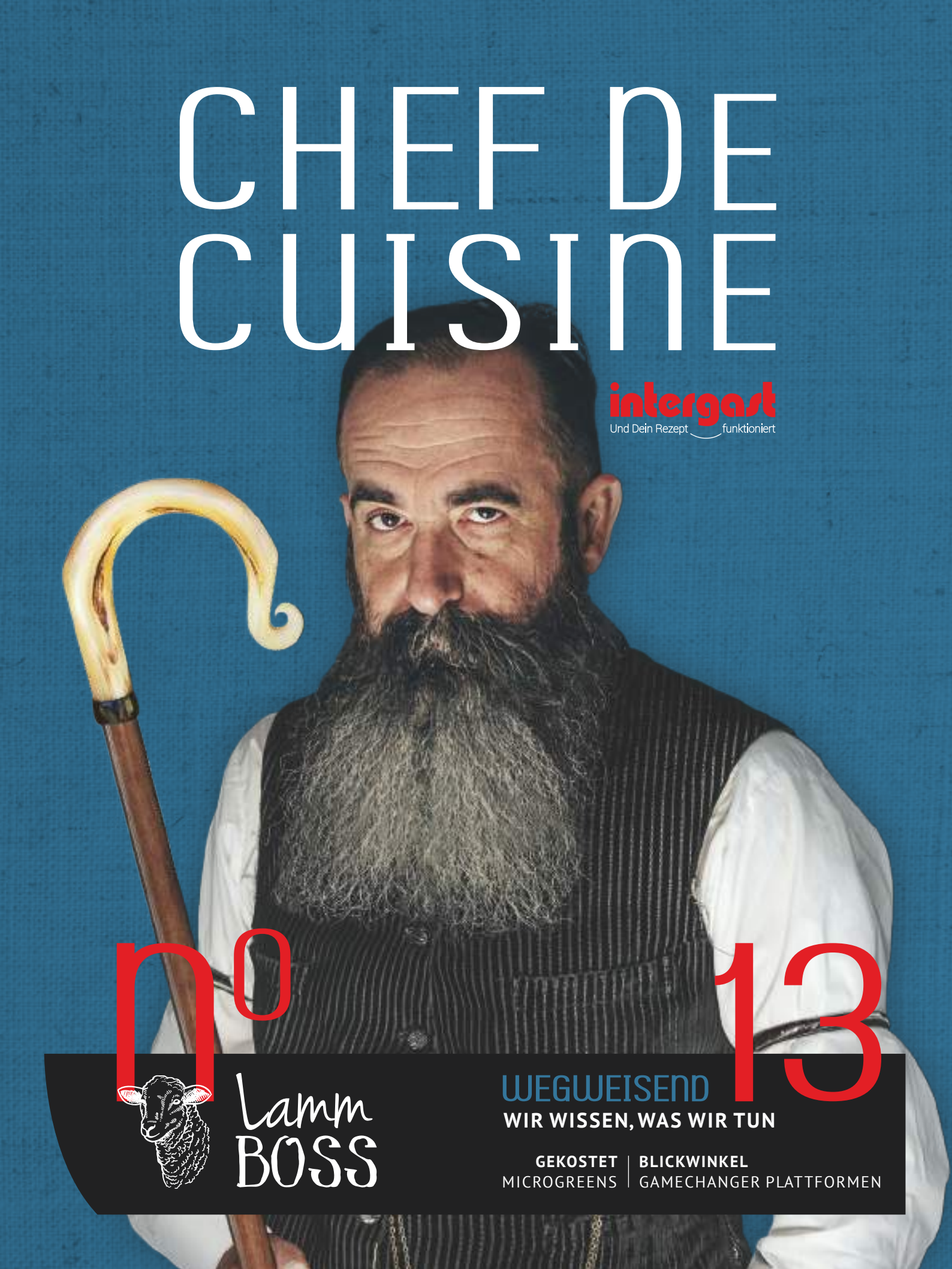
CHEF DE CUISINE

intergast
Und Dein Rezept funktioniert



no 13

Lamm BOSS

WEGWEISEND
WIR WISSEN, WAS WIR TUN

GEKOSTET | BLICKWINKEL
MICROGREENS | GAMECHANGER PLATTFORMEN

„QUALITÄT: BEI UNS NATÜRLICH OHNE KOMPROMISSE.“

MASTER CHEF EDITION

Cuisine ★★★ Noblesse

Liebe Leserin, lieber Leser,

SIE LEGEN WERT AUF HOCHWERTIGE PRODUKTE AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG UND AUF ECHTEN GESCHMACK? FÜR SIE IST BEWUSSTER FLEISCHKONSUM NUR MIT ABSOLUT BESTER QUALITÄT UND VERTRAUEN IN DAS PRODUKT SELBST VEREINBAR? FÜR UNS AUCH UND GERADE DESHALB DREHT SICH IN DIESER AUSGABE ALLES UM UNSERE NEUE EIGENMARKE MASTER CHEF EDITION LAMM.

Trend: Authentizität des Echten

Im Verbraucherbewusstsein spielen gerade Inhaltsstoffe und Herkunft von Lebensmitteln eine zunehmende Rolle. Gefragt sind naturbelassene Produkte ohne unnötige Zusätze oder Verarbeitungen. **Transparenz, Vertrauen und Zusatzwissen** schaffen eine klare Kommunikation und ebnen den Weg zu Verbrauchern und Gästen.

Hier setzen wir mit der Eigenmarke **MASTER CHEF EDITION Lamm** an. Wir dokumentieren, angefangen von der Wertschöpfungskette in Neuseeland bis hin zum unvergesslichen Genuss auf dem Teller Wege, Tierhaltung, Menschen und transportieren all dieses Wissen verpackt in authentische **10 HOT STORIES;** für Sie als Gastronomen und für Ihre Gäste. Warum? Weil wir wie unsere Kunden für kompromisslosen Genuss und Qualität stehen. **Weil wir Qualität ein „Gesicht“ geben.** Denn wir sind stolz auf unsere Wahl.

Machen Sie den Selbsttest: Welches Produkt, welches Fleisch würden Sie Ihren Gästen mit gutem Gewissen servieren? Gute Qualität, bei der Sie sich sicher sein können? Greifen wir noch tiefer: Was ist eigentlich für Sie sicher? Es liegt im menschlichen Instinkt, den sicheren Weg zu wählen. Ohne Sorgen um Gesundheit oder Abstriche bei der Qualität. Sind Sie überzeugt bei der Wahl des Produktes, können Sie dieses gewonnene **Wissen und das Vertrauen weitergeben.** Das wiederum wirkt sich positiv auf Ihr Image und den Umsatz aus. Gehen wir weiter zu den **Trends: Authentizität hat enormes Wachstumspotenzial.** Individuell und möglichst naturbelassen ist auf dem Markt gefragt. Hinzu gesellen sich Aspekte wie Achtung für Tierwohl und Gutes für die Gesundheit. Fangen wir gemeinsam hier an, klären wir auf und setzen auf bewussten vielfältigen und individuellen **Fleischgenuss mit gutem Gewissen!**

Doch wir haben noch viel mehr spannende Themen in dieser Ausgabe für Sie parat. Sei es, dass wir uns der wachsenden Bedeutung von **Plattformökonomie** im B2B-Sektor stellen müssen, oder widmen wir uns Genussthemen wie **Microgreens,** tollen Interviews und Gastrokonzepten. Viel Spaß mit dieser Ausgabe!

Herzlichst
Ihr Ralf Lambert
Geschäftsführer INTERGAST

20 // WEGWEISEND SUPERTHEMA

14
INTERGAST INSIDE

16
DIGITAL LOVE

18
WIESO, WESHALB WARUM?

42
DAS AUGE ISST MIT!

44
HUT AB

46
GEFUNDENES FRESSEN

58
SÜSSE SÜNDEN

MASTER CHEF EDITION
Cuisine ★★★ Noblesse

10
GEKOSTET

12
GESELLSCHAFTER-ENGAGEMENT

60
BLICKWINKEL

6
BRANDHEISS

8
SCHON GEWUSST?

62
EINE FRAGE DER HALTUNG

64
IMPRESSUM

66
JETZT WIRD ABGERECHNET!

54
REGIONALE HELDEN

52
#GADGETRAUSCH

48
CHEFS REZEPT

HALLO, DU LECKERMAUL!

NEUGIERIGE FOOD-FANS AUFGEPASST: HIER KOMMT UNSERE PRODUKT-SELEKTION FÜR LECKERE MOMENTE VON FRÜH BIS SPÄT. GARANTIERT MIT WOW-EFFEKT SORGEN UNSERE GENUSS-FUNDSTÜCKE FÜR BUTTERWEICHE, WÜRZIGE ODER AUCH SÜSSE STUNDEN. SEI ES BEIM FRÜHSTÜCKSBUFFET, AN DER BAR, IM CAFÉ ODER SNACK-KONZEPT. BON GUSTO!

#OMASLIEBLING WECKT KRÄFTE!

To go, im Glas oder im 5-Liter-Bag, www.bonebrox.com

Unsere Omas wären stolz auf uns. Zu Recht. Wohlschmeckend, gesund, ethisch korrekt und nachhaltig werden gesunde Delikatessen aus dem **„Nose-to-tail"-** bzw. **„Leaf-to-root"-Prinzip** hergestellt. Das Resultat: Knochenbrühe. Im Slowfood-Verfahren werden Knochen von regionalen Weiderindern oder Freilandhühnern **18 Stunden lang** mit Gemüse und Heilkräutern in Quellwasser **ausgekocht**, was dermaßen viele Nährstoffe freisetzt, dass das Heißgetränk eine echte Alternative zu anderen To-go-Getränken ist. Für Vegetarier gibt es die Alternative „Bio-Vitalpilzbrühe".

FRIEDE, FREUDE, KÄSEKUCHEN

1 Liter, www.laumers.com

Sieht nicht nur genauso aus wie ein goldgelb gelungener **Käsekuchen**, riecht auch ofenfrisch. Aber was ist anders? Der Käsekuchen ist jetzt **flüssig in der Flasche** und hat ein bisschen Schuss mit 12 % Umdrehung. Ausschließlich natürliche Zutaten werden verwendet, damit der echte **Käsekuchengeschmack** wie einst in Omas Backstube nicht verfälscht wird.

LÄSST DICH EISKALT DAHINSCHMELZEN

Becher oder Gastronomie-Gebinde, www.eisl-eis.at

Kennen Sie die **Eis-Alternative** bei Kuhmilch-Unverträglichkeit? **Eis aus Schafmilch**: Das **Must-have des Frühlings**. Die Eisspezialität wird handwerklich und mit 100-prozentiger Bio-Qualität am Seegut Eisl in Österreich erzeugt. Verwendet werden neben reinster Schafmilch aus dem eigenen Betrieb u.a. Kürbiskerne und Öl aus der Steiermark, Marillen aus der Wachau oder die Dirndl-Frucht aus dem Pielachtal.

ALLES IN BUTTER

125-g-Stück, www.genusshandwerker.de

Als Sohn eines Käsers kreiert Jean-Yves Bordier Butter von außerordentlicher Qualität. Er produziert trotz aller technologischen Verlockungen seine Butter, wie es bereits seine Vorfahren gemacht haben, und wendet die **„Malaxage"** an. **Dieses Verfahren lässt die Butter tränen**, so dass sich die Aromen verstärken. Renommierte Hotels und Restaurants sowie Sterneköche servieren und verwenden bereits seine Kreationen, und so zählen diese auch zu den **besten Buttersorten der Welt**. Probieren sie unbedingt die Variante mit Madagaskar-Vanille zu Spargel oder Seezunge!

Maultaschen gehen immer!

Ob traditionell als Suppeneinlage, angebraten auf Salat oder ganz modern in einer Bowl – lassen Sie sich von der Vielfalt der Maultasche überraschen.

Das Rezept für die Maultaschen-Bowl und **über 150 weitere Rezeptideen** finden Sie auf **www.buerger-profikueche.de**

INTER NORGA **Besuchen Sie uns: Halle A1, Stand 404**

BÜRGER PROFIKÜCHE

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

10 Fakten über „Knoblauch"

1. Ja, ich will

Schon die **alten Griechen** waren echte Fans des Knoblauchs. Anstelle eines gewöhnlichen Brautstraußes gab es einen **Bund Knoblauch und andere Kräuter,** um **vor den Altar** zu treten.

2. Alliumphobie

Kein Witz. Es gibt Menschen, die **panische Angst vor der Gewürzpflanze** haben und dies medizinisch bestätigt bekommen.

3. Knoblauch-Kater

Jeder Mensch reagiert anders auf Scharfstoffe und Schwefel. Es gibt Menschen, die auf rohen **Knoblauch** mit **Herzrasen, Schwindel** und **Schlaflosigkeit** reagieren. Kein Scherz. **Besser die Knolle kochen oder braten.**

4. Fantastisches Amerika!

Wer **im Bundesstaat Indiana** Knoblauch gegessen hat, **muss vier Stunden warten, bevor er legal ein Theater betreten darf**. Per Gesetz ist dies so geregelt, also Vorsicht!

5. Chicagaoua

Fällt Ihnen an diesem Wort etwas auf? Hier versteckt sich die schöne Stadt **Chicago** im indianischen Wort für Knoblauch. Eine Stadt **benannt nach der leckeren Gewürzpflanze**.

6. Heilmittel

Die enthaltene Schwefelsäureverbindung Allicin, die austritt, sobald die äußere Knoblauchschale geschält und geschnitten wird, **bekämpft Bakterien und Pilze**. Die **Wirkung ähnelt einem natürlichen Antibiotikum**. Gut gegen freie Radikale, begünstigt den Blutfluss im Körper und gut für die Darmgesundheit.

7. Schwarz ist Mode!

Schwarzer Knoblauch ist eine der **wichtigsten neuen Zutaten für modebewusste Köche**, dabei handelt es sich um nichts anderes als natürlich fermentierte Knollen. Jedoch bleibt so der unangenehme Mundgeruch aus, der Geschmack wird komplexer und süß, weich und absolut köstlich.

8. Pyramiden-bauen ganz easy

Damals waren es die **ägyptischen Pyramidenbauer**, so heißt es, die **glaubten, mit der Wunderknolle ihre Kräfte steigern zu können.** Mineralstoffe wie Vitamin A, B1 und C sowie Selen sind gut für Körper und Geist. Das wusste man schon damals.

9. Du stinkst!

Knoblauch ist so gesund und lecker, doch der lästige Geruch nervt oft. Hausmittel wie **Kauen auf Kardamom,** einem **Zitronenstückchen oder Kaffeebohnen** nach dem Knoblauchgenuss oder ein **Schluck Milch** können ein wenig **lindern**.

10. Satz des Pythagoras

Mathe hin oder her, Pythagoras bezeichnete den Knoblauch einst sogar als den **„König der Gewürze"**.

VOLL AUF DIE KRESSE!

MICROGREENS SIND WEITAUS MEHR ALS GEMÜSEKONFETTI FÜR SCHÖN ANGERICHTETE SPEISEN. SIE SIND AROMABOTEN DER GLOBALEN LANDSCHAFT UND DIE SUPERSTARS UNTER DEN SUPERFOODS, DENN SIE ENTHALTEN VIEL MEHR NÄHRSTOFFE ALS DIE MEISTEN IHRER AUSGEWACHSENEN ARTGENOSSEN. DU DENKST: „IST DOCH ALLES NUR KRESSE!"? IRRTUM! HINSETZEN UND LESEN!

DIE STORY

Microgreens, auch Microleaves genannt, sind die neuen Stars am Superfood-Himmel und äußerst beliebt in der europäischen Sternegastronomie. Warum? Die kleinen Nährstoffbündel sind **voll mit Proteinen, Vitaminen, Aminosäuren und Mineralstoffen** und machen ihren großen Artgenossen echte Konkurrenz. Neben dem hochkonzentrierten Nährstoffgehalt punkten sie außerdem mit ihrem unvergleichlichen Geschmack, der genauso **konzentriert** ist und für wahre Gaumenfreuden in irrwitzigen Kombinationen sorgt.

WAS BLÜHT UNS DENN DA?

Die Pflanzen sind unterschiedlich groß, abhängig von der angebauten Sorte, wobei die **typische Größe bei nur 25 bis 38 Millimetern** liegt. Angebaut werden die Samen in Erde oder einem Bodenersatz wie Torfmoos. **Gute Lichtverhältnisse,** niedrige Luftfeuchtigkeit und ständige Luftzirkulation sorgen für bestes Wachstum. Der Vorteil gegenüber Sprossen liegt darin, dass Microgreens durch das Sonnenlicht wichtiges Chlorophyll bilden. Sprossen gedeihen lediglich im Dunkeln. Dabei werden gerade erst mit viel Sonnenlicht die Inhaltsstoffe der Samen aufgewertet und **hochwertiges Eiweiß** gebildet. Die meisten Microgreens benötigen ein bis zwei Wochen, manche vier bis sechs Wochen um dann geerntet zu werden. Was viele nicht wissen, ist, dass **eine Pflanze ihre Inhaltsstoffe nicht mit fortschreitendem Wachstum auch potenziert**, sondern lediglich auf eine größere Fläche verteilt. Mit diesem Wissen und auch dem Fakt, dass das Mikrogemüse sehr filigran und ästhetisch wirkt, findet es immer mehr den Weg vom Tellerrand in die Tellermitte. Die Geschmacksvielfalt, die sich durch die Jungpflanzen ergibt, ist immens. Anbieter wie **Koppert Cress** sind unablässig auf der Suche nach natürlichen und innovativen Zutaten, mit denen Köche den Geschmack, den Duft und die optische Präsentation ihrer Rezepturen aufwerten können. Da wären z.B. Microgreens wie diese in ihrem Repertoire:

COZCO LEAVES

Dieses Microgreen schmeckt nach Gurke und verleiht Speisen einen frischen und leichten Geschmack. Die Blätter können mit Cocktails, fettem Fisch, Tatarbeefsteak, Avocado, Zitrusfrüchten oder Gemüsegerichten kombiniert werden.

&

SECHUAN BUTTONS

So nennt Koppert Cress die essbare Blüte. Vergleichbar ist der Effekt mit einem kleinen elektrischen Schock: Zunächst leicht prickelnd wie Champagner, entwickelt sich der Geschmack im Mund und eine Art taubes Gefühl an den Wangen macht sich bemerkbar. Hat man einmal diese Erfahrung gemacht, wird man sich immer wieder gerne an sie erinnern.

&

HUMMUS LEAVES

Nicht nur sehr dekorativ, sondern dazu eine äußerst interessante Zutat bei süßen und salzigen Speisen. Der angenehme Biss mit dem vollen Geschmack der Kichererbse kann sowohl Geschmacksträger für orientalische und asiatische Speisen sein oder aber sogar mit Schokolade kombiniert werden.

Allein die Geschmacksrichtungen dieser drei Sorten zeigen, wie vielfältig die essbaren Blüten und Kressen sind. Egal ob erdige, fruchtige, süße, salzige oder bittere Note, sie runden das kreative Geschmacksbild vieler Rezepturen erst ab. **Sie sorgen für einen einzigartigen Geschmack in reinster natürlicher Form, inspirieren Köche und lassen Gerichte zu gesunden, unvergesslichen Abenteuern werden.**

Lassen Sie sich inspirieren ...

... von unseren Slow Cooked Produkten Pulled Pork, Pulled Turkey, Pulled Chicken. Kreative Menüs, einfach zubereitet, vielseitig kombiniert.

TULIP FOODSERVICE

MIT RECHT HINTERFRAGEN WIR IMMER MEHR, WOHER UNSERE PRODUKTE KOMMEN, WIE SIE PRODUZIERT UND NACH WELCHEN PRINZIPIEN SIE HERGESTELLT WERDEN, BEVOR WIR UNS ZUM KAUF ENTSCHLIESSEN. GENAU DAS BEDEUTET VERANTWORTUNG AUF SEITEN DER GROSSHÄNDLER UND AUCH DES LEH. BEI WASGAU WIRD DIESE VERANTWORTUNG VON BEGINN AN GELEBT. DOCH WAS ALLES „GRÜN" UMSTRUKTURIERT UND GEDACHT WIRD, HÄTTEN SIE GARANTIERT NICHT VERMUTET.

Der Kern

Der **WASGAU Konzern** mit Sitz der Muttergesellschaft im westfälischen Pirmasens ist ein regional tätiges **Lebensmittel-Handelsunternehmen** in Deutschland. Mit **75 Supermärkten** sowie **sechs C+C Märkten** versorgt **WASGAU** die überwiegend ländlich geprägte Region von **Rheinland-Pfalz** und dem **Saarland** mit frischen und qualitativ hochwertigen Produkten. Darüber hinaus versorgen die konzernzugehörige **WASGAU Metzgerei** und die **WASGAU Bäckerei** die Märkte mit eigenen Erzeugnissen. Wesentliche Bestandteile des Geschäftsmodells sind die Themen **Regionalität, Transparenz, Nähe** und **Nachhaltigkeit,** was im Unternehmensleitsatz **„Weil die Menschen von hier uns wichtig sind"** absolut treffend zum Ausdruck gebracht wird.

