

CHEF DE CUISINE

intergast

Und Dein Rezept funktioniert



HERZBLUT
DINGE ANDERS TUN

n0

3



HINGESCHAUT
FASZINIERENDE FAKTEN

KULINARISCHES KEITUM
24 STUNDEN MIT RALF BOS AUF SYLT

ERLEBNIS GASTRONOMIE
MIT KONZEPTEN IN ANDERE WELTEN EINTAUCHEN



HINGESCHAUT AUF HERZBLUT

„DIE MENSCHEN DAHINTER“

JEDEN TAG GEBEN MENSCHEN IN IHREN BERUFEN DAS BESTE UND MACHEN SO ERFOLGE MÖGLICH. BESONDERS IN DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE. DIE GANZE BRANCHE LEBT VOM **HERZBLUT** EINZELNER, VOM ENGAGEMENT DER ARBEITNEHMER UND DEREN CHEFS. DESHALB WIDMEN WIR UNS IN DIESER AUSGABE DEN MACHERN EINER EINZIGARTIGEN BRANCHE.

Wir arbeiten in einer spannenden Branche, in der fast kein Tag wie der andere ist und in der persönliche Kontakte unersetzbar sind. In diesem Heft nehmen wir die Menschen, die tagtäglich in der Gastronomie und Hotellerie ihr Bestes geben, in den Fokus und widmen Ihnen unser Superthema Herzblut. Diese vielfältige und fordernde Branche erfordert viel Herzblut. Vom Auszubildenden bis hin zum Küchendirektor fragen wir die Menschen in der Branche, was Sie an Ihrem Job fasziniert und wofür Sie tagtäglich **ihr Herzblut geben**. Durch die unterschiedlichen Perspektiven können wir Dinge auch anders denken. Nicht aus dem Blick verlieren wir dabei natürlich den die ganze Branche bedrohenden **Fachkräftemangel**. Obwohl sich Hotels und Restaurants in Deutschland wegen der guten Konjunktur und den steigenden Übernachtungszahlen weiter auf Wachstumskurs befinden, ist und bleibt die größte Herausforderung die Gewinnung von fachlich geeignetem und motiviertem Personal. Deshalb müssen wir alle mit vereinten Kräften daran arbeiten, mehr jungen Menschen die Attraktivität einer Ausbildung im Gastgewerbe nahe zu brin-

gen. Wie das die Fachverbände FBMA, DEHOGA und VKD bereits heute tun, lesen Sie ebenfalls in dieser Ausgabe.

Über stetig steigende Besucher- und Übernachtungszahlen kann sich auch der Europa-Park freuen. Mittlerweile hat der größte Freizeitpark Deutschlands auch den größten Hotelkomplex Deutschlands und plant noch weitere Veränderungen. Mehr erfahren Sie in der Rubrik Gastro-Erlebnis. Auch wir, die **INTERGAST**, wachsen.

Wir geben jeden Tag unser Herzblut, um uns ständig weiter zu verbessern und können uns mit Niggemann in Bochum jetzt über ein weiteres starkes Mitglied freuen.

Den besonderen Frische-Großhandel lernen Sie in der Rubrik Mitmacher kennen. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Herzlichst
Ihr Ralf Lambert
Geschäftsführer INTERGAST



SUPER-
THEMA



18

42
ERLEBNIS
EINKAUF

44
CHEESE

48
CHEERS!

50
WINTER-
KÜCHE

52
SCHÖN &
PRAKTISCH
NACHSCHLAG

54
GASTRO-
ERLEBNIS

58
INNO-
VATION

60
KLUG-
SCHEISSER

62
WER HÄTT'S
GEDACHT?

64
SCHON
GEWUSST?

66
IMPRESSUM

68
FESTTAGS-
BRATEN

16
SPAREN

12
ERLEBEN

10
LIEBEN

NEUES VON
INTERGAST
08

MIT-
MACHER
06

Niggemann



HINGESCHAUT



Spezialisiert auf Frische

von Julia Heitchen

BOCHUM HAT IM STADTTEIL HOFSTEDE MIT NIGGEMANN EIN WAHRES EINKAUFS-PARADIES FÜR GASTRONOMEN UND EINZELHÄNDLER. DER FRISCHESPEZIALIST IST NEUES MITGLIED DER INTERGAST.

Farben leiten das Auge in den modernen Hallen des Food Frischemarktes Niggemann. So weiß man sofort, wohin man sich orientieren muss, wenn man den 2010 neueröffneten Großhandel betritt. **Farbig beleuchtete Kuben zeigen an, wo welches Kernsortiment zu finden ist.** Zu den fünf Frischebereichen zählen: Obst und Gemüse (grün), Käse (gelb), Fisch (blau), Fleisch (rot) und Geflügel (orange).

Die Würfel sind nicht nur schön anzusehen, sie haben auch eine Funktion. „Da zum Beispiel Obst und Gemüse teilweise unterschiedliche klimatische Bedingungen

benötigen, herrscht dort auch eine andere Lagertemperatur vor“, erklärt Prokurist Peter Küster. Die Vielfalt ist groß: Allein bei den Tomaten stehen 15 verschiedene Sorten zur Auswahl, und es gibt in allen Sortimentsbereichen nichts, was auf Wunsch nicht bestellt werden kann.

Zu den Kunden zählen sowohl Imbissbudenbesitzer als auch Sterneköche sowie Einkäufer vom kleinen Supermarkt bis hin zum Feinkostgeschäft. **„Wir haben für jeden Bedarf das passende Sortiment“,** sagt Küster. Und wer den Blick auf das Käsesortiment richtet, das von einem gelben Würfel dominiert wird, der glaubt das auch:



HINGESCHAUT EXKLUSIV IN AUSWAHL UND NACHHALTIGKEIT

Bei Niggemann weiß man, was man bekommt, denn der Weg der Ware kann immer zurückverfolgt werden. Auch die artgerechte Aufzucht der Tiere ist entscheidend. „Wir schätzen Lebensmittel wert, und das schätzen unsere Kunden“, sagt Prokurist Peter Küster mit Überzeugung. „Deshalb verlassen wir uns nicht auf fremde Siegel, sondern wissen immer selbst, woher unsere Lebensmittel stammen.“ So werden Hühner und Enten von den Züchtern unter ganz natürlichen Bedingungen aufgezogen. Beispiele hierfür sind das Peyriguet-Huhn, die Pommersche Ente oder die Gressingham-Ente, eine englische Kreuzung aus Wildente und Pekingente. „Diese Sorten gibt es nur bei uns“, sagt Küster.



Im Molkerei Markt gibt es unter den 450 nach Ländern geordneten Käsesorten

viele, die sonst nicht im Großhandel zu finden sind. „Wir kaufen auch von kleinen Käsereien ein, die nicht die großen Massen produzieren und besondere Spezialitäten bieten“, erklärt Küster. Besonders sind auch die beiden hauseigenen **Käsesommeliers**, Lisa Heyn und Karla Helmcke.

„Der Respekt vor dem Lebensmittel und das Wissen darum, woher es kommt, sind für uns entscheidend“, erklärt Küster die Philosophie Niggemanns. Und diese Philosophie zieht sich durch alle Bereiche. Fleischermeister Christoph Grabowski ist ebenfalls Sommelier und weiß genau, woher welches Fleischprodukt aus dem Sortiment stammt. Er kennt jeden Züchter persönlich und kann zur Herkunft von jedem Rind oder Schwein eine Geschichte erzählen. Ob aus Kanada, Texas, Irland, Japan oder Australien: Die Vielfalt ist überwältigend. Wer Wert darauf legt, seinen Gästen ein nachhaltiges Stück Fleisch zu servieren und damit auch eine Geschichte zu erzählen, ist bei Niggemann garantiert an der richtigen Adresse.

Auch im Bereich **Seafood** gibt es bei Niggemann nichts, was es nicht gibt. Und das in großen Mengen: 500.000 Portionen Lachsfilet werden jährlich ausgeliefert und verkauft. Der Lachs stammt aus Neuseeland, Schottland oder Norwegen. Eine Besonderheit ist Thunfisch aus Malta, der besonders bei japanischen Spitzenköchen beliebt ist. Dabei handelt es sich um Zuchtware, die lebend gefangen und dann großgefüttert wird. Dadurch ist er deutlich fetthaltiger als Wildtiere. Niggemann verkauft den Thunfisch sowohl zerlegt als auch im Ganzen. Vier bis fünf der 250 bis 300 Kilogramm schweren Tiere werden wöchentlich verkauft.

Aus insgesamt **25 verschiedenen Herkunftsländern** und aus allen Weltmeeren stammt die frische Ware, zu der zum Beispiel Rotbarsch, Skrei oder Maischolle zählen, die immer frisch geliefert wird. Auch hier sind die meisten Lieferanten bekannt. „Wir beziehen auch frischen Fisch aus Island, der von kleinen Fischern vor Ort aus dem Meer geholt wird“, erklärt Michael Zabel, der wie viele andere Beschäftigte im Markt gelernter Koch ist. „Da ich selbst aus dem Bereich komme, kann ich die Wünsche unserer Kunden sehr gut verstehen und sie auch entsprechend beraten.“

Das Verkaufsteam ist bestens geschult.

