere Monate haltbar – ohne Konservierungsstoffe

Ganzjährige Lieferfähigkeit bei gleichbleibender Qualität

Über 50 Jahre Erfahrung garantieren beste Qualität



OHNE KÜHLUNG HALTBAR!



www.grocholl.de

DAS SCHMECKT! ... MIT SICHERHEIT

DIE SICHERHEIT VON LEBENSMITTELN IST GESETZLICH GEFORDERT. DARÜBER HINAUS LEGT MITTLERWEILE MEHR ALS DIE HÄLFTE DER VERBRAUCHER ZUNEHMEND WERT AUF QUALITATIV HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL. ZUSÄTZLICHES VERTRAUEN WIRD ÜBER GÜTESIEGEL GESCHAFFEN, AN DENEN SICH HÄNDLER UND VERBRAUCHER BEIM EINKAUF ORIENTIEREN. DIESES FEEDBACK HAT AUSWIRKUNGEN AUF DIE GESAMTE WERTSCHÖPFUNGSKETTE VON LEBENSMITTELN, SO DASS EIN INTERNATIONAL ANERKANNTER STANDARD FÜR DIE AUDITIERUNG VON LEBENSMITTELN GESCHAFFEN WERDEN MUSS.



KOMMUNIKATION SCHAFFT GENUSS

Eine Möglichkeit zu zeigen, dass im eigenen Unternehmen Lebensmittelsicherheit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus großgeschrieben wird, ist die Zertifizierung nach IFS – dem **International Features Standard** –, welche 2003 gemeinsam vom Handelsverband Deutschland, dem französischen Handelsverband und Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels entwickelt wurde. Der IFS baut dabei auf die bekannte Qualitätsmanagementnormenreihe ISO 9000 ff.

auf, beinhaltet aber zusätzlich die Grundsätze des HACCP inklusive des Umgangs mit Allergenen. Unterteilt ist die IFS-Zertifizierung in drei Unterkategorien: **IFS FOOD**, **IFS LOGISTICS** und **IFS BROKER**. Ziel ist es, dass ein internationaler gemeinsamer Standard erreicht und eine Vergleichbarkeit bzw. Transparenz entlang der gesamten Lieferkette geschaffen wird. Einzelhändler haben so ein einheitliches Vergleichssystem für ihre Lieferantenauswahl.



IFS FOOD
Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln, insbesondere Eigenmarken



IFS LOGISTICS
Lagerung, Verteilung und Transport von Lebensmitteln und Non-Food-Produkten



IFS BROKER
Broker für Lebensmittel, HPC-Produkte und Verpackungen

VORTEILE DER ZERTIFIZIERUNG NACH IFS FÜR HERSTELLER

Eine Zertifizierung nach dem IFS-Standard bietet Unternehmen sowohl im Bereich der Produktion als auch im Marketing entscheidende Wettbewerbsvorteile. Erstens gibt es einen Nachweis unabhängiger Dritter über die Einhaltung höchster Standards. Das sichert den Ruf des Unternehmens, das hochwertige und sichere Produkte herstellt. Zudem gewährleistet eine kontinuierliche Überwachung die Vermeidung von Produktionsabfällen. Nachbesserungen und Rückrufaktionen werden reduziert sowie zeitliche und personelle Ressourcen effektiver genutzt. Lieferantenbeziehungen werden verbessert,

was eine erhöhte Auftragschance mit sich bringt, und auch die Teilnahme an einem globalen Netzwerk ermöglicht viele neue Handelsbeziehungen und Optimierungen des eigenen Unternehmens. Doch noch nicht genug: Anfang 2020 soll die neue Version **IFS 7** kommen. In der neuen Version soll sichergestellt werden, dass alle Anforderungen auf dem derzeitigen Industriestandard sind und mehr Zeit für die Prüfung in der Produktion eingeplant wird. Die Prüfung von Dokumenten wird im Umkehrschluss auf das Notwendigste beschränkt.

WIR SIND IFS-ZERTIFIZIERT

RÜGEN C & C

„Wir sind seit 2007 IFS-zertifiziert. Vorteile sind unter anderem die Sicherung des Rufs unseres Unternehmens als Hersteller und Dienstleister hochwertiger und sicherer Produkte, die lückenlose Rückverfolgbarkeit und die effektive Nutzung von Ressourcen.“



RULLKO

„Von den meisten unserer Kunden wird die IFS-Zertifizierung inzwischen vorausgesetzt. Wir beliefern im Care-Markt viele große Kundengruppen mit Lebensmitteln aller Art – ohne IFS-Zertifizierung würden wir bei Ausschreibungen und Auftragsvergabe seltener als Partner ausgewählt, denn die Zertifizierung schafft Vertrauen.“

GV-FRISCHDIENST WALTHER

„Die IFS Zertifizierung hat folgende Vorteile für unsere Kunden: Sie bekommen so einen Nachweis über die Einhaltung höchster Standards bei den Lieferanten und auch Produktvorschriften und Lagerhaltung werden überwacht und eingehalten.“



PROHOGA

„Wenn man im GV-Bereich am ständig wachsenden Marktsegment ‚Kliniken, Schulverpflegung und Seniorenresidenzen‘ partizipieren will, ist die Zertifizierung nach IFS das Maß der Dinge. Aber auch im Bereich der inhabergeführten Hotellerie gewinnt das Thema Zertifizierung und IFS an Bedeutung. Beispielsweise, wenn ein Hotel seinen Spa-Bereich zertifizieren lässt. PROHOGA war hier immer schon sehr gut aufgestellt.“



How sweet
is your Love?

Sweet Potato Love by LambWeston



www.lambweston.eu

LambWeston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES



WEIN

verstehen ist Übungssache

von Bettina Schneider

DANIEL BAYER IST NICHT NUR WIRTSCHAFTSINGENIEUR, SONDERN AUCH PASSIONIERTER WEINKENNER UND BLOGGER. BEREITS FRÜH IN DER FAMILIÄREN WEINBAR DIE LIEBE ZUM WEIN KENNENGELERNT, FASSTE ER DEN ENTSCHLUSS, GENAU DIESE ONLINE MIT DER WELT ZU TEILEN. ER LERNT WEIN ZU VERSTEHEN. GRUND GENUG FÜR UNS, IHN GERADE ZUM THEMA WEIN GENAUER ZU BEFRAGEN.

HALLO DANIEL, WIE HAST DU DEINE LIEBE ZUM WEIN ENTDECKT?

Wein war bei uns in der Familie schon immer ein stetiger Begleiter. Nicht nur beim Essen, sondern auch in unserer Weinbar „Egons La Bodega“ in Weiden drehte sich alles stets um den edlen Tropfen. Schon früh fing ich damit an, in jedes Glas meine Nase zu halten, um die verschiedenen Aromen zu entdecken. Aus Neugierde wurde Interesse, aus Interesse wurde Passion und aus Passion wurde schließlich mein Blog www.wein-verstehen.de.

DU BIST WIRTSCHAFTSINGENIEUR SO GANZ NEBENBEI. WIE SCHAFFST DU ES, BEIDES ZU KOMBINIEREN?

Die Arbeit hat natürlich Priorität und so kommt es oft vor, dass ich noch bis spät in der Nacht an einem Artikel über einen bestimmten Wein sitze. Das geht nur, wenn wirklich Leidenschaft mit im Spiel ist. Da steckt das Wort schon im Detail: LEIDENSchaft. Das Schöne aber ist, dass ich von meinen Lesern, Hörern und Followern jede Menge Motivation tanken kann. Ihre Kommentare und das positive Feedback treiben mich an, immer weiter zu machen, auch wenn es Tage gibt, an denen es wirklich hart ist, alles zeitlich unter einen Hut zu bekommen.

WIE BIST DU AUF DIE IDEE GEKOMMEN, BLOGGER ZU WERDEN?

Als ich 2016 mein Studium beendet hatte und deshalb keine Zeit mehr blieb, nebenbei in der Bodega Wein auszuschütten, merkte ich schnell, dass da etwas fehlte. Die langen Gespräche mit den Kunden, das Philosophieren über den Wein und seine Machart, die Durchführung von Weinproben und die Gespräche mit den Winzern. All das war auf einmal fort. Eines Abends saß ich alleine bei einem Glas Wein und dachte mir, wie schön es doch wäre, diesen Wein mit anderen zu besprechen und meine Eindrücke zu teilen. Da kam mir auf einmal die zündende Idee: Starte einen Weinblog!

DAS WEINGESETZ AUS DEM JAHRE 1994 SOLL EINER UMFASSENDE REFORM UNTERZOGEN WERDEN. WIE SIEHST DU DAS?

Es ist wie mit fast allen **Gesetzen und Richtlinien**, die vor vielen Jahren festgelegt wurden. Viele sind mittlerweile **veraltet** und passen nicht mehr in unsere moderne Zeit. Die neue Generation hat völlig neue Denksätze und Werte als die noch vor 10 oder 20 Jahren üblichen. In beinahe allen Weingütern, die ich besucht habe, gab es seitens der Winzer Verbesserungsvorschläge für das deutsche Weingesetz. Man muss sich nur mal meine Podcast-Episode mit Florian Lauer von der Saar anhören. Er beschreibt darin sehr ausführlich, wo der Schuh drückt.

HAST DU PERSÖNLICH EINEN GUTEN WEIN IM KELLER, DEN DU NIEMALS TRINKEN WILLST, SONDERN LEDIGLICH BESITZEN WILLST?

Wein ist für mich zum Trinken da. Die größte Wertschätzung, die ein Winzer erlangen kann, ist, wenn sein Wein getrunken wird und er geschmeckt hat. Die beste Flasche nützt nichts, wenn sie im Keller verstaubt und nicht geöffnet wird. Abgesehen davon werden mehr als 90 % der heutigen Weine so gemacht, dass diese innerhalb eines Jahres getrunken werden sollten. Glaubt man dem Ergebnis wissenschaftlicher Untersuchungen, so **profitieren lediglich 5–10 %** der weltweiten Weine **von einer längeren Lagerung!**

GERADE SPRECHEN ALLE DARÜBER, DASS DEUTSCHER WEIN AUCH IMMER MEHR PROMILLE BEKOMMT AUFGRUND DES VERÄNDERTEN KLIMAS. WELCHE CHANCE ERGIBT SICH DARAUS?

Die Großväter der heutigen Winzer mussten noch darum bangen, dass es ihre Trauben zur vollen Reife schaffen. Nur in besonders heißen Jahrgängen wie 1976 wurden die Trauben reif und man sprach von einem großartigen Jahrgang. Heutzutage werden die Trauben zwar reif, jedoch müssen die Winzer **dar- auf achten, dass die Wachstumsprozesse nicht zu schnell verlaufen und die Alkoholwerte im Rahmen bleiben**. Der Klimawandel hat auch zur Folge, dass Weinbauregionen wie Südengland inzwischen hohe Schaumwein-Qualitäten erzeugen können.

WELCHER WEIN IST DEIN PERSÖNLICHER FAVORIT IM SOMMER?

Immer der, der den größten Trinkspaß garantiert und nach jedem Schluck schreit: „Nimm noch einen Schluck!“ Meine persönlichen Favoriten sind von daher **süße Kabinett-Rieslinge mit geringem Alkoholgehalt von der Mosel**. Das Zusammenspiel aus trinkanimierender Säure und einer dagegenstehenden Süße wirkt wie ein Booster! Die Flüssigkeit verdampft im Sommer geradezu in den Weingläsern. Kaum hat man eingeschenkt, ist das Glas auch schon wieder leer.

Abschließend möchte ich sagen: Wir leben in extrem spannenden Zeiten und sind in der glücklichen Lage, so gute Weine wie nie zuvor genießen zu dürfen. Grund dafür sind eine extrem gute Ausbildung der Winzer und der stetige Fortschritt. Nie war es einfacher oder günstiger für junge Winzer, zu fremden Kontinenten zu fliegen, um sich auszutauschen und Informationen zu sammeln. Davon profitieren letzten Endes die Händler, Gastronomen und Verbraucher, die auf immer bessere Qualitäten zurückgreifen können.





LET'S TALK ABOUT *Wein!*

von Bettina Schneider

**12 HOT
STORIES**

„Wer genießt, trinkt keinen Wein,
sondern kostet Geheimnisse“

(Salvador Dalí)

WEIN IST EIN GANZ BESONDERES GENUSSMITTEL. HINTER IHM STEHEN HINGABE, HANDWERK, LIEBE UND VOR ALLEM CHARAKTER. DAS WEINTRINKEN IST EINE DER SUBJEKTIVSTEN MENSCHLICHEN WAHRNEHMUNGSFORMEN, DIE ES ÜBERHAUPT GIBT. BEEINFLUSST VON ZAHLREICHEN SENSORISCHEN NEBENSÄCHLICHKEITEN WIE JAHRESZEIT, LICHT, UHRZEIT, ORT, LUFT, STIMMUNG, GESELLSCHAFT, ESSEN, GLÄSERFORM UND NATÜRLICH DEN GANZ PERSÖNLICHEN VORLIEBEN DES VERKOSTERS. GENAU DESHALB VARIIEREN AUCH DIE BEWERTUNGEN UND EMPFEHLUNGEN DER ZAHLREICHEN WEINFÜHRER UND GASTRONOMEN. VIELE WEGE FÜHREN EBEN ZUM PERFEKTEN GENUSS.

Doch wieso schmeckt ein und derselbe Wein so unterschiedlich? Wie wird Wein richtig gelagert, damit er seinen Geschmack in voller Blüte entfalten kann? Was hat es mit dem Boden, dem Klima, der Lage, der Anbauweise, den Rebsorten und der Lagerung auf sich? Eines ist klar, ohne Reben und Leitaromen wäre Wein nicht der Wein, wie wir ihn wahrnehmen. Woher diese Aromen stammen und wie komplex das ganze Weinthema ist, das erläutern wir Ihnen in **12 Hot Stories**. Richtig gelesen: 12 und nicht 10, denn Wein ist wahrer Genuss

und so verlängern wir genau diesen.

Wir machen uns in **12 einzelnen Themen** auf die Spuren der edlen Reben; beginnend bei den eigentlichen „**Köchen der Weinberge**“, den **Winzern**, denn so wie ein Koch in der Großküche mit Gewürzen und Zutaten hantiert, ist ein Winzer im gleichen Maße verantwortlich für den letztendlichen Geschmack im Glas. Natürlich spielen das Terroir, die Weinanbaugebiete und der Verschluss, sowie die Lagerung und die Temperatur ebenfalls eine entscheidende Rolle.

VON WEGEN
trockenes
WEINWISSEN!

Wie Sie letztendlich Wein vermarkten, Weine den Weg auf Ihre Karte finden und wie Sie das Genussmittel perfekt in Szene setzen, um beim Kunden bzw. beim Gast ein gewisses Aha-Erlebnis hervorzurufen, das alles können Sie im Superthema „Wein“ jetzt herausfinden. Schluss mit trockenem Weinwissen, unattraktiven, nüchternen Weinkarten, die lediglich Weingut, Rebsorte und Preis beinhalten. Machen Sie es besser, indem Sie Ihren Gast neugierig machen – inspirieren Sie ihn!

In diesem Sinne: Genießen Sie die folgenden Seiten!

1 Aller Anfang sind WINZER mit LEBENSTRÄUMEN

DAS WEINGUT ALEXANDER LAIBLE IST NICHT NUR ALS RIESLING-WEINGUT DES JAHRES 2019 AUSGEZEICHNET, AUCH GEHÖRT ES ZU DEN BESTEN WEINGÜTERN DER WELT. DAS BESTÄTIGT DER WINE AWARD 2017 FÜR DIE KOLLEKTION DES JAHRES. EIN RITTERSCHLAG FÜR EIN WEINGUT AUS DURBACH. WAS ZEICHNET DAS FAMILIENUNTERNEHMEN LAIBLE EIGENTLICH AUS? DIE INDIVIDUELLE ARBEITSWEISE IM EINKLANG MIT DER NATUR IST IHNEN EIN GROSSES ANLIEGEN. SIE LIEBEN HEIMAT UND TERROIR. SIE BRINGEN DEM WEINBERG WERTSCHÄTZUNG UND DEMUT ENTGEGEN. WIR SPRECHEN MIT ALEXANDER LAIBLE ÜBER ANFÄNGE, ARBEITSWEISE UND KLIMAWANDEL.

HALLO ALEXANDER, WIE KAMST DU AUF DEN WEINGENUSS?

Das ist recht unspektakulär: Ich habe als Jugendlicher ein Praktikum gemacht. Damals habe ich natürlich nur an den Weinen gerochen und sie aufgrund des Alters nicht verkostet, aber ich konnte sie schon sehr emotional und treffend beschreiben. Die Leute waren angetan von mir, so dass ich den Traum entwickelte, Winzer zu werden. Die Kunden kommen mit guter Laune zu dir, und wenn sie gehen, sind sie noch besser gelaunt. Das ist doch ein toller Beruf, dachte ich mir. Auch komme ich aus einer Weinbaudynastie, die seit 1672 Weinbau betreibt. Man wächst sozusagen im Weinberg auf. All das sind also gute Voraussetzungen, um die Liebe zum Wein zu entdecken.

WIE KAM DANN DIE IDEE, EIN NEUES WEINGUT ZU GRÜNDEN?