Die Wirkungsfelder

Die **Nachhaltigkeitsstrategie** von **WASGAU** ist auf insgesamt vier Säulen aufgebaut:

- **Produkte & Lieferanten**
- **Energie & Umwelt**
- **Mitarbeiter & Kunden**
- **Soziales Engagement**

Der Punkt **„Produkte & Lieferanten"** hat besondere Bedeutung, denn durch eigene **WASGAU Marken** kann das Unternehmen zielgenau Einfluss nehmen auf eine **positive CO_2-Bilanz** bei der Herstellung, kürzeste Wege bei der Logistik und Wertschöpfung. Somit können wertvolle Arbeitsplätze in der Region gesichert werden.

Der **Schutz der Umwelt** und verantwortungsvolle Energieverwendung sind außerdem wichtige Aspekte auf der Agenda des Unternehmens. Nicht nur, dass die **Beleuchtung** Schritt für Schritt in sämtlichen Märkten, Lagern und Produktionsstätten auf **LED** gewechselt wird, auch **modernste Kühlelemente** sorgen für **Energieeinsparung.** Mittels **Nutzung von Abwärme** wird Wasser für die Reinigungsanlagen erhitzt, wie z. B. in der eigenen Bäckerei.

Der eigene Fuhrpark ist mit dem **PPC-System (Predictive Powertrain Control)** ausgestattet und zur **Vermeidung von Leerfahrten** werden Rückladungen eingeplant, so dass nach erfolgreicher Kundenbelieferung kein LKW leer bleibt. In den Märkten wird auf **Plastiktüten-Verzicht** und **Reduzierung von Plastikmüll** gesetzt.

Ein sehr schönes Projekt der WASGAU ist die **„Air Bee 'n' Bee"-Kampagne:** Eine ca. 1900 Quadratmeter umfassende Brachfläche am Pirmasenser Verwaltungssitz wurde in farbenfrohe **Streublumenwiesen** verwandelt und ab sofort bieten zwei **Insektenhotels** Unterschlupf sowie **Nist- und Überwinterungsplatz** für Nützlinge.

Weil die Menschen von hier uns wichtig sind, fördert das Unternehmen zahlreiche **soziale Projekte** und **gemeinnützige Organisationen** wie z.B. Die Tafel, den Kinderschutzbund, Kinderhilfsprojekte oder Kirchenverbände. Die **Lecker-Entdecker e. V.** ist z.B. ein Projekt, bei dem Kindern spielerisch der Aufbau der Ernährungspyramide und gesundes Essen beigebracht wird.

Jeder Markt hat einen Botschafter

Damit Vorsätze in die Tat umgesetzt werden und das Wissen auch an Kunden weitergegeben werden kann, gibt es in jedem **WASGAU-Markt** einen **Nachhaltigkeitsbotschafter**, denn gelebte Verantwortung spiegelt sich in **Regionalität und Miteinander** wider. Wer Botschafter ist, ist durch einen entsprechenden Button erkennbar und hat jederzeit ein offenes Ohr für Fragen und Anregungen. Auch können Botschafter im direkten Dialog die **Philosophie von WASGAU** vermitteln und ihr Wissen in Sachen **WASGAU-Markenwelt** weitergeben. Sie haben Weingüter, Mühlen und Tierhöfe besucht und können authentisch und umfassend über das Sortiment informieren.

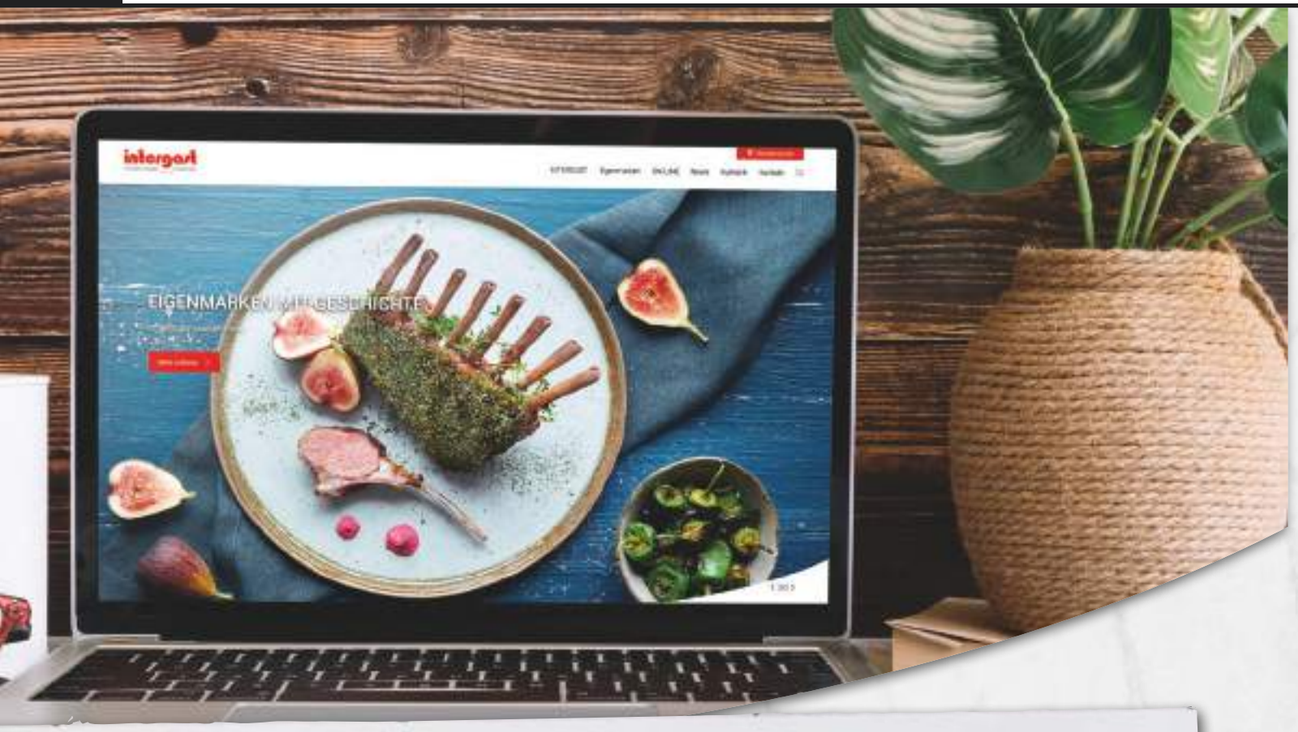
Wer mehr erfahren will und stets über Aktuelles informiert sein möchte, kann sich auf **www.wasgau-ag.de/nachhaltigkeit** umschauen.

Develey FOOD SERVICE
Gemeinsam Gutes besser machen.

Snacks auf einen Streich!

✓ Ungekühlt
✓ Streichfähig
✓ Backstabil

Develey Senf & Feinkost GmbH
foodservice@develey.de | www.develey-foodservice.de



„LEBENSMITTELGROSSHANDEL VON PROFIS FÜR PROFIS“: DAS IST INTERGAST MITSAMT SEINEN MITGLIEDERN. IM ZUGE DER DIGITALEN TRANSFORMATION DER GESAMTEN BRANCHE PRÄSENTIERT SICH INTERGAST IM HOCHWERTIGEN NEUEN DIGITALEN GEWAND. VISUELLE REIZE UND GENIESSER-BILDWELTEN, BESSERE USABILITY UND EINFACHERE NAVIGATION PRÄGEN DAS RESPONSIVE DESIGN DER NEUEN WEBSITE. WIR SPRECHEN MIT LINDA AGOSTINI, ONLINE MARKETING MANAGERIN DER INTERGAST ÜBER DESIGN-ÜBERARBEITUNG UND VORTEILE.

„MAL KURZ *fesch* GEMACHT“

Unser neuer Digitalauftritt!

HALLO FRAU AGOSTINI, FÜR WEN IST IN ERSTER LINIE DIE WEBSITE GEDACHT?

Hallo, hauptsächlich sind das **Gastronomen und Köche**, die unsere Produkte bei unseren Mitgliedern kaufen, oder auch **Endkunden,** die zum Beispiel unser Logo auf den Zucker-Sticks in einem Café sehen und sich weiter informieren möchten. Viele besuchen aber auch unsere Website, um zu recherchieren, **welcher Großmarkt sich in ihrer unmittelbaren Nähe befindet**.

WAS KANN DER NEUE WEB-AUFTRITT LEISTEN?

Da wir kein Großhändler, sondern die **Service-Zentrale unserer Mitgliedsunternehmen** sind, möchten wir mit unserer Website hervorheben und verständlich aufzeigen, was **INTERGAST** alles zu bieten hat, wie unsere **EDV-Lösungen**, zum Beispiel den **Web-Shop**.

WELCHE VORTEILE HAT DER RELAUNCH?

Da die Digitalisierung auch in der Gastronomie mehr als präsent ist, ist eine Website, die sich an die Auflösung des Endgeräts anpasst, unabdingbar. Das haben wir mit dem Relaunch geschafft. Außerdem ist die **Händlersuche komplett überarbeitet worden,** sodass man nun eine **bessere Übersicht** erhält, wo sich welcher Großmarkt befindet. Dort sind auch die **Verlinkungen zu den Webshops unserer Mitglieder** hinterlegt, um schnell zu den von uns betriebenen Shops zu gelangen. So können Kunden nach einmaliger Anmeldung **direkt online ihre gewünschten Produkte bestellen**.

WAS WAR DER GRUND FÜR DEN NEUEN LOOK?

Die letzte Überarbeitung der Seite ist zwar erst vier Jahre her, das Design und die Usability waren aber trotzdem nicht mehr zeitgemäß. Durch die fehlende **Anpassung an verschiedene Endgeräte** konnte unsere Website nicht benutzerfreundlich **mit dem Handy oder Tablet aufgerufen werden**. Außerdem ist die Text-Bild-Sprache komplett überarbeitet worden. Willst du den User erreichen, schaffe einen ansprechenden Look!

WELCHES ZIEL HABEN SIE SICH GESETZT?

Langfristig wird durch den modernen Internetauftritt das Bild der **INTERGAST** nach außen gestärkt. **Informationen können künftig schneller und einfacher gefunden werden** und durch den SEO-freundlichen Relaunch gelangen mehr und mehr User zu uns.

GRÜN, GRÜN, GRÜN SIND ALLE SEINE KLEIDER ...

Wilder Wildbretbotschafter Jonas

JONAS BAUMGÄRTNER, GERADE EINMAL 30 JAHRE ALT, IST PASSIONIERTER KOCH MIT ERFAHRUNG IN DER STERNEGASTRONOMIE, SELBST JÄGER UND GANZ NEBENBEI INHABER VON „WILDCOOKING“ UND „HOWIE'S GRILL“ IN ULM. FOLGT MAN IHM AUF INSTA & CO., BEKOMMT MAN SCHNELL LUST AUF NATUR & GUTES, GESUNDES UND NATÜRLICHES ESSEN. KOCHEN? AUSSCHLIESSLICH REGIONAL UND MIT BLICK AUFS TIERWOHL. WIR TREFFEN DEN SYMPATHISCHEN WILDBRETBOTSCHAFTER UND LERNEN EINIGES ÜBER JAGD, WILD & NATUR.

„Ein guter Jäger kümmert sich an allererster Stelle um sein Wild und seinen Wald. Er ist Naturschützer.“

WAS ZEICHNET EINEN GUTEN JÄGER AUS?

Ein guter Jäger kümmert sich an allererster Stelle um sein Wild in seinem Revier. Er pflegt seinen Wald und seine Biotope. Das Töten gehört zwar zur Jagd, aber das macht lediglich 10 % des Berufes aus. Ein guter Jäger legt Biotope an, schaut, was in seinem Revier vor sich geht, und betreibt regelrecht **Naturschutz**.

WELCHE REGELN MUSST DU BEI DER JAGD EIGENTLICH BEACHTEN? WIE WIRD MIT NICHT HEIMISCHEN TIEREN UMGEGANGEN?

Die Jagd ist ganz klar geregelt. Was viele nicht wissen ist, dass es **klare Abschussregeln** gibt und der Förster in dem jeweiligen Revier, das gepachtet wird, Begehungen macht. Er sagt, dass wir z.B. mehr Rehwild schießen müssen, da es sonst zu viel wird. Auch gibt es Jagdzeiten, an die man sich strikt halten muss. Keiner kann einfach in den Wald gehen nach dem Motto: „Heute habe ich Lust, ein Reh zu schießen!“ Das wissen ganz viele nicht. Wir sind gezwungen, einen Abschussplan zu erfüllen, um das **Gleichgewicht im Wald** zu garantieren. Bei nicht heimischen Tieren gibt der Staat vor, wie mit ihnen umgegangen wird. Ein Problem sind Waschbären, welche sich derzeit stark vermehren und viel kaputtmachen. Sie haben keine natürlichen Feinde hier und so haben wir ein Problem. Das sehen viele Jagdgegner aber nicht.

WIE BIST DU ZUR JAGD GEKOMMEN UND WIE IST DEINE VERBINDUNG ZUR NATUR?

Ich selber bin durch meinen Opa zur Jagd gekommen. Er war zwar kein Jäger, aber Angler und ein absoluter Naturfan. Er nahm mich schon als kleinen Jungen mit zum Angeln in die Natur. Vor neun Jahren hatte ich dann die Phase „Ich ess keine Tiere mehr und werde Vegetarier“, da ich Massentierhaltung extrem schlimm finde. So habe ich das auch eine Zeit lang gemacht und mir dann überlegt, welche Alternative ich noch hätte und wie ich gutes Fleisch erhalten könnte. So habe ich mich für den Jagdschein entschlossen. Zuhause lebe ich trotzdem zu 95 % vegetarisch und esse, wenn, nur mein selbst erlegtes Wild oder Fische, die wir selbst fangen. So spiegelt sich das auch alles in meinem eigenen Unternehmen wider. Wir kaufen kein Fleisch aus Massentierhaltung und alles ist nachhaltig sowie regional. Mein Burgerladen in Ulm beispielsweise **achtet** bei der Fleischauswahl grundsätzlich **auf das Tierwohl.** Bei uns gibt es nichts aus der Masse, was mir sehr wichtig ist. Meine Verbindung zur Natur? Sie bedeutet mir persönlich alles. Jeder, der mich kennt, weiß, dass ich jede Minute versuche, mich mit der Natur auseinanderzusetzen. Leider habe ich viel zu wenig Zeit dafür, aber die Natur ist mein Leben. **Zwei Stunden im Wald sind für mich wie zwei Wochen Urlaub.**

KOMMEN WIR VON DER JAGD ZUR KÜCHE. DU SETZT WILDFLEISCH GANZ NEU IN SZENE. WAS IST DIR BEI DEINEN GERICHTEN UND ZUTATEN WICHTIG? WAS SIND SPANNENDE KOMBINATIONEN, DIE MAN UNBEDINGT PROBIEREN SOLLTE?

Ich habe in der Sternegastronomie gelernt und weiß daher, was ich alles nicht haben wollte. Ich möchte einfach **bodenständig kochen** und das Wichtigste ist, dass ich wissen will, woher die Produkte kommen. Ich bin kein Mensch, der nur fancy Zutaten oder „Schickimicki-Mist“ will, sondern **setze auf Qualität aus der Region** und extrem auf Tierwohl. Da bin ich wirklich ein **Qualitätsjunkie.** Wenn ich z.B. auf den Hof meiner Züchter fahre, um Fleisch abzuholen, bekommen diese schon eine Krise, da ich durchaus ein kleiner Tierschützer bin und wissen will, wie gut es den Tieren geht. Mit Argusaugen schaue ich da immer. Was spannende Kombinationen angeht, kann man z.B. Reh mit Vanille oder Schokolade zubereiten und in der Küche so richtig Gas geben.

WAS STECKT HINTER „WILD COOKING“? WORAUF LEGT IHR DEN FOKUS UND WIE SEID IHR AUF DIE IDEE GEKOMMEN?

Ich bin passionierter Jäger und so kam die Idee zu meiner Firma. Ich war zwar schon immer selbstständig nebenher, aber durch die Firma jetzt kann ich **das Thema Wild bzw. Wildbret neu aufleben lassen.** Ganz klein angefangen mit meiner Frau, ist es mittlerweile schon ein Betrieb mit 17 Angestellten.

WAS SPRICHT FÜR REGIONALES WILDFLEISCH UND WARUM SOLLTEN MENSCHEN SICH MEHR TRAUEN, DIESES IN IHRE KÜCHE ZU INTEGRIEREN?

Wild ist das **reinste und natürlichste Fleisch** überhaupt und äußerst fettarm, was wiederum gerade bei Fitnessjunkies Anklang finden könnte. Auch wird Wild in Sekundenschnelle erlegt und bekommt den Abschuss nicht einmal mit. Es ist das gesündeste und fairste Fleisch, das wir haben. Das Wild hat das schönste Leben in freier Wildbahn und es ist einfach die **artgerechteste Haltung,** die es gibt.

DEIN PERSÖNLICHER WILD- UND WALDTIPP?

Setzt Euch auf das Fahrrad oder geht einfach zwei bis drei Stunden im Wald spazieren und **lasst dabei Euer blödes Handy daheim!** Ohne auf Facebook zu glotzen oder auf Instagram irgendwas zu kommentieren, **genießt Ihr einfach mal die Natur**. Ihr werdet sehen, wie schnell man wieder normal im Kopf wird, und worum es eigentlich im Leben geht.

ERZÄHL UNS ETWAS ÜBER DIE WILDREBELLEN!

Die Wildrebellen sind ein Zusammenschluss aus zwei Metzgern, einem Winzer und einem Koch. Der Koch bin dabei ich. **Wir wollen das Thema Wild pushen** und bringen Ideen in die Gastronomie.

DER SUPERFOOD BOOST

Lieber regional oder populär?

WIESO WILL EIGENTLICH JEDER SUPERFOOD? WARUM MUSS SUPERFOOD IMMER DAS EXOTISCHE AUS WEITER FERNE SEIN UND KANN NICHT AUCH WUNDERSAME KRÄFTE IN EINEM ENTFALTEN, WENN ES AUS DEM EIGENEN GARTEN ODER DEM HEIMISCHEN WALD KOMMT? MUSS ES WIRKLICH IMMER DIE WUNDERBEERE AUS CHINA SEIN UND VERKENNEN WIR DABEI, WAS ZUM GREIFEN NAH IST?

Reich an wertvollen Nährstoffen wie Vitaminen, Spurenelementen oder Omega-Fettsäuren begegnet uns Superfood wie **Chia-Samen, Goji-Beeren, Avocado, Matcha, Quinoa, Skyr und Co.** Sind wir ehrlich, greifen viele von uns gerne zu Lebensmitteln mit diesen gesundheitsversprechenden Zutaten, da wir uns ja etwas Gutes tun möchten. Das Interesse am **Healthy Style ist in der breiten Bevölkerung gewachsen** und viele achten auf Ernährungsalternativen. Doch warum lassen wir uns leichter von der Werbung verführen und greifen zu gesunden Exoten, statt einmal genauer unsere Heimat unter die Lupe zu nehmen?

HÖRT SICH ABGEFAHREN AN?

Kauf ich!

Häufig werden Superfoods aus fernen Ländern überschwänglich positiv vermarktet, so dass wir uns oft fragen, was wir nur ohne diese Neuentdeckung machen sollen oder was wir bis dato eigentlich gegessen haben. **Fazit: Wir kaufen diese Trendprodukte.** Du bist ja schließlich das, was du isst. Jedoch ist der genaue Nährstoffgehalt dieser Exoten oftmals nur schwer seriös bestimmbar. Man vertraut darauf, dass das, was andere Kulturen bereits seit Jahrtausenden machen, für uns nur gut sein kann.

Die Allerwenigsten fragen sich jedoch, welcher Aufwand betrieben werden muss, damit die Produkte auch auf unseren Tellern landen. Der Import per Luft oder Schiff wird dabei außer Acht gelassen. Interessant ist auch, **dass in anderen Ländern auch andere Sitten herrschen.** Klar können Sie jetzt sagen, das weiß doch jeder – aber mit anderen Sitten sind auch andere Grenzwerte für Schadstoffbehandlungen oder Wachstumsförderern gemeint. **Na, vertrauen Sie noch immer blind dem Marketing?**

NACHHALTIG UND REGIONAL:

Erst recht super!

Wir können rege diskutieren über Vor- und Nachteile von Exoten und den Vergleich zu regionalen „Optimizern" ziehen. Aber welche heimische Ware haben wir denn eigentlich? Einige Köche sind bereits brutal regional in ihrer Küche und haben verstanden, dass es so viel Gutes und Leckeres in greifbarer Nähe gibt. Da wären **Sanddorn, Rote Beete, Sauerkraut, Hagebutten, Heidelbeeren, Leinsamen, Johannisbeeren, Hanfsamen, Brombeeren, Kohl, Karotten, Wildkräuter, Hirse oder Löwenzahn,** um nur einige regionale Superfoods zu nennen. Natürlich wollen wir immer weniger dem Zufall überlassen, was wir essen, und optimieren unsere Ernährung wie auch unseren Lebensstil. Doch sollten wir uns gerade im Zeitalter von Nachhaltigkeit und Optimierung auch damit beschäftigen, was sich vielleicht nicht ganz so cool anhört, aber die gleichen Nährstoffe und Wirkungen hat. Zudem kann man sich sicherer sein, wo und wie die Produkte wachsen und verarbeitet werden, wenn man auf regionale und saisonale Produkte zurückgreift. Obendrein unterstützt man die heimische Landwirtschaft und schont dazu den Geldbeutel.