„Als Ausbildungsbetrieb haben wir eine Übernahmequote von fast 100 Prozent“, sagt Küster. Um die Beratungsqualität noch weiter zu verbessern, hat Niggemann einen neuen, telefonischen Bestellservice eingerichtet, der neben der schnellen Bestellung auch eine ausführliche Beratung rund um die frischen Fischarten anbietet. Neben dem Verkauf von frischem Fisch bietet Niggemann auch das Schuppen und Filetieren als Service an. Der Kunde muss nur den Wunsch äußern und kann dann den Fisch wie gewünscht abholen oder sich liefern lassen.

Die Frischeabteilung, mit der bei Niggemann 1946 alles begonnen hat, ist das Geflügel: Puten, Hähnchen, Enten oder Perlhühner machen heute noch ein Drittel des Gesamtsortiments aus. Die beiden Hähne im Logo weisen auch darauf hin, wie alles begann: Vor 70 Jahren startete

**Niggemann**

Geschäftsführer:	Rainer Altendeitering 1946
Gründung:	1946
INTERGAST-Mitglied seit:	2016
Zentrale:	Bochum

Fakten zum Standort:

- 8.000 Artikel
- 450 Sorten Käse/2 Käsesommeliers
- 350 Sorten Fleisch/1 Fleischsommelier
- 200 Sorten Geflügel
- 100 Sorten Seafood
- 24-Stunden-Lieferservice
- 30 Kühl-LKWs
- 10.000 Quadratmeter
- 230 Mitarbeiter
- Spedition deutschlandweit

Zutritt nur für Gastronomen und Wiederverkäufer

Niggemann
Food Frischemarkt GmbH
Speicherstr. 4-8 • 44809 Bochum
Tel. (02 34) 90 37-00
www.niggemann-food-frischemarkt.de

Werner Niggemann sein Geschäft als Eier- und Geflügelhändler. Gemeinsam mit seinem Sohn Herwig wurde das Sortiment immer weiterentwickelt. Die große Vielfalt des Geflügelsortiments sucht heute ihresgleichen, weshalb Niggemann einer der größten Geflügelhändler in Deutschland ist.

Wer es nicht schaffen sollte, bei Niggemann vorbeizukommen, kann auch den **umfassenden Lieferservice** in Anspruch nehmen. Eine Flotte aus 30 LKWs liefert die frischen Produkte direkt zu den Kunden. Und das sehr schnell: „Wir haben sehr kurze Lieferzeiten“, betont Küster. „Wer bei uns um 22 Uhr bestellt, bekommt am nächsten Morgen um 4 Uhr schon seine Lieferung.“

 Mitmacher

Ho, Ho, Ho!



HINGESCHAUT DIE BESTEN GARNELEN VON INTERGAST

- Extensive, nachhaltige Aufzucht in Mangrovenwäldern Vietnams
- Nur fünf Tiere pro Quadratmeter
- Einsatz natürlicher Futtermittel
- Frei von chemischen Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln
- Knackiger Biss und feste Textur
- Einfach zu schälen durch Easy-Peel-Deluxe-Methode

DAS ETWAS ANDERE FESTTAGSMENÜ

DIE MANGROVEN-GARNELEN DER CUISINE NOBLESSE MASTER CHEF EDITION SIND EIN GANZ BESONDERER LECKERBISSEN ZU DEN FESTTAGEN.

An besonderen Tagen möchten Gäste auch etwas ganz Besonderes genießen. Wer auf seine Menükarte neben dem üblichen Gänsebraten oder Karpfen mal eine andere Delikatesse setzen möchte, wird mit den **Black-Tiger-Garnelen** von **Cuisine Noblesse Master Chef Edition** garantiert einen Volltreffer landen. Die Leckerbissen kommen aus extensiver, nachhaltiger Zucht in den Mangrovenwäldern Vietnams, wo sie unter

nahezu natürlichen Bedingungen in **Naturteichen aufwachsen** und sich nur von Plankton ernähren. Der gesamte Weg der Garnelen kann lückenlos zurückverfolgt werden, und so können Sie Ihren Gästen auch eine Geschichte über die Herkunft erzählen.

Auch die Bauern aus der Umgebung profitieren von der Aufzucht, da sie leistungsgerecht bezahlt werden. Geschmacklich heben sich die Garnelen auch deutlich von anderen Sorten durch eine **festere Konsistenz** ab. Da die Garnelen viel Platz haben, können sie ihre Schwimmfähigkeiten ausleben und bilden so starke Muskeln aus, die wiederum für die feste Textur sorgen. Die Black-Tiger-Garnelen von **Cuisine Noblesse Master Chef Edition** verwöhnen den Gaumen und sind eine **Investition in Geschmack, Qualität und Nachhaltigkeit**.



Cuisine Noblesse

Orientalischer Genuss

DIE INTERGAST-MARKE CUISINE NOBLESSE ENTFÜHRT SIE MIT DEN BEIDEN NEUEN HARTWEIZENPRODUKTEN COUSCOUS UND BULGUR IN DIE ORIENTALISCHE KÜCHE.

Im Orient und in Nordafrika sind **Couscous** und **Bulgur** als Hauptnahrungsmittel schon lange in den Küchen etabliert. Zu Recht: Die kleinen Kugeln haben viele Ballaststoffe, wenig Fett und einen hohen Gehalt an Mineralstoffen und Vitamin B. Auch in Europa steigt die Nachfrage nach **Couscous**, dem zu Kügelchen zerriebenen Grieß, der aus Weizen, Gerste und Hirse hergestellt wird.

Oft verwechselt und doch anders ist **Bulgur**: Dieser besteht nicht aus Grieß, sondern aus Weizengrütze. Der etwas gröbere Vetter des feinen Couscous wird nicht nur bei Veggies immer beliebter. Und das aus gutem Grund, denn der Getreideschrot schmeckt klasse, lässt sich vielseitig verwenden und ist dazu noch gesund.

Bulgur ist übrigens grundsätzlich vorgekocht. Überhaupt ist seine Herstellung ziemlich aufwendig: Man weicht die Getreidekörner ein und dämpft sie. Anschließend werden sie an der Luft getrocknet und dann zu mehr oder weniger grobem Schrot zerbrochen. Für hellen, fast weißen Bulgur sorgt das Bleichen mit Natronlauge. Mit dieser Vorbereitung braucht man Bulgur nicht einmal mehr zu kochen oder zu dämpfen: Für den klassischen Salat namens „Tabouleh“ oder für die Vorspeise „Kibbeh“ (mit Lammhack) genügt es, die groben Getreidestückchen einfach in kaltem Wasser quellen zu lassen.

Couscous

Bulgur

GANZ KROSS IM KLEINFORMAT

Die beliebten funny-frisch Kessel Chips von Intersnack sind seit 2012 ein echter Verkaufsschlager. Jetzt auch im praktischen 35-g-Format – für den kleinen Snack zwischendurch. Die Chips werden aus deutschen Kartoffeln hergestellt, die in dicke Scheiben geschnitten und in kleinen Chargen bei niedrigen Temperaturen unter häufigem Wenden schonend goldgelb geröstet werden. Das besondere Herstellungsverfahren verleiht den Kessel Chips, die in sechs Varianten erhältlich sind, ihren extra krossen Biss.



FROSTA
FOOD SERVICE

FISHING FOR KIDS – KLEINE FISCH-PORTIONEN FÜR JUNGE GÄSTE

Für Kinder ist der Verzehr von fettreichem Seefisch besonders wichtig, mindestens einmal pro Woche sollte er deshalb auch in Kindertageseinrichtungen und in der Schulverpflegung auf der Speisekarte stehen. Konkret empfiehlt die DGE mindestens 50g Seefisch pro Woche bei Kindern unter 4 Jahren, 60g bei Kindern unter 7 Jahren, 70g bei unter 10-jährigen und 100g bei Jugendlichen unter 19 Jahren*. Dabei muss der Fisch keineswegs paniert sein, im Trend liegen kleine Fischportionen ohne Panade, die dafür einen tollen Grillgeschmack haben.



KLEINPORTIONEN OHNE PANADE – GEGRILLTER MINIFISCH IN MSC-QUALITÄT VON FROSTA

Mit den leckeren Kleinportionen von FROSTA geht Ihnen garantiert jedes Kind ins Netz. Vier verschiedene Geschmacksrichtungen und Portionsgrößen stehen dabei zur Wahl. So zum Beispiel die MSC Mini Grill-Fischportionen »Mediterran«, ca. 60 g gegrilltes Alaska-Seelachs-Filet (MSC) mit Kräutermarinade und einem Portionsgewicht von ca. 70 g (Abbildung links). Oder Sie entscheiden sich für die MSC Mini Grill-Fischportionen »Gartenkräuter«, ca. 80 g gegrilltes Alaska-Seelachs-Filet (MSC) mit Gartenkräuter-Marinade und einem Portionsgewicht von ca. 95 g. Beide Produkte sind tiefgefroren und ideal für die Zubereitung im Combi-Dämpfer.