Die Idee ist aus einer Not entstanden, da bei uns in Baden immer der Ältere das Hofrecht hat. Meine Eltern haben gleich zwei gutaussiehende Söhne und so war es mein Pech, dass ich der jüngere bin und mir etwas Eigenes aufbauen muss. Mein Großcousin wollte damals zufällig seine Weinberge verkaufen und so habe ich zugeschlagen. Das war mein Startschuss 2007. Mir war klar, dass ich nur diesen einen Versuch habe, und wenn es nicht klappt, muss ich eben sieben Jahre stempeln gehen. Es war mir bewusst, dass ich die Insolvenz für mich selbst riskiere, aber genau das Risiko wollte ich unbedingt eingehen.

Ich hätte es mir nie verziehen, wenn ich diese eine Chance nicht beim Schopfe gepackt hätte.



WAS HAST DU AN DEN WEINBERGEN VERÄNDERT?

Wir haben die Weinberge zuallererst komplett verändert. Wir setzen keine Mineraldünger ein, haben den Stoffwechsel zurückgenommen und arbeiten biodynamisch-konventionell. Wir bearbeiten den Weinberg sogar nach Mondphasen. Nur bei zunehmendem Mond pflanzen wir neu, bei abnehmendem Mond filtrieren wir die Weine. Wir leben also immer nach Mondzyklen. Auch verwenden wir so wenig Pflanzenschutzmittel wie möglich damit wir so nachhaltig wie möglich sind. Wenn man die drei Systeme Biodynamik, Öko und konventionell miteinander koppelt, arbeitet man am umweltschonendsten. Gute Winzer praktizieren dies auch.

WIE SIEHT DEINE ARBEIT IM WEINBERG DERZEIT AUS? WAS STEHT AN?

Wir heften gerade. Die Triebe wachsen und wir flechten sie in Drahtrahmen ein. Die Rebe ist ja ein sogenanntes Lianengewächs und wächst immer nach oben. Mithilfe ihrer Ranken hält sie sich fest. Wir helfen rechts und links ein wenig nach und stabilisieren.

WAS MACHST DU ANDERS ALS DIE ANDEREN WINZER?

Ich folge meinem Geschmack. Ich vergäre die Weine größtenteils spontan und wir filtrieren so wenig wie möglich. Auch verwenden wir keine Schönungsmittel. Unsere Weinberge werden so bewirtschaftet, dass das Verhältnis von Beerenhaut zu Fruchtfleisch klein bleibt, was zur Folge hat, dass die Weine sehr aromatisch und nachhaltig sind. Dadurch ergibt sich eine ganz eigene Stilistik.

WELCHE REBEN PFLANZT DU?

Wenn ich Neuanlagen pflanze, dann verwende ich gerne französische Herkünfte, da die Franzosen schon vor Jahrzehnten Wert auf Qualität gelegt haben. Wenig Ertrag, aber sehr aromatische Trauben. Meine alten Reben, die ich weiter anbaue, sind mir natürlich auch sehr wichtig. Ich mag den Mix aus Neubestand und alten Reben.

IST DER KLIMAWANDEL IM WEINANBAU SPÜRBAR?

Ja klar, gerade ist auch wieder eine Wahnsinnschitze. Das Klima ähnelt mittlerweile hier einem Schnellkochtöpf. Früher hatte man eine Wetterlage, die vier Wochen anhielt, heute wechselt das Wetter von Tag zu Tag. Deswegen sind die Weinberge bei uns so ausgewählt, dass wir perfekt mit der Natur arbeiten können. Nicht zu steile Hanglagen im Südwesten, so dass das Wasser nicht zu schnell abfließt. So kann ich auch perfekt entblättern und genau die Art von Wein erzeugen, die ich mir wünsche. Wir haben letztes Jahr z.B. aufgrund der Hitze die Blätter an den Reben drangelassen, so dass die Trauben ca. acht Grad kälter waren.

NEU!

Klassiker im Pergament!

HANDWERKLICHKEIT AUF EINEM NEUEN LEVEL. ÜBERRASCHEN SIE IHRE GÄSTE MIT EINER NEUEN ART DER INSZENIERUNG.

- ✓ Sorgsam von Hand hergestellt und fertig zubereitet
- ✓ Qualität und Aussehen wie selbstgemacht
- ✓ 3 Sorten: „Rustikal“, „Mediterran“ und „Landlust“

Die 3 Klassiker im Pergament versprechen einfach echten Genuss. Das perfekte Angebot für Gastronomie und Betriebsverpflegung mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten.

www.fvz.de

fvz CONVENIENCE
EINFACH ECHTER GENUSS!

JUNGE WILDE WINZER

Weinbau ist Liebe
und Kreativität

EINE NEUE GENERATION VON WINZERINNEN UND WINZERN SORGT FÜR FRISCHEN WIND IM WEINBAU. SIE SIND JUNG, HERVORRAGEND AUSGEBILDET, KONSEQUENT QUALITÄTS-ORIENTIERT, WELTOFFEN UND ZUKUNFTSORIENTIERT. DER JOB IM WEINGUT IST ATTRAKTIV UND VOLLER SCHWUNG WERDEN ELTERLICHE BETRIEBE MITSAMT MARKETINGOPTIMIERUNG NEU AUFGEROLLT. WIR SPRECHEN MIT JUNGWINZERIN JULIANE ELLER. SIE STEHT HINTER DEN LABELN JUWEL-WEINE UND III FREUNDE.

HALLO JULIANE, WANN HAT ES MIT DEM WEIN KLICK GEMACHT UND WAS HAST DU VORHER GETRIEBEN?

Ich habe ganz normal die Schule beendet und mein Abitur gemacht. Dann war ich ein Jahr in Australien und hatte etwas Leerlauf. Da ist mir aufgefallen, dass ich zuhause im Betrieb eine Wahnsinnsbasis habe. Ich war schon immer eher praktisch orientiert, mir war klar, ich kann nicht den ganzen Tag im Büro am Schreibtisch sitzen. Dann habe ich einfach mal ein Praktikum gemacht – bei der Familie Keller. Und da hat es Klick gemacht, weil sie mir eine ganz andere Art der Weinproduktion gezeigt hat als das, was ich von zu Hause kannte. Also keine Menge zu produzieren und über Fassweine zu vermarkten – sondern wirklich der extreme Anspruch an die Erzeugung von Qualitätsweinen. Mir war klar, dass das ein Haufen Arbeit wird und viel Geld kostet, aber mit der Basis wollte ich es wagen.

WIE HAST DU DEINEN EIGENEN CHARAKTER REINGEBRACHT. WAS HAST DU DANN IM ELTERLICHEN BETRIEB VERÄNDERT?

Ich bin 2013 mit meinem ersten Jahrgang gestartet, da wurde meine JUWEL-Linie, eine Kombination aus meinem Vornamen Juliane, meinem Nachnamen Eller und dem W für Weine, das erste Mal in Flaschen gefüllt. Ich habe eine komplett eigene Marke gegründet und praktisch bei null angefangen. Ich hatte keine Kundschaft. Natürlich stellt sich da die Frage, wie man loslegt. Es ist nicht damit getan zu sagen: „Hallo, hier bin ich, trinkt und kauft meine Weine.“ Ich habe aber einfach losgelegt und eigentlich einmal alles auf den Kopf gestellt. Wenn man in die Fußstapfen des elterlichen Weinguts tritt, ist das natürlich eine große Verantwortung. Ich hatte von heute auf morgen die Existenz meiner Eltern, die das 35 Jahre lang aufgebaut haben, auf den Schultern lasten. Das hat mir schon schlaflose Nächte beschert. Ich habe ja am Anfang auch nur Geld gekostet, weil wir alles umgestellt haben, um Qualitätsweine zu erzeugen. Ob das draußen die ganze Handarbeit im Weinberg ist – nicht nur die Standardarbeit, sondern auch das Trauben-Halbieren, das Doppeltriebe-Entfernen, die Ernte mit der Hand – oder auch das Design der Labels, die komplette Ausstattung und natürlich Kundengruppen zu erschließen – das ist ein riesiger finanzieller Invest. Wir haben heute ein sehr gestrafftes Weinsortiment mit sechs Weinen: vier Gutsweine, ein Orts- und ein Lagenwein. Wir fokussieren uns auf Weißweine, es gibt nur einen Spätburgunder im Sortiment. Und wir haben vier Vertriebswege, das Ab-Hof-Geschäft, den Fachhandel, die Gastronomie und den Export.

UM WELCHE BEREICHE KÜMMERST DU DICH SELBST?

Ich kümmere mich um alles. Mittlerweile darf ich die Chefin sein in unserem kompletten Familienbetrieb (lacht). Mein Papa kümmert sich hauptsächlich um den Außenbetrieb. Da habe ich auch das Glück, dass er das ausführt, was ich gerne hätte. Wie die biologische Bewirtschaftung: Wir spritzen keine Herbizide, wir fahren mit einer Rollhacke unter den Stöcken – also eine mechanische Entfernung des Unkrauts. Meine Mama ist für Verkauf und Kunden zuständig. Meine Schwester ist für den Exportmarkt zuständig. Meine Mitarbeiterin Nelly ist für Verkaufsveranstaltungen und Marketing zuständig. Die Weinproduktion im Keller ist komplett mein eigener Bereich, da lasse ich auch niemanden ran. Und ansonsten bin ich natürlich als Winzerin in alle Bereiche involviert, draußen, im Keller und natürlich auch in der Vermarktung und im Verkauf. Ich habe das Glück, durch die Welt tingeln zu dürfen.

WIE SIEHT DEIN WEINBERG AUS? WAS PFLANZT DU, UM EINEN GANZ EIGENEN GESCHMACK ZU KREIEREN?

Die Rebe an sich verleiht den Geschmack. Da haben wir nur gewisse Klone, zum Beispiel Spätburgunder aus Frankreich mit ganz kleinen Beeren. Wir wollen konzentrierte Aromen in den Beeren erzeugen. Wir wollen auch nicht nur neu pflanzen, sondern alte Stöcke, die tief wurzeln und den Boden transportieren, den wir dann am Ende in die Flaschen füllen. Wir ernten von Hand und selektieren, haben also ganz gesundes Lesegut. Unser Weinberg ist vital, es herrscht ein Gleichgewicht. Um den Geschmack im Wein zu erzeugen, haben wir auch ganz viele Kleinpartien.

WIE KAM DIE ZUSAMMENARBEIT MIT JOKO UND MATTHIAS ZUSTANDE UND WAS IST AN DEN III-FREUNDE-WEINEN ANDERS?

Ich hatte Joko einfach angeschrieben und er hat sich bei mir zurückgemeldet. Dann hat er Matthias mit dazugeholt und es ging los. Es ist eine Freundschaft entstanden und daraus die Idee, dass wir als III FREUNDE Wein machen. Wir wollen, dass junge Leute deutschen Wein trinken. Wer könnte da besser Türen öffnen als Joko und Matthias. Junge Menschen sollen nicht die günstigen importierten Weine aus dem Supermarkt trinken, sondern deutschen Qualitätswein. Wir haben es geschafft, drei Basisweine für unter zehn Euro herzustellen, die sich junge Leute leisten können, ohne auf Qualität verzichten zu müssen. Einen Grauburgunder, einen Rosé und in diesem Jahr ganz neu einen Riesling. Das Schöne an dem Projekt ist, dass drei Menschen involviert sind und jeder von uns sein Geschmacksprofil mit einbringt. Wir sind sehr glücklich mit der Stilistik unserer Weine.

LIEBER JUNGE WEINE ODER LÄNGER GELAGERT?

Das kommt ganz auf meine Tagesform an. Ich habe gerne mal an einem schönen Sommerabend einen jungen Wein auf dem Tisch stehen, der eine tolle Frucht und Frische hat. Ich mag aber auch, wenn ich in einem guten Restaurant bin, gerne etwas Gereiftes. Was ich sehr spannend finde, sind sehr gereifte Weine aus Frankreich, 90er Jahrgang. Die sind ganz groß im Moment.

DEINE PERSÖNLICHE ESSENSEMPFEHLUNG ZU DEINEN WEINEN

Zu unserem Gutsriesling passen Fisch oder auch Sushi supergut. Gerade auch jetzt, wenn es wärmer ist. Da kann man das sehr gut kombinieren. Ein bisschen was Leichtes, auch tolle, frische Salate und ein Glas JUWEL Riesling.





DIE *Lage* ENTSCHEIDET!

*Alles eine Frage
des Terroirs*



DER BEGRIFF „TERROIR“ FASST IN NUR EINEM EINZIGEN WORT DIE EINZIGARTIGKEIT UND DEN CHARAKTER EINES WEINBERGES ZUSAMMEN. WEIN IST EIN PRODUKT SEINER „ERZIEHUNG“, SEINER LAGE, DES KLIMAS, DES AUSBAUS UND DAMIT ZUSAMMENHÄNGEND SEINES BODENS. IN JEDEM EINZELNEN GLAS WEIN WIRD GENAU DIESE EINE GESCHICHTE ERZÄHLT. WIR HELFEN IHNEN ZU VERSTEHEN, WARUM EIN WEIN SO SCHMECKT, WIE ER SCHMECKT.

Eine Weinlage ist grob gesehen ein Stück Land, auf dem Rebstöcke wachsen. Das Qualitätspotenzial für Wein hängt im Wesentlichen von der **Bodenbeschaffenheit**, den **klimatischen Verhältnissen** und natürlich der angebauten **Rebsorte** mit ihren ganz eigenen Aromen ab. Nur wenn alle Faktoren miteinander harmonisieren, können gute Weine entstehen. Die besten Weine wachsen häufig auf **nährstoffarmen**, alles andere als fruchtbaren **Böden**. Eine dünne Erdschicht bewirkt, dass sich die Rebwurzeln durch jede darunter befindliche Schicht „durchgraben“ müssen. Dabei holen sie sich Mineralien und Nährstoffe jeder einzelnen Schicht ab, die sich natürlich in jeder Traube später auch schmecken lassen. Sie haben doch mit Sicherheit schon die Aussagen „Dieser Wein schmeckt mineralisch!“ oder „Dieser Wein schmeckt vielschichtig!“ gehört?! Jetzt wissen Sie, woher diese Aussage kommt. Man unterscheidet vor allem drei Haupttypen von Böden: **Sedimentböden** (Kalkstein, Schichtgesteine), **Vulkanböden** (besitzen zahlreiche Nährstoffe und Spurenelemente) und **metamorphe Böden** (Mix aus Boden- und Gesteinsarten).

ES LEBE DER WEINBERG

Schonende Lockerung des Bodens zwischen den Reben und Aussaat vielartiger Begrünungspflanzen fördern ein üppiges Blühen in den Weinbergen und schaffen so einen Lebensraum für viele Nützlinge, die für ein stabiles biologisches Gleichgewicht sorgen und das Überhandnehmen von Schädlingen (Mehltau) verhindern. Die Pflanzen und Mikroben können sich untereinander mit Nährstoffen versorgen.

LAGE, LAGE, LAGE

Wie hoch der Wein angebaut wird, spielt ebenfalls eine wichtige Rolle. **Höhenweine** sind frischer und haben einen stärkeren, knackigeren Säuregehalt. Das hängt mit den starken Temperaturschwankungen in diesen Lagen zusammen. Dazu kommt die Unterscheidung von **Hang- und Steillagen** (wie an Rhein, Mosel und Ahr). Grund dafür ist, dass das **Regenwasser** hier schneller ablaufen kann, die Böden dadurch weniger fruchtbar werden und die Reben härter arbeiten müssen. So werden die Weine später mineralischer.

WETTERABHÄNGIG

Jedes Weinanbaugebiet besitzt ein spezifisches **Mikroklima**. Ob Sonnenstunden, Hitze, Kälte oder Regenmengen – all das wirkt sich auf das Wachstum der Reben und natürlich auf den Geschmack aus. Wachsen die Reben in heißen Regionen, weisen die Weine mehr Alkohol und auch mehr Tannine auf. Warum? Die Trauben können durch die Sonne und Hitze mehr Zucker einlagern und das erhöht bei der Gärung den **Alkoholgehalt**. Der Wein wird im Fachjargon „temperamentvoller“. Weinanbaugebiete in kälteren Regionen kühlen nachts hingegen stark ab, was frische und säurehaltigere Weine hervorbringt. Liegt das Anbaugebiet am **Meer**, können die Trauben besser durch wechselnde Winde und **Temperaturen** durchreifen. Zu guter Letzt trägt die Regenmenge auch ihren Teil zum Geschmack bei, denn können sich die Trauben nicht stetig mit Regenwasser vollsaugen, ist der eigene Saft viel konzentrierter und intensiver.

Geschmackvoll

FAUSTREGEL

Als Faustregel lässt sich gut merken, dass Weine von steinigen Böden frischer, klarer und schlanker sind, als Weine von lehmigen oder tonhaltigen Böden. Diese Weine haben eher eine satte Struktur und besitzen weniger Säure.



„Für alle Fälle
nur das Beste“

John Fluke



Die kleinste Unfallstation
der Welt für die Küche.

Cederröth First Aid & Burn Station ist mit Burn Gel Spray und Burn Gel Dressing ausgestattet. Beide Produkte wirken sowohl kühlend als auch schmerzlindernd bei leichteren Brandverletzungen.

Was WOLLEN WIR TRINKEN?

Rebe ist nicht gleich Rebe

4

IM WEIN LASSEN SICH HUNDERTE AROMEN NACHWEISEN, UND ALL DIESE AROMEN KÖNNEN WIR RIECHEN UND SCHMECKEN, MAL MEHR UND MAL WENIGER. JEDE REBSORTE HAT IHR GANZ EIGENES AROMA. WELTWEIT GIBT ES UNGEFÄHR 10.000 VERSCHIEDENE REBSORTEN, WOBEI STÄNDIG NEUE „ALTE“ IN VERWILDERTEN WEINBERGEN ENTDECKT WERDEN. WIR STELLEN DIE WICHTIGSTEN INTERNATIONALEN REBSORTEN VOR, DIE IN UNSEREN WEINREGALEN KARRIERE GEMACHT HABEN. SO GLÄNZEN AUCH SIE MIT WEINWISSEN BEI TISCH.