ZUM VERGLEICH:

Chia-Samen vs. Leinsamen

Die Konzentration an Omega-3-Fettsäuren ist in den heimischen Leinsamen noch höher als in den Chia-Samen.

Goji-Beeren vs. Schwarze Johannisbeeren

Schwarze Johannisbeeren liefern deutlich mehr Vitamin C als Gojis und haben signifikant weniger Kalorien.

Quinoa vs. Hirse

Hirse ist reicher an Zink und Eisen als das südamerikanische Quinoa. Auch ist die deutsche Alternative frei von Gluten und besitzt denselben Vitamin-E-Gehalt wie der Exot.

erlenbacher
...so backen Meister!

DAHEIM IST, WO
JEMAND FÜR DICH BACKT!

- **Kuchenklassiker,** wie hausgemacht in rustikaler Optik
- **Ungeschnitten** für mehr Individualität
- **Hergestellt** mit vorwiegend natürlichen Zutaten
- **Ohne** deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- **Kurz in den Ofen –** der Duft der guten Backstube

HIER PROFITIEREN

EINMAL PROBIERT – **FÜR IMMER** VERFÜHRT
www.erlenbacher.de

SUPERTHEMA

LAMM BOSS

MASTER CHEF EDITION

Cuisine ★★★ Noblesse

von Bettina Schneider

„Ehrlicher Genuss geht nur durch 100% Authentizität"

PREMIUM-LAMMFLEISCH AUS NEUSEELAND IST DIE ANTWORT AUF GLEICH ZWEI BEDEUTENDE HERAUSFORDERUNGEN VON KONSUMENTEN: DIE EINEN SIND GELANGWEILT VON SPEISEKARTEN, AUF DENEN SICH FILET, RIPPCHEN, KOTELETT ODER BRÜSTCHEN IMMER WIEDER AUFS NEUE DIE HAND GEBEN, DIE ANDEREN SETZEN MEHR UND MEHR AUF DEN BEWUSSTEN GENUSS – TENDENZ STEIGEND. SIE SAGEN JA ZU FLEISCHKONSUM, SIND TEILWEISE SOGAR FLEXITARIER UND FORDERN GLEICHZEITIG DEN BEWUSSTEN FLEISCHGENUSS, WAS WISSEN UM HALTUNG, AUFZUCHT, HERKUNFT UND VERARBEITUNG BEINHALTET. UNSER LAMMFLEISCH IST DIE ALTERNATIVE ZU RIND, SCHWEIN ODER GEFLÜGEL, UND ES STAMMT AUS BESTER HALTUNG. **LAMM LIEGT VOLL IM TREND!**

Neuseeland? Weil wir eben anders sind!

Klar könnte man auch Lammfleisch aus anderen Ländern und Regionen anbieten, doch unsere **MASTER CHEF EDITION** steht für authentischen Premiumgenuss. Ohne Kompromisse! Hier kommt Neuseeland ins Spiel. Natürlich sind hier ein perfektes Klima, unendliche, saftige Weideflächen und klares Wasser allein schon beste Voraussetzungen für die Zucht unseres Premium-Lamms, doch was uns viel mehr überzeugt, ist der Geschmack, wie er von Natur aus sein sollte. Allein die Tatsache, dass hier einfach alles anders ist als im schnelllebigen und gestressten Rest der Welt und die Tiere hier unter natürlichsten Bedingungen heranwachsen, ohne Stall, ohne Zufütterung und gemeinsam mit den Muttertieren, das ist spürbar zu schmecken. Hier wird die Schafzucht gelebt und von Familie zu Familie, von Generation zu Generation weitergegeben. Sie leben die bewusste Zucht mit Achtung für Tier und Natur. Das ist auch unser Qualitätsversprechen. Dafür steht unser **LAMMBOSS!**

Lammwissen auf dem Prüfstand

In **10 Hot Stories** zeigen wir Ihnen, wie wegweisender Lammfleisch-Genuss geht. Von der Aufklärung wo und wie unsere Lämmer leben, welche Vorteile sich aus dem Standort Neuseeland ergeben, bis hin zu Fakten und Tipps der Fleischbranche, eines Fleischsommeliers und neuesten Trends wie „alte" neue Cuts und dem Trend „From Nose to Tail" – all das erfahren Sie auf den nachfolgenden Seiten. Sollten auch Sie bis dato eher zurückhaltend mit dem Thema Lamm in Ihrer Gastronomie umgehen, sollten Sie schleunigst umdenken, **denn nur wer sich abhebt von der Masse und auf bewussten Genuss setzt, kann langfristig bestehen.**

100% NEUSEELAND

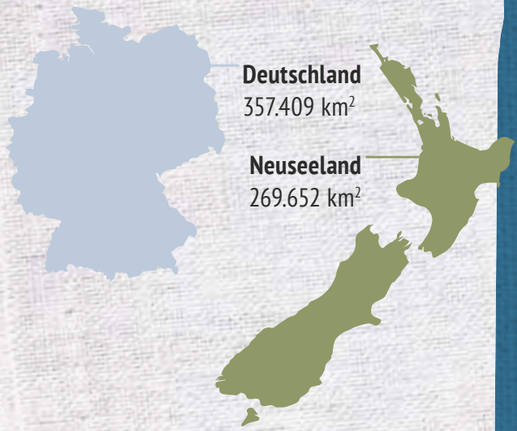
Denn wir setzen unsere Lämmer vor die Tür!

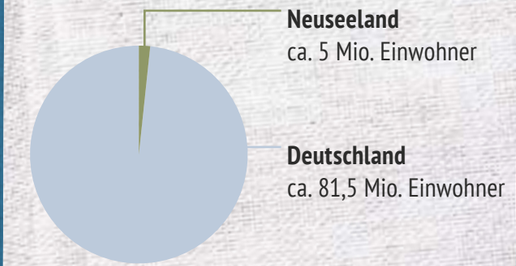
NEUSEELAND. ATEMBERAUBENDE LANDSCHAFTEN UND SO DIVERS WIE KEIN ANDERES LAND AUF DIESER WELT. OB SCHNEEBEDECKTE GIPFEL, UNBERÜHRTE KÜSTEN, IMMERGRÜNE REGENWÄLDER, IDYLLISCHES FARMLAND ODER GESCHICHTSTRÄCHTIGE ORTE MIT STOLZER MAORIKULTUR. NEUSEELAND IST EINER DER WENIGEN ORTE, AN DENEN DAS LEBEN IM EINKLANG MIT DER NATUR UND IN FREIHEIT EINE GANZ NEUE BEDEUTUNG ERHÄLT. GENAU DARUM KOMMEN UNSERE **MASTER CHEF EDITION LÄMMER** VON HIER.

EINMAL ALLES, BITTE!

Neuseeland liegt direkt an der Grenze der australischen und der pazifischen Kontinentalplatte. Eine natürliche Gegebenheit, die südpazifisches Klima, malerische Höhlengebiete, Thermalparks, eisige Gebirge, gigantische Vulkane, klare Fjorde und sogar Regenwald zur Folge hat. Hier sind jeder Fleck und jeder Tag ein Abenteuer. Man könnte fast meinen, dass die **Natur hier ihr gesamtes Repertoire auf einen Fleck abfeuern wollte.** Nachmittags in Daunenjacke auf dem Gletscher und abends mit T-Shirt am Strand bei einem leckeren Essen auf den malerischen Sonnenuntergang anstoßen. Ja, das geht hier in Neuseeland.

NEUSEELAND IN ZAHLEN





ÄUSSERST MÄ-Ä-Ä-ÄCHTIG

Neuseeland:
ca. 5 Schafe
pro Einwohner

Zwar geht die Zahl der in Neuseeland lebenden Schafe seit Jahren zurück, jedoch sind es 2019 noch immer 27,39 Mio. Also knapp 5 Schafe pro Mensch. Das Land ist daher mit Abstand der **wichtigste Drittlandsanbieter von Schaf- und vor allem Lammfleisch für die Europäische Union.** Wer neuerdings mehr auf Schaf und Lamm setzt, ist China. Neue Rekordumsätze und ein Importplus von ca. 17 % waren jüngst in 2019 zu verzeichnen.

WARUM NEUSEELAND NATÜRLICH BESSER IST

Hier werden die Lämmer an **365 Tagen im Jahr vor die Tür gesetzt**. Raus auf saftig grüne Weideflächen und automatisch an 365 Tagen unter Bio-Bedingungen aufgezogen. In Deutschland wird hingegen überwiegend die standortgebundene Haltung auf Koppeln bevorzugt. In Neuseeland tragen gerade die **saubere Luft, das reichliche, klare Wasser,** die großen Grünflächen und das Klima einen großen Teil dazu bei, dass die Lämmer und Schafe ohne Stress und in freier Natur fressen und leben können. Sie können sich stets frei bewegen. Die 100 %ige Grasfütterung und die Aufzucht in freier Natur machen die Tiere kräftig, widerstandsfähig, gesund und schlank. Das daraus resultierende Fleisch hat so einen ganz eigenen, köstlichen Geschmack, wie er von Natur aus sein sollte. Darüber hinaus wird in Neuseeland unter höchsten Hygienevorschriften gearbeitet und jede Stufe des Produktionsprozesses unterliegt strengsten Kontrollen. Mit Stolz können Farmer in Neuseeland sagen, dass ihre Lämmer einer ethischen und natürlichen Haltung entstammen.

GRAS VS. GRAIN

Unsere Lämmer & die Aufzucht

NEUSEELAND MIT SEINEN UNENDLICHEN, GRÜNEN WEIDEFLÄCHEN UND DER NAHEZU UNBERÜHRTEN WILDNIS IST EINER DER WENIGEN ORTE AUF DER WELT, AN DEM DIE NATÜRLICHE VIEHZUCHT IHR GANZES POTENZIAL AUSSCHÖPFEN KANN. FÜR UNS EINER DER BESTEN GRÜNDE, WARUM WIR DEN WEITEN WEG AUF UNS NEHMEN, DENN UNS LIEGEN TIERE UND ZUCHTBEDINGUNGEN AM HERZEN.

Wir bleiben der Natur treu

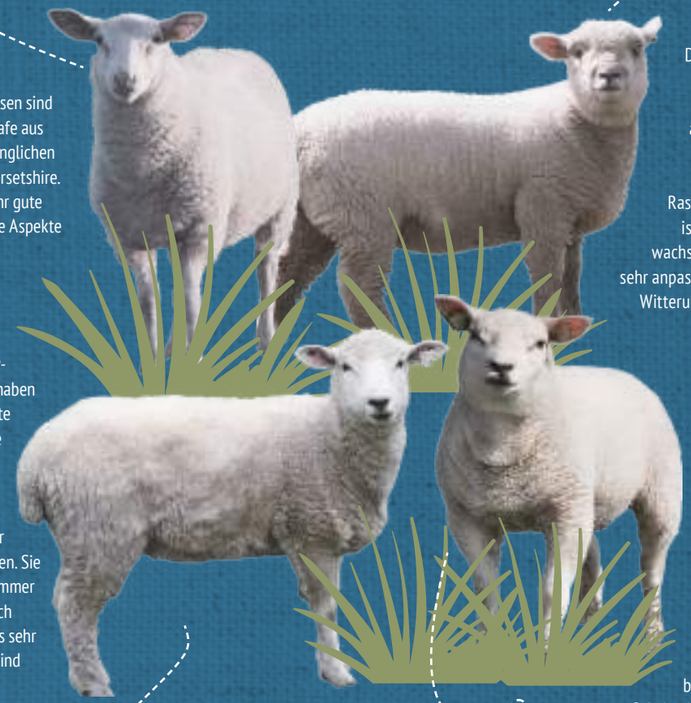
Der Grund, warum unser Lamm so gut ist, ist der, dass die Jungtiere das ganze Jahr über mit ihren Muttertieren auf unendlichen, grünen Weidewiesen unter freiem Himmel heranwachsen. Sie ernähren sich dabei ganz natürlich und zu **100 % von saftigem Gras**. Durch diese **naturgemäße Fütterung** wird das Tierwohl im höchsten Maße respektiert. Das Stresslevel bei den Tieren sinkt auf ein Minimum, da sie den ganzen Tag laufen und grasen, wie ihnen beliebt. Während an anderen Orten der Welt Tiere oft mit Wachstumshormonen gepusht oder auf engem Raum großgezogen werden, ist diese Vorgehensweise in Neuseeland ein absolutes No-Go. Unsere Partner vor Ort stellen mit ihren über Generationen gesammelten Erfahrungen sicher, dass Lämmer und die Umwelt bestens geschützt und unter idealen Bedingungen aufgezogen werden.

Was bedeutet das für das Fleisch?

Die Lämmer werden durch die **naturgemäße Grasfütterung** weder fettleibig noch zäh im Geschmack. Sie werden kräftig, gesund und schlank. Im Klartext bedeutet dies, dass das **Fleisch wesentlich gesünder** ist, der Nährwert steigt und auch Geschmack und **Fleischtextur wesentlich feiner und magerer** sind.

Unsere Rassen:

Für unsere Marke **MASTER CHEF EDITION Lamm** werden ausschließlich Fleischrassen wie **Romney, Dorset, Southdown** und **Texel** verwendet.



Dorset

Dorset-Rassen sind Fleischschafe aus der ursprünglichen englischen Grafschaft Dorsetshire. Hohe Fruchtbarkeit und sehr gute Fleischqualität sind positive Aspekte für die Wahl dieser Schafe.

Romney

Romney-Schafe haben sehr gute Muttereigenschaften. Ohne menschliche Hilfe werden die Lämmer zur Welt gebracht und die Muttertiere können darüber hinaus sehr gut zählen. Ja, richtig gelesen. Sie wissen immer, wie viele Lämmer sie haben, und kümmern sich um alle. Dazu sind Romneys sehr stabil auf den Klauen und sind sehr gute Futterverwerter.

Southdown

Das Southdown ist eine der ältesten Schafrassen Großbritanniens und wird auch oft unter dem Namen „Olde English Babydoll" geführt. Beliebt ist diese Rasse, da sie sehr pflegeleicht ist. Die Lämmer sind robust, wachsen schnell und das Tier ist sehr anpassungsfähig und an feuchte Witterungsbedingungen gewöhnt.

Texel

Das legendäre Texel-Schaf stammt ursprünglich von der Nordseeinsel Texel in Nordholland. Von dort aus verbreitete sich die Rasse über die ganzen Niederlande, an die deutsche Nordseeküste bis hin in die ganze Welt. Das Geheimnis dieser Rasse liegt in ihrem sehr aromatischen Geschmack.

Das macht uns aus.

NUR KONSEQUENZ BRINGT QUALITÄT!

FLEISCH IST VERTRAUENSSACHE. DA VIELE KONSUMENTEN DIE FLEISCH- UND SOMIT GENUSSQUALITÄT SELTEN AUF DEN ERSTEN BLICK ERKENNEN KÖNNEN, IST ES ALSO UNSERE AUFGABE, DEN HOHEN ANSPRÜCHEN AN PRODUKT, HERKUNFT UND GESCHMACK GERECHT ZU WERDEN. DIE EIGENMARKE MASTER CHEF EDITION LAMM HAT GENAU DIESEN ANSPRUCH UND VERBINDET HÖCHSTE QUALITÄT MIT VERANTWORTUNG UND BESTMÖGLICHER NACHHALTIGKEIT.

„WAS DER BAUER NICHT KENNT, FRISST ER NICHT?“: SCHÖN BLÖD!

Lamm ist nach wie vor ein Exot unter den Fleischsorten auf der Speisekarte der Deutschen. Während Schwein oder Rind meist täglich serviert werden, kommt Lamm bislang nur bei speziellen Feiertagen oder im Sommer auf Grill und Tisch. Dabei sprechen doch gerade der feine Geschmack, die zarte Textur und auch die gesundheitlichen Aspekte für mehr Lamm-Genuss. Das Fleisch punktet besonders mit **Zink und Selen** und ist ein hochinteressanter Vitaminlieferant. Besonders viel **Vitamin B12** liefert uns das zarte Lamm und ist somit eine regelrechte Waffe gegen zu hohe **Homocysteinwerte,** auch bekannt als das „neue Cholesterin“. Auch der essentiell wichtige Nährstoff Eisen ist bei Lamm in guter Konzentration zu finden. Eisen ist besonders wichtig für den Transport von Sauerstoff und die Zellbildung. Gehen wir weiter zu **Orotsäure.** Sie wurde relativ spät in unseren Lebensmitteln entdeckt und hat doch so faszinierende Eigenschaften: Sie schützt die einzelnen Körperzellen gegen Umwelt-Schadstoffe, senkt das Krebsrisiko und hält uns lange jung. Ein perfektes Anti-Aging-Essen also, unser Lamm, denn es hat von allen Tieren den höchsten Anteil an Orotsäure im Fleisch.

WIR SETZEN EINEN DRAUF: NATÜRLICH. KONSEQUENT. LEIDENSCHAFTLICH.

Kennt man all diese Vorteile von Lammfleisch, setzen wir noch einen drauf, denn wir beziehen unser Lamm nur von ausgewählten familiären Farmen am **schönsten Ende der Welt: Neuseeland.** Denn nur beste Rohware erfüllt die Qualitätsansprüche der **MASTER CHEF EDITION.** Wir arbeiten mit leidenschaftlichen Menschen zusammen, bei denen **Achtung für Natur, Tierwohl und die Liebe zum Produkt** selbstverständlich an höchster Stelle stehen. Unsere Partner in Neuseeland achten besonders darauf, wie die Lämmer aufwachsen, unter welchen **Tierwohlbedingungen** sie leben und wie schonend und qualitativ hochwertig die Weiterverarbeitung geschieht. In Neuseeland wird nach den weltweit geltenden **BRC-Qualitätsstandards** agiert. Dazu gehört, dass ganz bewusst und konsequent auf den **Einsatz von Hormonen, Wachstumsförderern, Antibiotika oder Konservierungsstoffen verzichtet wird.** Produktkontrollen in allen Phasen und erhöhte Anforderungen an Personalhygiene und Ausbildung der Mitarbeiter gehören obendrein dazu. In Neuseeland wird im Einklang mit der Natur gearbeitet, die Tiere sind ganzjährig auf den Weiden und das hat zur Folge, dass die Tiere wie in **freier Natur im natürlichen Herdenverbund fressen und leben. Stressfrei.** Das produzierte Fleisch hat dadurch stets einen Geschmack, wie er von Natur aus sein sollte.

UNSERE BESONDERE TIERWOHL-POLICY:

GEWÄHRLEISTUNG DER GESUNDHEIT UND DES WOHLERGEHENS DER TIERE AUF GRUNDLAGE DER FÜNF FREIHEITEN:

- **FREIHEIT VON ANGST UND NOT**
- **FREI VON SCHMERZEN, VERLETZUNGEN ODER UNBEHANDELTEN KRANKHEITEN**
- **FREIHEIT VON DURST, HUNGER UND UNTERERNÄHRUNG**
- **DIE MÖGLICHKEIT, EIN ARTGERECHTES VERHALTEN AN DEN TAG ZU LEGEN**
- **FREIHEIT VON STRESS**

Hanna GEFLÜGEL-GENUSS PUR

UNSERE BESTEN AUS DEM SNACK-SORTIMENT!

Chicken Crossies

QUALITÄT PREMIUM AUS TRADITION

Hähnchen-Innenfilet Stücke Mediterran gegart

FROM EAR TO TAIL

UND WO LANDET DER REST?

WIR ALLE KENNEN WOHL DIE BELIEBTEN UND GÄNGIGEN CUTS DES LAMMES, DOCH MEINEN SIE ETWA, DAS WAR'S? ALLES AUSSER KEULE, RÜCKEN ODER HÜFTE LANDET ERST GAR NICHT IN DER KÜCHE, SONDERN BLEIBT BEIM SCHLACHTER ODER WANDERT IN TIERNAHRUNG? KAUM JEMAND ERINNERT SICH NOCH DARAN, WAS ALLES BEI EINEM NUTZTIER VERWERTET WERDEN KANN. WIR HELFEN AUF DIE SPRÜNGE, DENN UNSER ANSATZ DER EIGENMARKE MASTER CHEF EDITION LAMM IST „FROM EAR TO TAIL" ODER SAGEN WIR GEWOHNTER „FROM NOSE TO TAIL".