*Quelle: DGE, Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Qualitätsstandards 2014

HOMANN

VOLLER GENUSS SALATDRESSINGS IN PROFIQUALITÄT

- ideales Handling, ob im 4-l-Eimer oder in der 875 ml Tube
- geprüfte Produktqualität, ausgewogener Geschmack, optimale Konsistenz
- lange haltbar und ungeöffnet nicht kühlbedürftig



HOMANN

Foodservice

UNSER FOODSERVICE TEAM
www.homann-foodservice.de

HOMANN

NADLER



HAMKER



LIEBEN

von Julia Heitchen

VERTRIEBLER LIEBEN IHREN JOB.
DREI VON IHNEN HABEN AUF
UNSEREM **VERHÖRSSEL**
PLATZ GENOMMEN UND UNS
DREI FRAGEN BEANTWORTET.
WAS SIE BEWEGT,
LESEN SIE HIER.



CHRISTOF FECHER,
48 JAHRE,
GEORG NEITZER GMBH,
STOCKSTADT

SEIT WANN ARBEITEN SIE IM AUSSENDIENST?

Nach der Lehrzeit als Koch folgte die zweite Ausbildung im Unternehmen Neitzer zum Groß- und Außenhandelskaufmann. Mit Abschluss der Lehre erfüllte sich 1990 mein Wunsch, unser Unternehmen im Außendienst zu repräsentieren und die Kundenschaft in all ihren Facetten kennenzulernen.

WELCHE REGIONALE SPEZIALITÄT KÖNNEN SIE BESONDERS EMPFEHLEN?

Ein Aushängeschild unseres Unternehmens sind Wildspezialitäten, die wir selbst produzieren und unter der Marke „Diana“ vertreiben. Hierzu zählt auch ein Rehbraten, der individuell nach den Vorstellungen der regionalen Küche zubereitet werden kann. Voraussetzung, er

behält nach dem Braten seine rosa Farbe. Dann ist er auch in der Soße aufgewärmt eine Delikatesse. Beim Braten sollte das Tier nicht ein zweites Mal getötet werden.

ERZÄHLEN SIE UNS EINE LUSTIGE BEGEBENHEIT AUS IHREM BERUFSALLTAG?

Es war in der Spargelzeit, als ich zu einem Kunden kam. Er war von der hohen Nachfrage im Mittagsgeschäft so überrascht, dass ihm der geschälte Spargel ausging. Als er mich sah, kam schnell die Frage: „Bist du nicht gelernter Koch?“. Er erkundigte sich noch kurz nach meinen Fähigkeiten im Umgang mit dem Schälmesser und prompt stand ich, mit Schürze und Messer ausgestattet, vor zwei Kisten Spargel. Der Ehrgeiz packte mich und ich lieferte eifrig Nachschub. Als Dankeschön gab er mir zwei Kilo Spargel mit auf den Weg – natürlich ungeschält.



UWE TUSCHL, 33 JAHRE,
GV-FRISCHDIENST
WALTHER GMBH,
KITZINGEN

WAS GEFÄLLT IHNEN AN IHRER TÄTIGKEIT AM MEISTEN?

Ganz besonders und wichtig ist mir der direkte und enge Kontakt mit dem Kunden. Man trifft so viele interessante Persönlichkeiten. Oft entwickeln sich auch gute Freundschaften außerhalb der geschäftlichen Beziehung. Das schätze ich sehr. Richtig blühe ich auf, wenn ich zusammen mit meinen Kunden neue Ideen für Speisekarten oder Events planen kann. Diese und noch weitere Punkte lassen mich Tag für Tag voller Motivation starten.

WELCHES PRODUKT DER INTERGAST IST IHR LIEBLINGSPRODUKT?

Das ist jetzt schwierig ... Ich hab mehrere Favoriten: Das Toskana Brötchen schmeckt süß oder deftig belegt einfach klasse. Der Bergjausenkäse ist zum Füllen oder überbacken ein Traum. Unser Apfelstrudel ist voller Geschmack und einfach in der Zubereitung. Und ganz besonders stolz bin ich auf die neuen Artikel der **INTERGAST** „Garnelen aus dem Mangrovenwald“.

WELCHE REGIONALE SPEZIALITÄT KÖNNEN SIE BESONDERS EMPFEHLEN?

Da wir ja in Franken sind, zählt das „Schäufele mit Klöß“ zu den Traditionessen schlechthin. Ein saftiges Stück aus der Schweineschulter gesägt, das auf dem Teller vom Knochen fallen muss, serviert mit kräftiger Dunkelbiersoße, krosser Schwarte und Klößen, klassisch mit Speckkrautsalat, Rotkohl oder Wirsing. Aber auch original „Leiterle“ vom Rind sind einfach Traumhaft.



NILS PERSZEWSKI,
43 JAHRE,
AUGUST JAEGER
NACHF. GMBH,
ENGELSKIRCHEN-
RÜNDEROTH

WAS GEFÄLLT IHNEN AN IHRER TÄTIGKEIT AM MEISTEN?

In erster Linie der persönliche Kontakt mit Menschen, also zu unseren Kunden. Außerdem Strategien zu entwickeln und auch wirtschaftlich erfolgreich zu sein.

AUF WAS LEGEN KÖCHE UND GASTRONOMEN BESONDERS VIEL WERT?

Das meiste Augenmerk wird auf die Qualität und den Preis des Artikels gelegt. Wichtig ist dem Kunden zudem die Seriosität und das Vertrauen zu seinem Ansprechpartner (seinem Großhändler). **ERZÄHLEN SIE UNS EINE LUSTIGE BEGEBENHEIT AUS IHREM BERUFSALLTAG?**

Als damals neuer Außendienstmitarbeiter kam ich in eine Hotelküche. Anscheinend konnte man mich nicht als solchen erkennen, der Küchenchef blaffte mich ein wenig von der Seite an, ich sollte doch zuerst mal die Abflüsse in der Küche reinigen, die hätten es ja schon seit circa 2 Wochen nötig. Er dachte, ich wäre der neue Hausmeister! Wir mussten beide herzlich lachen.



Food-Pairing – eine aromatische Liaison

Lebensmittel zu kombinieren, deren Aromen verwand sind und die sich gegenseitig perfektionieren – das ist Food-Pairing. Getreu dem Motto „Gleich und gleich gesellt sich gern“, lässt dieser Food-Trend neue, aufregende kulinarische Liaisons entstehen. Auch der Gewürzexperte UBENA hat seine Gewürzmischungen hinsichtlich der Übereinstimmung der einzelnen Aromen überprüft und zeigt mit den Kreationen Bock auf Reh & Hirsch, Petri Heil, Rauchfeines Federvieh, Bananen Curry sowie den Relishes Erdbeer-Paprika und Apfel-Curry Paarungen, die aromatisch füreinander bestimmt sind.

Bock auf Reh & Hirsch ist ein Zusammenspiel aus Vanille und Rosenblättern in Kombination mit klassischen Wildgewürzen. Diese harmonische Beziehung überzeugt durch ihr außergewöhnliches Flair und eignet sich besonders zum Marinieren von Hirsch, Reh, Wildschwein und Hase. Fruchtig-pikante Kreationen lassen sich mit dem Erdbeer-Paprika Relish zaubern. Bei diesem Paar ergänzen sich aromatische Erdbeeren, feurige Pfefferkörner und Paprika zu einer wahren Delikatesse. Die wohl verlockendste Ménage-à-trois ist das Apfel-Curry Relish. Die fruchtig-würzige Kombination aus Apfel, Curry und Sherry lässt Genießer-Herzen höher schlagen.

Auf den ersten Blick erscheinen die Gewürzmischungen als ungleiche Paare, doch sind es die zahlreichen Gemeinsamkeiten, die ihre Beziehung letztendlich so harmonisch machen. Garnelen mit Zimt und Vanille? Definitiv eine Kombination für Liebhaber des ausgefallenen Geschmacks. Besonders zu Pasta ist diese Food-Pairing-Kombination ein aufregender Begleiter und verspricht ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis für Genießer, die Abwechslung lieben. Erdbeeren mit Chiliflocken und Schokolade oder Basilikum-Zucker auf Eis oder Cheesecake sind zwei weitere, kreative Geschmackserlebnisse, die Food-Pairing möglich macht. Nicht ohne Grund sagt man, dass Liebe durch den Magen geht, mit Food-Pairing aufregender denn je.



24 STUNDEN KULINARISCHES KEITUM

von Ralf Bos
www.bosfood.de

0 UHR

Es ist Zeit, das müde Haupt auf ein weiches Kissen zu betten. Mit ein wenig Glück liegt dieses Kissen in einem bequemen Bett im Kapitänsdorf **Keitum auf Sylt**. Keitum mausert sich mehr und mehr zum Place to stay auf der Insel. Zwischen den romantischen Kapitänshäusern ist eine Unzahl von Gästebetten zu finden, in Pensionen, Privatunterkünften und Hotels. Sollte Ihr Glück besonders groß gewesen sein, konnten Sie sich Kissen und Bett in einem der drei Premiumhotels in Keitum sichern. Drei ganz verschiedene Hotels, die jedoch eines gemeinsam haben: Sie verkörpern den im Süden Europas schon oft zitierten Spruch: „**Wenn Sie perfekten Urlaub machen wollen, dann müssen Sie nach Sylt fahren.**“ Auch wenn dieser Satz von genervten Rezeptionisten eher zynisch gemeint ist, weil Sylt ja keine Schönwettergarantie hat, so ist doch sehr viel Wahres daran. Betrachten wir die drei Hotels mal etwas genauer. An erster Stelle steht das neue **Hotel Severin*s**. Dieses traumschöne Objekt verfügt über das größte Reetdach Europas, und unter diesem Reetdach findet man 62 Zimmer, die zugleich luxuriös und charmant eingerichtet sind und einen unglaublich hohen Wohlgefühlcharakter haben.