RIESLING

Der König der Reben

Cool, klar, prägnant und vielseitig: Das ist Riesling. Nicht nur, dass die Rebsorte das Wein-Aushängeschild Deutschlands ist, man kann den Wein sowohl trocken als auch fruchtig und edelsüß ausbauen. **Typischer Geschmack?** Ananas, Pfirsich, Aprikose und Limette setzen im Gaumen fruchtig-saftige Akzente, die von einer angenehmen Säure begleitet werden. Nuancen von Wiesenblumen, Kräutern und einige mineralische Anklänge verfeinern den langen Abgang.

CHARDONNAY

Die Champagner-Rebsorte

Chardonnay steht für **gehaltvolle Weißweine** von hoher Qualität. Die Sorte steht auf Platz fünf der weltweit meistangebauten Weinreben. In Deutschland wurde diese Rebe interessanterweise erst in den 90er Jahren für den Anbau zugelassen. **Und wie schmeckt sie?** In der Nase vereinen sich zarte Aromen von Zitrusfrüchten, einer hellen Karamellnote und einem dezenten Hefeton.

SAUVIGNON BLANC

Der Fruchtlige

Sauvignon ist etwas für Leute, die knackig-frische, vitale Weißweine mit schönen Fruchtaromen zu schätzen wissen. Mit betörenden Aromen von frisch gemähem Gras, Grapefruit, Stachelbeere, aber auch mal – bei den herberen Typen – Brennnessel und grüner Paprika belebt er die Sinne.

PINOT GRIS

Vielfältig wunderbar

Pinot Gris oder auch Grauburgunder ist zum Modewein geworden. Er ist eine farbliche Mutation des Pinot Noir. Die Weine können somit einfach bis gehaltvoll sein. Grauer Burgunder duftet – je nach Ausbaumethode – nach grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter und Birne und schmeckt nach Ananas und Zitrusfrüchten, Trockenobst und Rosinen. Daneben treten gelegentlich vegetative Noten von grünen Bohnen oder Paprikaschoten auf. Im Barrique ausgebaute Vertreter können feine Röstnoten aufweisen.

CABERNET SAUVIGNON

Die Bordeaux-Rebsorte

Der internationale Showstar präsentiert sich im Idealfall kraftvoll und würzig, mit Anklängen an Cassis, Rote Johannisbeere, grüne Paprika, Vanille, Tabak, bittere Schokolade und Kaffee. In der Region Bordeaux ist Cabernet Sauvignon fast immer in Cuvées zu finden.

PINOT NOIR

Der Burgunder

Die forderndste Rotweinrebe der Welt ist gleichzeitig eine der ältesten Kulturreben der Menschheit und hat schon manchen Winzer zur Verzweiflung getrieben: Guter Pinot Noir ist in seiner grazilen, tiefen Sinnlichkeit durch nichts zu übertreffen, aber ungeheuer schwer zu erzeugen. In Bestform zeigt er tiefe, komplexe Aromen von Himbeere, Brombeere, Erdbeere und Muskatnuss, unterlegt gelegentlich von feinem Rosenduft und einem Hauch Zeder.

MERLOT

Der Cuvée-Partner

Die Merlot-Rebe ist sozusagen der Gegenpol zu den oft etwas strengen Cabernet Sauvignons und gilt weltweit als Synonym für fruchtige, runde, leicht zugängliche, aber sehr leckere Rotweine. Reinsortig betört sie mit Aromen von Roter Johannisbeere, Kirsche, Himbeere, Heidelbeere, aber auch Minze oder Vanille. Weil sich Merlot und Cabernet Sauvignon so gut ergänzen, bilden sie häufig gemeinsam die Basis für einige der weltweit bedeutendsten Rotweine. Gute Merlots sind alles andere als banal – einer der teuersten Weine der Welt, Château Pétrus, wird in manchen Jahren als reinsortiger Merlot erzeugt.

TEMPRANILLO

Die Rioja-Rebe

Tempranillo-Weine kennen Sie, auch wenn Ihnen der Name vielleicht nicht viel sagt. Er ist die mit Abstand wichtigste spanische Rotweinsorte und steckt in nahezu allen Crianzas, Reservas oder Gran Reservas, die Ihnen so über den Weg laufen. Seine Aromen, häufig nach Pflaume, Banane, Feige, Dattel, Wacholder, Nelke, Kakao und Lebkuchen, gefallen den Menschen einfach richtig gut.

MADE *in* GERMANY

Deutscher Weinanbau im Trend!

DEUTSCHLAND IST SOWOHL EIN DYNAMISCHES ALS AUCH EIN SEHR VIELSEITIGES WEINBAULAND. IMMER MEHR JUNGE WINZERINNEN TRETEN IN DIE FUSSTAPFEN IHRER ELTERN, ERKENNEN DAS GROSSE POTENZIAL IHRER HEIMISCHEN LAGEN UND WIDMEN SICH MIT VOLLER LEIDENSCHAFT DEM TRADITIONELL-MODERNEN WEINANBAU. VIELSEITIG IM GESCHMACK, DENN GERADE IN DEUTSCHLAND GIBT ES VERSCHIEDENSTE BODENTYPEN UND KLIMAZONEN, DIE ÜBERRAGENDE WEINREBEN GEDEIHEN LASSEN.

GESCHÜTZTE HERKUNFT ENTSPRICHT 100.000 FUSSBALLFELDERN

In Deutschland sind derzeit ca. 102.000 Hektar Fläche mit Reben bepflanzt und in 13 offizielle Weinanbaugebiete für Qualitäts- und Prädikatswein aufgeteilt. Man kann getrost den Vergleich ziehen, dass die deutsche Gesamtrebläche einer Größe von 100.000 Fußballfeldern entspricht (ein Fußballfeld in maximaler Größe besitzt fast genau 1 Hektar). So bekommen einige Leser doch schneller ein Gespür für Größe und Anbaufläche. Das größte Weinanbaugebiet ist dabei Rheinhessen, direkt gefolgt von der Pfalz.

VON DER NISCHE ZUM ROT-HYPE

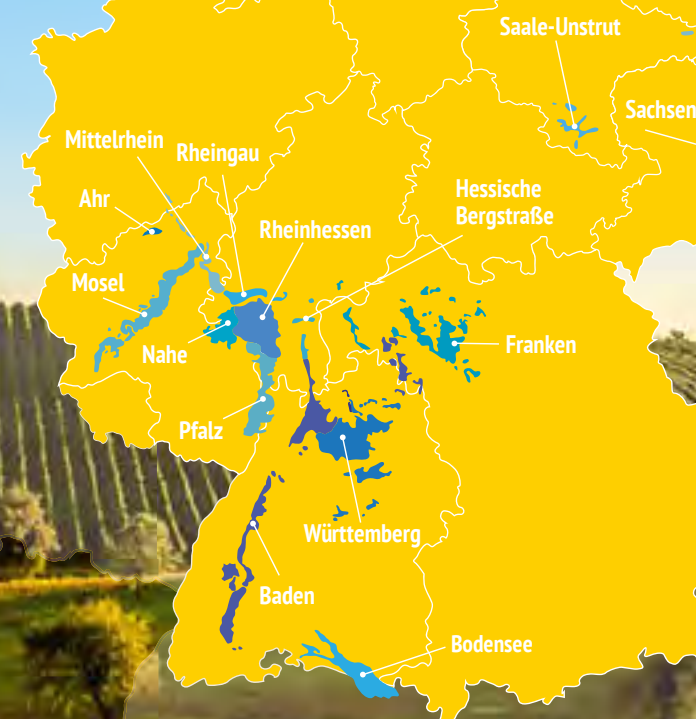
Rot ist die neue Farbe im deutschen Weinanbau. Mittlerweile sind fast 40 % der Reblächen sogar mit roten Sorten bestockt. Wie das? Aufgrund von steigenden Temperaturen und trockenerem Klima können unkomplizierte und kräftige Weine wachsen. Gerade Rheinhessen und die Pfalz tun sich hier hervor. Überzeugen können deutsche Rotweine durch ihre aromatische Fülle, Frische und leichte Säure. Ein weiterer unverkennbarer Trend ist in Deutschland der Öko-Weinanbau. Die Öko-Anbauflächen haben sich in den letzten zehn Jahren mehr als verdreifacht.

STEIGENDES QUALITÄTsbEWUSSTSEIN BIRGT REGIONALITÄT UND NEUGIER

Interessant ist, dass gerade deutscher Wein absolut Trend auf dem internationalen Markt ist. Es wird in sozialen Medien, in der Food-Industrie und abends in geselliger Runde über Rebsorten, Anbaugebiete, Starwinzer, junge Wilde und Wein als Ausdruck des eigenen Lebensstils geredet. Themen wie Regionalität, bewusster Genuss und Craft Food kommen seit einiger Zeit immer mehr dem deutschen Weinanbau zugute und so ist es nicht verwunderlich, dass deutsche Winzer davon profitieren. Zwar war Deutschland schon immer bekannt für kühles Klima und seine hervorragenden Weißweine (Aushängeschild Riesling), doch jetzt gesellen sich auch Rosé und Burgunder dazu.

DIE 13 GRÖSSTEN WEINANBAUGEBIETE

(festgelegt durch das Weingesetz)



Geschmackvoll

MEERES-TRAUBEN AUS SYLT

Lange galt der Weinanbau auf Sylt als eine Ausnahme im strikten Weingesetz. Möglich wurde dies, weil Schleswig-Holstein einst 10 Hektar Rebenpflanzrecht von Rheinland-Pfalz übertragen bekam. Ohne diese Genehmigung darf Wein nicht kommerziell angebaut werden. Aktuell besteht sogar durch die Änderung von EU-Gesetzen die Möglichkeit, praktisch in jedem Bundesland kommerziellen Weinanbau zu betreiben.

New



Crispy Chicken Stripes

- ★ Hähncheninnenfilet Streifen in goldgelber Knusperpanade
 - ★ Super knusprig
 - ★ Einzigartiger Geschmack
 - ★ Top Qualität
-
- ★ Lose tiefgefroren
 - ★ Zubereitung: Backofen, Konvektomat, Friteuse oder Bratpfanne
 - ★ Gemeinschaftsverpflegung
-
- ★ NEU in der Trendgastronomie
 - ★ Kinder lieben sie, Nuggets waren gestern!
 - ★ Erhältlich nur im Fachhandel und C+C Bereich

FIX & FERTIG
DURCHGEGART

www.heimergermbh.de



Vom Profi für Profis

OHNE Geruch kein GESCHMACK

Bei Wein haben Augen, Nase
und Gaumen das Sagen

WIE HEISST ES OFT SO SCHÖN: „JEDER NACH SEINEM GUSTO.“ DABEI IST DIE PHYSIOLOGIE DES GESCHMACKSINNS EINE SEHR INTERESSANTE WISSENSCHAFT FÜR SICH. WEIN IST DAS EDELSTE ALLER GETRÄNKE. ER IST VIELFÄLTIG, MIT UNTERSCHIEDLICHSTEN GESCHMACKLICHEN EIGENSCHAFTEN. GENAU DESHALB BENÖTIGT ER AUCH BESONDERE AUFMERKSAMKEIT HINSICHTLICH DER SENSORIK.

RIECHEN, SCHMECKEN, SEHEN



Jeder kennt wohl das Bild von einem Weinkenner, der seine Nase tief ins Glas hält, erst dann geräuschvoll einen Schluck nimmt und wenig später kundtut, welche Aromen zu erkennen sind und wie sich der Wein im Abgang verhält. Warum dieser Ablauf? Aus dem Wein werden **Aromastoffe** in die Luft freigesetzt, die über die Atemluft auf die **Riechschleimhaut** gelangen. Dort werden spezielle Riech-Sinneszellen aktiviert. Beim Trinken des Weines werden dann zusätzliche Geschmackszellen auf der Zunge aktiviert, die über **süß, sauer, bitter, salzig** oder **umami** entscheiden.

UNSER GESCHMACK IST MANIPULIERBAR



Ebenso spannend ist die Frage, ob unser Geschmack manipulierbar ist. Ja, ist er. Es gibt zahlreiche Experimente mit Wein, die zeigen, dass gerade **Farben** den Geschmack von Wein verändern können. Färbt man z.B. Weißwein mit geschmackloser roter Lebensmittelfarbe ein, sodass er aussieht wie Rotwein, lassen sich auf einmal typische Rotweinaromen und Tannine herausschmecken. Auch das **Licht** spielt eine entscheidende Rolle. Untersuchungen zeigen, dass bei rotem und bei blauem Licht Wein süßer und fruchtiger schmeckt als bei grünem oder weißem Licht. Eine Studie von Dr. Adrian C. North von der Heriot-Watt-Universität in Edinburgh ergab sogar, dass Musik Einfluss auf unseren Weingeschmack haben kann. Balladen und ruhigere **Musik** machen den Wein eher weich. Kraftvolle Musik im Uptempo lässt Wein eher frisch wirken. Wir sehen also, dass unser Geschmack sehr leicht beeinflussbar ist und wir uns deshalb Zeit für den edlen Tropfen nehmen sollten, um diesen in seiner Komplexität zu „begreifen“.

Andreas Fissel, Sommelier in Billy Wagners politischen Sterne-Restaurants „Nobelhart & Schmutzig“, verrät uns, wie auch wir unseren Geschmackssinn trainieren können und was alles eine Rolle bei der Verkostung von Wein spielt.

HALLO ANDREAS, SCHÖN, DASS DU DIR ZEIT NIMMST. ÜBER GESCHMACK LÄSST SICH BEKANNTLICH BEIM WEIN STREITEN. HAST DU RITUALE, WIE DU WEIN VERKOSTEN LÄSST? WELCHE ROLLE SPIELEN MUSIK, LICHT, STIMMUNG ETC.?

In einer Restaurantsituation lässt sich Musik, Licht etc. natürlich nicht vermeiden, steht aber auch wie Alter und Geschlecht des Gastes im Hintergrund. Wichtig ist vor allem das richtige Verkosten, den Wein riechen, ihn ansehen, danach im ganzen Mund kreisen lassen, als würde man sich den Mund damit ausspülen. Erst dann kann man das Getränk vollkommen wahrnehmen. Die Erfahrung des Gastes hat natürlich auch etwas damit zu tun: Wer sich offensichtlich routiniert zeigt, brauch diesbezüglich keine Ratschläge.

GIBT ES EINEN TRICK, WIE MAN SEINEN GESCHMACK FÜR WEIN TRAINIEREN KANN, SO DASS MAN EINZELNE AROMEN WIE ANANAS, TABAK ODER HEU HERAUSSCHMECKEN KANN?

Den gibt es: sehr, sehr viele Getränke bewusst probieren! Nur wer einen Maßstab hat, wird wissen, ob es wirklich gut ist. Wichtiger für mich, als die Maracuja aus dem Riesling oder Pfeffer aus dem Grünen Veltliner zu schmecken, ist, wie sich der Wein im Glas und im Mund zeigt: Riecht er floral, fruchtig oder sogar erdig, ist er leicht und schlank am Gaumen oder eher schwer und üppig, ist er cremig oder hat er Struktur? Wenn man das gut einordnen kann, ist man auf dem richtigen Weg.

SIEHST DU EINEN TREND NEBEN RAW ODER ORANGE WINES, DER IMMER MEHR ANGENOMMEN WIRD?

Eine sehr spannende, vermutlich aber auch nicht ganz unbekannte Erscheinung sind Fruchtweine aus Apfel, Birne und Co. Oft werden hier auch die gärenden Moste auf die Flasche gezogen, mit Kronenkorken versehen und gären dann dort zu Ende, Fruchtschaumwein ist das Ergebnis. Großen Input hierzu leisten junge Leute aus Schweden und Dänemark, aber auch Winzer aus Deutschland, die nicht mehr nur ausschließlich Traubensaft vergären. Gerade auch für Landwirte kann das Veredeln des Lebensmittels eine viel größere Wertschöpfung bedeuten. Damit lohnt sich Landwirtschaft eben mehr.



DIE SACHE MIT DEM Plopp!

7

Verschlussache
ist Ansichtssache

WEIN TRINKEN KANN JEDER, DOCH IN SACHEN VERSCHLUSS SCHEIDEN SICH DIE GEISTER. EINIGE WEIN-CONNAISSEURE BEKOMMEN SOGAR SCHNAPPATMUNG, WENN MAN IHNEN WEIN MIT SCHRAUBVERSCHLUSS SERVIERT. TATSÄCHLICH ABER GIBT ES VIELE PROS UND CONTRAS FÜR BEIDE VERSCHLUSSARTEN. DERZEIT WERDEN ZWAR IMMER NOCH 75 % DER WEINE MIT KORKEN VERSCHLOSSEN, ABER BEREITS 20 % MIT SCHRAUBVERSCHLUSS UND NUR 5 % MIT VERSCHLÜSSEN AUS ANDEREN MATERIALIEN.



NATURKORK

HERSTELLUNG:

Kork (Eichengewächs) entwickelt im Laufe von 9 bis 20 Jahren eine sehr dicke Rinde, die man abschälen kann.

VORTEILE:

Der Wein kann durch die mit Luft gefüllten Einschlüsse im Kork atmen und sich entwickeln.