SCHLUSS MIT *arrogantem Genuss!*

Der ganzheitliche Ansatz zum Verarbeiten des Tieres sollte heute eine Grundvoraussetzung bei Metzgern und Köchen sein. Fleisch ist nun mal das wertvollste Lebensmittel, das wir haben. Würden viele Menschen mehr als nur die altbewährten und beworbenen Edelteile des geschlachteten Tieres essen, müssten die bekannten **Edelstücke auch nicht mehr die Teile querfinanzieren,** die heute immer noch oft nur verwurstet oder als Tierfutter verwendet werden, da sie sonst zu stark an die tierische Herkunft erinnern könnten. Wir verwerten oft nur **ein Drittel des Tieres.** Der Rest?! Hier sind die **Gastronomen genauso in der Pflicht wie auch die Lieferanten,** denn es braucht Mut, sogenannte **Second Cuts** anzubieten und die **Nose-to-Tail-Philosophie** wieder marktfähig zu machen. Wir sind in den letzten Jahren mehr und mehr zu einer Filetgesellschaft verkommen, die schnell magere Stücke ohne Fett, ohne großen Aufwand in die Pfanne wirft, doch propagieren auf der anderen Seite Nachhaltigkeit und Genuss mit Bewusstsein?! Damit ist nun Schluss. Wir stehen mit unserer Marke **MASTER CHEF EDITION Lamm** für die ganzheitliche Verwertung und gegen die sinnlose Verschwendung von Tieren. Ob wiederentdeckter Klassiker für Schmorgerichte oder verarbeitet in Suppen oder Terrinen, Lamm sind keine Grenzen gesetzt. Der Entwicklung hin zu „mehr Tier" tragen wir Rechnung, denn natürlich haben sich Fleischkonsum, Bewusstsein und Verzehrgewohnheiten bei den Menschen geändert. Garmethoden wie Sous-vide tragen dazu bei, dass vergessene Teilstücke wieder in Mode kommen und butterzart werden können. Alles zusammen eine erfreuliche Entwicklung.

WIR WOLLEN *glücklich!*

Eins ist doch klar: Was dem Tierschutz und der Fleischqualität dient, sichert auch die Wollqualität: Nur ein glückliches, gesundes Tier hat schönes Fell. Gerade in Neuseeland sind die Bedingungen für glückliche Tiere hervorragend. In der Sprache der Ureinwohner, der Maori, werden die beiden lang gestreckten Inseln im Süd-Pazifik Aotearoa genannt, „das Land der langen weißen Wolke". Einzigartige Flora und Fauna, große weitgehend verkehrsfreie Regionen, unberührte Natur und bestes Klima sind die Umgebung, in der sich wohl jeder glücklich fühlen würde. Somit ist auch die Wolle ein zu 100 % natürliches Produkt aus Wasser, Luft, Sonne und Gras. Unsere Partner vor Ort verwerten ihre Schafe ganzheitlich. Nicht nur, dass die Schafe von professionellen Schafscherern frisiert werden, auch die Wolle unserer Lämmer wird weiter verwertet. Größter Wert wird bei der Schur auf Stressvermeidung und vertrauensvollen Umgang mit dem Tier gelegt.

HOMANN

WIR KÖNNEN SAUCEN!

100% HOMANN • 0% AUFWAND

- ÜBERZEUGENDER GESCHMACK
- NEUES DESIGN
- READY TO USE
- ZEITSPAREND

PROBIEREN & NEUE SORTEN ENTDECKEN! WEITERE INFOS AB MÄRZ UNTER WWW.HOMANN-FOODSERVICE.DE

www.homann-foodservice.de

BREITSAMER HONIGSORTIMENT

FÜR KÜCHENPROFIS

Unser TOP-Artikel für Küchenprofis

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

BREITSAMER HONIG

www.breitsamer.de

MEAT UP!

So weit – und so wenig CO_2!

UNSER MASTER CHEF EDITION LAMM STAMMT AUS NEUSEELAND, WO WEIDEFLÄCHEN SICH INS UNENDLICHE ERSTRECKEN UND WO BEINAH UNBERÜHRTE NATUR ZU HAUSE IST. DIES HÖRT SICH BEREITS NACH TRAUMHAFTEN BEDINGUNGEN FÜR DIE VIEHZUCHT AN. DOCH WUSSTEN SIE, DASS LAMM AUS NEUSEELAND EINE VIEL GÜNSTIGERE CO_2-BILANZ HAT ALS SO MANCHES FLEISCH AUS DER NÄHE? DAS LIEGT AN DEN NACHHALTIGEN HALTUNGSMETHODEN IN NEUSEELAND UND DARAN, DASS DER TRANSPORT PER SCHIFF EINE SEHR GERINGE ROLLE IN DER ÖKOBILANZ SPIELT.

WISSEN, WO ES HERKOMMT

Wir bei **INTERGAST** legen höchsten Wert darauf, die Prozesskette unseres Premium-Lamms genau zu kennen. Bis zur Ankunft in Ihrem Lager sorgen höchste EU-Richtlinien für absolute Transparenz und bestmögliche Qualität. Uns ist es wichtig, Ihnen und Ihren Gästen zu zeigen, wie und wo die Tiere aufwachsen und wie diese später zu Lebensmitteln verarbeitet werden. Wir nehmen Sie mit auf die Reise unseres Lammes von Neuseeland über den Panamakanal, an der Karibik vorbei bis hin nach Europa und schließlich in den Hamburger Hafen. Jede einzelne Station auf dem Transport zu **INTERGAST** ist kontrolliert und dokumentiert.

REGION NEUSEELAND

Auf der Nordinsel Neuseelands werden die Lämmer **das ganze Jahr unter freiem Himmel** auf saftigen Weideflächen, die mehr als 50 % des gesamten Landes ausmachen, aufgezogen. Gerade diese natürliche Haltung und die Achtung höchster Tierwohlstandards verleihen dem Fleisch ein mildes Aroma und eine besonders fettarme Konsistenz.

VERLADUNG

Von den Schlachthöfen geht das Fleisch **direkt zur Verladung in den Hafen von Tauranga,** ebenfalls auf der kleineren Nordinsel Neuseelands gelegen und 200 km südöstlich von Auckland.

SEEWEG

Das **MASTER CHEF EDITION Lamm** verlässt den Hafen von Tauranga **per Schiff** durch die Meerenge des Tauranga Entrance, vorbei am alten Vulkankegel Mauao hinaus auf den offenen Pazifik. Durch den rund 82 km langen Panamakanal geht es in die Karibik, entlang der Südküste der USA bis nach Florida und auf den großen Atlantik hinaus. Nach einem kurzen Zwischenstopp in Antwerpen oder Rotterdam zwecks Check-up nach EU-Richtlinien für Importe endet die Reise des Lamms im schönen Hamburger Hafen.

LOGISTIK

Im Hamburger Hafen werden die Container vom Zollveterinärdienst untersucht. Anschließend wird das Fleisch über den Importeur zu den **INTERGAST**-Großhändlern weiter kommissioniert.

KERNKOMPETENZ FLEISCH: „Die Gastronomie könnte so viel profitieren!"

LOUIS ROTTSTEGGE IST EINER DER JÜNGSTEN FLEISCHSOMMELIERS DES LANDES UND OBENDREIN FLEISCHERMEISTER. IM SYMPATHISCHEN GESPRÄCH LERNEN WIR NICHT NUR EINIGES ÜBER DAS FLEISCHHANDWERK DAZU, SONDERN SEHEN, WELCHES POTENZIAL FLEISCHWISSEN UND NEUE CUTS BEI KUNDEN DOCH EIGENTLICH HABEN.

WIESO EIGENTLICH FLEISCHSOMMELIER? PROFITIERST DU VON DIESER WEITERBILDUNG IN DEINEM BERUF?

Seitdem ich 13 bin, wusste ich, dass ich einen Beruf mit Zukunft und im Lebensmittelbereich machen möchte. Also entschloss ich mich, Fleischer zu werden, denn gegessen wird immer. Nach drei Jahren Ausbildung habe ich dann ein Gesellenjahr und anschließend meinen Meister gemacht. Vor einem Jahr den Fleischsommelier, da ich mich stetig weiterbilden möchte und es schon immer mein Anliegen war, einer der besten Fleischer zu werden. Die Weiterbildung zum Fleischsommelier hat mir die neuesten Fleisch-Trends aufgezeigt und ich kann mich mit meinem Wissen von den anderen Metzgereien absetzen.

DU BIST MIT DEINEN 24 JAHREN FLEISCHERMEISTER UND DAZU SOMMELIER. MACHST DU DEN ALTEN ETWAS VOR, WEIL DU OFFENER UND ANDERS MIT DEM THEMA FLEISCH UMGEHST?

Man lernt nie aus und auch gerade von den älteren Fleischermeistern kann man immer wieder viel dazulernen. Der Fleischsommelier hat mir die neuesten Cuts und Trends gezeigt und was in Zukunft in der Fleischindustrie gefragt sein wird. Ich gehe so vielleicht moderner und offener an das Thema Fleisch heran, da kannst du Recht haben.

WAS ZEICHNET EINEN FLEISCHSOMMELIER AUS UND WORAN ERKENNT ER GUTE FLEISCHQUALITÄT?

Er kennt sich bestens im Thema Fleisch aus. Er kennt sich aus mit den Rassen der Tiere, mit der Fütterung und auch mit Gewürzen, Kräutern, Getränken und Gemüsesorten, da er diese mit Fleisch perfekt kombinieren können sollte. Er muss einen Horizont haben bis ins Unendliche, ähnlich einem Sternekoch und hat das nötige Bewusstsein für Tier und Gusto. Er muss sich darüber bewusst sein, dass er sich immer weiterbilden muss, um den Trends gerecht zu werden. Woran ich dann noch gute Fleischqualität erkenne? Das fängt an bei der Zucht des Tieres, der Rasse, am intramuskulären Fett, die Festigkeit, die Reifezeit und wie das Fleisch gereift wurde. Hier gibt es viele Dinge, die eine wichtige Rolle spielen.

GIBT ES SPEZIELLE CUTS, DIE ABSOLUTES KÖNNEN UND WISSEN BENÖTIGEN UND SEHR SCHWIERIG ZU SCHNEIDEN SIND?

Es sind schon sehr viele Cuts aus den USA nach Deutschland gekommen. Der Barbecue-Trend aus den Staaten fordert viel Können und Abwechslung. Man kann ein Tier in ganz viele Teilstücke zerlegen und man muss einfach gut mit dem Messer umgehen können. Es gibt z. B. einen **Denver Cut** aus dem Rindernacken oder ein **Presa** vom Schwein, welche nicht ganz einfach zu schneiden sind. Das **Secreto** beim Schwein sitzt auch im Rücken und ist bei Spaniern sehr beliebt, wobei es hierzulande kaum einer kennt. Auch fällt es vielen sehr schwer, ein Bavette vom Flanksteak zu unterscheiden.

KOMMEN WIR ZUM THEMA LAMM. WIE KÖNNTE MAN VERBRAUCHER MEHR FÜR LAMM BEGEISTERN?

Lamm ist oftmals noch zu Unrecht verpönt. Viele Menschen denken, es schmeckt, wie es aus Erzählungen riecht, und das stimmt einfach nicht. Viele sind daher keine Lammesser. Wenn man als Fleischer überzeugt Wissen an den Kunden bringt und erzählen kann, wie das Lamm aufwächst, wie es gefüttert wird, wie alt es ist etc., dann kann man den Kunden die Angst nehmen und sie für neue Fleischsorten begeistern. Auch könnte man öfter Showcooking zelebrieren und so direkt vor Ort Menschen verkosten und informieren. Es wird tonnenweise Schwein und Rind gegessen, doch der Lammkonsum hält sich in Grenzen, was durchaus geändert werden könnte.

WELCHE CUTS WÜRDEST DU UNS GERADE BEI LAMM ANS HERZ LEGEN?

Es gibt von Schulter über Keule, Rücken oder Bauchlappen einige Cuts. Ein **Lamm-Tomahawk** wäre eine coole Sache, die man gerade im Showbereich gut inszenieren könnte. **Lammlachse** sind auch eine schöne, edle Art, Fleisch anzubieten.

KAUM EINER BIETET LAMMNUSS ODER -FRIKANDEAU AN. WORAN LIEGT'S DEINER MEINUNG NACH?

Das kommt daher, dass Lämmer sehr jung sind und die Keule sehr klein ist. Es ist daher unwirtschaftlich, die Lammnuss einzeln anzubieten. Man füllt eher die komplette Keule lecker.

WAS MÜSSTEN GASTRONOMEN EVTL. ANDERS MACHEN IN SACHEN FLEISCH? WAS VERMISST DU?

In der Küche hat sich schon viel geändert in den letzten Jahren. Ich kombiniere z. B. im privaten Bereich viel wilder und trendiger als so manche Gastronomie. **Viele Gastronomen gehen nach dem Motto „Schuster, bleib bei deinem Leisten" vor und trauen sich nicht, Neues anzubieten.** Sie bieten nur Filet, Roastbeef und Hüfte an, und hier sollten viele Gastronomen aufwachen. Man könnte viel besser zusammenarbeiten, viele Trendcuts werden z. B. erst gar nicht im Restaurant angeboten, sondern nur bei Grillfreaks und Events gesichtet, dabei könnte Gastronomie und Fleischerei so gut zusammenarbeiten und man könnte uns Fleischer und Fleischsommeliers auch um Rat fragen.

WIE WÜRDEST DU LAMMFLEISCH ÜBERRASCHEND ANDERS PRÄSENTIEREN?

Lamm muss man immer mit vielen schönen, frischen Kräutern, Gewürzen, Salz und grobem Pfeffer präsentieren. Man könnte Lamm auch einmal mit neuen, unbekannten Gemüsesorten oder Convenienceprodukten kombinieren oder mit anderen Fleischsorten wie Rind oder Fisch anbieten. Das Auge isst einfach immer mit und Kunden wollen begeistert werden.

MAL WAS GANZ ANDERES: IST DIE DIGITALISIERUNG EINE NOTWENDIGE CHANCE FÜR FLEISCHER? WAS KANN DIGITALISIERUNG DEINER MEINUNG NACH LEISTEN?

Ich sehe heutzutage, dass viele junge Menschen und auch immer mehr ältere Menschen in den sozialen Medien unterwegs sind, und gerade dort können Kunden aufmerksam gemacht und auch schneller erreicht werden. Früher musste man richtig kämpfen, um Kunden in den Laden zu locken, heute werden tolle Fotos gemacht, Kunden werden neugierig und kommen in den Laden. Gäbe es nicht die zahlreichen sozialen Plattformen, hätte ich z. B. nie mit Björn Freitag zusammen gekocht. Die Digitalisierung bringt Menschen einfach schneller und zielgerichteter zusammen.

SCHA(R)F GESCHNITTEN!

Unsere special Lamm Cuts

AUF EINER GUTEN SPEISEKARTE FINDET MAN JE NACH RESTAURANTAUSRICHTUNG DAS LAMMFILET ODER DIE LAMMKRONE. EINIGE ANDERE CUTS SIND ALS SPEZIALITÄT UNTER GÄSTEN KAUM BEKANNT. LASSEN SIE SICH DARAUF EIN, NEUES ZU ENTDECKEN, UNTERSCHIEDLICHE TEXTUREN UND INTENSIVE FLEISCHAROMEN ANZUBIETEN, UND LERNEN SIE UNSERE SPECIAL CUTS KENNEN!

Lammkrone
Ca. 400 – 500 g-Stücke

Die **Lammkrone** ist für Neuseeland die **charakteristischste** und **beliebteste Lammvariante**. Die natürliche Fettschicht sorgt dafür, dass der unverkennbare Geschmack und die natürlichen Säfte beim Zubereiten maximal erhalten bleiben.

Lammkeule mit Knochen
Ca. 1,4 – 1,8 kg-Stücke

Lammkeule ohne Knochen
Ca. 1,3 – 1,5 kg-Stücke

Die **Keule** ist der **Klassiker für die Gastronomie**. Das festliche Teilstück ist **ideal als Schmorgericht** für die Zubereitung im Ofen und für traditionelle, langsame Zubereitungsmethoden. Ob mit oder ohne Knochen, verwenden Sie das magere und sehr aromatische Fleisch für Braten, zerteilt als Steaks und Spieße für Grill oder Gulasch. Dieses Produkt ist ein echtes Highlight.

Lammlachse
Ca. 200 – 250 g-Stücke

Der edle **Lammlachs** ist von Natur aus **besonders mager und gesund**. Richtig zubereitet, zergeht er auf der Zunge und ist unheimlich zart. Ein Genuss für Feinschmecker!

Lammfilet
Ca. 60 – 80 g-Stücke

Das **Lammfilet** gewinnt durch die Weidehaltung und **ausschließliche Grasfütterung** einen **unverwechselbar feinen Lammgeschmack** und überzeugt jeden Kenner durch seine besondere Qualität.

Lammrücken mit Knochen
Ca. 1,1 – 1,3 kg-Stücke

Fleisch aus dem **Lammrücken** ist **besonders fein.** Bestens geeignet zum Braten, Schmoren und Grillen ist das Teilstück äußerst saftig und vielseitig. Ob beliebte Lamb Chops (doppelte Koteletts) oder Lammmedaillons: Sie haben die Wahl.

Lammhüfte
Ca. 150 – 200 g-Stücke

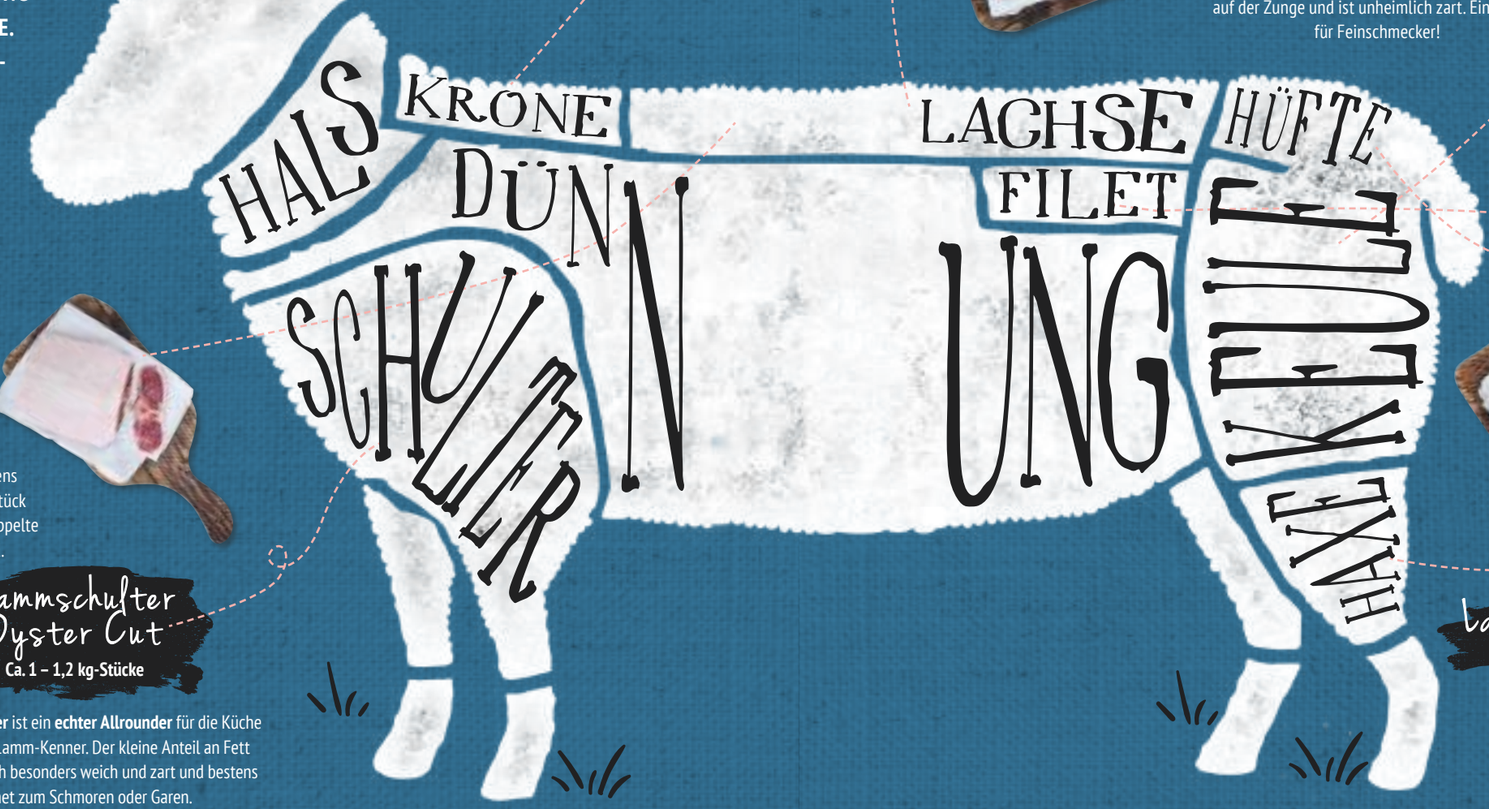
Die **Lammhüfte** ist die **perfekte Wahl für** die Zubereitung auf dem **Grill oder** in der **Pfanne**. Eine Aufwertung für jede Speisekarte mit 100 % Zartheitsgarantie.