Aber gut schlafen ist nicht alles, was das Severin*s zu bieten hat. Das kulinarische Angebot ist atemberaubend. Zwei Restaurants, das Tipken's und das Hoog, zeigen, was dabei rauskommt, wenn man **Gastronomie zu 100 Prozent** auf die von einem gewünschten Gäste zuschneiden kann. Im Tipken's wird dem verwöhnten Gaumen genüge getan und die Kochkunst steht im absoluten Fokus. Im Hoog wird der Bistrotstil gepflegt, ohne sich der Enge, die in den

meisten Bistros herrscht, zu unterwerfen. Das großzügige Platzangebot besticht durch die hohe Qualität der Ausstattung. Der absolute Kracher ist jedoch das Spa. 2000 Quadratmeter mit Blick auf einen großen offenen Kamin vom Pool aus. Wie geil ist das denn?

Von gleicher Qualität, jedoch bereits im Stadium der Institution ist der **Benen-Diken-Hof**. Auch hier sind die 120 Gästebetten in Zimmern und Suiten feinsten Ausstattung untergebracht. Berühmt ist der Benen-Diken-Hof für seine ausgezeichnete Küche. Was sich im Restaurant Kökken zuerst wie ein Werbeversprechen anhört: **Frische, regionale Küche, metabolic balance, gerne vegetarisch**, ist in letzter Instanz eine logische Entwicklung der seit Jahrzehnten konsequent auf den Gast ausgerichteten Küche.

Ein anderes Kaliber ist der **Aarnhoog**. Das Schwesterhotel des Fährhauses im benachbarten Munkmarsch mit seinem fantastischen 2-Sterne Restaurant, besticht durch seine Ruhe. Im historischen Empfangsgebäude findet man neben der Rezeption eine kleine Bar und ein gemütliches Café, in dem auch gefrühstückt wird. Die Zimmer befinden sich in einem separaten Gebäude, was für entsprechende Ruhe sorgt. Das Hotel verfügt nur über elf Zimmer, aber diese haben es, sogar für Sylt-Verhältnisse, in sich. Hochwertig eingerichtet, mit freistehender Badewanne und Privat-Spa in fast jedem Zimmer. Wer ein wenig mehr Spa möchte, kann durch den unterirdischen Tunnel in das große Spa gelangen. Und dort wird man von der Eleganz und Qualität überwältigt. Sollten Sie also in einem der drei beschriebenen Hotels untergekommen sein, dann schlafen Sie gut. **Und das ist kein Wunsch, das ist ein Versprechen.**

6 UHR

SIE SIND ERST KURZ AUF DER INSEL? DANN IST ES IHRE INNERE UHR, DIE SIE WECKT. SIE SIND JEDOCH AUF SYLT.

KEINE TERMINE, KEIN ZEITDRUCK.

NUR RUHE UND ENTSPANNUNG. ALSO NOCHMAL UMDREHEN UND EINE WEITERE RUNDE KISSENKUSCHELN.

8 UHR

Es ist ein Phänomen auf Sylt, wie schnell man sich von allem erholt und wie ausgeschlafen man am Morgen ist. Das Aufstehen fällt einem leicht, und so lässt sich das Tagwerk gut beginnen.

Keitum ist am schönsten, wenn man es zu Fuß erkundet. Das ist mittlerweile ein geflügeltes Wort. Für diejenigen, die in einem der drei Hotels wohnen, ist jede Frühstückslokalität selbstverständlich fußläufig. Schließlich frühstückt man dort, wo man schläft. Sollte man jedoch in einer anderen Unterkunft schlafen, in der vielleicht kein Frühstück angeboten wird, ist jetzt die Zeit für den ersten Spaziergang des Tages. Alle drei beschriebenen Hotels bieten ihr Frühstück auch ex-

ternen Gästen an. Jedes Frühstück ist Weltklasse. Im Hoog im Hotel Severin*s kann man freitags bis sonntags sogar bis 17 Uhr frühstücken.

Im Tipken's, ebenfalls im **Severin*s**, kann man bei schönem Wetter im Garten frühstücken; und im **Aarnhoog** gibt es ein interessantes Schietwetter-Angebot: Frühstück vom hochgelobten Frühstücksbuffet in Kombination mit einem Besuch des Spa, auch für Nicht-Hotelgäste.

Aber auch außerhalb dieser Hotels gibt es interessante Frühstücksangebote. **Die kleine Teestube** lockt ab 10 Uhr mit einer verführerischen Frühstücksauswahl von klein bis verschwenderisch. Der Restaurantname ist hier Programm. 80 Sorten Tee loser Tee werden hier fachkundig ausgedient.

12 UHR

Wer nach dem Frühstück einen ersten ausgedehnten Spaziergang durchs Dorf oder zur Keitumer Kirche oder vielleicht an den westlichen Ortsrand, an dem Dethlef Dörte seinen friesischen Käseladen führt, der zum Probieren und Einkaufen einlädt, gemacht hat, darf sich schon bald Gedanken über ein **gutes Mittagessen** machen. Eine Bank für ein gutes Mittagessen wie auch für ein perfektes Dinner sind die **Behrens-Brüder**, Oliver und Andreas (Desche, wie man ihn auf Friesisch nennt). Sie führen zwei Restaurants, die vis-à-vis liegen. Das von Desche geführte Restaurant heißt **Amici** und ist italienisch geprägt. Das von Oliver geleitete Restaurant heißt **Butcherei** und ist ein astreines Steakhaus. Die

Philosophie der Brüder ist so einfach wie genial. **Perfekte Gastgeber**. So perfekt, dass viele Keitumer Gäste sich gar keine Gedanken mehr machen, wo sie essen, sondern nur auf welcher Straßenseite.

Auf der italienischen Seite jagt ein Leibgericht das nächste und die Produkte sind von überragender Qualität. Ganze Fische, perfektes Risotto, Kalbsbäckchen und Trüffelpasta werden comme il faut zubereitet und von einer fachlich überragenden Weinkarte begleitet. **Auf die Weinempfehlung von Desche sollte man hören.** Er weiß, wovon er spricht, und er hält nicht nur die richtigen Weine, sondern auch die richtigen Jahrgänge vor.

Gegenüber regiert Oliver mit breiter Brust. Stolz auf die Qualität seines Res-

taurants, seiner Produkte und seiner Küche. **Konsequent hohe Qualität von Fleisch und Beilagen.** Die Zubereitung durch seinen hoch talentierten Küchenchef Peter Albrecht wird durch den **800°C Grill** perfektioniert, und man spricht hier ohne Übertreibung vom besten Steak der Ostdörfer.

Außen eine himmlische Kruste und innen saftigstes Fleisch von höchster Qualität. Mehr geht nicht. Jetzt das Tollste: **Amici und Butcherei** öffnen ihre Pforten um 12 Uhr und schließen ihre Küche um 22 Uhr. Dazwischen gibt es keine Küchenpause. Ein Traum für alle Frühesser, Spätesser, Drinnensitzer und Draußensitzer. Denn beide Restaurants sind nicht nur durchgehend geöffnet, sondern verfügen auch über eine sehr starke Außengastronomie.

Zeit für ein bisschen Spa oder ein wenig Wattwandern, bevor es zum Shoppen geht. Viele wunderbare Geschäfte und Ateliers, außerhalb der Kulinarik, laden zum Bummeln durch das malerische Keitum ein. Doch der Nachmittag ist auch eine Zeit der gastronomischen Versuchungen.

An oberster Stelle stehen dort sicher **Johannes King** und seine umwerfend charmante Partnerin Selina Müller, die das Johannes King am Ortseingang von Keitum betreiben. Das Johannes King ist kein Restaurant und kein Delikatessengeschäft. Es ist kein Gartencafé und keine Feinkostmanufaktur, **es ist ein bisschen was von allem.** Vom Restaurant abgeleitet gibt es hier die Möglichkeit, verschiedene Speisen in der Größe einer Vorspeise, aber in 2-Sterne Qualität zu probieren. Das Delikatessengeschäft bietet eine ein-

14 UHR

malige Auswahl an Delikatessen, die man nicht nur inselweit, sondern oft sogar deutschlandweit in dieser Konzentration nicht findet. Johannes King hat nicht nur eine ganz feine Zunge, sondern auch ein sehr gutes Händchen für erlesene **Feinkostspezialitäten**. Der Gartencafé-Anteil bietet bei schönem Wetter unter freiem Himmel und bei schlechtem Wetter unter beheizten Schirmen erlesene warme und kalte Getränke, feinstes Gebäck und natürlich die wunderbaren Naschereien der 2-Sterne Fraktion. Zuletzt die Manufaktur, die es möglich macht, Johannes-King-Preziosen auch zu Hause zu genießen. Apropos zu Hause – ein besonderer Service von Johannes King: Er serviert Ihnen ein perfektes Dinner in Ihrem Ferienapartment auf ganz besondere Art und Weise. Und zwar fertig zu bereitet auf

» » » schwerem Geschirr und in gusseisernen Töpfen. Es muss dann nur noch

aufgewärmt und serviert werden. Am nächsten Tag werden Geschirr und Töpfe wieder abgeholt und man braucht noch nicht einmal abzuspuhlen. Auch die Qualität dieser Speisen bewegt sich im 2-Sterne- Niveau. So was Tolles gibt es nur auf Sylt.