NACHTEILE:

Anfällig für Korkschecker (TCA). Auch können infizierte Korken gesunde Korken in der Lagerung anstecken. Höhere Kosten (60 Cent bis 1,50 €/Stück)



SYNTHETIKKORKEN

HERSTELLUNG:

Aus Kunststoff oder Zuckerrohr

VORTEILE:

Synthetikorken kommen Naturkorken sehr nahe in Bezug auf das Aussehen und das vertraute „Ploppen“ beim Öffnen der Flasche. Auch ist der Austausch mit Sauerstoff sehr gering.

NACHTEILE:

Bei längerer Lagerung können Fremdaromen an den Wein abgegeben werden.



SCHRAUBVERSCHLUSS

HERSTELLUNG:

Aus Aluminium gefertigt

VORTEILE:

Korkfehler sind praktisch ausgeschlossen. Sehr geringe Kosten (ca. 6 Cent/Stück), zeitsparend, da im hektischen Gastronomiebetrieb einfach „aufgeschraubt“ werden kann; sehr gute Wiederverschließbarkeit.

NACHTEILE:

Aufgrund von fehlendem Sauerstoffkontakt wie bei Naturkork treten bei längerer Lagerung mitunter reduktive Töne im Wein auf.



GLASKORKEN

HERSTELLUNG:

Glas mit Kunststoffübergang

VORTEILE:

TCA (typischer Korkgeschmack durch Trichloranisol) hat hier keine Chance, außerdem ist er komplett geruchs- und geschmacksneutral und strahlt Exklusivität aus.

NACHTEILE:

Hoher Kostenfaktor; sollte der Verschluss einen Schlag abbekommen und sich Haarrisse an der Bruchstelle bilden, könnte es zur Oxidation vom Wein kommen.

Geschmackvoll

DANIEL BAYER, BLOG WEIN-VERSTEHEN.DE

„Meiner Meinung nach haben beide Verschlüsse ihre Daseinsberechtigung. Wer dogmatisch nur für das eine oder das andere plädiert, betrachtet die Vor- und Nachteile nicht objektiv. Welchen Verschluss der Winzer wählt, muss er für sich selbst entscheiden. Die wichtigsten Fragen die er sich dabei stellen sollte, sind: Wann soll der Wein getrunken werden und welche Zielgruppe möchte ich bedienen?“



JETZT
-25%
KOCHSALZ

UNSER MATJES-UPDATE für ihre Gesundheit

„DER GROSSE KLASSIKER“

Die Matjes Filets Nordischer Art sind historisch traditionell salzhaltige Produkte, da dies vor Jahrzehnten die einzige Konservierungsmethode darstellte.

Durch die stetige Weiterentwicklung von Rezepturen und Produktionsprozessen konnten wir den Salzgehalt in den letzten Jahren sukzessive von etwa 6,5% auf aktuell ca. 3,3% verringern.

Der „echte“ norwegische Matjes

„SJØ“ von Friesenkrone wird ausschließlich aus dem hochwertigen, MSC-zertifizierten Sommerfang aus Norwegens unberührter Natur hergestellt. Das kalte, klare Meer bietet optimale Umwelt- und Lebensbedingungen für den besten Hering.

Der reine und klare Geschmack wird durch ein einzigartiges und neues Reifeverfahren unterstützt. In Kombination mit seiner sehr milden Salznote macht dies den SJØ-Matjes zu einer idealen Zutat für vielfältige Rezepturen und kulinarische Einsatzbereiche.

www.friesenkrone.de

IN VINO VERITAS!

*„Nur wer wirklich Weinwissen besitzt,
kann auch Mehrwerte schaffen“*

WER WIRKLICH ÜBER WEIN BESCHEID WEISS, DAS ZEIGT SICH MEIST BEI DER WEINKARTENGESTALTUNG UND ALLEIN BEIM ANGEBOT VON WEINEN IM LOKAL SELBST. GÄSTE KOMMEN NICHT MEHR NUR WEGEN EINES GUTEN ESSENS, SONDERN AUCH WEGEN DER KORRESPONDIERENDEN QUALITÄT BEI GETRÄNKEN. UM DIE SINNE FÜR WEINE ZU SCHÄRFEN UND AUF FOODPAIRINGS ODER NEUE WEINE AUFMERKSAM ZU MACHEN, KÖNNEN CC-MÄRKTE ALS BINDEGLIED ZWISCHEN ANSPRUCH DER GÄSTE UND WINZERN FUNGIEREN. WERDEN BEREITS HIER EMOTIONALE ERLEBNISSE GESCHAFFEN, IST DIE WEINPRÄSENZ ATTRAKTIV, IST DIES EIN GUTER GRUNDSTEIN FÜR WEITERTRANSPORTIERTE KOMPETENZ UND SOGAR UMSATZ GELEGT.

POTENZIAL WEIN

Gastronomen sind immer dankbarer, wenn sie schnell und einfach kompetente Hilfe während des Einkaufs im Markt bekommen, denn sie wollen und müssen den Ansprüchen ihrer Gäste gerecht werden. Auch der Leistungsdruck auf Seiten der **CC-Märkte** wächst, denn sie sind die **Schnittstelle zwischen Erzeugern, Lieferanten und Käufern**. Discounter profilieren sich immer mehr und zeigen geballte Weinkompetenz durch Modernisierung im Markt und online. Wer jetzt auf appetitliche Warenpräsentation und attraktive Verbundplatzierungen setzt und dazu ein einladendes Ladenambiente mit kompetenter und freundlicher Beratung bietet, gewinnt auf voller Länge. Wein bringt Menschen zusammen, Wein ist alles andere als rational.



WIE GEHEN SIE MIT DEM THEMA WEINKOMPETENZ IN IHREM UNTERNEHMEN UM?

Da es sich bei Wein um ein erklärungsbedürftiges Produkt handelt, legen wir viel Wert auf die Schulung unserer Mitarbeiter. **Warenkunde und Fachkompetenz sind das A und O.** Dies beginnt bereits im Rahmen der Ausbildung mit Seminaren durch unsere eigenen Weinfachberater, die wir sowohl unseren Kunden als auch unseren Auszubildenden anbieten. Unter anderem haben wir hier auch schon auf die Unterstützung des deutschen Weininstituts zurückgegriffen und Schulungen zum „anerkannten Berater für deutschen Wein“ durchgeführt. Dies setzt sich fort über regelmäßige Weinpräsentationen im Rahmen unserer Außendienstmeetings. Hier präsentieren Vertreter der Weingüter selbst ihre Weine und Hintergründe zur Erzeugung. Die Abrundung erfolgt über Exkursionen zu den ausgesuchten Weingütern. Dies ist die beste Möglichkeit, vor Ort die Erzeuger, ihre Produkte und ihre Philosophie kennenzulernen.



Wir sprechen mit **Oliver Wehner**, Geschäftsführer von **Wehner Groma**, INTERGAST-Mitglied, über Praxis und Umgang mit Wein im CC-Markt.

WIE Zieht SICH DIESES ANGEEIGNETE WISSEN DANN DURCH IHRE MÄRKTE?

Im Markt selbst versuchen wir **über Sonderaufbauten** und durch die Aufnahme von Hintergrundinformationen in die Plakatierung die **Weine „selbsterklärend“ zu machen**. Ebenfalls haben wir in unserem System „Groma Online“ einen Weinfachberater, der bei der Auswahl hilft. Dies ersetzt aber nie eine persönliche Fachkraft, die die Wünsche der Kunden erfragen und in konkrete passende Vorschläge umsetzen kann.

WAS IST DAS BESONDERE AN IHREM WEINSORTIMENT?

Wir führen ca. 600 Weine von über 100 Kellereien, vorwiegend aus Deutschland aber auch aus Europa und Übersee. Alle Weine, die in unser Sortiment aufgenommen werden, werden vorab von Fachleuten geprüft und bewertet und auch nach Aufnahme laufend mit dem Angebot anderer Kellereien verglichen. Wir können daher alle unsere Weine unseren Kunden mit gutem Gewissen empfehlen und bieten dabei noch, da wir überwiegend direkt von den Kellereien auch im Ausland beziehen, ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

WIE KAUFEN SIE IHRE WEINE EIN? WONACH SUCHEN SIE DIE WINZER AUS?

Wir kaufen überwiegend direkt beim Erzeuger und runden das Sortiment nur mit einigen Markenprodukten von Importeuren ab. Wichtig für uns ist eine **nachhaltige Qualität**. Häufige gute Bewertungen in Fachzeitschriften und bei Wettbewerben können Hinweise geben, aber auch Empfehlungen von Kunden und Freunden und Geschäftspartnern und natürlich insbesondere auch persönliche Erfahrungen. Interessante Weine kann man überall entdecken. Egal ob bei einem Restaurantbesuch, auf einer Urlaubsreise oder einer Einladung bei Freunden. Wenn wir einen interessanten Wein entdecken, vergleichen wir diesen mit unserem vorhandenen Sortiment und prüfen bei positivem Ergebnis die Beschaffungsmöglichkeiten. Wenn es gut läuft, haben wir diesen vielleicht schon kurz darauf in unserem Sortiment.

ROHLOFF
FLEISCHMANUFAKTUR

WURST & WEIN

Wenn sich die Aromenvielfalt ausgewählter Weine mit den erlesenen Gewürzen unserer Wurst- und Schinkenauswahl vereint, wenn herzhaft auf fruchtig stößt, wenn feine Reben auf feine Bio-Produkte aus unserer Fleischmanufaktur treffen und wenn die Geschmacksknospen glauben, im Paradies zu sein: Dann, genau dann ist es eine Freude für Gaumen und Seele. Genießen Sie es.



www.rohloff-manufaktur.de

PIMP *my* WEINKARTE

OFTMALS LISTEN WEINKARTEN NÜCHTERN SORTE, FARBE, JAHRGANG UND PREISE AUF. KUNDENORIENTIERT, WEGWEISEND UND UMSATZSTIEGERND IST ALLERDINGS ANDERS! DABEI IST ES SO EINFACH, GÄSTE AN DIE HAND ZU NEHMEN UND IHNEN LUST AUF EIN GLAS WEIN ZU MACHEN.

SPRECHEN SIE DIE *Sprache* IHRER GÄSTE!

Weinanfänger entscheiden nicht zwischen Jahrgang 2006 oder 2008. Sie setzen eher auf „bekannte“ Weingeschmäcker, auf bereits „gehörte“ Rebsorten. Sie interessieren sich dafür, ob der Wein trocken oder lieblich ist, leicht oder schwer, säurebetont oder weich. Geben Sie doch in Ihrer Karte einen kleinen Hinweis auf den Geschmack! Noch besser: **Verbinden Sie Ihre Weine mit einzelnen Gerichten auf Ihrer Karte!** Beschreiben Sie einfach und lebhaft nach dem Motto: „Dieser leichte Sommerwein mit seiner fruchtigen Note passt hervorragend zu unseren Riesengarnelen auf Wildkräutersalat!“ Auch können Sie gerne auf den Winzer, die Weinherstellung oder das Weingebiet eingehen, denn so wird der edle Tropfen „personalisiert“ oder, sagen wir, sogar „erlebbarer“. Storytelling schafft Sicherheit beim Wein-Food-Pairing und weckt die Neugier der Gäste.

LIEBER EINE *kleine* WEINKARTE!

Ist die Auswahl zu groß, verliert der Gast schnell den Überblick. Er ist erschlagen vom großen Angebot. Empfehlen Sie lieber weniger Weine, aber dafür solche, bei denen Sie sich selbst auskennen. Auch sollte für jeden Weißwein-, Rotwein- und Roséliebhaber etwas dabei sein. Dazu eine homogene Preisstruktur, die jedem Geldbeutel ein Glas ermöglicht, und schon ist die Scheu auf der Seite des Weinbestellers genommen. Tipp: Eine **kleine, wechselnde Weinkarte, der Saison angepasst**, zeugt ebenso davon, dass Sie sich mit dem Thema Wein beschäftigen und nicht irgendeinen verstaubten Fusel aus dem Keller hervorholen.

MAL WAS *Neues!*

Ob **vegan oder bio** – ernährungsorientierte und somit trendorientierte Weine befinden sich auf dem Vormarsch. Aber was macht z.B. einen Wein überhaupt vegan? **Tierisches Eiweiß kann durchaus bei der Weinbereitung eingesetzt werden**, um den Wein zu „klären“. Trübstoffe setzen sich sodann am Boden des Fasses oder Tanks ab und der klare Wein kann oben abgezogen werden. **Bio boomt ebenfalls**. Im Jahr 2018 konnte ein Umsatz von rund **10,9 Milliarden Euro*** durch Bio-Lebensmittel in Deutschland erzielt werden. Eine Steigerung von knapp 66 % seit 2010. Also rauf auf die Karte mit ein bis zwei Bio-Weinen!

*statista

GUT AUSGEBILDETES *Servicepersonal!*

Ist das Servicepersonal sicher bei Fragen zum Thema Wein und kennt den hauseigenen Weinkeller, so kann es gezielt Empfehlungen zu Gerichten geben. Lassen Sie also Ihr Personal vorkosten und diskutieren Sie ebenso neue Weine, die interessant sein könnten.

Regionale Küche passt hervorragend zu regionalen Weinen. Warum sollten Sie in einer Landstube australischen Wein zu typischer Hausmannskost der Region empfehlen, wenn das Gute doch so nah ist? Bleiben Sie sich selbst treu und bieten Sie Weine aus Ihrer Region an! Absoluter Mehrwert garantiert!

LEIBNIZ
PICK UP!
minis

NEU!

Ein Eimer voller Knackspaß.



100X Genuss
in 4 leckeren Sorten!

Nimm's knackig.

VOM UMGANG MIT WEIN

10

So klappts mit dem Gast!

WEINTRINKEN IST EINE DER SUBJEKTIVSTEN WAHRNEHMUNGSFORMEN DES MENSCHEN ÜBERHAUPT. SIE WIRD BEEINFLUSST VON SO VIELEN NEBENSÄCHLICHKEITEN, WIE LICHT, LUFT, STIMMUNG, ESSEN, GLÄSERFORM, TEMPERATUR UND LAGERUNG. UNS GEHT ES IN DIESEM KAPITEL UM DIE ENTSCHIEDENDE HARDWARE, DENN STIMMT DIE, STEHT DEM WEINGENUSS NICHTS IM WEGE.

RICHTIG GELAGERT!

Ist die passende Auswahl der Weine getroffen, stellt sich vor dem eigentlichen Genuss die Frage nach der Lagerung. **Weinkeller, Abstellkammer, Klimaschrank oder Kühlschrank?** Ohne dass man über fundiertes Wissen verfügen muss, weiß jeder, dass Wein am besten etwas kühler und dunkel gelagert werden sollte. Die **Temperatur steuert die Reife**, das heißt, **Temperaturschwankungen sind absolut tödlich** für edle Weine. Bereits ab 21 Grad Celsius reift ein Wein dazu schneller, als es ihm guttut. Der ideale Temperaturbereich liegt zwischen 7 und 18 Grad Celcius. Was es mit Dunkelheit auf sich hat? UV-Strahlung tut dem Wein über einen längeren Zeitraum absolut nicht gut, aber dafür haben Winzer ja die farbigen Flaschen, die wie eine Art Sonnenbrille für die edlen Tropfen fungieren. Okay und wie war das mit dem Korken und dem Austrocknen? Weine mit Korken sollten generell horizontal gelagert werden, damit dieser nicht austrocknet. Hat der Wein einen alternativen Verschluss, kann er gestrost stehend gelagert werden.

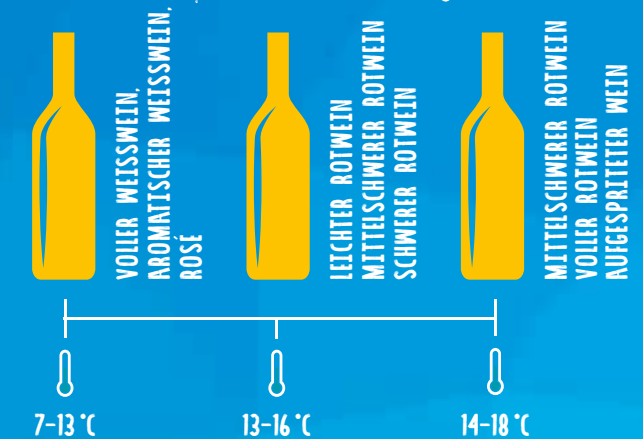
EINFACH ATMEN!

Ganz genau. Im Weinjargon spricht man eher von **Dekantieren**. Das Dekantieren mischt Sauerstoff in den Wein und mildert dadurch eventuell übelriechende Geruchsstoffe ab. Außerdem werden **Säuren** und **Tannine gemildert**, so dass der Wein weicher schmeckt. Doch sollte man jeden Wein dekantieren? Nein, **nur Rotweine**. Für maximalen Luftkontakt den Wein an der Wand der Karaffe herablaufen lassen und etwa **15–30 Minuten** vor dem Servieren **warten**.

LIPPENBEKENNTNIS TEMPERATUR!

Rotwein muss bei **Zimmertemperatur** getrunken werden, Weißwein hingegen schön kalt? Diese Regeln haben durchaus Auslegungsbedarf. Gerade der Begriff „Zimmertemperatur“ hat nichts mehr mit der realen Temperatur heutzutage zu tun. Dies galt eher zu Zeiten vor Fußbodenheizung & Co. Zu kalt servierter Wein, der bis zum Hals in Eiswasser steht, kann seine reichhaltige Textur nicht mehr entfalten und schnell sauer schmecken. Zu warm servierter Wein kann schnell reizlos, flach und kompottartig wirken. Hier empfiehlt sich das **Frappieren** (Weinflasche wird in einem Eiskübel mit geschichteten Lagen von Eis und Salz auf Serviertemperatur gekühlt) und **Chambrieren** von Wein (die gewünschte Flasche wird wenige Stunden vor Öffnen aus dem Weinkeller in den Raum geholt, so dass der Wein langsam auf Zimmertemperatur von 14–18 °C kommt). Behält man folgenden Trinktemperatur-Ratgeber im Blick, kann jedoch nichts schiefgehen.