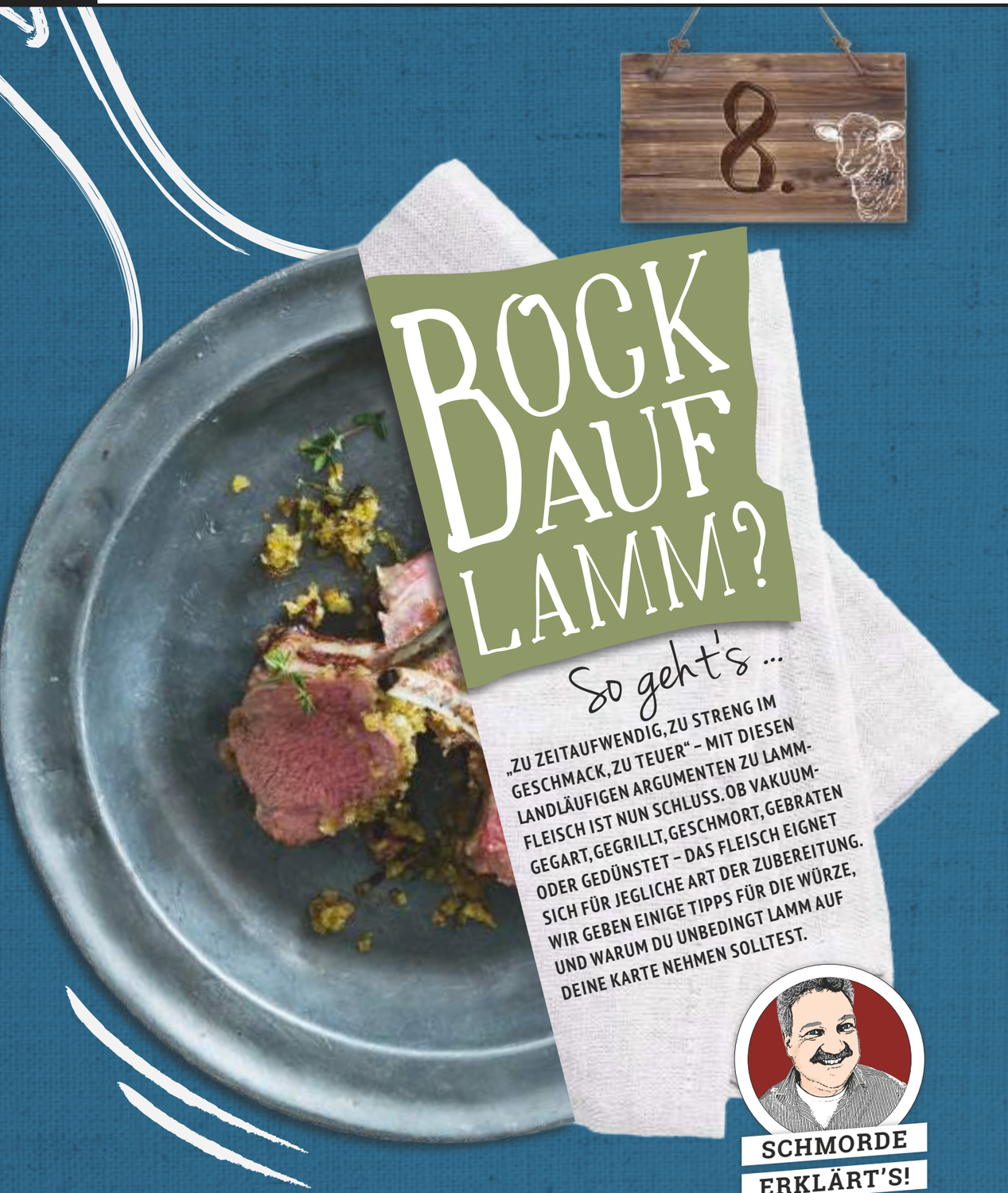
Lammschulter Oyster Cut
Ca. 1 – 1,2 kg-Stücke

Die **Lammschulter** ist ein **echter Allrounder** für die Küche und für wahre Lamm-Kenner. Der kleine Anteil an Fett macht das Fleisch besonders weich und zart und bestens geeignet zum Schmoren oder Garen.

Lammhinterhaxe
Ca. 300 – 400 g-Stücke

Die **Lammhinterhaxe** mit sehr intensivem Geschmack ist ein **äußerst beliebter Klassiker. Mager** und **voller herzhafter Aromen,** findet sie immer mehr Platz in der guten Gastronomie.





BOCK AUF LAMM?

So geht's ...

„ZU ZEITAUFWENDIG, ZU STRENG IM GESCHMACK, ZU TEUER" – MIT DIESEN LANDLÄUFIGEN ARGUMENTEN ZU LAMMFLEISCH IST NUN SCHLUSS. OB VAKUUMGEGART, GEGRILLT, GESCHMORT, GEBRATEN ODER GEDÜNSTET – DAS FLEISCH EIGNET SICH FÜR JEGLICHE ART DER ZUBEREITUNG. WIR GEBEN EINIGE TIPPS FÜR DIE WÜRZE, UND WARUM DU UNBEDINGT LAMM AUF DEINE KARTE NEHMEN SOLLTEST.

SCHMORDE ERKLÄRT'S!

ABSOLUT vielfältig!

Die Zubereitung von Lammfleisch ist vielfältig! Im Bräter aus dem Ofen, vom Grill, aus der Tajine wie im Orient, oder ganz klassisch aus dem Topf – für all dies gibt es das richtige Teilstück. Ob Keule, Schulter, Hüfte, Haxe/Stelzen, wenn vom Knochen gelöst oftmals auch **„Vögerl"** genannt oder die hochwertigen Teilstücke wie Sattel/Krone/Lachse und Filet wird Lamm bei richtiger Zubereitung zu einem **Geschmackserlebnis.**

VORNEWEG: Auf das kommt's an

Da Schafe/Lämmer, als eher genügsame Tiere bekannt sind und sich an Klima und Futter sehr schnell anpassen können, sind diese Tiere auf allen Kontinenten und in jedem Klimabereich zu finden. Wie bei allen Tieren ist jedoch die Aufzucht, Fütterung, Schlachtung und das gesamte Tierwohl eines der prägnantesten Parameter, die eine gute Fleischqualität voraussetzen. Auch Alter und Zuschnitt sind für eine **gleichbleibende Qualität** absolut entscheidend. Je weniger Fett desto feiner, aromatischer und artspezifischer ist der Geschmack und unterstreicht eine gute Qualität.
Da in der Historie auch ältere Tiere weiblicher wie auch männlicher Art verarbeitet wurden, war es nicht ungewöhnlich, dass das Fleisch kräftig im Geschmack, mit meist dunkelrotem, stark durchwachsenem, grobfasrig und mit einem extremen Fettdeckel versehen war. Diese Qualität hat, mit der von **INTERGAST** unter **MASTER CHEF EDITION** verkauften Qualität keine Gemeinsamkeit, da in unserer Marke ausschließlich frische, **nach strengen Vorgaben** aufgezogene Weidelämmer in den Verkauf kommen.

DAS perfekt gebratene LAMMFLEISCH

Bevor man mit der Zubereitung startet, sollte das Lammfleisch **rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden** und erstmal wenige Minuten bei Raumtemperatur ruhen. Auch nach der Zubereitung bitte das **Fleisch kurz ziehen lassen**, damit sich der Saft gleichmäßig verteilt. Hier kommen Lammrücken/Lachse, Kotelette und Filet in Frage. Wobei auch die Möglichkeit besteht, die Keule in ihre anatomischen Teile zu zerlegen. **Oberschale, Unterschale, Hüfte** und **Nuss** werden immer häufiger von den Profis als **Kurzbratstücke** verwendet und sind somit für die Gastronomie und deren **kalkulatorischen Werte** sehr interessant. Die anfallenden Abschnitte können dann mitunter im Ragout verarbeitet werden.

AB IN DEN Topf

Egal ob klassischer Eintopf oder deftiges Stew, ob als Ragout oder kraftvollen Gulasch, gekocht aus dem Topf oder aus der Tajine, ist Lammfleisch immer eine kräftige, geschmackvolle Option. **Schonend zubereitet** mit klassischen **Gewürzen** und **Kräutern** wie z.B. Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salbei oder auch wie im Orient üblich mit Curry, Kreuzkümmel und Ingwer gibt es zahlreiche Rezepte und Verwendungsmöglichkeiten.

Hengstenberg

BESTE QUALITÄT VOM MARKTFÜHRER*

Für unsere Krautspezialitäten verwenden wir ausschließlich Kraut aus nachhaltigem Anbau, das mit viel Erfahrung nach familieneigenen Rezepturen verarbeitet wird. Dadurch bekommmen unsere Krautspezialitäten den abgerundeten Geschmack, dem sie ihren Namen "Mildessa" verdanken.

Rezept-Tipp: Fixe Krautschupfnudeln

Zutaten für 10 Portionen:
1 kg Schupfnudeln
1,5 kg Mildessa Fix, fertig gewürzt und gegart
200 g Speckwürfel
Öl zum Braten
Petersilie zum Garnieren

© Hengstenberg/KitchenStories

Speckwürfel und Schupfnudeln in Öl knusprig braten. Mildessa Fix hinzufügen und kurz durchziehen lassen. Verfeinern nach Geschmack, anrichten und mit Petersilie garnieren.

*IRI Handelspanel, Verkauf in Wert und Menge, LEH total, 1. HJ 2019

Blick über DEN TELLERRAND:

In Neuseeland läuft es anders, sodass Tradition Zukunft hat!

SCHAFE ZU HALTEN HAT WELTWEIT EINE JAHRHUNDERTELANGE TRADITION. STIRBT DER BERUFSSTAND IN DEUTSCHLAND EHER AUS, DA BEINAHE JEDER ZWEITE SCHÄFER KURZ VOR DER RENTE STEHT, SO SIEHT ES IM BAUERNSTAAT NEUSEELAND HINGEGEN ANDERS AUS. TRADITIONSBERUFE WIE DER DES SCHÄFERS HABEN HIER ZUKUNFT.

Der Inselstaat Neuseeland gehört zu den **führenden Agrarstaaten der Welt.** Ein Drittel der Landesfläche ist Weideland für Schafe und andere Nutztiere. Gemüse- und Obstanbau stellt ebenfalls einen zentralen Wirtschaftszweig dar und die Milchwirtschaft hierzulande wird auch **„Das Geschäft mit dem weißen Gold"** genannt. Unglaubliche 95% von Neuseelands Milchproduktion werden in die große weite Welt verschifft. Viele Milchbauern setzen zudem auf Diversifizierung und wandeln Weideflächen in Anbauflächen von Äpfeln, Kiwis, Avocados und Wein um, denn insbesondere Äpfel sind gerade bei chinesischen Verbrauchern sehr gefragt und ganze 600 Millionen Tonnen Kiwi-Export sind ein neuer Rekord in der Saison 2019.

Traditionen leben!

Doch bleiben wir bei den Schafen. So wie vor Hunderten von Jahren ist die Schafzucht hier noch heute **Familientradition.** Das Wissen und später auch das Land werden von Generation zu Generation weitergegeben. Die jeweiligen Eigentümer hegen und pflegen das Land und die Tiere wie einen Schatz, denn ein Farmgrundstück ist heutzutage nahezu unbezahlbar. Die einzelnen Schafwirte in den Regionen kennen sich natürlich. Wie selbstverständlich packt hier noch jeder Nachbar, jeder Freund und auch die Kinder von klein an mit an, wenn es darum geht die Schafe zu scheren. In der Regel wird ein Schaf drei Mal innerhalb von zwei Jahren geschoren.

Keine Subventionen = cleverere Bauern an die Macht!

Schaut man sich all diese landwirtschaftlichen Zweige an, so ist eins besonders interessant: **die Landwirtschaft in Neuseeland ist eine der weltweit am innovativsten, ertragreichsten, produktivsten, kostengünstigsten und umweltfreundlichsten.** Bauern arbeiten hier wie **freie Unternehmer** im Gegensatz zu ihren europäischen Kollegen. So belegen die Bauern viele Nischen, benutzen fortschrittlichste und hoch innovative Maschinen und Roboter, was wiederum zur Ertragssteigerung und Kostenreduzierung führt. Aber wie kommt es, dass die neuseeländische Landwirtschaft jetzt zu einem Vorzeigewirtschaftszweig geworden ist? Auch wenn es sich komisch liest, doch Ihnen wurden 1984 knapp **30 Subventionen gestrichen,** um einen damaligen Staatsbankrott zu verhindern. Über Nacht drehte also der Staat den Geldhahn für Schäfer und Bauern zu. Hinzu kommt, dass Neuseelands Wirtschaft ganz ohne Exporthilfen oder Schutzzölle auskommt. Doch dies hat die Menschen **viel innovativer und stärker** gemacht. Ein Fakt, der z.B. sehr interessant ist: nach Angaben des Bauernverbandes „Federated Farmers of New Zealand" wird mehr Lammfleisch produziert bei gleichzeitig stetig abnehmender Anzahl von Lämmern. Wie das geht? Intelligente Züchtung von robusten Tieren und eine ganzjährige Weidehaltung. Ganz nebenbei werden durch die ganzjährige Weidehaltung Kosten für Futter, Dünger und Infrastruktur gespart. Clever!

WEGWEISEND

In Neuseeland können die Landwirte jetzt Schafe mit einem geringeren Methanausstoß züchten und so die Treibhausgasemissionen senken. Nachhaltig & vorbildlich! Wie die Branchenorganisation Beef+Lamb New Zealand (B+LNZ) kürzlich mitteilte, wurde nach mehrjähriger Forschungsarbeit nun ein Methanzuchtwert für ein genetisches Programm zur Verringerung des Ausstoßes dieses Gases eingeführt.

Debic

Zeit zu feiern!

100 YEARS DEBIC

SCAN & SEE

Dieses Jahr feiert Debic 100-jähriges Jubiläum; ein Jahrhundert der erfolgreichen Zusammenarbeit mit euch, unseren erstklassigen Köchen und Bäckern. Ihr treibt uns an, euch immer die besten Molkereiprodukte zur Verfügung zu stellen.

Wir freuen uns auf die nächsten 100 Jahre mit euch! **Scan den Code und erfahre mehr auf Debic.com.**

Debic. Geschaffen für die Hände von Profis.

SCHAF GESCHAUT!

Lamm vs. Hammel

DAS LAMM WIRD IMMER NOCH HÄUFIG ZU UNRECHT MIT HAMMELGESCHMACK IN VERBINDUNG GEBRACHT. STRENG IM GERUCH UND ÄUSSERST KRÄFTIG IM GESCHMACK – VON WEGEN! DOCH WAS UNTERSCHEIDET NUN HAMMEL VON LAMM?

STRENGGENOMMEN

Man könnte denken, dass beides Namen für ein und dasselbe sind. Doch die beiden Begriffe stellen einen **deutlichen Unterschied** klar dar: **Lamm ist jünger als 12 Monate; als Hammel werden Tiere zwischen 12 und 24 Monaten bezeichnet.** Im Übrigen gibt es immer mehr Metzger, die auf Lamm und Hammel setzen. Immerhin haben so einige Böcke und Muttertiere Lämmer mit viel Liebe aufgezogen, und **diesen Schafen sollte ein letzter Akt der Wertschätzung entgegengebracht werden**. Sauerbraten oder Schafschinken von älteren Schafen sind zum Hinknien lecker!

DAS LAMM

In Deutschland sprechen wir heute fast nur noch über Lammfleisch, wenn es **jünger als ein Jahr** ist. Das Fleisch des Lammes kann in der Farbe von einem zarten Rosa bis zu einem blassen Rot variieren. Das Fleisch zeichnet sich durch ein aromatisch-würziges Aroma aus, das vielen Gerichten die besondere Note gibt. Es ist zudem **sehr zart und vielseitig einsetzbar**.

DER HAMMEL

Nimmt man einem männlichen Schaf ab dem 12. Monat die Männlichkeit, läuft es als Hammel weiter über die Weiden. **Ein Hammel ist dabei nicht älter als zwei Jahre**. Was viele nicht wussten: auch **weibliche Schafe über 12 Monate** und ohne Nachwuchs werden als **Hammel** bezeichnet. Das Fleisch von Hammeln ist dunkelrot, fester, fettreicher, die Marmorierung deutlich zu erkennen und der Geschmack wesentlich kräftiger. Gart man Hammel allerdings sous-vide, ist er genauso zart wie Lammfleisch.

Wir essen unsere Pizza am liebsten mit Salami belegt, doch versuchen Sie es doch mal wie unsere indischen Nachbarn: Sie bevorzugen Pizza mit Ingwer und gehacktem Hammelfleisch.

Oder kombinieren Sie Lamm orientalisch-fruchtig mit Rhabarber. Die Kaffeeliebhaber unter Ihnen könnten wie in Rom Lamm zu Kaffeerisotto reichen. Nichts geht über Probieren!

Wenn jemand eine Reise tut, so kann er was erzählen …

Die regionalen Küchen sind noch immer quicklebendig - auch wenn sie sich hier und da dem Wandel angepasst haben.
Wir haben uns für Sie umgesehen in Deutschland und haben einige typischen Rezepte und die traditionellsten Zutaten als Souvenirs eingepackt. Gerne nehmen wir Sie mit auf eine kleine Auszeit vom hektischen Küchenalltag. Eine Auszeit, die Sie sich leisten können, weil Sie von uns auch wieder Zeit zurückbekommen - in Form von hochwertigen Convenience-Kartoffeln, die perfekt in Ihre anspruchsvollen Küchenabläufe passen.

SPREEWALD

KARTOFFELN MIT QUARK, LEINÖL UND SPREEWÄLDER GURKENRELISH

Mit Aviko SteamFresh Drillinge

BERLIN

HOPPELPOPPEL

Mit Aviko SteamFresh halbierte Kartoffeln mit Schale

VORTEILE STEAMFRESH KARTOFFELN

- Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten
- Frei von Zusatzstoffen (Clean Label)
- 80 % gleichmäßig gegart, für schnelle Zubereitung
- Purer Kartoffelgeschmack

Mehr Reiseinspirationen und Rezepte finden Sie unter www.aviko.de/news/auszeit

RELAXEN AUF SKANDINAVISCH: NEO MINT.

NEO MINT IST KEINE FUTURISTISCHE KAUGUMMISORTE UND AUCH KEIN HIPSTER-GETRÄNK, ES IST DIE TRENDFARBE DES JAHRES. NAHEZU PERFEKT VERKÖRPERT DIESER ZARTE MINZTON DIE THEMEN FORTSCHRITT UND WISSENSCHAFT IN KOMBINATION MIT NATUR UND NACHHALTIGKEIT. PASSEND ZUM ANBRUCH EINES NEUES JAHRZEHNTS BERUHIGEN TÖNE WIE NEO MINT, WENN WIR DIESE MIT NEUTRALEN PASTELLTÖNEN ODER KRAFTVOLLEN DUNKLEN FARBEN MISCHEN.

SANFTE ERLEUCHTUNG

Mit wenigen Elementen lässt sich schnell ein wenig Retro-Eleganz auf Tisch und Tafel zaubern. Aus solidem Holz und mit Wollschirm in Neo Mint, wird mit dieser kleinen Tischlampe eine gemütliche Stimmung erzeugt.
www.hood.de

OLÁ,

Das **Must-have für jedes Gericht** kommt aus dem Hause Motel a Miio. Einzigartige Keramik, **umweltfreundlich handgefertigt in Portugal,** dazu **handverlesen** und **-bemalt**, erstrahlt es in diesem Jahr hoffentlich auf vielen Tischen. Verleihen Sie Ihren Gerichten ein Stück maritime Frische und Leichtigkeit, denn das Auge isst ja bekanntlich mit.
www.motelamiio.com

MID CENTURY STYLE

Das portugiesische Luxuslabel Essential Home konzentriert sich vorwiegend auf edle Sessel, exklusive Sofas, anmutige Stuhlkompositionen und noble Einrichtungsaccessoires. Historische Vorlagen werden dabei in die Gegenwart transformiert und heraus kommen Möbel, die sich **elegant** wie **äußerst stylisch** und **zeitlos** in jeden Raum integrieren. So auch der gemütliche Stuhl „Ellen".
www.essentialhome.eu

SAVE WATER, SIT ON CHAMPAGNER!

Dieser geniale Design-Hocker im riesigen Champagnerkorkenmodus ist natürlich in jedem Raum ein absoluter Eyecatcher. **Aus massivem Kork** gefertigt, hält er so einige schwere Kandidaten aus, die es sich hier für ein Selfie gemütlich machen wollen.
www.xlcork.com

RUNDE SACHE

Der britische **Stardesigner Jasper Morrison** bringt mit dem **Vitra Rotary Tray** die klassische **Etagere** in eine moderne abstrakte Form. Ob für Frühstück, Kaffeetafel oder Obst, mit dieser Etagere lässt sich auf dekorative Weise Ordnung schaffen. Praktische Sache!
www.vitra.com

KOCHEN IST (K)EIN PONYHOF!