Im Westen von Keitum, gegenüber von Dethlef Dörtes Käseladen, befindet sich das **Kontorhaus Keitum**. Ein wunderbarer Teegarten mit fantastischem Blick auf die Wiesen und das Siebenflüsseland. Das Kontorhaus wurde von Franziska und Wolfgang Zaeske unglaublich aufwendig und liebevoll eingerichtet und man versinkt regelrecht in der Mischung aus **Ambiente und Aussicht**. Wenn man sich hier einmal niedergelassen hat, egal ob auf der üppigen Außenterrasse oder im heimeligen Innenraum, ist es schwer, sich dort wieder loszueisen. Auch hier hat die Kulinarik einen hohen Stellenwert, und nicht nur die Blechkuchen und die unglaubliche Teeauswahl sind hier vom Feinsten. Vom Feinsten sind auch die Hotelzimmer im Kontorhaus. **Edel und puristisch** und mit einem unverbaubaren Blick über die Wiesen bis zum Rantumer Becken.

17 UHR

Diejenigen, die sich das Mittagessen verkneifen haben und auch bei Kaffee und Kuchen zurückhaltend waren, dürfte jetzt das kleine Hungerchen quälen; es ist Zeit für die Frühesser.

Frühesser werden in Keitum gut bedient. Nicht nur dank der durchgehend geöffneten Helden Amici und Butcherei und des durchgehend geöffneten Hoog im Hotel Severin*s. Es gibt noch weitere Player auf der kulinarischen Karte, die nachmittags geöffnet bleiben. Ein Kleinod ist **Fisch Fietes Bistro**, direkt neben **Fisch-Fietes Restaurant**. Während das Restaurant in den letzten 60 Jahren schon ein wenig Patina angesetzt hat, ist das Bistro jung und frisch. Im Gegensatz zum Restaurant, in dem die großen Klassiker serviert werden, hat man sich im Bistro und im dazugehörigen Gartenlokal auf leckere Kleinigkeiten spezialisiert. Alles ist gut und preiswert. Hier ist es durchaus sinnvoll, mehrere Kleinigkeiten zu probieren. Räucheraal auf Rührei mit Bratkartoffeln, Gurkensüppchen oder Miesmuscheln.

Ähnlich charmant stellt sich die **Kleine Küchen-kate** dar. Detlef und Heike kochen und servieren hier, was sich der Sylt-Urlauber wünscht: Garnelen, Heringe und Wiener Schnitzel. Steaks von den Rindern der Keitumer Wiesen. Auch hier ist durchgehend geöffnet und es besteht die Möglichkeit, bei schönem Wetter auf der wattenahen Terrasse zu sitzen.

19 UHR

Sollte heute ein großes Dinner auf dem Plan stehen, empfehlen sich neben den großen Namen (**Amici, Butcherei, Hoog im Severin*s und Kökken im Benen-Diken-Hof**) auch einige, die man vielleicht nicht so auf dem Plan hat.

Vornehm, professionell und souverän wird im Tipken's im Hotel Severin*s Fine Dining serviert. Große Küche im vermutlich elegantesten Ambiente Keitums.

Die Gäste des **Aarnhoog** werden eingeladen ihr Dinner im **Fährhaus Munkmarsch** einzunehmen. Das ist zwar nicht in Keitum, aber zum einen nur wenige Minuten entfernt, zum anderen gehört das Fährhaus denselben Besitzern wie der Aarnhoog. Das Fährhaus zählt mit seinen zwei Michelin-sternen zu den besten Adressen der Insel und ist eine Empfehlung für das ganz große Dinner.

20 UHR

Sehr urig ist der **Salon 1900**. Viele kennen den Namen von der Werbung auf der Kutsche, die tagtäglich ihre Touristenrunden über die Insel dreht, kennen jedoch das Lokal nicht. Der Salon ist ein grundehrliches Lokal.

WHAT YOU SEE, IS WHAT YOU GET.

Was die Speisekarte vorschlägt, kann bedenkenlos bestellt werden. Die leicht verschnörkelte Inneneinrichtung lässt auf ein weiteres Relikt aus alten Zeiten stoßen: Den **„Danz op de Deel“**. Diese Institution mit Dorfdisco zu übersetzen wäre vielleicht etwas despektierlich, trifft es aber ganz gut. Nach dem Essen kann bis zur späten Stunde dort bei Disco- und Schlagermusik abgezappelt werden.

Ein wunderbarer Urlaubstag geht zu Ende. Ein letzter Absacker an der Hotelbar oder ein Schlummertrunk in den dafür prädestinierten Lokalen sollte ein adäquater Abschluss sein.

22 UHR

PIUS Weinwirtschaft ist mit Sicherheit die richtige Adresse für solch ein Unterfangen. Der Wirt, Pius Regli, der weinaffine Gastgeber, dem auch das weltberühmte Manne Pahl in Kampen gehört, hat ein extrem gutes Händchen für Personal, Wein und Speisen, auch wenn die Speisen in seiner Weinbar nur eine untergeordnete Rolle spielen sollen. Alles ist griffig, lecker und passend. Der Service ist freundlich und die Weine sind extrem gut ausgesucht. Der richtige Platz, um den Abend ausklingen zu lassen.

Neu auf der Insel ist die **Reblaus**. Der Name, der auf der Insel ein wenig befremdlich wirkt, weist auf jeden Fall darauf hin, worum es hier geht. Der Inhaber ist ein renommierter Weinhändler, und das ist auch gut so. Neben der Garantie für gute Weine bürgt er für gute und originelle Weinbegleitung. So ist es in der Reblaus noch bis kurz vor Mitternacht möglich, neben anderen Schmankerln ein sehr schmackhaftes Käsefondue zu schlemmen. Dieses, mit einem Kirschwasser heruntergespült, dürfte die richtige Bettschwere erzeugen, der es bedarf, um sich selig in eins der Keitumer Kissen fallen zu lassen und einem weiteren **genussvollen Tag entgegenzuträumen**.

POMMES

IN

HÖCHSTFORM

Eine Pommes Lösung für jedes Menü!

Es waren einmal... Standard Pommes. Der sich rasant ändernde Markt fragt aber mehr denn je nach frischen Ideen. Neue Konzepte wie Fast Casual Dining, boomende Trends wie Burger-Ketten und Street Food, sind permanent auf der Suche nach Neuem! Die Grenzen zwischen ihnen verwischen ständig und sie erzeugen eine enorme Dynamik im Food-Markt. Diese neue Realität erfordert Mehrwert: Einzigartig und passend zum Thema und System sollen Pommes heute mehr sein, als nur eine 'einfache' Beilage. Genau dafür hat Aviko das Premium Tiefkühl Pommes Sortiment entwickelt.

- **Sweet Potato Fries:** Originell und authentisch in Geschmack und Optik, attraktive Farbe und Knusprigkeit, vegetarisch und glutenfrei.
- **Super Crunch:** 100% knuspriger, längere Standzeit, länger warm, länger verkaufsfähig! Erhältlich als Normalschnitt und Feinschnitt sowie als Steakhouse- und 18mm Variante.
- **Super Longs:** Extra lange Pommes mit konstant hoher Qualität und hervorragendem Ertrag. Erhältlich als Normal- und Feinschnitt sowie mit Schale.
- **Turbo Frites:** Extra schnell zuzubereiten, weniger Fettaufnahme durch deutlich kürzere Zubereitungszeit. Erhältlich als Normal- und Wellenschnitt.

Mehrwert-Star-Pommes, die Ihren Gäste mehr Zufriedenheit und Ihnen und Ihrem Geschäft unter dem Strich mehr Gewinn und Erfolg bringen.



„Wer in der Küche täglich Höchstleistungen erbringen soll, braucht Produkte, die ihn dabei unterstützen. Die Premium-Pommes von Aviko mit ihren eingebauten Extras bieten dem Koch die Möglichkeit, etwas ganz Besonderes zu servieren und sich von seiner Konkurrenz abzuheben.“

www.aviko.de

f @aviko365



Mit freundlicher Unterstützung



von Julia Heitichen

WENIGER KOSTEN, mehr Gewinn

KOSTEN SENKEN, AM IMAGE SCHRAUBEN UND ETWAS FÜR DIE UMWELT TUN.
WER MÖCHTE DAS NICHT? MANCHMAL IST MIT KLEINEN
SCHRITTEN SCHON VIEL GETAN.

OB KLEINE FRÜHSTÜCKSPENSION ODER SCHICKES LUXUSRESORT: DAS HOTEL- UND GASTSTÄTTENGESWERBE IST EINE SEHR ENERGIEINTENSIVE BRANCHE. ES MUSS VIEL WÄRME ERZEUGT WERDEN, SEI ES IN DER KÜCHE, IN DEN SAUNA- UND WELLNESSLANDSCHAFTEN ODER IN DEN GASTRÄUMEN. DAMIT DIE GÄSTE SICH WOHLFÜHLEN, SIND AUSSERDEM EINE ANGENEHME BELEUCHTUNG UND BELÜFTUNG SEHR WICHTIG. DIE ENERGIEKOSTENANTEILE AM UMSATZ SIND DAHER DEUTLICH HÖHER ALS IN DEN MEISTEN INDUSTRIEBRANCHE, DIE IM GEGENSATZ ZUM GASTGESWERBE OFT STEUERVORTEILE BEI DEN ENERGIEPREISEN GENIEßEN.