Trinktemperatur-Ratgeber



LASST UNS DIE GLÄSER HEBEN!

Das richtige Glas ist so entscheidend wie die passende Pfanne zum Braten oder die passende Soundanlage, um den Klang der Musik komplett entfalten zu können. Vergleiche, die durchaus ihre Berechtigung haben. Allein mit **fünf verschiedenen Gläsern** können **Geschmack und Wirkung** eines einzigen Weines auf vielfältige Weise **beeinflusst werden**. Probieren Sie es aus! **Kleiner Hinweis am Rande: Das Geheimnis eines guten Weinglases beruht auf dem Zusammenspiel von Kelch (Kuppa), Stiel und Fuß.** Die perfekte Balance dieser drei Elemente sorgt dafür, dass das Glas fest auf dem Tisch steht und gut in der Hand liegt. Um für Ihre Gäste bestens gewappnet zu sein, empfiehlt sich eine Grundausstattung mit drei verschiedenen Gläsern.

Das richtige Glas



HOCH DAS GLAS!

Leckere Weintrends auf dem Prüfstand

WEIN IST NICHT NUR BEGLEITUNG ZUM ESSEN, WEISS, ROSÉ ODER ROT; DAS SOLLTEN GUTE GASTRONOMEN WISSEN. KAUM EIN THEMA POLARISIERT SO SEHR WIE WEIN UND SEINE NEUEN STILE, SEINE VERMARKTUNG, NACHRÜCKENDE WINZERGNERATIONEN UND ORTE, AN DENEN DER GENUSS ZELEBRIERT WIRD. WIR ERHEBEN DAS GLAS UND STOSSEN AN AUF VIELE NEUE TRENDS, DIE DEN REBENSAFT FEIERN.

EINE FRAGE DES Stils!

Ihnen begegnen Begriffe wie **RAW WINES** oder **ORANGE WINES** und Sie wissen nicht recht mit diesen umzugehen? Vor allem der Geschmack dieser Weine ist anders, ungewöhnlich und hat mit den Ihnen bekannten Weinprofilen weniger zu tun. Bei **RAW WINES** oder auch **NATURWEIN** geht es darum, dass Winzer so wenig wie möglich eingreifen. Der Wein bleibt so „wilder“ und wird beim Gärverfahren nicht mit Zusatzstoffen geschmacklich „gebügelt“. Auf Filtration wird verzichtet und der Gärprozess setzt spontan ein. Schwefel, der zur Konservierung von Wein eingesetzt wird, wird ebenso auf das Minimalste heruntergeschraubt. Das Aussehen im Glas später ist

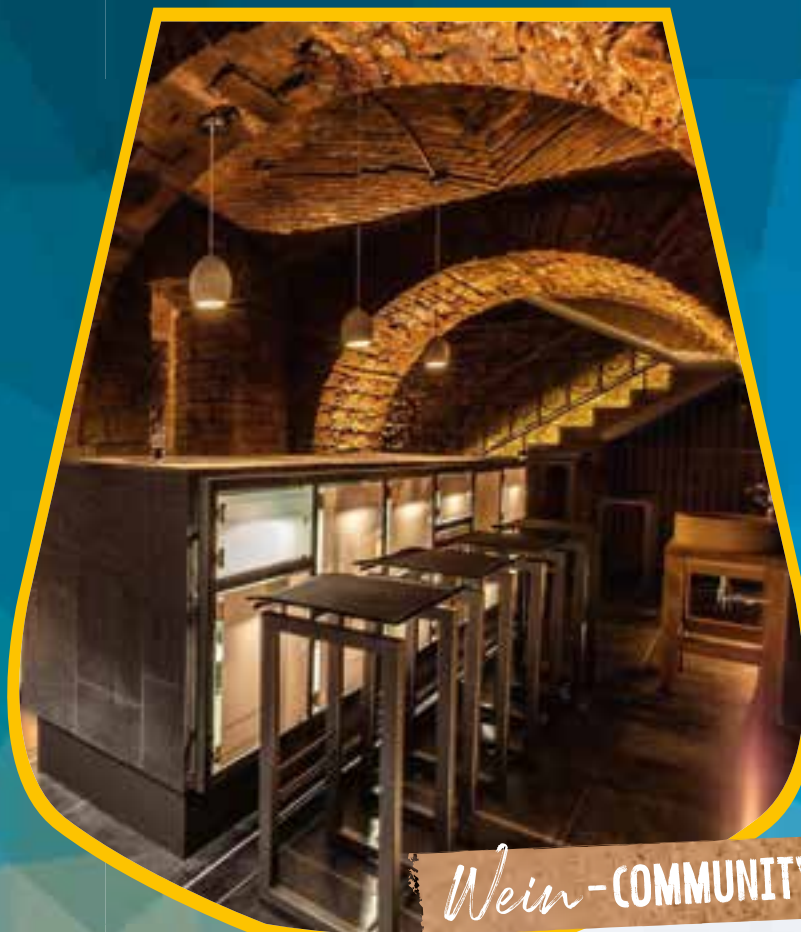
dadurch auch eine gänzlich neue Erfahrung, denn eine gewisse Trübe wie bei einem Cidre prägt den Rebensaft. Auch im Geschmack schlägt sich dieser optische Eindruck nieder, denn **NATURWEIN** schmeckt herber und komplexer.

Kommen wir zu **ORANGE WINE**. Er erweitert die Palette der Weinfarben um eine vierte. Kurz erklärt: **ORANGE WINE** ist ein Wein aus weißen Trauben mit einem **verlängerten Maischekontakt** während der Gärung. So wird aus einem weißen ein roter Wein erzeugt. Für das Prozedere werden entweder Ton-Amphoren verwendet oder aber gebrauchte Barriques. Nicht ganz neu, denn in südlichen Ländern gibt es dieses Verfahren seit Jahrtausenden. Der Geschmack? Typische Aromen sind kandierte Früchte, Nüsse, Karamell oder auch Tabak und Heu.

MEINE Perle!



Neue und innovative Ansätze spielen bekanntlich bei der Vermarktung von Lebensmitteln eine wichtige Rolle. Neuester kulinarischer Beilagen Gag sind edle **Weinperlen**. Kleine farbige Genusskügelchen in Geschmacksvariationen wie z. B. **Riesling**, **Muskat** oder **Shiraz**. In einem speziellen Verfahren werden Wein, andere Flüssigkeiten und Gewürze in eine elastische und temperaturbeständige Membran aus Algenextrakt gefüllt. Neben dem neuen Geschmackserlebnis ist es der „**BLUBB**“ beim **Platzen** der dünnen Membran, der das Besondere der veganen Weinperlen ausmacht. Stellen Sie sich Rehrücken in Rotweinsauce mit kleinen roten Weinperlen on Top vor oder gerade im Sommer leckeres Eis, mit bunten Weinperlen verziert.



Wein-COMMUNITY

Ob hippe **Weinbar** oder „**Weinbanken**“ mit eigenen Schließfächern in edlem Ambiente. Man trifft sich an Orten mit eigens für Wein entwickelten gastronomischen Konzepten, um gemeinsam Wein zu verkosten, zu genießen oder sogar einzulagern. Letzteres geschieht z.B. in edlen Weinkellern des Franchise-Konzeptes „**Winebank**“. Mit Clubkarte und Code können Mitglieder rund um die Uhr den stilvollen Weinkeller betreten; Markengläser, Wasserbegleitung und Werkzeug liegen immer parat. Dazu noch gemütliche Musik und schon trinkt man seine eigenen eingelagerten edlen Tropfen im faszinierenden Ambiente. Zuvor kann man die Weine in der angeschlossenen Weinbar kosten und sich Beratung durch wechselnde Winzer holen, die bei kleineren Events ihre Weingüter schmackhaft machen. Das gastronomische Angebot wird durch kleine Speisen wie Antipasti und Mezze abgerundet, der Fokus liegt jedoch hier vollends auf Wein. „Weinbar“ ist ein gutes Stichwort, denn der Trend dieser auf edle Tropfen fokussierten gastronomischen Konzepte zieht sich durch alle Kontinente. Auch gibt es mittlerweile sogar Weinbar-Rankings und -Führer.

Neu



Gnocchi di spinaci

Sommer auf dem Teller

Grüne Gnocchi aus Kartoffeln und Spinat mit einer kräftigen Basilikumnote bringen Farbe und Urlaubsgefühle auf die Teller Ihrer Gäste!

Das Rezept für **Gnocchi di spinaci mit grünem Spargel und Feta im Limetensud** und über 150 weitere Rezeptideen finden Sie auf

www.buerger-profikueche.de

BÜRGER
PROFIKÜCHE

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

Weinwissen FÜR INTERESSANTE TISCHGESPRÄCHE

WAS GEHT IHNEN DURCH DEN KOPF, WENN SIE AN WEIN DENKEN? SIE DENKEN VIELLEICHT „WUNDERBARES GENUSSMITTEL DER NATUR“, „HOHE WISSENSCHAFT FÜR SICH“ UND „QUALITÄTSTROPFEN“. WIR WAPPEN SIE ZUSÄTZLICH MIT PRAKTISCHEM WEINWISSEN, SO DASS SIE SICHER SO EINIGE INTERESSANTE FAKTEN AUS DEM ÄRMEL SCHÜTTELN KÖNNEN.

WARUM KOSTET EIN WEIN SO VIEL, WIE ER KOSTET?

Hier spielen mehrere Faktoren eine entscheidende Rolle. Anbau und Lage können gewaltige **Kostenunterschiede** verursachen. Kalkuliert man die Kosten für die **Traubenerzeugung, Kelterung und den Ausbau, für die Flaschenfüllung sowie für Vertrieb und Marketing**. Nehmen wir das Beispiel Wein für 29,99 € aus dem Weinberg: Hier spielt vor allem der Kostenfaktor Handarbeit eine große Rolle. Doch gerade für die Erzeugung von Charakterweinen bedarf es eben mehr. Es können Zusatzkosten wie Laubarbeiten, Entblättern, grüne Vorlese, Handlese, sanfte Pressung und Lagerung im Barrique entstehen. Auch **verdunsten pro Jahr Lagerung im 225-Liter-Fass rund 5% des Weines**, was ebenfalls einberechnet werden muss.

DISKUSSIONSPUNKT SULFITE

Wein ist im Großen und Ganzen ein alkoholisches Getränk aus **vergorenen Weintrauben**. Doch nicht irgendwelche. Weintrauben für die Weinbereitung sind viel kleiner, haben Kerne und sind süßer als handelsübliche Tafeltrauben. Und sonst so? **70–85 % Wasser, 10–15 % Alkohol und der Rest Extrakte**. Unter dem Begriff Extrakte lassen sich alle nicht flüssigen Inhaltsstoffe zusammenfassen wie Glycerin, Säure, Mineralstoffe, Polyphenole, Aromastoffe, Vitamine und Sulfite. Letzteres wird immer wieder heiß diskutiert, denn Sulfite (Schwefel) können bei einigen Menschen allergische Reaktionen auslösen. Übermäßiger Konsum des edlen Tröpfchens kann bei 10 Prozent der als Asthmatiker eingestuft Menschen gesundheitliche Auswirkungen haben. Deshalb müssen Weine gekennzeichnet werden, die mehr als 10 ppm Sulfite enthalten. **Interessant: Eine Dose Cola enthält 350 ppm Sulfite, geschwefeltes Trockenobst kommt auf ungefähr 3500 ppm.**

WEINETIKETT RICHTIG LESEN & VERSTEHEN!

Weinetiketten **sind**, richtig gelesen, **wahre Plaudertaschen**. Das Etikett **fungiert als Visitenkarte**, auf der man bequem auf einen Blick Rebsorte, Herkunftsland, Jahrgang, Alkoholgehalt, Qualitätsstufe, Geschmacksangabe, Erzeuger, Nennvolumen, Hinweis auf Sulfite und Restzuckergehalt erkennen kann. **Obligatorisch für Qualitätsweine ist die Prüfnummer**. Sie sagt dem Käufer, dass alles mit rechten Dingen zugegangen ist.

AUF DIE GRÖÖE KOMMT ES AN!

Die **gängigste Flaschengröße** für Wein fasst **0,75 l**. Doch es gibt viele abweichende Größen und diese haben nicht nur dekorativen oder praktischen Charakter – die Flaschengröße hat **Einfluss** auf Wein, insbesondere **auf dessen Reifeverhalten**. Die gebräuchlichsten sind wohl Demi mit 0,375 l Fassungsvermögen, Normalflasche mit 0,75 l, Magnum mit 1,5 l. **Interessant: Rund 75 % langsamer reift der Wein in einer Magnum verglichen mit der Normalflasche**. Wer einen **Hingucker für Events** möchte, setzt auf sogenannte **Balthazar-Flaschen** mit 12 l Fassungsvermögen. Prost!

- ANZEIGE -



EIN GUTER WEIN BESCHERT NICHT NUR IM GLAS KULINARISCHE FREUDEN, SONDERN RUNDET AUCH FEINE DESSERTS WIE DIE WEISS- ODER ROTWEINCREME VON DR. OETKER PROFESSIONAL PERFEKT AB. WEINCREMES, DIE NORMALERWEISE SEHR AUFWÄNDIG IN DER HERSTELLUNG SIND, SIND DANK DER PRODUKTE VON DR. OETKER PROFESSIONAL EIN KINDERSPIEL.

Baden hoch drei

Badische Weincreme mit Traubengel und ausgebackenen Weintrauben

Zutaten für 10 Portionen à ca. 150 g

ZUTATEN

150 g	1-39-252337 Weißwein-Creme
225 ml	Badischer Weißwein
135 ml	Wasser
150 ml	Sahne 30 %
2 Stk.	Eier, Größe L
5 g	Salz
200 ml	Badischer Weißwein
20 g	Zucker
2 g	1-39-250103 Vanillin-Zucker
200 g	Mehl
200 ml	Traubensaft
20 g	Zucker
8 g	1-39-205850 Bindemittel
	Cook & Chill, kaltquellend
400 g	Trauben, kernlos

ZUBEREITUNGSSCHRITTE:

1. Die **Weißweincreme** nach Anleitung mit dem Weißwein, dem Wasser und der Sahne herstellen, in Gläser oder Silikonformen zum Stürzen portionieren und anschließend kaltstellen.
2. Nun die **Eier** trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem Salz steif schlagen. Währenddessen das Eigelb, den Weißwein, den Zucker, den Vanillin-Zucker sowie das Mehl zu einem Teig verrühren. Anschließend das steife Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.
3. Den **Traubensaft, den Zucker und das Bindemittel** zu einem Gel verrühren und in eine Squeeze-Flasche füllen.
4. Nun die **kernlosen Trauben** durch den Ausbackteig ziehen und in Fett ausbacken.
5. Zum Schluss **alle Komponenten** anrichten und ggf. mit Minze und Beeren garnieren.

NEU

PÂTISSERIE DER MEISTERKLASSE

TRADITIONELLE HANDWERKSKUNST UND ECHTE KONDITOREI-QUALITÄT SCHMECKT MAN IN DEN VIER NEUEN TIEFGEKÜHLTEN PREMIUM-TORTEN VON DR. OETKER PROFESSIONAL – STÜCK FÜR STÜCK. DIE HANDGEMACHTEN TORTEN MIT EINEM DURCHMESSER VON 30 ZENTIMETERN WERDEN EINFACH 6 STUNDEN BEI 4 °C AUFGETAUT UND KÖNNEN ANSCHLIESSEND IN DIE 14 VORGEZEICHNETEN STÜCKE GESCHNITTEN UND SERVIERT WERDEN.

Die **Premium Zitronentorte** besteht aus mehreren Biskuitschichten sowie einer erfrischenden Zitronencreme und ist außen mit Biskuitstreuseln und Dekorzucker garniert. Bei der **Premium Pistazientorte** wechseln sich lockere Biskuitböden mit einer Nusscreme mit Pistazien ab. Verziert ist die Torte mit Pistazienstückchen. Nach typisch amerikanischer Art wird der **Premium Cheesecake American Style** hergestellt, der aus einer Creme auf Frischkäse-Basis und einem Butterkeksboden besteht. Der saftige **Premium Karottenkuchen** mit gehackten Haselnüssen komplettiert die Neuheiten. Bedeckt mit weißer Schokolade und mit Marzipankarotten dekoriert, ist er ein Hingucker auf dem Kuchenbuffet. Mit den Dekoren von **Dr. Oetker Professional** wie den **Schoko-Zebra-Röllchen** können Sie den hochwertigen Backwaren Ihre persönliche Note verleihen.