Die new Black Forest Cuisine

IN DEM BESCHAULICHEN SCHWARZWALDSTÄDTCHEN GENGENBACH STEHT DAS KLASSISCHE BADISCHE WIRTSHAUS PONYHOF. IM FAMILIENBETRIEB REITEN HIER GLEICH ZWEI GENERATIONEN AUF DER ERFOLGSWELLE, DENN IHRE KÜCHE UNTERSCHEIDET SICH VON ALLEN ANDEREN IN IHRER GEGEND. DIE BRÜDER TOBIAS UND MARCO WUSSLER BRINGEN AMBITIONIERTES WIE ALTVERTRAUTES IN KREATIVEN KULINARISCHEN UMSETZUNGEN AUF DEN TISCH. FÜR SICH SPRECHEN AUSZEICHNUNGEN WIE „1 HAUBE GAULT&MILLAU 2019“, „MICHELIN BIB GOURMAND 2019“ UND „DAS BESTE RESTAURANT FÜR JEDEN TAG / DER FEINSCHMECKER“.

IHR LEBT DIE PONYHOFTRADITION SEIT DREI GENERATIONEN. WELCHE STATIONEN HABT IHR DURCHLAUFEN, BEVOR IHR DEN ELTERLICHEN BETRIEB UMGEKREMPELT HABT?

Unser Opa startete 1967 mit vier Kegelbahnen. Ein Jahr später kam dann das Wirtshaus Ponyhof dazu. Unsere Eltern sind wie wir damals schon in den Betrieb reingewachsen und führten ihn 20 Jahre lang – bis vor kurzem. Jetzt sind wir die 3. Generation und haben ihn jüngst komplett übernommen. **Geprägt hat uns beide die Lehre bei Martin Sieberer und unsere Zeit in österreichischen Küchen**. Ich war z.B. 11 Jahre insgesamt im schönen Österreich. Außerdem haben uns unsere Eltern sehr geprägt, denn sie sind unsere größten Vorbilder.

WAS MACHT DEN STANDORT GENGENBACH SO ANDERS? EURE KÜCHE PASST ABSOLUT IN GROSSSTÄDTE.

Unser Anliegen ist es, den **Menschen wieder das Bewusstsein für nachhaltiges, regionales Essen nahezubringen**. Unsere Eltern haben schon immer ihr Bestes gegeben und wir versuchen eben nun step by step die nächsten Schritte zu gehen. **Aufwendiger, moderner und spannender**, ohne dabei unsere Wurzeln zu vergessen. Daher ist es für uns eine Herzensangelegenheit, den Ponyhof weiterzuführen. Gerade hier im **Schwarzwald** steckt so viel Potenzial und man kann wirklich authentisch sein. Hier sind wir glücklich; hier machen wir, was uns Spaß macht.

IHR KOMBINIERT AMBITIONIERTES MIT ALTVERTRAUTEM. WIE ENTSTEHEN SOLCHE REZEPTUREN?

Wir legen sehr **großen Wert auf Nachhaltigkeit, Respekt und Liebe zum Genuss**. Daher versuchen wir, **alte Rezepte in einer modernen, frischen Art zu servieren**. Das Produkt ist der Star. Dazu ist uns **Regionalität genauso wichtig wie der Genuss aus der Ferne**, wie z.B. der eines tollen Steinbutts aus der Bretagne. Die Inspirationen für unsere Rezepturen kommen aus der Natur und unseren eigenen Emotionen, denn Essen besteht nun mal aus Liebe, Geschmack und Leidenschaft. Unser Fleisch reift sogar direkt im Restaurant, so dass Gäste die Fleischqualität vorab sehen können. **Erklärt uns doch, was uns beim selbstgemachten Eis am Stiel „Waldspaziergang“ erwartet!** Die Eis-am-Stiel-Idee ist 2015 entstanden. Da war die Expo in Mailand unter dem Thema „Wald und Wiese“. Dies galt es kulinarisch zu verpacken. Wir hatten damals für den österreichischen Pavillon sogar 14.000 Eis am Stiel produziert. Unser „Waldspaziergang“ **besteht aus einem Milcheis von Tannengrün, Preiselbeeren, Schokolade und Piemonteser Haselnuss**. Wir versuchen bei dem Eis auf konzentriertem Raum zu zeigen, wie die Kraft der Natur schmecken kann. Genauso geschieht das bei unserem **karamellisierten Heueis** und dem in Barrique-Fässern veredelten Eis.

Wir haben keine klassische Aufteilung. Bei uns macht jeder alles. Mir persönlich bedeutet Familie sehr viel. Sie steht an oberster Stelle. **Als Heimat würde ich Österreich genauso bezeichnen wie den Schwarzwald**, da beide Regionen mich sehr geprägt haben.

WER HAT WELCHE ROLLE BEI EUCH IM UNTERNEHMEN? WAS BEDEUTEN DIR, TOBIAS, Z.B. FAMILIE UND HEIMAT?

WAS IST ALS NÄCHSTES GEPLANT?

Als Nächstes stehen der **Umbau des Restaurants und die Veränderung des Ambientes an**. Schauen wir weiter nach vorne, so kann sogar ein Hotel – jedoch nicht im klassischen Sinne – kommen. Doch Veränderung braucht Zeit, das wissen wir. **Lasst euch also überraschen!**

Gaumenfreuden

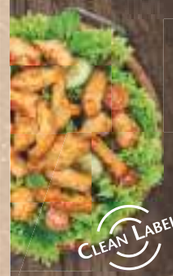
KLASSIKER VOM FEINSTEN!

Hähnchenfilet natur gebraten
80 / 100 / 120 g
durchgegart,
lose tiefgefroren

CLEAN LABEL*

Hähnchenfilet Spieße gebraten
125 / 160 g
durchgegart,
lose tiefgefroren

CLEAN LABEL*



Hähnchenfilet Streifen rundum gebraten
von Hand geschnitten,
durchgegart,
lose tiefgefroren

CLEAN LABEL*

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

* ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

RAUS INS Foodvergnügen

„DIE ENTDECKUNG NEUER KULINARISCHER HEIMATEN FÖRDERT DAS GLÜCK DER MENSCHHEIT MEHR ALS DIE ENTDECKUNG EINES STERNS“ KLINGT HOCHGEGRIFFEN? WENN MAN DAS LACHEN, DIE HARMONIE UND DAS GLÜCK VON GÄSTEN AN ORTEN DES GUTEN GESCHMACKS MESSEN KÖNNTE, IST DIESER VERGLEICH KEINESWEGS ABWEGIG. HIER UNSERE INTERESSANTEN & NEUEN TOP-DREI-LOCATIONS, DIE NUR DARAUF WARTEN, VON FOODFANS PROBIERT ZU WERDEN.

1. THE BAYLEAF Köln

Im Zollhafen 18, 50678 Köln
www.thebayleaf.de

Als Feinschmecker, der sich gerne einmal mehrgängige Menüs gönnt, greift man gerne auf die Empfehlung des Gastronomen zurück und bekommt neben tagesaktuellen Gerichten auch einen Tipp zur Weinbegleitung. Im THE BAYLEAF, dem kleinen Bruder des Sternerestaurants Ox & Klee von Daniel Gottschlich nur eine Etage entfernt, **serviert man jetzt Essen passend zu außergewöhnlichen Cocktails.** Etwas, das es so in dieser Art noch nicht gegeben hat. Fine Dining **in Kombination mit hochklassigen Cocktails, als Lunch, Barsnack oder Menü;** das ist innovative und moderne Küche. Es geht darum, den Gast abzuholen und nicht, dass er stundenlang eine Speisekarte studiert. Wenn der Gast weiß, wer in der Küche steht und welche Qualität angeboten wird, so lässt er sich gerne darauf ein, dem Koch die Entscheidung zu überlassen, was bestellt werden sollte. Kreativ und bodenständig zugleich überrascht nicht nur das Ambiente im Kranhaus 1, sondern jedes Gericht selbst.

Auszug aus der saisonalen Karte

Kabeljaubrandade / mit Fenchel und Tomate infusionierter Wermut

Grünkohlroulade mit Apfel und Graupen / mit Chorizo infusionierter Tequila

Blaubeer-Quark mit Limette und Lavendel

2. PUR Krefeld

Roonstraße 1, 47799 Krefeld
www.pur-krefeld.de

Zurückhaltend, edel, modern und zugleich äußerst entschleunigend. Das sind allesamt Eigenschaften des Interieurs. Hier wird schnell klar, dass alles ein aufeinander abgestimmtes Konzept ist. Hinzu gesellt sich **besonders hochwertiges, pures Essen ohne stocksteifen Service.** Besonders der riesige Chef's Table, an dem rund 14 Personen Platz finden, ist die ideale Begegnungsstätte für tolle und leckere Momente. Küchenchef Günter Rönner **steht für anspruchsvolle Kompositionen und das Prinzip „Nose to Tail“,** was er gemeinsam mit seinem Team auf höchstem Niveau zelebriert. An seiner vorherigen Wirkungsstätte wurde er sogar vom „Gault&Millau“ mit zwei von maximal vier möglichen Kochmützen und 16 von 20 Punkten ausgezeichnet.

Auszug aus der saisonalen Karte

Geräuchertes Eigelb mit Rosenkohl, Pastinake und Haselnuss

Wildtaube mit Mimolette, Cranberry und weißem Trüffel

„Bounty“ (weiße Schokolade, Kokos und Kumquats)

3. OXALIS Schwarzwald

Im Boutiquehotel Mühle Schluchsee
Unterer Mühlenweg 13
79859 Schluchsee
www.muehle-schluchsee.de

Wie passen regionale Küche und japanische Esskultur in Verbindung mitten in den Schwarzwald? Allein schon der Namen Oxalis, besser bekannt als Sauerklee, steht sinnbildlich für die Schönheit der Natur. Das **Ziel des neuen Restaurants ist es, den Wohlgeschmack der Natur umzuwandeln.** Ohne Dogma stecken sich Küchenchef Max Goldberg und sein Team den Radius der Bezugsquellen von Zutaten sehr eng oder besser gesagt: **mit Rücksicht auf Nachhaltigkeit, Geschmack und kulinarischen Mehrwert.** Hinzu kommt eine aufrichtige Gastfreundschaft auf Augenhöhe und der Grundsatz, die Menüs im „Omakase-Stil“ zu servieren, was bedeutet, dass sich die Gäste vollständig in die Hände des Küchenchefs begeben und mit jedem Gang aufs Neue emotionale Geschmacksmomente erleben. Inspiriert wurde Max von Stationen wie dem Opus V von Tristan Brandt, Emma Wolf by Dennis Maier oder auch dem Taubenkobel von Alain Weissgerber. Durch das Bereisen Japans, das Erleben seiner Esskultur, Traditionen und Techniken eröffnete sich für ihn ein großer Schatz an Ideen und kreativen Ansätzen in der Küche.

Auszug aus der saisonalen Karte

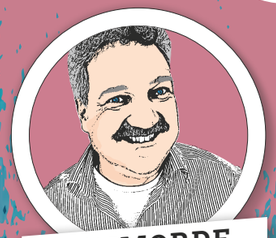
Topinambur / Haselnuss / Lauchvinaigrette

Schluchsee-Wild / gegrillter Sellerie / Umerotkohl

Birne / Sake / Yuzu

ALLES ANDERE ALS BRAV, Herr Schmorde!

MASTER CHEF EDITION



SCHMORDE KOCHT LAMM

WENN ES UM LAMMFLEISCH UND DESSEN ZUBEREITUNG GEHT, DANN SCHEIDEN SICH OFT DIE GEISTER. ARGUMENTE WIE „MEINE GÄSTE BESTELLEN NUR, WAS SIE KENNEN!“ ODER AUCH „DAS IST ZU AUFWENDIG“ SIND DANN OFT ZU HÖREN. SCHMORDE ZEIGT, DASS LAMM ALLES ANDERE ALS KOMPLIZIERT IST UND NICHT NUR ZU OSTERN SCHMECKT, SONDERN DAS GANZE JAHR ÜBER EIN HOCHGENUSS IST.

ZUTATEN FÜR DIE LAMMHÜFTE

FÜR 6 PERSONEN

- 1 kleine Zwiebel oder Schalotte (fein gewürfelt)
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Würfeltomaten
- Butterschmalz zum Braten
- 0,25 l Rotwein
- 0,25 l Lammfond
- Getrockneter Thymian, Majoran, Rosmarin, Salz, Pfeffer (gerne auch frische Kräuterzweige)
- ⅛ l Sahne CUISINE NOBLESSE
- 3 EL Crème fraîche CUISINE NOBLESSE
- 20 g kalte Butter
- Ca. 1,3 kg Lammhüfte MASTER CHEF EDITION

ZUTATEN FÜR DIE CONFIERTEN TOMATEN

- 24 Kirschtomaten mit Stielansatz
- Je ein Zweig Thymian & Rosmarin
- 1 kleine Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- Fleur de Sel und grober Pfeffer
- 150 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Wir bereiten erst die Sauce zu. In der heißen Pfanne die gewürfelten Zwiebeln mit 1 zerdrückten Knoblauchzehe und 2 Esslöffeln Würfeltomaten in Butterschmalz kurz glasig andünsten, mit Rotwein ablöschen und mit dem Lammfond auffüllen. Den getrockneten Thymian, Majoran und Rosmarin dazugeben und etwas einkochen (nicht zu lange, da sonst bei den Gewürzen Bitterstoffe austreten).

2. Die Soße durch ein Sieb abgießen. Sahne und Crème fraîche dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen. Das Ganze mit dem Mixstab kurz aufrühren und die eiskalte Butter untermontieren.

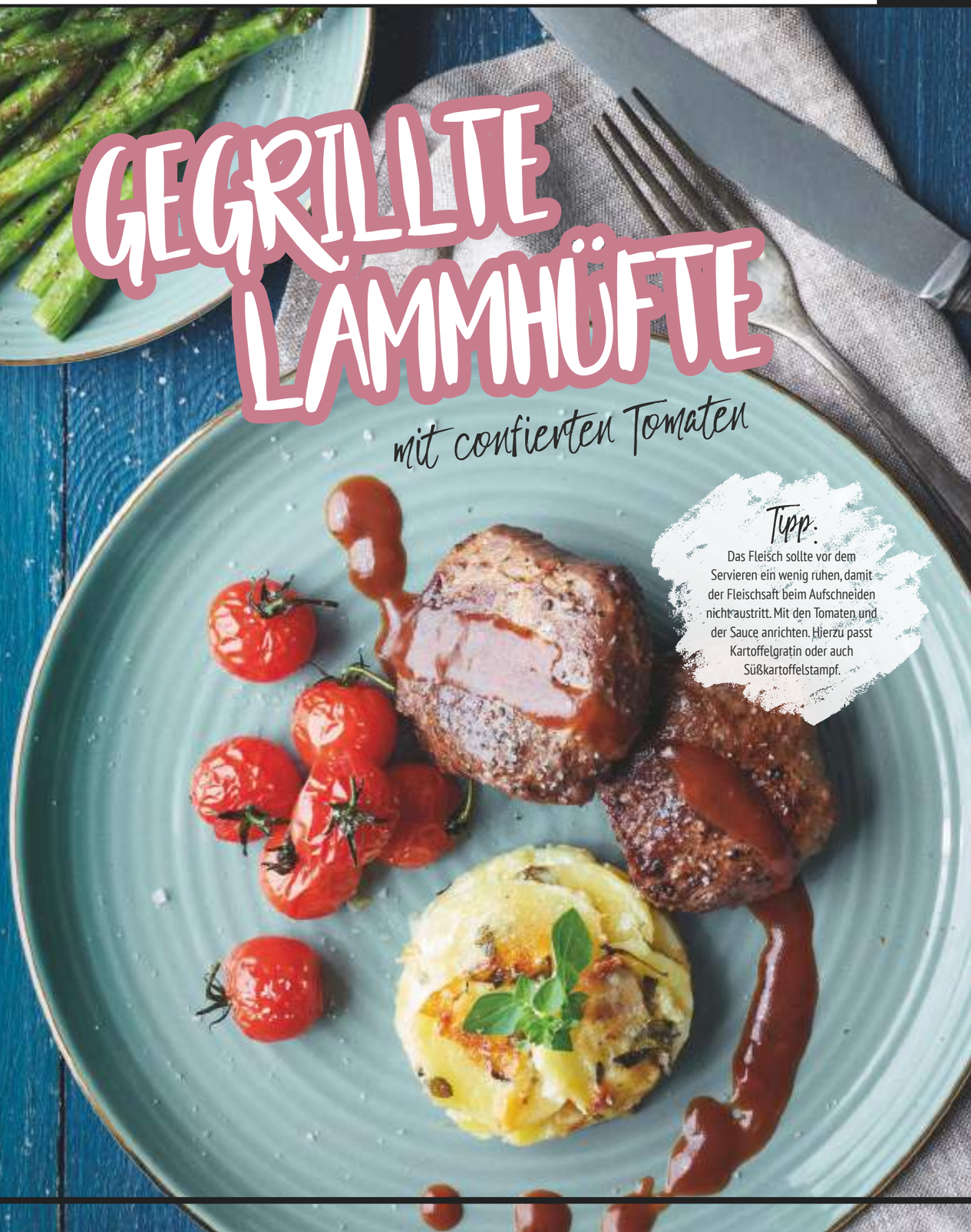
3. Die Kirschtomaten am Stiel belassen, kurz abspülen und trocken tupfen. Für die Marinade das Olivenöl mit den Gewürzen, dem fein geschnittenen und etwas Salz und Zucker Chili in einer Schüssel gut vermischen. Die Kirschtomaten in einer Kasserolle mit der Marinade mischen und im vorgeheizten Ofen (90–100 °C) ca. 40 Minuten confieren.

4. Die Lammhüfte sauber zuschneiden und von überflüssigen Hautstücken befreien. Danach kurz mit klarem Wasser abspülen, trocken tupfen. Nicht klopfen, nur mit der flachen Hand drücken. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz oder Öl und Thymian, Rosmarinzweigen und Knoblauchzehen die Hüften rechts und links kurz anbraten und in eine feuerfeste Form legen.

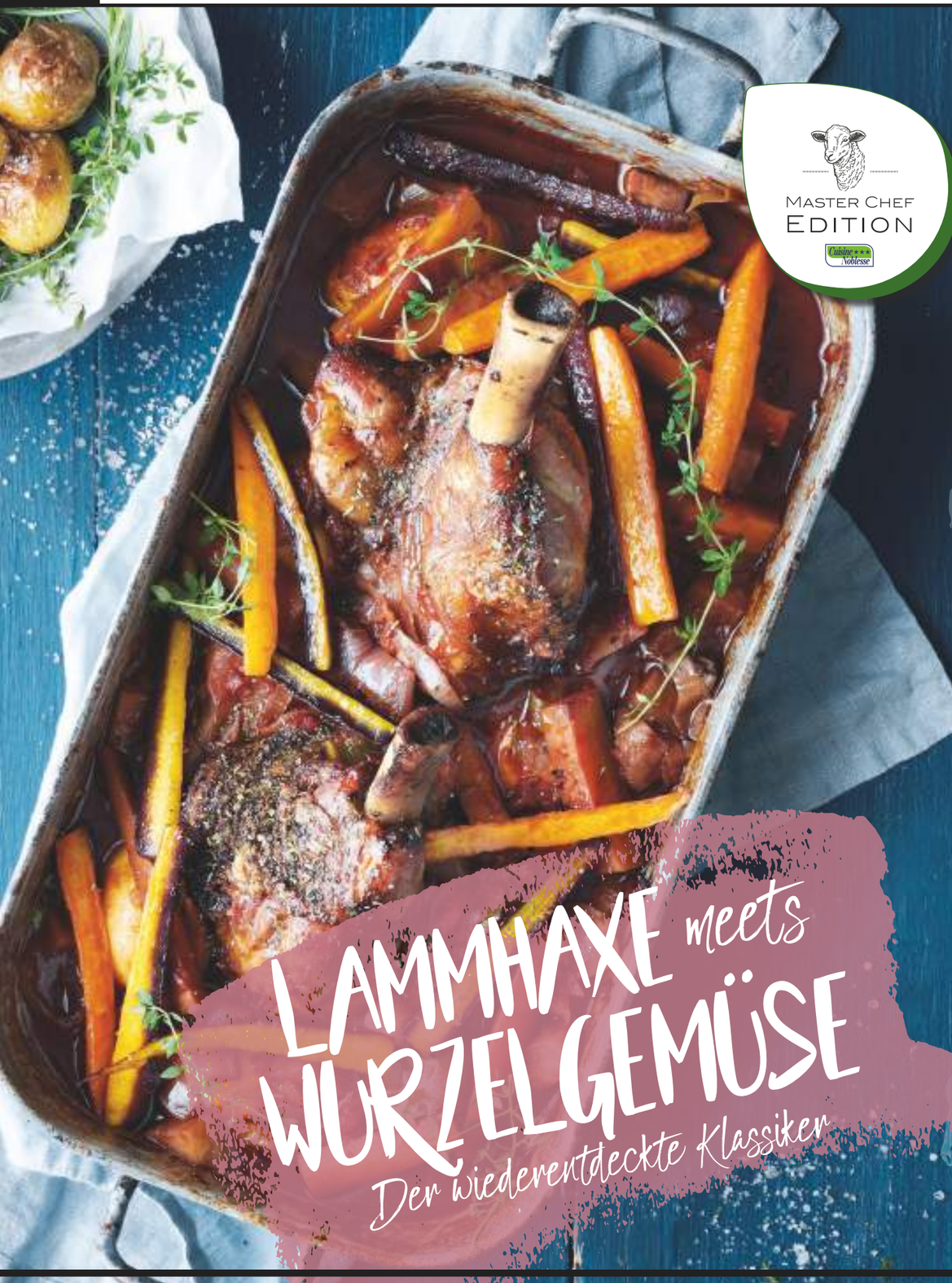
5. Danach das Fleisch im Ofen bei 160 °C auf Ober- und Unterhitze bis zu einer Kerntemperatur von 58 °C fertig garen.