DAS RESULTAT:

Die Energiekosten in der Branche sind immens. Mittlerweile schlagen sie mit mehr als zehn Prozent bei den Gesamtausgaben zu Buche – das ist eine ganze Menge. Deshalb fließt jedes einzelne Prozent an Einsparung in die Gesamtbilanz: Die Höhe des Energieverbrauchs hat einen stetig steigenden Einfluss auf die Wettbewerbsfähigkeit in der Hotellerie und Gastronomie. Auch werden die gesetzlichen Auflagen immer strenger.

ABER DAS GUTE IST:

Energiekosten hängen nicht allein vom Preis, sondern ebenso vom Verbrauch ab. Das heißt: Energiesparen lohnt sich immer mehr, Energieeffizienz wird auch in Zukunft erheblichen Einfluss auf die Rentabilität eines Betriebes haben. Eine Umrüstung ist natürlich ein sinnvoller Schritt, aber nicht immer ohne größere Kostenaufwendungen möglich. Doch manchmal bringen schon kleine Maßnahmen in der Summe richtig viel – und schonen damit Umwelt und Geldbeutel.

IMAGEFAKTOR Energie

Ein hoher Energieverbrauch bedeutet nicht nur hohe Kosten. Wie in einem Betrieb Energie verbraucht wird, ob erneuerbare Energien genutzt werden und ob auf einen sparsamen Umgang mit Ressourcen geachtet wird, spielt für Gäste eine immer größere Rolle. Vor allem Privatbetriebe mit mehr als 500 Quadratmeter Nutzfläche, die aufgrund der Energiesparverordnung einen Energieausweis aushängen müssen, haben darunter zu leiden. Durch diese Aushangpflicht

kann ein hoher Energiebedarf zu einem ernsthaften Imageproblem für einen Betrieb werden.

JEDER KANN ETWAS TUN

Mit ein paar einfachen ersten Schritten kann jeder Unternehmer punkten. Einfache Praxistipps können oftmals ganz einfach umgesetzt werden. Eine umfassende Analyse des Energieverbrauchs, um individuell und effektiv Einsparungen erzielen zu können, steht immer am Anfang von allem.

EINFACH SPAREN

- Einen Experten hinzuziehen und sich beraten lassen, denn vor Ort lassen sich verborgene Einsparpotenziale viel einfacher erkennen. Energieberater sind in ganz Deutschland zu finden.
- Der Erfahrungsaustausch mit anderen Betrieben lohnt sich. Vielleicht macht der Nachbar ja schon etwas richtig, auf das man selbst gar nicht gekommen wäre?
- Verträge prüfen! Strom- und Gasverträge laufen teilweise schon seit Jahren und sind vielleicht längst nicht mehr rentabel. Ein Vergleich mit anderen Anbietern lohnt sich immer.
- Bewegungsmelder einbauen: in Bereichen, in denen sich nicht immer jemand aufhält, wie im Keller oder auf der Toilette, eine sinnvolle Investition.
- Für jedes Gericht feste Portionsgrößen festlegen: Dann weiß jeder Mitarbeiter, wie das richtige Maß auf dem Teller ist.
- Rückgänge kontrollieren: Wenn immer etwas übrig bleibt, dann können Portionen auch verkleinert werden.
- Deko reduzieren: Weniger ist nicht nur mehr auf dem Teller, sondern auch im Geldbeutel.
- Ständig geöffnete Türen vermeiden! Das betrifft sowohl den Eingangsbereich von Gaststätten

als auch den von Kühlhäusern. Dort hilft ein geeigneter Streifenvorhang aus Plastik, Energieverluste einzudämmen.

- Leuchten überprüfen: Sind die Leuchtmittel noch zeitgemäß? Eine Umrüstung auf Energiesparlampen ist besonders bei Dauerbetrieb sehr effizient.
- Die KfW-Bank bietet in den Bereichen „Energieeffizienz“, „Erneuerbare Energien“ sowie „Umwelt & Innovation“ zahlreiche Fördermittel für Kredite an, um die effektive Nachrüstung zu unterstützen. Ein Blick auf www.foerderdatenbank.de lohnt sich ebenfalls.

HINGESCHAUT

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) gibt seit zehn Jahren mit der „Energiekampagne Gastgewerbe“ nützliche Hilfestellungen zum Energiesparen. Aktuelle Merkblätter, eine Energiespar-Toolbox und Informationen rund um die DEHOGA-Energieberater-Kooperationen sind unter www.energiekampagne-gastgewerbe.de zu finden.



Wurst-Spezialitäten in erstklassiger Qualität

Delikatess Bauchroulade



Delikatess Edelsalami Mailänder-Art



Delikatess Streichmettwurst ~ grob ~



Eine große Auswahl unserer Artikel finden Sie online unter www.henkelmann.de

Ohne Zugabe von

- ✓ Laktose
- ✓ Gluten
- ✓ Farbstoffen
- ✓ Geschmacksverstärkern

Henkelmann GmbH & Co. KG
Postfach 1240 • 34468 Volkmarsen • www.henkelmann.de



” DINGE anders
TUN “

SUPERTHEMA HERZBLUT

BEGEISTERUNGSFÄHIGKEIT IST DAS, WAS UNS MENSCHEN IN UNSEREM TÄGLICHEN HANDELN ANTREIBT. IN KAUM EINER ANDEREN BRANCHE WIE DER HOTELLERIE UND GASTRONOMIE IST ES SO ENTSCHIEDEND, SEINEN JOB MIT HERZBLUT AUSZÜBEN. VIELE MENSCHEN HABEN HIER DESHALB IHRE LEIDENSCHAFT ZUM BERUF GEMACHT. WIR SCHAUEN HINTER DIE KULISSEN.

von Julia Heitchen

Menschen bewegen alles in der Hotellerie- und Gastronomie und erzielen so die wachsenden Erfolge, die ständig zu verzeichnen sind. Deshalb widmet sich das Superthema diesen **Machern der Branche**, die jeden Tag alles geben, um Gäste und Kunden nicht nur zufrieden zu stellen, sondern vor allem auch glücklich zu machen. Doch was fasziniert die Angestellten, Chefs und Geschäftsführer jeden Tag so an ihrem Job?

WOFÜR GEBEN SIE IHR HERZBLUT?

Genau das wollten wir wissen und befragten vom Küchenchef über den Geschäftsführer im Großhandel bis hin zum Auszubildenden im Hotel, was sie genau antreibt. Die Hotellerie und Gastronomie ist nicht nur eine faszinierende Branche, in der der Umgang mit Menschen immer eine entscheidende Rolle spielt, sie verzeichnet auch ein rasantes Wachstum – gegessen und getrunken wird schließlich immer. Die Umsatzzahlen sprechen für sich: Das Statistische Bundesamt gab für das erste Halbjahr 2016 ein Umsatzplus von 3,3 Prozent im Vergleich zum Vorjahr aus. Viele Menschen entspannen eben gerne in ihrer Freizeit bei einem Drink in einer Bar oder bei einem guten Essen im Lieblingsrestaurant. Und das aufgrund der guten Konjunktur immer öfter.

Auch der Tourismus boomt: „Fast 200 Millionen Übernachtungen in den ersten sechs Monaten sprechen für sich“, gibt DEHOGA-Präsident Ernst Fischer an. Die Branche hat also allen Grund zur Freude und ist

auch ein Jobmotor für die Wirtschaft. Doch genau hier liegt das Problem: **Der Fachkräftemangel ist nicht zu übersehen und bereits spürbar.** Es fehlt an Auszubildenden und qualifiziertem Personal.

DOCH WAS KANN DIE BRANCHE TUN, UM ZUKUNFTSFÄHIG ZU BLEIBEN?

Diese Frage stellen wir in diesem Kapitel vielen Experten und die zahlreichen Initiativen lassen hoffen, dass die Hotellerie und Gastronomie auch weiterhin eine Branche mit Umsatzwachstum bleibt. Die Berufschancen sind jedenfalls für Einsteiger besser denn je. Die besten Fürsprecher sind wohl einfach der Spaß am Beruf und die Begeisterung, die Gastronomen und Hoteliers an ihre Gäste vermitteln. Sie sind die beste Werbung für ein spannendes

Berufsfeld, von dessen Vielfalt wir einen Überblick bieten, um zu zeigen, wer eigentlich alles in der Branche beschäftigt ist. Auch die Lebensmittelproduktion und das Sortiment des Großhandels oder auch der **INTERGAST** hängt mit dem Abnahmeverhalten der Gastronomen, Hoteliers und Caterer zusammen, das wiederum vom Endverbraucher mitbestimmt wird. So ist die gesamte Branche in einem riesigen Kreislauf miteinander verwoben und voneinander abhängig. Es ist im Interesse aller, diesen Kreislauf auch in Zukunft mithilfe begeisterungsfähiger Menschen bestehen zu lassen. Denn vom Herzblut Einzelner hängt am Ende alles ab.



Das **BESTE**
kommt von uns ...



Foto: © stockphoto.com

- ✓ Blanchierte Garnelen
- ✓ Black Tiger Easy Peel Garnelen
- ✓ Lachs Filet-Portionen
- ✓ Und vieles mehr ...