ENTRECÔTE MIT CHIMICHURRI AUS ARGENTINIEN & KREOLISCHEM SALAT

FÜR 8 STÜCK

CHIMICHURRI:

- › 1 EL Chimichurri-Gewürz
- › 2 EL heiße Gemüsebrühe
- › 2 EL mildes Olivenöl
- › 2 Spritzer Zitronensaft, Salz

FLEISCH:

- › 4 Entrecôte-Steaks
MASTER CHEF EDITION
à 200 g

SALAT:

- › Ca. 200 g grüner Blattsalat
- › 2 Tomaten
- › ½ rote Zwiebel
- › 80 g Cuisine Noblesse Mais
- › Je 1 EL frisch geschnittene
Basilikum- und Petersilienblätter
- › 2 EL Weißweinessig
- › 2 EL mildes Olivenöl
- › Mildes Chilisalz, Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Für die Chimichurri das **Gewürz** mit der heißen **Brühe** verrühren und etwa 1 Min. quellen lassen. Mit **Olivenöl** verrühren, mit **Zitronensaft** und Salz nach Belieben würzen.
2. Den **Salat** in einzelne Blätter teilen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die **Tomaten** waschen und ½ bis 1 cm groß würfeln. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. **Salat, Tomaten, Zwiebel, Mais, Basilikum** und **Petersilie** in einer **Salatschüssel** mischen.
3. Den Grill auf Temperatur bringen. Steaks abbrausen, trocken tupfen und einölen. Mit grobem Meersalz würzen und bei starker Hitze 2–3 Min. pro Seite grillen. Sobald der gewünschte Garpunkt erreicht ist, die Steaks an den Rand des Grills legen und 5 Min. ruhen lassen.
4. Zum Servieren den Salat mit **Essig, Öl, Salz** und einer Prise **Zucker** mischen. Die **Steaks** in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit der **Chimichurri-Sauce** beträufeln.

Geschmackvoll

WEINEMPFEHLUNG

Genauso expressiv und kräftig wie Entrecôte und Chimichurri sind kräftige Rotweine. Komplex im Geschmack und mit Noten von dunklen Beeren wie Cabernet Sauvignon oder Syrah. Auch ein samtiger Spätburgunder ist eine gute Wahl im Sommer.

KLEIN, ABER FEIN:
GROSSES
GRILLGLÜCK
EINMAL VON ALLEM, BITTE!

ESSEN VERBINDET: OB TAPAS ODER ANTIPASTI, ASIATISCH ODER ARGENTINISCH – KLEINE GRILLKÖSTLICHKEITEN UND BEILAGEN SORGEN FÜR MEHR ABWECHSLUNG AUF DEM TELLER. GERADE GRILL- UND SMOKER-ABENDE BEI SONNENUNTERGANG SIND DER TREND. IN KLEINEN MENÜS KÖNNEN UNTERSCHIEDLICHSTE AROMEN GEKOSTET WERDEN, DER KÜCHENCHEF STEHT AM GRILL EBENFALLS IM FREIEN UND DIE GESELLIGKEIT LÄSST ALLE STRAHLEN.

Kraft Heinz
FOODSERVICE
MEGA BRANDS

Wir können mehr
als nur Salat



Unsere Vorteile

- Mehrfache Verwendungszwecke
- PET statt Glas
- Handliches Format
- Einfach wiederverschließbar
- Membran für sorgfältiges Dosieren



LESESTOFF

Sternkoch Alfons Schuhbeck präsentiert ein neues Kochbuch. Auf 160 Seiten gibt es zahlreiche Rezepte zum Thema Appetizer.
www.zs-verlag.com



SOMMERROLLEN MIT GARNELEN & CHILI-FISCH-SAUCE



FÜR 8 STÜCK



SOMMERROLLEN:

- › 1 Handvoll Reismudeln, Salz
- › 300 g MASTER CHEF EDITION Black Tiger Garnelen
- › 1 rote Peperonischote
- › 2 Frühlingszwiebeln
- › 1 Karotte
- › 3 Handvoll frische Kräuter (z. B. Koriandergrün, Minze, Thai-Basilikum)
- › 8 große Reisblätter (à 20 cm Durchmesser)

SAUCE:

- › 2 ½ EL Limettensaft
- › 2 EL Fischsauce
- › 1 gehäufte EL Cuisine Noblesse Zucker
- › 1 Knoblauchzehe (in feinen Würfeln)
- › 1 TL frische rote Chilischote (entkernt, in feinen Würfeln)
- › 3 dünne Karottenstreifen
- › 10 Blätter Koriandergrün

ZUBEREITUNG:

1. Für die Sommerrollen die **Reismudeln** in lauwarmem Wasser ca. 10 Min einweichen. Abgießen, kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und auf 3–4 cm Länge schneiden.
2. Garnelen nach Packungsanleitung garen oder grillen.
3. Die **Peperoni** halbieren, putzen und längs in feine Streifen schneiden. Die **Frühlingszwiebeln** putzen, waschen und schräg in dünne Ringe schneiden. Die **Karotte** putzen, schälen und in feine Streifen schneiden. **Kräuter** waschen und trocken tupfen.
4. Jedes **Reisblatt** kurz in kaltes Wasser tauchen und auf ein sauberes Küchentuch legen. Dann das untere Drittel jeweils mit einem Achtel von allen Zutaten belegen, dabei einen Rand von etwa 3 cm frei lassen. Darauf die **Reismudeln**, **Peperoni-** und **Karottenstreifen**, **Frühlingszwiebeln** und **Kräuter** verteilen. Anschließend die **Reisblätter** über die Füllung klappen und die Ränder seitlich einschlagen. Das **Reispapier** samt Füllung aufrollen und die Rollen halbieren.
5. Für die Sauce **Limettensaft**, **Fischsauce**, **Zucker**, 4 EL Wasser, **Knoblauch** und **Chili** in einer kleinen Schüssel verrühren. **Karottenstreifen** und **Korianderblätter** dazugeben und zu den Sommerrollen servieren.

UBENA

Scoville
ich es!

Kleine Dose, große Wirkung! Schon in geringen Mengen entfalten beide Chilis ihre Power in Gerichten. Mit der kleinen Streudose liefert Ubena dank des ergiebigen Charakters von Chili Jalapeño und Chili Chipotle die ideale Größe.

Ubena Chili Jalapeño verfügt über eine angenehme Schärfe und eignet sich ideal für Saucen, Salsas, Reis- und Nudelgerichte.



Mit seinem pikant-rauchigen Aroma eignet sich **Ubena Chili Chipotle** perfekt für Grillsaucen, Rubs und Grillwürste sowie für mittel-amerikanische Speisen.

Jedes Mahl begeistern / www.ubena.de

WASSER MARSCH!

KENNEN SIE DAS POTENZIAL DES WELTWEITEN
TRENDGETRÄNKS NR. 1?

von Bettina Schneider

Um Millennials und Hipster zu begeistern, setzt man z.B. bei PepsiCo auf kalorienfreies Mineralwasser in diversen Geschmacksrichtungen. Verpackt in lustige und farbenfrohe Dosen, kommt die Produktlinie Bubly bereits in den USA gut an. In Deutschland findet gerade stilles Wasser immer mehr Zuspruch. Ob die großen internationalen Konzerne hierzulande große Gewinne erzielen können, bleibt jedoch fraglich, denn immerhin stammen aus den knapp 200 deutschen Mineralbrunnen über 500 meist regionale Mineral- und Heilwässer. Wir sind also selber bestens versorgt. Insgesamt haben die Deutschen 2018 mit 11,7 Milliarden getrunkenen Litern natürlichem Mineralwasser und Heilwasser übrigens einen neuen Spitzenwert erzielt.

**ZUCKERHALTIGE
SOFTDRINKS SIND OUT.
DAS GESCHÄFT MIT WASSER,
INSBESONDERE MINERALWAS-
SER, BOOMT DAGEGEN REGELRECHT.
KEIN WUNDER, DASS GROSSE KON-
ZERNE WASSER ALS TOP-WACHS-
TUMSBEREICH SEHEN UND IN NEUE
PRODUKTLINIEN AUF MINERAL-
WASSERBASIS KRÄFTIG INVES-
TIEREN. SCHAUEN WIR
GENAUER HIN ...**

Wir sprechen mit Wassersommelier Timo Bausch, der uns über Chancen für die Gastronomie aufklärt und einige Tipps im Umgang mit Wasser parat hält.

HALLO TIMO, WIE WIRD DEINE
BERUFSBEZEICHNUNG WASSERSOMMELIER
AUFGEFASST? IST DER GAST SCHON
SO WEIT, DEN WERT VON WASSER
ZU SCHÄTZEN?

Generell ist ein **Wassersommelier** eine Person, die über ein breites Wissen zum Thema Wasser verfügt und dieses zur Beratung anwenden kann. Die Empfehlung beschränkt sich dabei nicht nur auf die Gäste eines Restaurants. Auch die Beratung von Mineralbrunnen, Gastronomen und Endverbrauchern gehört dazu. Aus meiner Sicht hat sich die Berufsbezeichnung Wassersommelier noch nicht in unserer Gesellschaft etabliert. Viele Personen können sich unter dieser Bezeichnung nicht wirklich etwas vorstellen, was vielleicht auch daran liegt, dass die **Vielfältigkeit von Mineralwässern** den Konsumenten nicht bekannt ist. Deshalb ist es umso wichtiger, dass die Gäste im Restaurant über die Vielfalt und Besonderheiten, z.B. mit Hilfe eines Wassersommeliers, aufgeklärt werden.

IM RESTAURANT GIBT ES OFTMALS
NUR DIE FRAGE „MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE?“
KLÄR UNS AUF, WELCHE GRUNDLEGENDEN
UNTERSCHIEDE ES BEI WASSER GIBT, BITTE!

Der Unterschied zwischen **Tafel-** und **natürlichem** Mineralwasser ist in der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung festgelegt. Nur natürliches Mineralwasser ist in Deutschland ein **anerkanntes Lebensmittel**, welches **ständig kontrolliert** wird. Es muss seinen Ursprung in unterirdischen, vor Verunreinigungen geschützten Wasservorkommen haben. Zudem muss es von ursprünglicher Reinheit und in einem mikrobiologisch einwandfreien Zustand sein. Die Abfüllung von Mineralwasser ist **nur am Quellort erlaubt**. Hoch-mineralisierte Mineralwässer, die eine heilende und vorbeugende Wirkung haben, können als Heilwässer deklariert werden. Sie unterliegen dem Arzneimittelgesetz und bedürfen der Zulassung durch das Bundesgesundheitsamt. **Quellwasser** kommt ebenfalls aus unterirdischen Speichern und wird am Quellort abgefüllt. Im **Gegensatz zu Mineralwasser bedarf es keiner amtlichen Anerkennung**. Für Tafelwasser wird meist Leitungswasser in Verbindung mit Meerwasser bzw. Sole, Mineralstoffen und Kohlensäure aufbereitet. Dementsprechend ist es kein natürliches, sondern ein **industriell hergestelltes Produkt**. Ein Hinweis auf seine geografische Herkunft ist nicht erlaubt, da es überall abgefüllt werden kann. Oftmals werde ich gefragt, was ich denn von Leitungswasser halte. Leitungswasser ist wie Tafelwasser auch ein industriell hergestelltes Produkt, welches aus Grund- und Oberflächenwasser besteht, wie Flüsse und Seen. Bevor es als Trinkwasser deklariert werden kann, muss es zunächst aufbereitet werden. Hierfür sind rund 50 Chemikalien zugelassen. Diese können allerdings nicht alle Substanzen wie Arzneimittel- und Hormonrückstände oder auch Nitrate herausfiltern. Legt man Wert auf ein natürliches Produkt in einem mikrobiologisch einwandfreien Zustand, dann sollte man auf ein Mineralwasser zurückgreifen.

WIE WÜRDST DU
WASSERBESTELLUNGEN
IM RESTAURANT ANDERS
GESTALTEN?

Für mich fängt die Wahl des richtigen Wassers bereits in der Küche an. Ich persönlich verwende zum Beispiel gerne calciumreiches Mineralwasser zum Kochen von Gemüse, da es dadurch seine Ursprungsfarbe behält und knackig bleibt. Übrigens eignet sich Mineralwasser auch als fettfreier Ersatz zum Anbraten von Fleisch. Im Hinblick auf die Entscheidung des richtigen Begleiters zu Kaffee, Wein oder anderen Speisen **sollte ein Restaurant über eine Wasserkarte verfügen**, in der mehrere Mineralwässer z.B. sortiert nach CO₂-Gehalt, Herkunft und Höhe des Mineralgehalts aufgeführt sind. Eine sensorische Beschreibung der Wässer kann dem Gast zusätzliche Hilfestellung geben, sich vorab für das richtige Wasser, passend zur jeweiligen Speise bzw. zum jeweiligen Gang, zu entscheiden. **Zum Aperitif** sollte ein **Wasser mit Kohlensäure** gewählt werden, da dieses zur Öffnung der Geschmacksknospen und zur Anregung des Magens beiträgt. Für leichte Gerichte wie Fisch und Salate empfehle ich kohlenstoffarme bzw. -freie und mineralstoffärmere Wässer. Zu kräftigen Speisen sind Wässer mit einem hohen Mineralgehalt in Verbindung mit Kohlensäure ein guter Begleiter.

WASSER IST DER TYPISCHE WEINBEGLEITER.
GIBT ES ZUM SCHLUSS EINEN TIPP DEINERSEITS,
WORAUF WIR ACHTEN SOLLTEN?

Das richtige Wasser spielt in Verbindung mit Wein eine sehr wichtige Rolle, da es den Weingenuss empfindlich beeinträchtigen kann. Allgemein eignen sich meist dezent mineralisierte und in der Mineralisierung ausgewogene Wässer ohne starken Eigengeschmack am besten zu Wein. Als Begleiter für einen fruchtigen Weißwein empfiehlt es sich, ein stark karbonisiertes Wasser zu verwenden, weil die Kohlensäure die Fruchtigkeit hervorhebt. Ein Medium- bzw. stilles Wasser sollte hingegen bei trockenen und feinherben Weißweinen verwendet werden. Zu einem Rotwein empfehle ich ein gering mineralisiertes Wasser ohne Kohlensäure, da diese die Tanninwirkung hebt und den Wein bitterer schmecken lässt. Auch hier gilt: Einfach mal ausprobieren.

Unsere Seafood- und Fischsortimente für Ihren Erfolg



Qualität

Transparenz

Vielfalt

Kompetenz

Service

gekühlt und tiefgekühlt

Marken und
Eigenmarken



HAAK & CHRIST
WORLD OF SEAFOOD



Was will der Gast von heute?



1



2



3

1-3: REED, BERLIN

MIT WELCHEN THEMEN SOLLTE SICH DIE GASTRONOMIE BESCHÄFTIGEN? WELCHE TRENDS ENTWICKELN SICH WEITER UND WAS SOLLTE MAN AUF GAR KEINEN FALL UNTERSCHÄTZEN? EIN GUTER GASTRONOM KENNT SEINE GÄSTE UND SEIN POTENZIAL UND IM BESTEN FALL IST SEIN LOKAL AUSGEBUCHT. DAS SCHÖNSTE FÜR IHN IST ZU BEMERKEN, DASS MENSCHEN ÜBER SEINE GASTRONOMIE/SEINE LOCATION SPRECHEN UND GERNE WIEDERKOMMEN ODER GERNE BEI IHM BESTELLEN.

Hört sich seltsam an, ist aber ganz überall beinahe unbemerkt in Sei es in Kombination mit dem stationären Handel bereits einige Betriebe will ich Gast sein! und umgesetzt

merkt den rasanten Verkehr 200 Meter weiter nicht mehr und erhält eine kleine Auszeit. Ein gastronomisches Zusatzangebot hat natürlich auch für den Retail nur Vorteile, denn Gäste mischen sich mit Kunden und die Attraktivität der Location steigt. Schauen wir uns das Reed in Berlin an, kann man nur „Bravo“ sagen. Ein ganz besonderer Community Space, in dem der Mix aus Musik, Design, Food, Drinks und Bootcamp im Mittelpunkt steht. Erst in 60 Minuten 1000 Kalorien verbrennen und danach gesund frühstücken, sich mit Freunden zum Lunch treffen oder in die Nacht hineintanzen. Jüngst hat auch das Foodtopia in Frankfurt eröffnet. Ein Mix aus moderner, hochwertiger Gastronomie sowie urbanem Flair mit der lebendigen Atmosphäre einer Markthalle und obendrauf noch einem Premium-Kino. Ob Bowl, Coffee-House, Eis- oder Salatmanufaktur; hier wird Erlebnis und Genuss mit allen Sinnen großgeschrieben. Gehen wir einen Schritt weiter und schauen international, gibt es sogar Luxus-Fashionmarken, die neuerdings in die Gastronomie vorrücken. Haute Couture und Haute Cuisine vertragen sich eben gut.

#FOODISIERUNG

einfach. Food wird heutzutage unser Leben integriert. Shopping, Fashion, gekoppelt oder dem Tankstellenbe- Autobahnen gibt es ber, die den Satz „Hier wirklich verstanden haben. Man

#LIEFERN LASSEN

Auch wenn ein gefülltes Café oder Restaurant wünschenswert ist, sollte man den Boom der Lieferdienste nicht unterschätzen. Alleine Deliveroo hatte im letzten Jahr eine merklich positive Auswirkung auf dem Gastrossektor. Die Zusammenarbeit zeigt deutlich, dass sowohl die Einnahmen der Restaurants als auch die ihrer Lieferanten auf diese Weise enorm gesteigert werden. Mehr als 70 Millionen Euro zusätzlicher Umsatz für die Gastronomie wurde in Deutschland erwirtschaftet. So kann der Gast auch komfortabel daheim sein Lieblingsgericht aus dem Restaurant um die Ecke genießen. Toller Service und ein wirklich gutes Zusatzgeschäft für den Gastronom!