GEGRILLTE LAMMHÜFTE

mit confierten Tomaten



Tipp:
Das Fleisch sollte vor dem Servieren ein wenig ruhen, damit der Fleischsaft beim Aufschneiden nicht austritt. Mit den Tomaten und der Sauce anrichten. Hierzu passt Kartoffelgratin oder auch Süßkartoffelstampf.



MASTER CHEF EDITION

Cuisine Noblesse

LAMMHAXE meets WURZELGEMÜSE

Der wiederentdeckte Klassiker

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

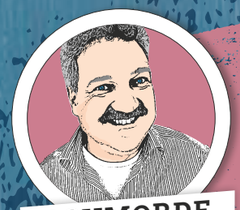
- **6 Lammhaxen MASTER CHEF EDITION**
- **4 Knoblauchzehen** (nach Belieben auch mehr)
- **Kräuter der Provence, Majoran, Salz, Pfeffer & Paprikagewürz**
- **1,5 EL scharfer Senf**
- **Öl zum Braten**
- **4 Karotten** (davon 2 in grobe Streifen schneiden)
- **2 Tomaten**
- **1 kleine Knolle Sellerie** (geschält, ca. 100 g, in 1,5-cm-Würfel schneiden)
- **1 kleine Stange Lauch** (der Länge nach vierteln und schneiden)
- **3 kleine Zwiebeln oder auch Schalotten** (in 1,5-cm-Würfel schneiden)
- **2 EL Tomatenmark**
- **Ca. 0,75 l Rotwein**
- **Ca. 0,75 l Lammfond oder Wasser**

ZUBEREITUNG

1. Die Lammhaxen sauber zuschneiden und von überflüssigen Hautstücken befreien. Danach mit Knoblauch (2 Zehen mit Salz zerrieben oder gepresst), Kräutern der Provence, Majoran, Salz, Pfeffer, Paprika und Senf einreiben. Die Haxen in einem Bräter mit etwas Öl von allen Seiten kurz und kräftig braun anbraten und wieder aus dem Bräter nehmen.

2. Das Gemüse putzen, waschen, würfeln und gleichmäßig im Bräter anrösten. Auch die restlichen Knoblauchzehen zerdrückt wie auch die gewürfelten Tomaten kurz mitrösten. Das Tomatenmark dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Alles kurz einkochen und mit dem bereitgestellten Lammfond/Wasser aufgießen. Das Ganze wird dann bei 80 °C im Ofen mit geschlossenem Deckel etwa 2–3 Stunden (je nach Größe der Haxen) mit den frischen Kräuterstielen gegart. Ab und zu mit Lammfond, Rotwein oder Wasser aufgießen.

3. Das Fleisch sollte beim Einstechen mit einer Fleischnadel weich und gut gar sein. Die Haxen aus dem Bräter nehmen und ruhen lassen. Die Stiele der Kräuter entfernen. Den Bratenfond mit einem Teil des Gemüses pürieren und durch ein Sieb streichen.
Die Soße dann erneut aufkochen und bei Bedarf etwas binden und nachwürzen. Die Haxen zum Heißhalten wieder in die Soße mit dem restlichen Gemüse geben und anschließend mit etwas Gemüse, Soße und frischen Kräuterzweigen anrichten.



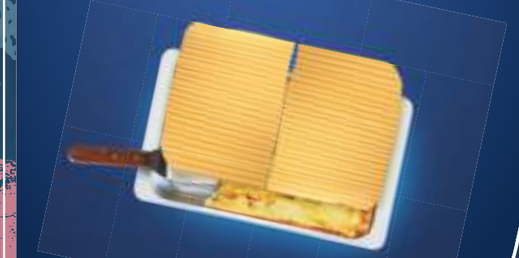
SCHMORDE WEISS ES!

Warum eigentlich Lamm zu Ostern? In vorchristlicher Zeit opferten Menschen während des ersten Vollmondes nach Frühlingsanfang – unserer heutigen Osterzeit – ihren Göttern Lämmer. Da Lammfleisch schon damals beliebt und hochwertig war, verspeiste man dies im Anschluss an die religiösen Zeremonien.

INTER NORGA
13.–17.03.2020
HALLE A1, STAND 503

KOCHEN SIE *meisterhaft* MIT LASAGNE

- ✓ 1/2 GN Lasagneplatten im praktischen 5 kg Gebinde
- ✓ Gewellte Form für optimale Saucenhaftung und bessere Formstabilität
- ✓ 40 % ergiebiger als Wettbewerber*
- ✓ Ohne Vorgaren servierfertig in ca. 35 Minuten



* 1 kg Barilla Lasagne = 7 GN-Lagen Lasagne/ 1 kg Wettbewerber = nur 5 GN-Lagen Lasagne

Weitere Infos unter
www.barillafoodservice.de

FoodService Barilla

GO GADGET

SO ROCKT IHR DIE GASTRO!

HÄTTEN WIR EINEN INNOVATIONSPREIS FÜR KÜCHENGADGETS – OB GROSS ODER KLEIN – WÜRDEN DIESE HIER AUF JEDEN FALL IN DER ENGEREN AUSWAHL STEHEN. EGAL WELCHER BEREICH DER GASTRONOMIE, OB VORRATSKELLER, KÜCHE ODER GASTRAUM – ES GIBT UNENDLICH KREATIVE UND HILFREICHE TOOLS, DIE DAS LEBEN UND ARBEITEN NICHT NUR ANGENEHMER MACHEN, SONDERN AUCH INTERESSANTER UND BEWUSSTER.

SMARTER WEININSPEKTOR

Messgeräte gibt es viele. Doch ein smartes, das sogar die Temperatur im Inneren der Flaschen überwachen kann, ohne dass sie geöffnet wurden, das gab es noch nie. Ab sofort behalten Restaurantbesitzer, Händler und Weinliebhaber ihre **Weine per Sensorbottle und passender App immer im Blick**. Neben der Erfassung von **UVA-Strahlung** im Umfeld gibt die **Sensorbottle die Temperatur des Weins** in der Flasche anhand von drei Temperaturtauchsensoren an unterschiedlichen Positionen in der Referenzflüssigkeit wieder.

www.sensorbottle.de

FRÜHER WAR ALLES BESSER

Beispielabbildung

Das neue alte Herzstück einer Küche: der Wirtschaftsherd von Lohberger. Ein Holzherd für besondere Ansprüche und energieunabhängiges Kochen gepaart mit zeitlosem Design. Bei der Anschaffung ist sofort klar: Mit diesem Herd können sogar noch die eigenen Enkel kochen und backen, was das Zeug hält. Er kann, wenn gewünscht, als Raumheizgerät eingesetzt werden und ist ausgestattet mit der effizienten JETFIRE-Verbrennungstechnik. Die Bündelung der Flammen direkt über dem Feuerraum und extra zugeführte Verbrennungsluft bewirken einen Turboeffekt, der zu Temperaturen bis zu 1200° führt. So geht umweltfreundliches Kochen!

www.lohberger.com

SMART ROCKT!

Das Schneidebrett gehört normalerweise zu den simpelsten und praktischsten Küchengadgets. Jetzt ist es kreativen Köpfen gelungen, es mit cleveren, vielseitigen Tools zu kombinieren. Beinahe unsichtbar. Klar kann man auf dem wasserfesten Bio-Bambus-Brett nach wie vor schneiden, doch eine **integrierte Digitalwaage mit LED-Anzeige sowie Timerfunktion auf Knopfdruck** machen es smart. Das ist noch nicht alles: **integriertes Messerschleifen**, **UVC-Lichtsensoren zur Messerdesinfektion und eine Auszugsfunktion** für noch mehr Schneidefläche gibt es dazu. Weltweit ein voller Erfolg.

www.theyescom.com

NIE MEHR POMMESBUDEN-FLAIR

Wer eine **fett- und geruchsfreie Lösung** zum Grillen und Heißluftgaren benötigt, die darüber hinaus ganz ohne Ablufthaube auskommt, dem sei der Grillomax ans Herz gelegt. Unten eine rotierende Heißluft-Trommel, geeignet für Nuggets oder Pommes, und oben zwei senkrechte Infrarotgrill-Einschübe, z.B. für Bratwürste oder Burger-Patties. Hochwertige Isolierung und effizientes Energiemanagement führen zu einem niedrigen Energieverbrauch. Egal ob in Bäckerei, Bistro oder Supermarkt, der bediensichere Grill sorgt dank seines integrierten E-Filters und Plasmatechnologie für geruchsarme Zubereitung.

www.grillomax.de

ORIGINAL
PHILADELPHIA
Levante Dip
von Philadelphia

Dieses und viele weitere Rezepte unter
www.philadelphia-professional.de

RAUS AUS DEM RUMMEL, REIN IN DEN WALD!

TYPISCH SEEIERLÄNNER ESSE

IM SIEGERLAND, DA WO SICH HASE UND IGEL NOCH GUTE NACHT SAGEN, MAN DEN WALD VOR LAUTER BÄUMEN NICHT SIEHT UND JEDER STOLZ AUF SEINE GEPFLEGTEN TRADITIONEN IST, DA HERRSCHT BODENSTÄNDIGKEIT IN DER KÜCHE. WER DRAUSSEN WERKELT, HAT EBEN EINEN MORDSHUNGER, UND KNURRENDE MÄGEN WOLLEN BESÄNFTIGT WERDEN. DA KOMMEN DIE DUFFELN INS SPIEL.

NATUR PUR:

41 Naturschutzgebiete, 719 Naturdenkmäler, 64 % der Kreisfläche sind mit Wald bedeckt, 3500 Kilometer Wanderwege und endlos scheinende Wiesentäler, klare Bäche und kleine Fachwerkhäuser. Ja, das hört sich an wie im **Bilderbuch,** ist aber mitten in Deutschland und nennt sich **Siegerland.** Hier besinnt man sich auf heimischen Boden und Produkte, die in Wäldern und auf frischen Wiesen heranwachsen. Ob Beeren sammeln, selbsthergestellter Honig, Kartoffelfelder, die hier und dort noch von Hand geerntet werden, oder Obstbäume, die zum Pflücken und Geleeherstellen einladen ... Hier scheint die Zeit stehen geblieben zu sein.

DUFFELN SIND UNSERE PASTA!

Kein Wunder, dass sich hier fast alles um die **„Duffel"** (Kartoffel) dreht, denn sie gedeiht hierzulande äußerst prächtig. Es gibt Duffelnfeste in allen Örtchen, Kartoffelgerichte in zahlreichen Variationen von süß bis salzig, als Suppe oder in der Waffel, und das geliebte Kartoffelbrot **(Riewekoochebrot)** gibt es freitags beim Bäcker des Vertrauens. Es ist nach wie vor hochgelobt und etwas ganz Besonderes für das Wochenende. Auch der legendäre Dilldapp (ein kleines Fabelwesen aus den Siegerländer Wäldern) ernährt sich der Sage nach hauptsächlich von Kartoffeln und Riewekoochebrot. Eine sympathische Vorstellung.

SÜSS — SALZIG

WAFFELN

SUPPE

BROT

WIE BEI OMA

Was schimpft sich das beste Brot der Welt? Das Schanzenbrot oder auch **Schwarzbrot** genannt, frisch aus dem Siegerländer Backhaus. Seinen Namen verdankt das kräftige Sauerteigbrot aus Roggenmehl den sogenannten Schanzen, zusammengebündelten Birken-, Eichen- oder Haselnussreisern aus den Haubergen, die zum Anheizen des Ofens genutzt werden. Eine äußerst leckere Empfehlung. Zu den bekanntesten Heimathäppchen zählen außerdem das **Siegerländer Krüstchen** (Schnitzel auf Brot und mit Spiegelei überbacken), **Gegwallde Gestallde** mit Schlabbermoos und Mettwurst (deftig-cremiges Kartoffelgericht mit gut durchgekochtem Kohl und Mettwurst) oder die **Blenne Fesche** (Weißbrot in Milch und Ei ausgebacken und meist mit Kirschsuppe serviert). Flüssiges kommt im Siegerland nebenbei auch ganz groß raus, denn das viele reine Quellwasser der Region wird hier zu **Bier** verarbeitet. Viele hervorragende Brauereien wie die weltbekannte Krombacher Brauerei sind angesiedelt. Übrigens, essen kann man das Flüssige auch: als Biersoabbe zum Feierabend.

- ANZEIGE -

Dr. Oetker Professional

PIZZA Perfettissima

DIE KUNST DER PERFEKTEN PIZZA

Ein dünner Boden mit locker-knusprigem Rand, auf Stein vorgebacken und herzhaften, saftigen Belägen belegt – das ist Pizza Perfettissima von Dr. Oetker Professional. Die neue und authentische Pizza-Range vereint die Einfachheit einer traditionellen Pizza-Rezeptur mit einem modernen Food-Konzept inklusive Küchentechnik und Promotionmaterialien.

GENUSS IN PERFEKTION

Das Geheimnis der Pizza Perfettissima ist ein lange fermentierter Teig, der den Pizzaboden besonders geschmacksintensiv macht. Dank der runden, aber ungleichmäßigen Form mit ca. 29 Zentimeter Durchmesser ist jede Steinofenpizza ein Unikat mit Handmade-Charakter. Einfach perfekt und ganz unkompliziert: Die Pizza wird in weniger als 7 Minuten im Steinofen aufgebacken. Im Konvektomat gelingt die Zubereitung in nur 5 – 6 Minuten.

BUNTE VIELFALT

Pizza Perfettissima ist in acht belegten Sorten (Margherita, Salame, Prosciutto, Quattro Formaggi, Verdure Grigliate, Tonno, BBQ Pollo, Calabrese Piccante) sowie in einer unbelegten Variante erhältlich.
Mit dieser Base Pomodoro können passend zur Saison und nach den Vorlieben Ihrer Gäste ganz individuelle Pizzen kreiert werden (siehe Rezept).

GANZHEITLICHES PIZZA-KONZEPT

Dr. Oetker Professional unterstützt Sie darüber hinaus bei der Auswahl der Öfen und vermittelt direkt zum passenden Ofenanbieter. Praktische Küchenutensilien und Werbematerialien gehören ebenfalls zum Rund-um-Sorglos-Paket dazu.

REZEPT PIZZA MILANO

Zutaten (10 Portionen)
Vor dem Backen:

10 Stk.	Pizza Perfettissima Base Pomodoro
600 g	Gouda, gerieben
450 g	Mini Mozzarella

Nach dem Backen:

350 g	Cocktailtomaten
450 g	Mailänder Salami
30 g	Basilikum, frisch
150 g	Parmesan

Zubereitung

1. Die Pizza Perfettissima Base Pomodoro mit Gouda und Mozzarella belegen und nach Anleitung backen.

2. Mit den in Scheiben geschnittenen Cocktailtomaten, der Salami und den Basilikumblättern belegen.

3. Zum Schluss mit Parmesan verfeinern und sofort servieren.

www.oetker-professional.de

Voller Geschmack, bewährte Qualität: die neuen Jeremias Vollkornnudeln.

Vollkorn

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
feine Nudelspezialitäten

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH
www.jeremias.com

© iStock.com/al62

MINIS MIT MAXI WOW-EFFEKT

SALOMON FoodWorld
Impulse. Erfolg. Emotionen.

FÜR BREAKFAST ALL-DAY-LONG

NEU!

- HANDGEROLLTE FRÜHSTÜCKSSNACKS
- FÜR CATERING, BUFFET UND ZWISCHENDURCH
- WARM UND KALT EIN GENUSS

MINI WRAP SALMON & EGG

Frühstücksklassiker de luxe: Rührei, Lachs und Spinat im Mini Wrap, ca. 35 g. Hochwertige Zutaten und Homestyle-Optik.

MINI TORTILLA EGG & CHEESE

Kleiner Vegetarier: saftiger Rührei-Snack, ca. 30 g, gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten, knackigen Paprikastückchen und Käse.

SALOMON-FOODWORLD.COM

BULL'S-EYE
ESTD 1985

Der BBQ-Profi

Keine Kompromisse – Bullenstarker Geschmack!

- Ideal als Marinade oder Dip
- Authentisch rauchiges Aroma
- Unverwechselbarer BBQ Genuss

ORIGINAL
BULL'S-EYE

JETZT AUCH IM 12 KG EIMER ERHÄLTLICH

Schne frost

Hash Brown Fries

IDEAL ZUM SNACKEN & DIPPEN

NEU

Pommes war gestern!

Testen Sie die neuen Schne-frost Hash Brown Fries: eine knusprige Spezialität aus geraspelten Kartoffeln und feinen Gewürzen.

Mehr Infos unter www.schne-frost.de

Fisch muss schwimmen?

Von wegen! Die hochwertigen „PUR“ Matjes- und Heringsspezialitäten von Friesenkrone kommen nahezu ohne Öl oder Aufguss aus. Das macht die Küche schnell und hält sie sauber. Einfach die Packung öffnen, exakte Menge an feinen Filets entnehmen und direkt verarbeiten. Unsere Matjes Filets „PUR“ Rauchgewürzt und Friesischer Art eignen sich perfekt für frische Fischbrötchen, saftige Snacks und tolle Tapas. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Auch die drei neuen Milden Marinaden Herings Filets „PUR“ Classic, Dill und Cassis – Rote Bete sind wahre Allroundtalente: Die pure Classic-Variante etwa lässt sich mit rotem Pesto, Möhren, Sprossen, Salat und Schnittlauch überaus vorteilhaft präsentieren. Zu Herings Filet Pur Dill passen Babyspinat, rote Zwiebelringe sowie dünn gehobelte Gurkenscheiben und Champignons. Der Fantasie des Küchenchefs sind kaum Grenzen gesetzt.

Weitere Informationen zum Friesenkrone „PUR“-Sortiment finden Sie unter www.friesenkrone.de sowie auf Facebook oder Instagram.

www.friesenkrone.de

THE NEW FRENCH *ganz easy!*

DIE FRANZÖSISCHE KÜCHE GALT SCHON IMMER ALS ELITÄR. DIE HOHE KUNST DES KOCHHANDWERKS IST EBEN UNANTASTBAR. WAS KÖNNEN FRANZOSEN DAZU LAUT VORAUSGEEILTEM RUF BESONDERS GUT? LECKERE DESSERTS! DAS KÖNNEN WIR AUCH, UND GANZ OHNE STUDIUM ODER EWIG LANGE ZUBEREITUNGSZEIT …

MILLEFEUILLE *für kleines Geld*

FÜR 8 PERSONEN

Zutaten

- **1x küchenfertiger Blätterteig** (rechteckig, etwa 35 x 23 cm)
- **feinster Zucker** (z. B. von Cuisine Noblesse)
- **dicke Vanillecrème** (z. B. von Cuisine Noblesse) (oder Vanillepudding nach Packungsanweisung zubereitet)
- **fertiger weißer und dunkler Zuckerguss**

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und leicht mit kaltem Wasser befeuchten. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit Zucker bestreuen.

2. Den Teig vorsichtig auf einen Bogen Backpapier heben und ein Ofengitter darauflegen, damit sich der Teig beim Backen nicht hebt. Dann den Teig ca. 10 Minuten goldbraun backen.

3. Blätterteig umdrehen, befeuchten und mit Zucker bestreuen. Wieder das Ofengitter darauflegen und für ein paar Minuten in den Ofen schieben, bis der Teig völlig trocken und hellgold ist.

4. Den Teig mit einem Sägemesser in 24 Rechtecke schneiden, jeweils ca. 4 x 8 cm, und die Rechtecke mit einer etwa 1 cm dicken Schicht Vanillecrème bzw. Pudding bestreichen.
Jeweils ein weiteres Teigrechteck darauflegen, wie schon zuvor mit der Crème bestreichen und mit den restlichen Teigplatten abdecken. Zuckerguss aufpinseln.

Tipp:

Ein wunderbar marmoriertes Muster zaubern Sie, indem Sie weißen und dunklen Zuckerguss mit einem Holzstäbchen ineinander verzieren. Das hat große Tradition und sieht nach echt französischer Spitzenpatisserie aus.