**Seafood und Fisch
von HAAK & CHRIST**

Superthema

„ FÜR MEINE MITARBEITER, DIE QUALITÄT & UNSERE GÄSTE “

von Inka Stonjek

PETER GRIEBEL IST KÜCHENDIREKTOR IN DEUTSCHLANDS GRÖSSTEM HOTEL, DEM ESTREL IN BERLIN. DORT REALISIERT ER MIT SEINEM TEAM JÄHRLICH CA. 1.900 VERANSTALTUNGEN MIT ETWA 360.000 BESUCHERN. IM GESPRÄCH MIT CHEF DE CUISINE ERZÄHLT ER, WOFÜR ER JEDEN TAG VOLLEN EINSATZ ZEIGT.

HERR GRIEBEL, WOFÜR GEBEN SIE TÄGLICH IN IHREM BERUF IHR HERZBLUT?

Für viele Dinge. Da sind zuerst meine Mitarbeiter. Mit schlechter Laune sollte man am besten gar nicht arbeiten gehen. Ich gehe morgens durch die Küchen, schaue, ob alles läuft und mache ein Witzchen, wenn ich kann. Dann gebe ich alles für Qualität. Darin bin ich sehr pedantisch. Und natürlich gebe ich alles für den Gast. Für ein Industrieunternehmen mag eine Kundenzufriedenheit von 95 Prozent eine gute Quote sein. Bei uns wären in diesem Fall bei 1.000 Gästen 50 unzufrieden – Das ist zu viel! Alle müssen zufrieden sein, noch besser ist, wenn alle 1.000 Gäste begeistert sind.

WAS SIND DIE BESONDEREN HERAUSFORDERUNGEN FÜR EINEN KÜCHENCHEF IM GRÖSSTEN HOTEL DEUTSCHLANDS?

Eben diese Begeisterung zu erreichen, denn es geht heute nicht mehr nur alleine darum, gutes Essen zuzubereiten. Wir müssen immer wachsenden Erwartungen gerecht werden. Da muss das ganze Team mithelfen – sonst kommen die schönen Ideen von oben, unten beim Gast nicht an. Auch die Verfügbarkeit der Waren sicherzustellen, ist eine Herausforderung. Wir wollen fair gehandelte Produkte anbieten und zwar nach den drei Säulen unserer Einkaufsphilosophie: Qualität, Logistik und Preis. Das lässt sich am besten mit regionalen Anbietern realisieren. Bei Fleisch ist beispielsweise die Verfügbarkeit von Schwein und Kalb kein Problem, aber die edlen Teile vom Rind in hochwertiger Qualität und ausreichender Menge zu bekommen, ist schwierig. Deshalb kümmere ich mich nur noch um die Akquise geeigneter Lieferanten und die Qualität ihrer Waren.

WIE HAT SICH IHR JOB IN DEN LETZTEN 20 JAHREN VERÄNDERT?

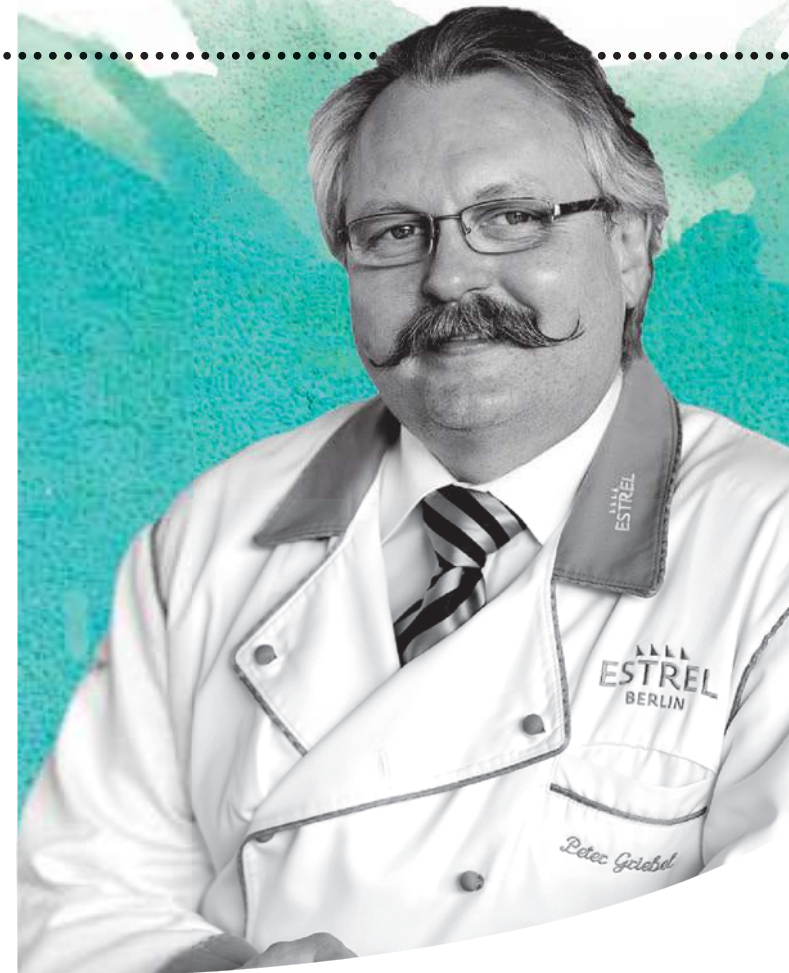
Der entscheidendste Unterschied zu früher ist die Geschwindigkeit: Trends sind heute sehr schnelllebig. Sie entwickeln sich in dem Zeitraum von etwa einem Jahr, der zwischen dem Verkauf und der Realisierung der Veranstaltung liegt. In dieser Zeit kann dann eine neue Form des Kochens entstehen, die als Trend aufgegriffen werden soll. Diese immer neuen Trends bedeuten für uns, dass die Bandbreite an Speisen, die der Kunde bestellen könnte, größer wird und wir alle beherrschen und anbieten (können) müssen – von der Molekularküche bis hin zum Cordon Bleu. Gerichte sind heute individuelle Einzelanfertigungen, alleine durch die steigende Zahl der Vegetarier, Veganer und Allergiker. Ein weiterer Unterschied zu früher ist die permanente Erreichbarkeit durch das Handy.

ARBEITEN SIE VIEL MIT AUSHILFSKÖCHEN ZUSAMMEN?

Ja, das geht gar nicht anders, weil wir extreme Spitzen abfangen müssen. In der vergangenen Woche haben wir täglich 10.000 Essen gemacht, in dieser nur 500.

GIBT ES SITUATIONEN, IN DENEN SIE WÜNSCHTEN, ETWAS ANDERES GEWORDEN ZU SEIN?

Klar, das hat man immer. Es ist eine Reaktion auf den Druck, immer Bestleistungen bringen zu wollen. In diesen Situationen wünsche ich mir, Landwirt geworden zu sein. Abgeschieden auf einer Alm meinen eigenen Käse zu machen, das stelle ich mir dann schön vor.



LAUT AKTUELLER ZAHLEN WIRFT JEDER ZWEITE AZUBI VORZEITIG DAS HANDTUCH. WIE HALTEN SIE IHRE AZUBIS BEI DER STANGE, WENN SIE MERKEN, DASS SICH ZWEIFEL AN DER AUSBILDUNG ANKÜNDIGEN?

Gar nicht, zu diesem Zeitpunkt ist das Thema schon erledigt. Stattdessen versuche ich, die Bereitschaft und Begeisterung für unseren Beruf schon im Bewerbungsgespräch abzuklopfen. In den ersten zehn Minuten erzähle ich, was alles schlecht ist. Ich frage sie zum Beispiel, was sie zu Weihnachten und Silvester machen. Ist die Antwort „mit Familie und Freunden feiern“, sage ich offen, dass sie sich davon nun verabschieden müssen. Auch Hobbies sind ein Anhaltspunkt. Teamsportarten wie Fußball sind in unserem Beruf schwer umzusetzen, weil sie feste Trainingszeiten voraussetzen. Bewerber, die Rad fahren oder Musik hören, sind als Azubis optimal.

WAS GLAUBEN SIE, WARUM IMMER WENIGER JUNGE MENSCHEN EINE AUSBILDUNG IM GASTGEWERBE BEGINNEN? WIE KÖNNEN ARBEITGEBER ANREIZE SCHAFFEN?

Die Anforderungen eines Berufs im Gastgewerbe werden nicht mehr angemessen honoriert. In jeder Branche gibt es Nacht- und Feiertagszulagen, nur bei uns nicht. Die Leute müssen besser bezahlt werden. Das ist die einzige Maßnahme, die flächendeckende Wirkung hat. Ansonsten muss man individuell herausfinden, womit man jeden einzelnen Azubi reizen kann. Vor der Ausbildung können die Bewerber Probetage machen. Hat die Ausbildung begonnen, dürfen sie in einem unserer Restaurants zur Probe essen oder bei uns übernachten. Wir bieten Praktika in Partnerhotels im Ausland an. Außerdem haben unsere Azubis die Möglichkeit, bei uns den Einsatzort zu wechseln. Das Restaurant & Hotel Schloss Britz wird seit 2009 eigenverantwortlich von unseren Auszubildenden geführt. Für jeweils 6 Monate verlegt ein Team aus Auszubildenden seinen Arbeits- und Ausbildungsplatz dorthin, um dort das Restaurant & Hotel selbstständig und eigenverantwortlich zu führen.