#SNACKING

Durch die wachsende Mobilität der Verbraucher und das weitere Verschmelzen von Job und Freizeit werden klassische Mahlzeiten eher zum Highlight an einigen ausgewählten Tagen der

Woche oder gar im Urlaub. Immer üblicher wird das Snacking unterwegs. Wichtige Kriterien für den Erfolg sind hierbei Standort, Produktangebot und nachhaltige Verpackungen – ob Coffee to go, Sandwiches, Backwaren, Eis oder gesunde Fitnessmahlzeiten. Interessant ist, dass zwischen 2010 und 2018 Verbraucher ihre Ausgaben für den Unterwegsverzehr um 44 % (von 2 Milliarden auf 6,7 Milliarden Euro) gesteigert haben. Eine Entwicklung, die gerade in der Gastro-Szene unbedingt berücksichtigt werden muss.

Snacking-Angebote können ganz einfach ausgebaut werden, so dass das tolle Produktangebot über Social Media und Mundpropaganda weitergetragen wird und der Gast gerne diesen leckeren Stopp mitnimmt.



Hanna
GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

QUALITÄT
PREMIUM
AUS TRADITION



Hähnchen-Knusperfilet Chili Cheese



Hähnchen-Roulade Florenz



K-Line Hähnchen-Brustfilet Kürbiskern

Noch mehr leckere Produkte und weitere Informationen in unserem neuen Wendefolder...



... sowie unter www.hanna.de

Lacroix
EIN HAUCH VON LUXUS



KÖSTLICHE Frischkäsecreme MIT FRUCHTIG-PIKANTER LACROIX FEIGENSAUCE

Grundrezept:
Frischkäse
Feigensauce
Frischkäse mit einem Schneebeesen aufrühren, Lacroix Feigensauce je nach Belieben untergeben, verrühren und abschmecken.

Servieren:
• Auf Crackern (z. B. Granforno Grissini): Creme aufstreichen
• Auf geröstetem Ciabatta oder Toastbrot
• Als Topping eignen sich getrocknete oder frische Tomaten, Salami, Schinken, Oliven, Hähnchenbruststreifen, Shrimps, Garnelen, Entenbrust etc.

Als Dip:
klassisch zu Grissini, Chips, Salzstangen oder modern zu Gemüsesticks, Möhren, Paprika, Stangensellerie etc.

Als Füllung von Backpflaumen oder Datteln

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





Chamäleon

WILLKOMMEN ZU UNSEREM MULTIPERSPEKTIVISCHEN EVENTKONZEPT

IM HERZEN DES RHEIN-MAIN-GEBIETES LIEGT DER CHAMÄLEON BEACH. EINE ANPASSUNGSFÄHIGE UND MULTIFUNKTIONALE EVENTLOCATION. DER NAME IST HIER PROGRAMM. EIN EINZIGARTIGES AMBIENTE UND SEIN STATUS ALS EINE DER GRÖSSTEN INDOOR- UND OUTDOOR-LOCATIONS IM RHEIN-MAIN-GEBIET ZEICHNEN DEN VERANSTALTUNGSORT AUS. PASSEND ZUM SOMMER WURDE JETZT DIE NEUE LOCATION CHAMÄLEON AM SEE ERÖFFNET. DAS INTERGAST-MITGLIED GEORG NEITZER IST HIER VERTRAUENSVOLLER UND KOMPETENTER FOODLIEFERANT. GRUND FÜR UNS, DIE BEIDEN LOCATIONS UNTER DIE LUPE ZU NEHMEN.



Was ist das Besondere am Chamäleon Beach?

Ideal gelegen und als einer der größten Indoor- und Outdoor-Locations im Rhein-Main-Gebiet bieten wir Platz für bis zu 2.000 Besucher. Ein einzigartiges Ambiente mit außergewöhnlichem Stil, so wandelbar und individuell gestaltbar, dass es optimal an jede Veranstaltungsart angepasst werden kann. Ob Gruppenausflug mit aktiven Teilnehmern, Produktpräsentation, Sommerfest oder Weihnachtsfeier: Wir gestalten Veranstaltungen nach individuellen Vorstellungen und für jedes Budget.

Wie sieht eine typische Veranstaltung bei Ihnen aus?

Ob coole Sommerparty, Galadinner oder Tagung, die Gäste können im Outdoor-Bereich echtes Strandfeeling genießen. Wird es kälter oder zeigt sich Petrus von seiner schlechten Seite, geht das Event einfach in einer der Zelte und Hallen weiter. In Halle 1 z.B. erwartet Sie ein atemberaubendes karibisches Ambiente. 11 m hohe Decken, 900 m² Nutzfläche und eine geniale Licht- und Tontechnik runden das Ganze ab.

Wie unterscheidet sich Ihr Serviceangebot von dem anderer Veranstalter?

Unser vielfältiges Leistungsangebot geht über das herkömmliche Location-Management hinaus. Wir bieten unseren Kunden ein Full-Service-Paket an, um alle veranstaltungsrelevanten Bedürfnisse decken zu können. Wir erstellen individuelle Servicelösungen: von Mobiliar und Dekorationspaketen über digitale Veranstaltungstechnik und Catering bis hin zum Service-, Sanitäts-, Garderoben- und Sicherheitspersonal. Dabei steht ein qualifizierter Ansprechpartner für alle Fragen jederzeit zur Verfügung. Kümmern Sie sich ganz entspannt um Ihre Gäste. Wir stimmen alle Gewerke und Akteure aufeinander ab und erhöhen somit die Ablaufsicherheit Ihrer Veranstaltung.



Was hat es mit den „Domes“ auf sich?

Der erste Eindruck zählt bei jeder Veranstaltung! Zwei unterschiedlich große Event-Domes (Kuppelzelte) sind das Highlight. Durch die runde Form der Location lassen sich 360-Grad-Projektionen für bis zu 580 Personen problemlos erstellen.

Weiter geht es mit Day-Betten?

Ganz genau. Hochwertige Liegen mit Bambusschirmen sowie Day-Betten bieten in der Lounge angrenzend an die Domes Platz für bis zu 300 Personen. Ein separater VIP-Bereich an der wohl schönsten Stelle am See sorgt zusätzlich für einen traumhaften Blick über das Wasser bei jedem Event.



Beste Qualität vom Marktführer*



Naturvergoren – sorgfältig hergestellt aus hochwertigen Zutaten

Rezept-Tipp: Himbeer-Vinaigrette

Im Handumdrehen selbst gemacht

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



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

*IRI Handelspanel, Verkauf in tsd. Stück, LEH total, 2018

LIEBER'N BISSKEN MEHR, ABER DAFÜR WAT JUTET

KULINARISCHE FREIHEIT UND
WUNDERBARE HAUSMANNSKOST

von Bettina Schneider

BERLIN IM TREND

Die Berliner Restaurant-Szene setzt immer wieder neue Trends. Regionale und saisonale Produkte stehen ganz oben auf der Speisekarte. Auch sind immer mehr Restaurants auf frische und gesunde Küche ausgelegt oder bieten den ganzen Tag Frühstück in all seinen Facetten an. Der Küche sind in Berlin absolut keine Grenzen gesetzt. Ob Dessert-Bar, Vertical Farming oder Data-Kitchen, Berlins Gastronomie ist so außergewöhnlich, mutig und pulsierend wie die Stadt selbst. Kulinarik trifft Kuriositäten, neue Aromen gesellen sich zu innovativen Restaurantkonzepten. Der neueste Trend sind gastronomische Sharing-Konzepte. Gerichte in Entréegröße mit passender Weinbegleitung oder Craft-Bier sind die neue und gesellige Art, Menschen an einen Tisch zu versammeln. Freundschaftlich-familiär und auf hohem Niveau wird in vielen neuen Restaurants traditionelle deutsche Küche geboten.

193 VEGETARISCHE RESTAURANTS & CAFES

PRO JAHR WERDEN 70 MIO. CURRYWÜRSTE GEGESSEN

TÄGLICH WERDEN 400.000 DÖNER VERKAUFT

EINFACH ECHT LECKER

Gerade in trendigen neuen Restaurantkonzepten ist die rustikale, deftige und schlichte Berliner Hausmannskost sehr beliebt. Zum Frühstück gibt es knusprige Schrippen (Weizenbrötchen) oder süße Splitterbrötchen. Wer es deftiger mag, greift zum „Schusterjungen mit Hackepeter“ (Mett-Roggenbrötchen). Abends gibts „Eisbein mit Sauerkraut und Erbsenpüree“, „gebratene Leber mit Apfelrotkohl“ oder „Königsberger Klopse“. Den französischen Hugenotten verdankt Berlin übrigens die Bulette. Fleisch ist ein wesentlicher Bestandteil der Berliner Küche. Abseits der heißen Küche: Wer in Berlin unterwegs ist, dem sei „Berliner Luft“ (luftige Dessertcreme, traditionell mit Himbeeren und -saft angerichtet) und Glibberpudding (Wackelpudding mit Vanillesauce) ans Herz gelegt. Übrigens, jeder kennt wohl das süßeste Berliner Geheimnis. Na, wovon sprechen wir? Ganz richtig, dem gleichnamigen Gebäck namens „Berliner“. In Berlin selbst aber „Pfannkuchen“ genannt; warum auch immer. Hauptsache lecker!

WIE DAS MUNDWERK DER BERLINER, IST AUCH DIE BERLINER KÜCHE TRADITIONELL, BODENSTÄNDIG UND KOMMT OHNE GROSSEN FIRLEFANZ AUS. EBEN WUNDERBAR EHRliche HAUSMANNSKOST, DIE SATT MACHT. DURCH INTERNATIONALE EINFLÜSSE IST DIE HAUPTSTADT AUCH SCHON IMMER EIN ELDORADO FÜR KÖSTLICHKEITEN AUS ALLER WELT. HIER IST RUND UM DIE UHR WAS LOS UND DAS MACHT WIRKLICH HUNGRIG.

BERLIN IN ZAHLEN

ES GIBT 65 CRAFT-BEER-BETRIEBE

BERLIN HAT 27 MICHELIN-STERNE



Die Einzigartigen SIGNATURE PASTEN



Mach Dich unverwechselbar: Einzigartige Pasten für schnelle, innovative Kreationen mit trendigen Aromen. Sowohl für kalte als auch warme Gerichte.

- > Schnelle individuelle Saucen
- > Dressings, kalte Saucen und Emulsionen
- > Flexibel in der Anwendung
- > Intensiver Geschmack
- > Ohne Kenntlichmachung von Zusatzstoffen*
- > Zeitsparend

Das musst Du probieren:

Schnelle Rotwein-Portwein-Jus

- 500 ml Wasser
- 100 g CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT DEMI GLACE
- 20 g CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT RIND
- 20 g CHEF SIGNATURE ROTWEIN- UND PORTWEINREDUKTION
- 20 g NESTLÉ PROFESSIONAL PROFI BINDER

* Bei diesen Produkten ist die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (Gem. § 9 Abs. 6 Zzuiv) nicht erforderlich.



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



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

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

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

Jeremias
Ihre Nudelspezialitäten

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH
www.jeremias.com

© iStock.com/ja62



Sous-Vide Braten Immer ein wenig wie Sonntagessen



Ob Sauerbraten,
zarter Schweine-
braten oder mild
gewürzter Rinderbraten:
Hülshorst Convenience ist
die Lösung für die portions-
genaue Braten-Zubereitung.

- Gelingsichere Regenerierungsmethoden
- Stückgenaue Zubereitung
- Von TK auf den Teller in nur **10 Minuten**
- Kalkulationssicher • Lecker



* Fordern Sie unseren aktuellen Katalog an
unter: info@huelshorst-feinkost.de

www.huelshorst-feinkost.de

Frischer Pasta-Genuss für jeden Tag



praktische
1000 g
★★★

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



www.steinhaus.net



Spezialisten für Großverbraucher



Qualität seit 1888



Kemper Professional GmbH
Wetterweg 2 · 34471 Volkmarsen

Tel. +49 (0) 56 93 / 48 19 89-0
info@kemper-professional.de

Ice Ice Baby ...

HEISSE TRENDS VOLLER GENUSS

von Bettina Schneider

FROZEN YOGHURT IST SO 2018! DIESES JAHR KÖNNEN WIR UNS AUF VIELE NEUE EIS-TRENDS FREUEN, DIE SO MANCHEN DAHINSCHMELZEN LASSEN. OB VEGAN, LAKTOSEFREI, PROTEINHALTIG, BIO ODER VOLLER GENUSS – EISLIEBHABER KOMMEN GARANTIERT AUF IHRE KOSTEN. BETRACHTET MAN DEN PRO-KOPF-KONSUM VON 8,7 L SPEISEEIS IN 2018, SO IST ZU BEMERKEN, DASS SICH DIE GEFRORENE SÜSSWARE IMMER GRÖßERER BELIEBTHEIT ERFREUT. WIR WAREN DEN LECKERSTEN, AUSSERGEWÖHNLICHSTEN UND SCHRÄGSTEN EISKREATIONEN AUF DER SPUR UND STELLEN FEST, DASS SICH DER MARKT IMMER MEHR DEN AKTUELLEN ERNÄHRUNGS- UND LIFESTYLE-TRENDS ANPASST. PROBIEREN SIE SICH DURCH!

SUPERFOOD AVOCADO-EIS

Hipster aufgepasst: Jetzt kommt das **Avocado-Eis**! Ab sofort gibt es Avocado nicht nur auf Brot oder in der Bowl, sondern auch zum Lecken! In **Kombination** mit erfrischender **Limette** wird diese Eissorte garantiert der neue Trendsetter im Sommer. Nicht nur die wertvollen Fette der Avocado sorgen dafür, dass alle anderen enthaltenen Nährstoffe leichter vom Körper aufgenommen werden können, auch können die ungesättigten Fettsäuren eher als langfristige Energiequelle genutzt werden und machen so länger satt.

GENIEßEN AUF KOREANISCH: PAT BING SU

Ein **Eis-Trend** frisch aus Korea. Aus Eiswürfeln wird eine Art **Eisschnee** hergestellt, zu dem **Kondensmilch**, **Matcha-Tee-Pulver** und sogar eingelegte **Bohnen** kommen. Garniert wird das Ganze mit frischen Früchten oder gefrorenem Joghurt, Fruchtsirup und kleinen **Reiskuchenstückchen**. Es gibt sogar „**Wellbeing-Bing Su**“ – Kreationen mit Zutaten wie **Kürbis**, **Datteln**, **Maulbeeren**, **Bocksdorn** oder **Süßkartoffeln**. Nicht nur lecker und süß, sondern dazu noch äußerst gesund.

ÜBERALL WIRD GEBUBBELT

Eis kombiniert mit einer **warmen Bubble-Waffel** ist praktisch und unwiderstehlich lecker zugleich. Eine **Waffel to go** wird gefüllt mit beliebigen Eissorten und dazu noch getoppt mit allerhand frischem Obst oder kleinen süßen Schokostückchen, Kuchenkrümeln, Minze, Basilikum oder was das Herz begehrt. Erfunden in Hongkong, hat es die Bubble-Waffel jetzt endlich bis zu uns geschafft.



HERZHAFTES EIS

Das Vorbild, ein Dip aus Sesampaste, ist ein Klassiker der arabischen Küche. Das **Hummus-Eis** ist dieses Jahr auf dem Vormarsch. Eine gute Alternative zu süßem Sahneeis.

GANZ NACH USA-VORBILD

Mit der Auslobung der Kalorienzahl präsentieren in diesem Jahr verschiedene Anbieter Speiseeis nach US-amerikanischem Vorbild in den Eistruhen. Die Produkte enthalten **weniger Zucker** und **weniger Fett**, dafür **viel Protein** und **Extrakte der Stevia-Blätter**, die teilweise den Zucker ersetzen. Erweitern Sie Ihr Geschäft und bieten Sie doch einmal „Light-Varianten“, Eis mit Protein-Zusätzen und fitten Toppings an.

EISKALT GESNACKT

Ein leckeres Eis ist als Snack praktisch für unterwegs und erfrischt zugleich. Ob Eis-Riegel, -Sandwich, -Hörnchen oder Eis am Stiel, die meisten Klein-Eise werden neben der Einzelpackung im Jahr 2019 zusätzlich in den praktischen und beliebten **Multipackungen** oder auch als **Praliné-Snack** zum Teilen mit der Familie, mit Freunden oder mit Kollegen angeboten. Neue Geschmacksrichtungen in diesem Format sind z.B. Schokolade/Haselnuss oder Himbeere/Pfirsich, Erdnuss oder auch Eis-Sandwiches mit Schokokeks-Swirl und Teigstückchen.

TÖRTCHENZEIT UND VITAMINKICK

Mit viel Liebe nach allen Regeln der französischen Patisserie-Kunst hergestellt, sind kleine Köstlichkeiten wie Macarons, Pralinen und Törtchen. Doch jetzt werden Zutaten ausgetauscht: **Eiscreme statt Sahnecreme** heißt das Geheimnis. So entstehen leichte und frische Sommervarianten für die Dessertkarte. Wer auf **Vitamine** setzt, sollte unbedingt **Sanddorn-Eiscreme** anbieten. Die Powerfrucht Sanddorn steckt voller **Vitamin C** und weckt neugierige Schleckermäuler.



ALB-GOLD

DER SMOOTHIE FÜR DEN TELLER. PUNKT.



#AUFDENPUNKT

ALB-GOLD Gemüse Nops – Bunte Vielfalt mit einem Gemüseanteil von 35%. Erhältlich in drei verschiedenen Sorten.

Mehr unter alb-gold.de



DE-ÖKO-006
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

CALIFORNIAN Summer


 PALMEN BIS ZUM MOND,
 SONNENSTRAHLEN DAS GANZE JAHR,
 BREITE WEISSE SANDSTRÄNDE UND
 ÜBERNETTE UND IRGENDWIE
 ETWAS GLÜCKLICHER WIRKENDE MENSCHEN.
 DIESEN STIMMUNGSBOOSTER
 HOLEN WIR JETZT IN UNSERE OUTDOOR-SAISON.
 EIN PAAR GUTE-LAUNE-FARBEN,
 EIN HAUCH CALIFORNIA-GLAM UND
 IKONISCHE STATEMENTS UND SCHON IST DER
 STIL-COCKTAIL PERFEKT!