Charmant und absolut begeisternd!

Nehmen wir uns den YouTube-Kanal **„French Guy Cooking“** vor, so sorgt dieser international für Furore. Über 1 Million Fans freuen sich Woche für Woche auf die neuen Küchenexperimente des sympathischen Franzosen Alex (Alexis Gabriel Aïnouz) aus London. Ohne Scheu und mit enormem Erfindergeist sorgt er für jede Menge Spaßfaktor beim Kochen. **So macht Kochen Spaß!**
Nehmen wir uns das schwierig anmutende traditionelle Gebäck **Millefeuille** vor. Drei dünne Blätterteigschichten und im Sandwichverfahren Vanillecrème dazwischen, abgerundet mit einer Zuckergussschicht, verzaubern jedes Schleckermaul. Gegessen wird es traditionell vorsichtig mit Messer und Gabel, so dass jeder Bissen ein mundgerechtes Sandwich aus Blätterteig und Crème ist. Doch warum so viel Zeit in Blätterteig, Vanillecrème oder Zuckerguss investieren, wenn es auch ganz einfach geht? Probieren Sie doch einmal folgende Variante.

OMG!
100 Wow!-Rezepte und geniale Küchen-Hacks (von Jamie Oliver empfohlen) kommen jetzt auf 176 Seiten in verrücktem und charmantem Design, genau wie ihr Autor. Alex – **„French Guy Cooking“** – verzaubert mit seinem ersten Buch Hobbyköche und Profis.
www.emf-verlag.de

GAMECHANGER PLATTFORMEN

DIGITALE PLATTFORMEN SIND DIE GÄNGIGSTE FORM UNSERER ONLINE-KOMMUNIKATION. EGAL OB MARKTPLATZ, SHOPPING-APP, SOZIALES NETZWERK ODER BUCHUNGSPORTAL FÜR FLÜGE, REISEN, RESTAURANTS: SCHAUT MAN SICH DEN AUFBAU AN, SO SIND ALLE DIENSTE AUF DEM MODELL DER PLATTFORMÖKONOMIE AUFGEBAUT. WIR VERGLEICHEN, SUCHEN FÜR UNS DAS BESTE AUS EINER VIELZAHL VON ANGEBOTEN HERAUS, LIKEN, SPEICHERN UND EMPFEHLEN. AUCH IM B2B-FOODSEKTOR WIRD DIESE ART DER KOMMUNIKATION IMMER MEHR GENUTZT.

KEIN NEUES PHÄNOMEN, DOCH OFT UNTERSCHÄTZT

Der Begriff Plattformökonomie taucht tagtäglich immer wieder im privaten wie im beruflichen Leben auf, doch was versteht man nun genau darunter? Was zeichnet diese Art der Wirtschaft aus? Was genau verändert sich eigentlich für uns? Amazon, Microsoft, Apple, Alibaba, Netflix, SAP oder auch Google sind nur einige Beispiele solcher Plattformen. Ihre Dynamik ist enorm. Schauen wir zurück auf die Entwicklung, so sorgten zwischen 2007 und 2013 anfangs Mobile und Cloud-Technologien, Social Media und Analysetools für den ersten Schub in Sachen Marktplatz. Jetzt beschleunigen **Künstliche Intelligenz, Internet of Things, Blockchain** und **AR** so rasant wie noch nie die weitere Entwicklung.

WAS VERSTEHT MAN UNTER DIGITALER PLATTFORM?

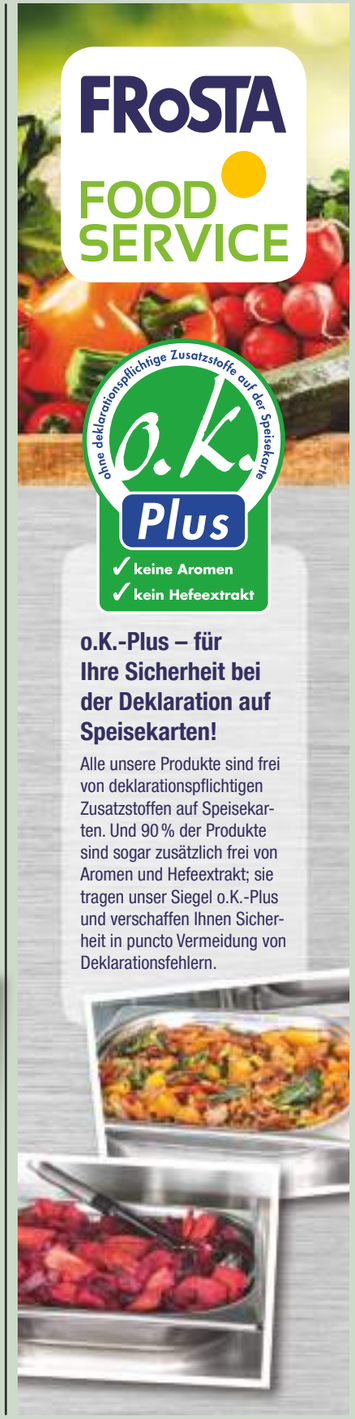
NOCH LIEGT EUROPA IM DORNRÖSCHENSCHLAF

Anhand der Verteilung in der Welt-Plattformökonomie sieht man allerdings gut, wie Europa bei der Entwicklung und der Bedeutung von Plattformen schläft: Gut zwei Drittel gehen an die USA, ein Viertel an Asien/Pazifik und immerhin noch 3,8 % Prozent an Europa. Die übrigen 1,1 % teilt sich der „Rest der Welt“. (Quelle: ECODYNAMICS GmbH) Bricht man diese Tatsache herunter, so sieht man, dass **die wertvollsten Plattformen der Welt aus den USA sind.** Bspw. möchte Elon Musk nicht einfach ein Auto bauen und verkaufen, sondern ein Ökosystem schaffen, an dem möglichst viele Parteien mitmischen wie **Airbnb, Aral, Shell und Total**. Wie das geht? Vor Airbnb-Unterkünften könnten Stromtankstellen aufgestellt werden und auch die Tankstellen müssen umdenken. Wenden wir das auf die Food-Industrie an, so ist zu sehen, dass immer mehr Konzerne ihre eigenen B2B-Plattformen ins Leben rufen, um direkter mit dem Handel zu kommunizieren und diesen zu binden. Das betrifft Getränkeindustrie, Convenience oder sogar Catering. Gerade **Catering ist in Deutschland ein Milliardenmarkt**. Es gibt ca. 13.000 Caterer mit einem jährlichen Umsatz von 9 Mrd. EUR im Jahr 2017 z. B. (gv-Praxis, DFV). Der Markt wächst dabei stetig und es ist an der Zeit, diese Kraft zu bündeln und zu digitalisieren.

DRÜCK MAL AUF DIE TUBE, LIEBE LOGISTIK!

Doch so schnell und ultravernetzt unsere Gesellschaft wird, am Ende muss das Produkt immer noch zum Verbraucher gelangen und hier ist die Logistik ein wesentlicher Zeitfaktor. Egal welche Plattform, **alle zusammen benötigen eine funktionierende Logistik**; das Nadelöhr für den boomenden E-Commerce. Hier besteht enormes Potenzial und damit die Plattformen nicht selbst an Lösungen tüfteln, könnte man im Verbund durchstarten, so wie einst die Post damals der Logistiker schlechthin war. **Effiziente Liefer- und Logistikprozesse sind die Grundvoraussetzung für die moderne Wirtschaft.**

… **52 %** der deutschen Unternehmen nutzen digitale B2B-Plattformen, um Produkte und Dienstleistungen einzukaufen oder zu vertreiben. Tendenz steigend.



SCHWEIN GEHABT!

Hier würde sich jeder sauwohl fühlen!

FERNAB VON MASSENTIERHALTUNG GIBT ES MITTEN IM SCHÖNEN SCHWARZWALD EINEN DER WENIGEN BETRIEBE SEINER ART, DER SEINE SCHWEINE IN FREIER WILDBAHN ZÜCHTET. DIE TIERE LEBEN AUSSCHLIESSLICH DRAUSSEN IM WALD. SOLLTE ES EINMAL ZU NASS ODER KALT WERDEN, BIETEN KLEINE ZELTE, AUF DEM GELÄNDE VERTEILT, DEN SCHWEINEN EINE SAUGEMÜTLICHE UNTERKUNFT. WER HINTER DIESEM SCHWEINEPARADIES STECKT? JUDITH WOHLFAHRT, IHRE MUTTER UND DAS HOFGUT SILVA.

FRAUENPOWER UND DIE *Liebe* ZUM TIER

Judith ist gelernte Bankerin mit BWL-Studium und ließ das Stadtleben für ein neues Leben als eine der modernsten jungen Schweinezüchterinnen des Landes hinter sich. Für sie steht Ethik und Tierwohl an erster Stelle. Wer ihren Schweinehof Silva besucht, wird von neugierig schnuppernden und drängelnden Schweinen begrüßt. „Silva" ist Latein und bedeutet Wald. Zu Recht, denn der Hof liegt inmitten von 15 Hektar Wald mit Steilhängen, Streuobstwiesen, Kastanien, viel Schatten und einigen Quellen. Und so kamen Judith und ihre Mutter auf die Idee, einen bilderbuchartigen Altersruhesitz mit der neuen Liebe zur Schweinezucht zu kombinieren. Berufsbegleitend legte Judith schnell noch einen Master in **„Organic Food Management"** nach und aus einem Traum wurde mit Ehrgeiz schnell Realität. Seit nun sieben Jahren steht das Hofgut Silva für einen der modernsten Schweinezuchtbetriebe überhaupt. Der **würdevolle Umgang** mit dem Tier und eine **artgerechte Haltung** zeigen sich natürlich in der Fleischqualität. Im Sommer fressen die Schweine das Obst der Bäume, im Herbst Kastanien, Bucheckern und Eicheln des Waldes. Äußerst hochwertig, bissfest, fein aromatisch und nur Fett mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren – das sind Eigenschaften, die das Fleisch der englischen Schweine hier auszeichnet. Wir treffen Judith Wohlfahrt auf einen kurzen Plausch …

JUDITH, *warum* SIND ES GERADE ENGLISCHE RASSESCHWEINE?

Wir haben nach Rassen gesucht, die sich für die Freilandhaltung eignen und die eine gute Fleischqualität haben. Außerdem ist es bei Schweinen, die für die Freilandhaltung geeignet sind, meistens so, dass es seltene Rassen sind. Das heißt, der Genpool ist eingeschränkt bzw. sehr klein und man muss auf jeden Fall eine organisierte Zucht haben, damit es nicht zur Inzucht kommt. Das ist bei den Engländern der Fall.

Was VERKENNEN VIELE MENSCHEN AN SCHWEINEN?

Die Sauberkeit. Dass Schweine intelligent und damit auch gelehrig sind, wissen die meisten. Allerdings assoziieren sie diese Eigenschaften nicht wirklich mit dem Nutztier Schwein, sondern eher mit Wildschweinen. Zumindest habe ich das Gefühl. Ein Wildschwein ist sicherlich intelligenter als ein konventionelles Mastschwein. Das liegt aber vor allem an der Hochleistungszucht und an der Haltung. Ein Schwein ist aber vor allem sauber. Dass sie sich im Schlamm suhlen, dient zur Abkühlung im Sommer, da Schweine nicht schwitzen und nur so ihre Körpertemperatur regulieren können. Wenn sie keine Möglichkeit zum Suhlen haben, legen sie sich notgedrungen in Kot und Urin … Aber das dient alleine dem Überleben. Nicht weil sie gerne stinken. In der Natur ist übrigens kein einziges Tier „dreckig". Die stinkenden Tiere sind menschengemacht.

VON WELCHEN FAKTOREN HÄNGT *gute* FLEISCHQUALITÄT DEINER MEINUNG NACH AB?

Die Faktoren sind immer dieselben: Rasse, Alter, Geschlecht, Haltung, Fütterung, Schlachtung, Reifung.

Wie KAM ES, DASS DU MIT DEINER MUTTER DAS STADTLEBEN LINKS LIEGEN GELASSEN UND DICH FÜR DEN SCHWEINEHOF ENTSCHIEDEN HAST?

Meine Mutter hat schon immer auf dem Land gewohnt. Ich bin auf dem Land groß geworden und mich hat es auch während meiner Stadtzeit immer wieder nach Hause gezogen. Irgendwann waren mein Job in München und die Arbeit auf dem Hof zusammen zu viel. Ich musste mich für eins entscheiden und da habe ich nicht sehr lange überlegt.

UND *warum* GERADE OBERKIRCH?

Oberkirch hat sich zufällig ergeben, aber Oberkirch hat eine gute Lage. Die Gegend hat Vollbeschäftigung, es gibt viele Menschen, die auf gutes Essen Wert legen, Frankreich ist nicht weit, Freiburg und Karlsruhe auch nicht. Wir haben auch Kunden aus der Schweiz.

Wer mehr erfahren will:
www.hofgut-silva.de

FIRMEN IN DIESER AUSGABE:

BONE BROX
WWW.BONEBROX.COM

CHOPBOX
WWW.THEYESCOM.COM

EISL EIS
WWW.EISL-EIS.AT

EMF VERLAG
WWW.EMF-VERLAG.DE

GRILLOMAX
WWW.GRILLOMAX.DE

KOPPERT CRESS
WWW.KOPPERTCRESS.COM

LE BEURRE BORDIER
WWW.GENUSSHANDWERKER.DE

LAUMERS
WWW.LAUMERS.COM

LOHBERGER
WWW.LOHBERGER.COM

MATTHAES VERLAG
WWW.MATTHAES.DE

MOTEL A MIIO
WWW.MOTELAMIIO.COM

OXALIS
WWW.MUEHLE-SCHLUCHSEE.DE

PONYHOF
WWW.PONYHOF.CO

PRESSLOFT
WWW.PRESSLOFT.COM

PUR-KREFELD
WWW.PUR-KREFELD.DE

SCHWEINEHOF SILVA
WWW.HOFGUT-SILVA.DE

SENSORBOTTLE
WW.SENSORBOTTLE.DE

THE BAYLEAF
WWW.THEBAYLEAF.DE

WASGAU C+C GROSSHANDEL GMBH
WWW.WASGAU-CC.DE

WILD COOKING
WWW.WILD-COOKING.DE

Chef de Cuisine 13/2020

Die Chef de Cuisine ist ein Magazin von:

INTERGAST GROSSVERBRAUCHER-SERVICE HANDELSGESELLSCHAFT MBH
www.intergast.de

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

ANZEIGENDISPOSITION
Julia Schneider, Anna Leneschmidt
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

CHEFREDAKTION
Bettina Schneider

ART-DIREKTION
Diane Wuttke (Leitung), Melanie Bohn, Sandra Leber

REINZEICHNUNG
Daniela Schott, Emanuele Wallat-Veronese, Ingo Betten

BILDNACHWEIS
123rf, Adobe Stock, Bonebrox, Brandstätter Verlag/Gianmaria Gava, Eisl Eis, emf Verlag/Dan Jones, Grillomax, INTERGAST, iStock, Klein & Hubert, Koppertcress, Laumers, Le Beurre Bordier, Lohberger, Louis Rottstegge, matthaes Verlag/Antoniewicz, Ponyhof, Pressloft, Pur-Krefeld, Shutterstock, Siemens, Smartbottle, StockFood, The Bayleaf, The Yes Company, Unsplash, Vega, Wasgau C+C, Wild Cooking/Ralf Müller

DRUCK
ColorDruck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen/Germany

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

IHRE NÄCHSTE AUSGABE DER CHEF DE CUISINE ERSCHEINT IM JULI 2020.

Kreativität kennt keine Grenzen.

Wenn Profiköche und CHEF zueinander finden, können Meisterwerke entstehen. Denn die Produkte von CHEF nehmen Küchenprofis nicht nur jede Menge zeitraubende Arbeit ab – sie sind DIE Basis für Gerichte mit Wow-Faktor. Ob als intensiver Ansatz, zum kreativen Abschmecken oder individuellen Verfeinern: Hergestellt aus ausgewählten Zutaten und authentisch im Geschmack sorgen die hochwertigen Fonds, Jus und Saucen für das gewisse Etwas. Die Inspiration kommt da von ganz alleine. Mit CHEF. Passende Rezepte gibt es auf unserer Website.

Hochwertige Fonds, kraftvolle Jus und erstklassige Saucen in innovativen Formaten.

Für mehr Inspiration besuchen Sie www.nestleprofessional.de

CHEF
CREATIVITY NEVER RESTS

Nestlé PROFESSIONAL

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

KLAUS DÜRRSCHMID

„ÜBER GESCHMÄCKER KANN MAN NICHT STREITEN!“

„GESCHMACKSVERSTÄRKER“ DR. KLAUS DÜRRSCHMID IST SENSORIKER UND LEBENSMITTELWISSENSCHAFTLER. ER KENNT DAS GEHEIME NETZWERK UNSERER SINNE UND WEISS ANTWORTEN AUF BANALE FRAGEN WIE: „WARUM ESSEN WIR GERNE SCHARF?“ ODER „WARUM SCHMECKT ESSEN SOWIE ES SCHMECKT?“ DER ACH SO KLEINE MUSKEL ZUNGE KANN EINEM UNGEAHNTE SINNE ERÖFFNEN …

HABEN SIE IHRE 6 GESCHMACKSSINNE BEISAMMEN?

Wir können mindestens sechs Grundgeschmacksrichtungen erkennen: **süß, salzig, sauer, bitter, umami und fett.** Diese Grundgeschmacksrichtungen transportieren eine bestimmte Bedeutung, doch was ist umami? In Europa hat man sich lange gegen die Ansicht der Japaner gewehrt, es gäbe auch den Grundgeschmack umami, der vom Salz der Glutaminsäure, dem Glutamat, und auch anderen Aminosäuren, den Bausteinen der Proteine, ausgelöst wird. Glutamat befindet sich in großen Mengen beispielsweise in Fleisch, Fisch, Hartkäse (Parmesan), Pilzen und Tomaten. Der **Umami-Geschmack ist ein Hinweis auf ein proteinreiches Lebensmittel.** Und weil die Papillen der Europäer im Gegensatz zu den Japanern, die lange Zeit eine weitaus proteinärmere Kost hatten, dauernd in Glutamat badeten, haben sie nicht einmal erkannt, dass hier eine eigenständige Geschmacksart vorliegt. Man sagt außerdem, der Erfolg der italienischen Küche sei darauf zurückzuführen, dass viele sehr glutamatreiche Rohstoffe in ihr eingesetzt werden.

ANGENEHME SCHMERZEN

Warum essen wir gerne scharf? **Der Mensch ist das einzige Tier, das die brennende Schärfe in Früchten und Speisen wahrnehmen kann**, und sie trotzdem isst. Warum macht er das? Es gibt eine Reihe von Antwortversuchen, weshalb Menschen scharf essen. Eine Antwort wird als Hypothese des begrenzten Risikos bezeichnet. Sie beschreibt den Chili-Verzehr als **ein objektiv nicht gefährliches Ereignis** – analog beispielsweise zum Anschauen von Thriller-Filmen oder Achterbahnfahren. Eine andere Hypothese spricht vom **„Masochismus des Alltags“.** Demnach empfinden es viele Menschen als angenehm, wenn ein kleiner, kontrollierter Schmerz nachlässt.

UND DIE ZUKUNFT DES GESCHMACKS?

Im Bereich des Geschmacks diskutiert man das Konzept des virtuellen Geschmacks oder augmented flavours. Dabei setzt man schwache elektrische Reize ein, die auf der Zunge die Geschmackswahrnehmungen sauer, salzig und bitter erzeugen können. In einer Klinik für Bluthochdruck-Patienten in Tokyo gibt es bereits ein No-Salt-Restaurant, in dem die Patienten **mit Gabeln essen, die einen schwachen elektrischen Impuls an das Essen und die Zunge abgeben und so zu einer salzigen Geschmackswahrnehmung führen**, ohne dass Salz im Essen wäre. Eine reizvolle Zukunftsmusik ist auch das **New Sense Designing**, welches das Ziel verfolgt, für Menschen gänzlich neue Wahrnehmungsbereiche zu erschließen, indem neue, im üblichen, evolutionär entwickelten biologischen Rahmen nicht vorhandene Sensoren entwickelt und mit dem Gehirn vernetzt werden. Wir könnten dann Substanzen riechen und schmecken, die wir mit unserer heutigen biologischen Ausstattung noch nicht wahrnehmen können.

ZUNGENBEKENNTNISSE

Mehr dazu gibt es auf 240 Seiten unterhaltsam erklärt. „Zungenbekenntnisse“ sei jedem ans Herz gelegt, der Schluss mit Halbwahrheiten und Mythen machen will. (Brandstätter Verlag)

„Was meine Gäste wollen? Weniger Fleisch – genauso aufregend.“

Einfache Lösungen und Rezepte mit Wow-Effekt:

Jetzt auf **ufs.com/pflanzlich**

Unilever Food Solutions

„UNSERE STÄRKE IST Regionalität IM internationalen VERBUND“

intergast
Und Dein Rezept funktioniert