Star des Outdoor-Bereichs

Dieser stylische Sessel ist ein absolutes Highlight für jeden Outdoor-Bereich, der garantiert Blicke auf sich zieht. Ihre Gäste werden sich darum reißen, darin Platz nehmen zu dürfen.

www.maisondumonde.com



Einfach mal abhängen

Was gibt es schöneres, als sich zurückzulehnen, den Drink im Freien zu genießen und dabei noch ein klein wenig Entertainment geboten zu bekommen? Nichts, denn mit diesem Hängesofa werden Kindheitsträume wahr und Gäste werden diesen Blickfang lieben.

www.kettal.com



Sag es bunt!

Diese 1 m hohen Design-Buchstaben-Leuchten von DelightFULL sind nicht nur unglaublich schön und retro, sondern geben jedem Outdoor-Bereich einen Hauch Hollywood-Glam. Wie viel Worte doch an Bedeutung gewinnen, wenn sie zusätzlich strahlen ...

www.delightfull.eu



Glow-Effekt

Schmücken Sie ihren Tisch mit diesen exklusiven und hochwertigen mundgeblasenen Weißweingläsern. Edle Goldakzente und modernes Design sorgen für einzigartige Momente zu Tisch. Besonders der Wein freut sich über dieses stilvolle Ambiente.

www.westwingnow.de



Kunstvoll inszeniert

Wenn alle davon sprechen „Bring mehr Farbe auf den Teller!“, nehmen Sie es doch wörtlich und inszenieren Sie selbst einfache Speisen so eindrucksvoll stylisch, dass man am liebsten gleich reinbeißen möchte. Natürlich aber bitte nur in das, was auf dem Teller serviert wird!

www.amara.com



Natürliche Partyhits...

...nachhaltige Produkte zum Thema umweltfreundlich feiern mit Einweggeschirr

Setzen Sie mit PAPSTAR auf eine ökologische Ausrichtung – Einmalartikel aus vier verschiedenen nachwachsenden Rohstoffen: Holz, Mais, Palmblatt und Zuckerrohr! PAPSTAR bietet Ihnen FSC®-zertifizierte Pappteller und –schalen aus garantiert schadstofffreier Frischfaser und Bestecke aus ungebleichtem Holz. Weiterhin Kaltgetränkebecher, Trinkhalme und Verpackungsbecher aus dem kompostierbaren Biokunststoff PLA oder hitzebeständige Bestecke aus C-PLA – beides hergestellt aus Maisstärke. Stabile, mikrowellentaugliche Teller, Schalen und Heißgetränkebecher aus Zuckerrohr und 100% natürliche Teller aus den Blättern der Arekapalme vervollständigen das Angebot.

Mit den Produkten von PAPSTAR sind Sie bestens ausgerüstet für alle anstehenden Veranstaltungen!



pure - natürlich von **PAPSTAR**

www.papstar.com

KÜCHEN- WERKZEUG

WEIL NICHT JEDER DIE FÄHIGKEIT BESITZT, WIE MACGYVER IN JEDER LEBENSLAGE SCHNELL UND INNOVATIV ZU HANDELN, HABEN SICH DIE HERSTELLER PRAKTISCHES UND AUCH SMARTES WERKZEUG AUSGEDACHT. DAS TOLLE DARAN: DIE KLEINEN HELFER SEHEN AUCH NOCH RICHTIG GUT AUS. WIR WAREN FÜR SIE UNTERWEGS UND HABEN EINIGE SPANNENDE GADGETS ENTDECKT, DIE HERZEN GARANTIERT HÖHERSCHLAGEN LASSEN.

von Bettina Schneider & Judith Wendl



ERLEBE DEN SCRAEGG-EFFEKT!

Das schnellste Rührei der Welt: in 15 Sekunden ohne Fett, Pfanne oder lästiges Hinterher-Saubermachen fluffig-leichte Varianten genießen. Dank des Scraegg Tisch-Automaten ist das jetzt kein Problem mehr. Die Eimasse wird mittels Dampf erhitzt und gleichzeitig gleichmäßig verquirlt; wir nennen es „scraeggen“. Vollautomatisch und extrem leicht bedienbar. Auch cremiges Porridge und ausgewogene Lunch Bowls mit Couscous oder Quinoa können mit dem Scraegg in Sekundenschnelle zubereitet werden. Eine innovative Health-Food-Evolution für die Systemgastronomie, die garantiert bald öfter zu sehen sein wird.

www.scrægg.com



LASS STECKEN!

Wenn Sie bis dato noch nichts von Coravin gehört haben, wird es höchste Zeit. Der **Korken bleibt stecken**, Sie kommen aber trotzdem an den Inhalt – ohne Sauerstoffkontakt. Wie das? Die **Nadel** der kleinen Maschine **sticht durch** den **Korken**, mit einem Klick wird das **Edelgas Argon in die Flasche gedrückt** und der Wein strömt gleichzeitig heraus. Das Gas verhindert, dass der Wein verdorbt oder altert, der Korken schließt sich wieder von ganz allein. So wird der Weinkeller zur Weinbar, Spitzenweine können glasweise angeboten werden und die Reife eines Weines kann mühelos getestet werden.

www.coravin.de



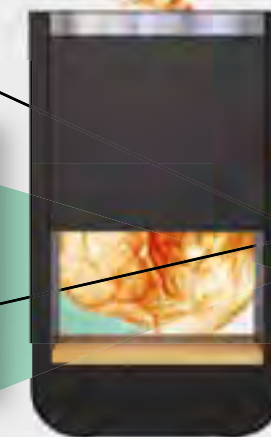
ERNTE OHNE GRÜNEN DAUMEN

Der **Eigenanbau** von **Obst** und **Gemüse** durch Vertical Farming geht in die nächste Runde durch das vollautomatische OGarden Smart Indoor-Gewächshaus. Eine automatische, regelmäßige Bewässerung und energiesparende LED-Beleuchtung ermöglichen eine ganzjährig

entspannte Ernte der eigenen frischen Erträge, und das ohne Pestizide. Egal ob das Designstück im Gastraum oder in der Küche steht, die Präsentation ultra-frischer Ernteerträge auf dem Teller, vermittelt dem Kunden ein gutes Gefühl von Gesundheit, organischer Natürlichkeit und absoluter Regionalität.

www.kickstarter.com

VOLLE KONTROLLE BIS ZUM LETZTEN GRAD



Wie wäre es, wenn man den **Grill revolutioniert** und **digitalisiert**? Der Holzkohlegrill von Wilhelm verknüpft die wohl klassischste Form des Grillens mit der hochkomfortablen **Bedienung per App**. Mühelos kann so die Temperatur des Grillguts überwacht und durch das fahrbare Glutbett die Belüftung reguliert werden. Weitere Nebensächlichkeiten, die punkten: von 0 auf über 500 °C in unter 10 Minuten, die Fertigung aus Edelstahl und eine absolut stylische Optik.

www.wilhelmgrill.com



VORREITER BEI INNOVATIVEN CONVENIENCEPRODUKTEN



Unter dem Stichwort „Modern Food“ bringt FRoSTA in diesem Jahr ganz neue TK-Produkte, die nicht nur innovativ sondern zudem auch noch Lucky Carb sind. Produkte, die perfekt für eine kohlenhydrat-bewusste Ernährung sind. So wie zum Beispiel der neue Blumenkohl-Reis, hinter dem sich ein fein gehackter Blumenkohl in Reis-Optik verbirgt. Als **FRoSTA Blumenkohl-Reis »Kokos-Limette«**, verfeinert mit Kokosnussmilch, frischem Limettensaft und Honig gibt es diese kreative Produkt-Idee, aber auch als **FRoSTA Blumenkohl-Reis »Risotto-Art«** in einer cremigen Käse-Sauce.

Ebenfalls neu und nicht minder kreativ sind **FRoSTA Zoodles & Caroodles**®, die Low-Carb-Alternative zur normalen Nudel.



Es gibt sie zum einen pur in drei Varianten, als lang und dünn geschnittene Zucchini in gelb und grün sowie als feine Karotten, aufgerollt zu Gemüse-Nestern à ca. 50g – für moderne Eigenkreationen. Und es gibt sie als Fertiggericht (High Convenience) in zwei vegetarischen Sorten: **FRoSTA Caroodles® »Käse-Sahne«**, mit zartem Blattspinat in einer köstlichen Käse-Sahne-Sauce (Abbildung rechts) und **FRoSTA Zoodles »Arrabiata«** mit Vollkorn-Linguine im mikrowellen-geeigneten 450-g-Portionsbeutel (ohne Abbildung).



FIRMEN IN DIESER AUSGABE:

AMARA
WWW.AMARA.COM

BOOM KITCHEN
WWW.BOOMKITCHEN.CO.UK

CORAVIN
WWW.CORAVIN.DE

DELI VINOS
WWW.DELI-VINOS.DE

DELIGHTFUL
WWW.DELIGHTFULL.EU

GV-FRISCHDIENST WALTHER GMBH
WWW.WALTHER-FD.DE

JUNIP
WWW.JUNIP-ORGANICS.DE

JUWEL - JULIANE ELLER WEINE
WWW.JUWEL-WEINE.DE

KETTAL
WWW.KETTAL.COM

MAISON DU MONDE
WWW.MAISONDUMONDE.DE

NOBELHART & SCHMUTZIG
WWW.NOBELHARTUNDSCHMUTZIG.COM

PRESSLOFT
WWW.PRESSLOFT.COM

PROHOGA GMBH & CO.KG
WWW.PROHOGA.DE

THE REED BERLIN
WWW.THEREED.DE

RÜGEN C & C WARENHANDELS GMBH
WWW.RÜGENCC.DE

RULLKO GROSSEINKAUF GMBH & CO.KG
WWW.RULLKO.DE

SCRAEGG
WWW.SCRAEGG.COM

SHORE
WWW.SHORESEAWOOD.COM

SISSI WEINPERLEN
WWW.SPRITZWEINMONARCHIE.AT

VEGA
WWW.VEGA-DIREKT.COM

WEHNER LEBENSMITTEL GMBH & CO.KG
WWW.GROMA.DE

WEINGUT ALEXANDER LAIBLE
WWW.WEINGUT-ALEXANDERLAIBLE.DE

WESTWING NOW
WWW.WESTWINGNOW.DE

WILDE SUSI
WWW.WILDESUSI.DE

WILHELMGRILL
WWW.WILHELMGRILL.COM

WINEBANK FRANKFURT
WWW.WINEBANK.DE

ZS VERLAG
WWW.ZS-VERLAG.COM

Chef de Cuisine 11/2019

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, Sandra Leber

REINZEICHNUNG
Daniela Schott, Emanuele Wallat-Veronese

BILDNACHWEIS
123rf, Alexander Laible, Amara, Andreas Fissel, Chamleon Beach, Daniel Bayer, Fotolia, INTERGAST, iStock, Juliane Eller, Junip, Kettal, Maison du Monde, Mike Krueger, Peter Bender, Pressloft, Shutterstock, Siemens, StockFood, Stocksy, The Reed, Timo Bausch, Unsplash, Wehner Groma, Winebank, ZS Verlag/Mathias Neubauer

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 OKTOBER 2019.



Vertraute Qualität in einer cleveren Verpackung

- Leicht zu öffnen
- Leicht zu entsorgen
- Keine Verletzungen
- Keine Glasbruchgefahr
- Optimale Präsentation
- Auffällig und Geschmackvoll

Mit dem Stehbeutel erweitert Lutèce sein Sortiment. Die zuverlässige Qualität, die Sie von Lutèce gewohnt sind, präsentiert sich jetzt in einem neuem Design. Dazugekommen sind Champignons in einem geschmackvollen Fond. Die Champignons im Fond haben nicht nur mehr Geschmack, sondern sind auch die ideale Basis für Suppen und Saucen.

for a healthier future
Prepared

GREENYARD 

Das Anti-Snob-Paradox der Wein-Hipster



DER GEBÜRTIGE KANADIER IST SO ETWAS WIE EIN CUVÉE AUS PUNKROCKER UND SOMMELIER. NACH MÜNCHEN KAM DER QUEREINSTEIGER DIREKT INS STERNERESTAURANT „TANTRIS“, BEERBTE DORT PAULA BOSCH ALS CHEF-SOMMELIER UND GAB WEINKURSE FÜR EINSTEIGER, DIE IMMER AUSGEBUCHT WAREN. 2013 WURDE ER ZUM SOMMELIER DES JAHRES GEWÄHLT, AUF SKY KONNTE MAN IHN IN DER SENDUNG „MASTER CHEF“ ALS SOMMELIER SEHEN. NUN HAT ER SEIN EIGENES RESTAURANT IN MÜNCHEN NAMENS „BOTTLES & BONES“. DAS ESTABLISHMENT SOLLTE SICH IN ACHT NEHMEN: HIER MISCHT EIN REBELL MIT STIL DIE ANGESTAUBTE SPITZENGASTROWELT AUF. ABER LESEN SIE SELBST...



just wine
ist ein wahrer Genuss für Augen, Ohren und vor allem für den Gaumen. Neben allerhand Weinwissen „ohne Bullshit“ findet man sogar zahlreiche Spotify-Playlists.

200 Seiten, ZS-Verlag

Ich bin der Meinung, dass die Zeiten für Weintrinker nie besser waren als heute. Und doch steht auch der Reinste der Reinen im Fadenkreuz der gefährlichsten Form von Snobismus: der **Anti-Snob**. Einer, der sich auf Kosten anderer aufs moralisch hohe Ross setzt. Dessen Selbstgerechtigkeit sich in reine Ignoranz hüllt, die sich als Erleuchtung tarnt. Eine typische Haltung für Hipster. Diese **Schnäppchen-Großkotzigkeit**, die „Ist doch alles nur Traubensaft, Mann“ dahertönt und mit Daddys Kreditkarte T-Shirts bei Versace einkauft, die nach Vintage aussehen. Stolz wie Harry, weil er den ersten mexikanischen Amphorenwein mit Schraubverschluss auf dem Markt gefunden hat, aber **völlig ignorant gegen den Schweiß, den Schmerz, die Tränen und das Herzblut, die in die überirdischen Weinklassiker dieser Welt geflossen sind**. Es ist kein Traubensaft, du Idiot, es ist ein Meisterwerk aus Wissenschaft, Geheimnis, Tradition, Emotion und verflucht harter Arbeit. Dinge, die mit dir offensichtlich nichts zu tun haben.

Oder der **Bursche, der immer nur den billigsten Wein bestellt**, ihn probiert, dann übertrieben gestikuliert und seinen Gästen verkündet: „Jo! Braucht 'ne Menge Luft, aber dann ist er prima.“ Verzeihung, mein Herr, aber Sie können auf Ihre digitale Timex starren, solange Sie wollen, sie wird auch eine Stunde später noch keine Patek Philippe sein.

Auch dieser Kommentar von einem Immobilienprofi in London: „Brillant. Danke dafür. Ich liebe Wein, hasse die Weininstitutionen und werde nie mehr wieder einen Sommelier fragen, nie!“ Wie stolz da einer darauf ist, ein Idiot zu sein! Welcher Sommelier hat denn dem armen Kerl etwas Schlimmes angetan? Ihm hinter dem Beichtstuhl an seine empfindlichste Weinstelle gefasst? Leg dich auf die Couch und rede darüber, Freud. Du kannst uns vertrauen. **Wir sind da, um zu helfen**. Sogar wenn ein paar von uns selbstverliebte Deppen sein mögen, die große Mehrzahl will nur dein Bestes. Dich glücklich zu machen fühlt sich nämlich auch für uns total warm und flauschig an.“



Wenn ich den Grill anwerfe, erwarten meine Gäste ein BBQ-Erlebnis.

Neue Rezepte und die Originale von Hellmann's – perfekt für Profigriller.

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

Details und Teilnahmebedingungen
unter www.ufs.com/grillistas
Teilnahmeschluss: 31.07.2019
Gewinn: 3 x 1 Joe's Barbeque Smoker 16" Chuckwagon



1 von 3
Joe's Barbeque
Smokern

für Ihr Unternehmen
zu gewinnen!

Mehr auf www.ufs.com/grillistas

Unilever
Food
Solutions

„DIE ZUKUNFT IST DIGITAL“



EINKAUFSMANAGEMENT



SPEISENMANAGEMENT



AUFTRAGSMANAGEMENT



QUALITÄTSMANAGEMENT



CONTROLLING



SERVICE & DIENSTLEISTUNGEN



□ Innovative Lösungen für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Zur Erreichung der betrieblichen Ziele ist die Digitalisierung aus keinem modernen Unternehmen mehr wegzudenken. Von der Planung des Speisenangebotes bis zur lückenlosen Abrechnung von Küchenleistungen – ohne ein leistungsfähiges EDV-System sind die komplexer werdenden Aufgaben kaum noch zu organisieren.

IHRE VORTEILE

- ✓ WEBSHOP FÜR ALLE LIEFERANTEN
- ✓ REZEPTSYSTEM
- ✓ MENÜ-SPEISENPLANUNG
- ✓ CATERINGSYSTEM
- ✓ BESTELLPLATTFORM FÜR IHRE KUNDEN
- ✓ REPORTSYSTEM
- ✓ INVENTURFUNKTION
- ✓ WEBHOSTING-SERVICE

www.intergast.de



intergast
Und Dein Rezept funktioniert