NEU!

NUR 10 MINUTEN REGENERIERUNGSZEIT

**Schnelle
Bratenklassiker
für jeden Tag!**



Ob Sauerbraten mit Rotkohl, zarter Schweinebraten oder mild gewürzter Rinderbraten: diese drei deutschen Bratenklassiker dürfen auf keiner Speisekarte fehlen.

HÜLSHORST FEINKOST ALS FLEISCH-CONVENIENCE-SPEZIALIST FÜR GROSSVERBRAUCHER HAT DIE LÖSUNG FÜR DIE PORTIONSGENAUE BRATEN-ZUBEREITUNG.

- Jede Scheibe einzeln entnehmbar
- Kalkulationssicher
- Schockgefrostet für noch mehr Frische



FORDERN SIE UNSEREN AKTUELLEN KATALOG UNTER
INFO@HÜLSHORST-FEINKOST.DE AN!



„WER DIE WAHL HAT, HAT DIE QUAL“

von Inka Stonjek

KAUM EINE BRANCHE IST SO ABWECHSLUNGSREICH WIE DAS GASTGEWERBE. RUND 25.000 JUNGE LEUTE HABEN IM AUSBILDUNGSJAHR 2015 EINE AUSBILDUNG IN DER HOTELLERIE ODER GASTRONOMIE BEGONNEN. SIE ALLE HABEN EINES GEMEINSAM: FREUDE DARAN, DEN GAST GLÜCKLICH ZU MACHEN. WIR STELLEN DIE SPANNENDSTEN BERUFE VOR.

CASSANDRA STORBECK

HOTELFACHFRAU
IM 2. LEHRJAHR,
ESTREL BERLIN

Ich habe schon während der Schulzeit mein Praktikum im Estrel gemacht und mich direkt in das Hotel verliebt. Meine Ausbildung ist sehr facettenreich, kein Tag ist wie der andere.

Besonders gefällt mir, dass ich während meiner Ausbildung mehrere Abteilungen durchlaufe und das es immer eine Mischung aus Gästekontakt und Büroarbeit ist.“



HOTELFACHMANN/-FRAU

TÄTIGKEITEN

Hotelfachleute sind in alle Aufgaben eines Hotels eingebunden. So richten sie die Gästezimmer her, bedienen im Restaurant und arbeiten in der Küche mit. Sie stellen Rechnungen aus und planen den Personaleinsatz. Auch für die Buchhaltung und den Empfang sind sie zuständig. Sie verhandeln mit Reiseveranstaltern und sind an Marketingmaßnahmen beteiligt.

AUSBILDUNGSART

Duale Ausbildung in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule.

SCHULABSCHLUSS

Betriebe stellen überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss ein.

AUSBILDUNGSDAUER

3 Jahre

„

DUSTIN FERGIN

KOCH IM 2. LEHRJAHR,
ESTREL BERLIN

Mein Ausbildungsberuf macht mir sehr viel Spaß, weil ich zum einen sehr gerne koche, auch zuhause für meine Familie, und weil ich damit zum anderen etwas Handwerkliches mache. Besonders viel Spaß machte mir die Arbeit im Schloss Britz, dem Ausbildungsprojekt des Estrel Berlin. Im Schloss Britz führen die Azubis eigenständig das Restaurant. Man lernt viel und kann dort sehr selbstständig arbeiten.“



KOCH/KÖCHIN

TÄTIGKEITEN Köche verrichten alle Arbeiten, die die Herstellung von Speisen umfassen. Dazu stellen sie Speisepläne auf, kaufen Lebensmittel ein und sorgen dafür, dass die Speise rechtzeitig und in der richtigen Reihenfolge fertiggestellt werden. In kleineren Küchen kochen, braten, backen und garnieren Köche alle Gerichte selbst. In Großküchen sind sie meist auf die Zubereitung bestimmter Speisen spezialisiert.

AUSBILDUNGSART Duale Ausbildung in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule.

SCHULABSCHLUSS Betriebe stellen überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss ein.

AUSBILDUNGSDAUER 3 Jahre



HOTELKAUFMANN/-FRAU

TÄTIGKEITEN

Hotelkaufleute sorgen für einen reibungslosen Geschäftsablauf und koordinieren die verschiedenen Aufgaben eines Hotels. Der Schwerpunkt liegt im kaufmännischen und organisatorischen Bereich. Sie übernehmen Aufgaben in der Buchhaltung, im Einkauf und im Personalwesen. Außerdem ermitteln sie Daten für die Kalkulation und Preisbildung und bereiten diese für die Geschäftsführung auf.

AUSBILDUNGSART
EINSATZORT

Duale Ausbildung in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule. Vor allem in den Büroräumen von Hotels, Gasthöfen und Pensionen.

SCHULABSCHLUSS

Betriebe stellen überwiegend Auszubildende mit Hochschulreife ein.

AUSBILDUNGSDAUER

3 Jahre

KEEP ON TASTING!

Veggie-Mix

Zutatenmischung auf Weizen- und Sojabasis für vegane und vegetarische Bratlinge

Geschmack

dezent nach Getreide, mild-würzig, mit ausgewogener Gemüse- und Kräuter-Note

Verwendung

ideale Basis für die Herstellung vegetarischer und veganer Bratlinge, Pattys, Bällchen und Nuggets mit Gemüse oder Käse



Burger & Sandwich Sauce

Geschmack

fruchtig-würzig nach Tomate und Paprika, mit feiner Essiggurken-Note

Verwendung

ideal zu Burger, Sandwich, Wraps sowie zum Dippen von Frittiertem und Rohkost



www.wiberg.eu //



WIBERG
BASIC





RESTAURANTFACHMANN/-FRAU

MARC SCHRÖTER

RESTAURANTFACHMANN
IM 1. LEHRJAHR,
ESTREL BERLIN

Am meisten Spaß macht mir als Auszubildender für das Restaurantfach der Umgang mit den Gästen und die Zusammenarbeit mit den Kollegen – wir sind fast wie eine Familie. Besonders gerne bin ich im Bereich Bankett. Dort gibt es viele Veranstaltungen und die Arbeit ist sehr vielseitig.“



TÄTIGKEITEN Restaurantfachleute sind für den Service der Gäste zuständig. Sie decken Tische ein, geben Empfehlungen für die Speise- und Getränkeauswahl und nehmen Bestellungen entgegen. Sie servieren, erstellen die Rechnung und kassieren. Häufig arbeiten sie bei der Gestaltung der Speisekarten mit. Darüber hinaus bereiten sie Veranstaltungen vor und sorgen für deren reibungslosen Ablauf.

AUSBILDUNGSART Duale Ausbildung in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule.

SCHULABSCHLUSS Betriebe stellen überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss bzw. Hauptschulabschluss ein.

AUSBILDUNGSDAUER 3 Jahre

FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

TÄTIGKEITEN Fachleute für Systemgastronomie sind in alle Aufgabenbereiche eines festgelegten Gastronomiekonzepts eingebunden und sorgen für die Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften. Sie regeln die Abläufe im Einkauf, in der Lagerhaltung, der Küche, im Service, in der Gästebetreuung bzw. im Verkauf und übernehmen die Personalplanung. Außerdem planen und realisieren sie Marketingmaßnahmen.

AUSBILDUNGSART Duale Ausbildung in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule.
EINSATZORT Vor allem in den Gast- und Verkaufsräumen von Selbstbedienungsrestaurants, bei Fast-Food-Ketten, in Raststätten etc.

SCHULABSCHLUSS Betriebe stellen überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss bzw. Hauptschulabschluss ein.

AUSBILDUNGSDAUER 3 Jahre

ASSISTENT/-IN SYSTEMGASTRONOMIE

TÄTIGKEITEN Assistenten in der Systemgastronomie unterstützen das Management beim Einkauf von Ausgangsprodukten, bei Angeboten und bei Verwaltungsarbeiten. Kalkulation, Marketing und Controlling sind weitere Aufgabengebiete. Sie beraten Abnehmer bei der Zusammenstellung von Menüs und Büfets oder hinsichtlich angebotener Dienstleistungen wie Service und Dekoration.

AUSBILDUNGSART Schulische Ausbildung in Berufsfachschule und Praktikumsbetrieb.
SCHULABSCHLUSS Für die Ausbildung wird i. d. R. ein mittlerer Bildungsabschluss vorausgesetzt. Die Berufsfachschulen wählen Bewerber/-innen nach eigenen Kriterien aus.

AUSBILDUNGSDAUER 3 Jahre

KONDITOR/-IN

TÄTIGKEITEN Konditoren verrichten alle Arbeiten, die die Herstellung von Torten, Kuchen oder Pralinen umfassen. Sie berechnen die benötigten Mengen, kaufen Zutaten ein und verrichten die nötigen Arbeitsschritte. Nach dem Backen garnieren, glasieren oder zuckern Konditoren die Waren, z. B. Torten und Gebäck. Außerdem wirken sie bei der Warenpräsentation, beim Verkauf und bei der Kundenberatung mit.

AUSBILDUNGSART Duale Ausbildung in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule.
EINSATZORT In Backstuben von Konditoreien, Cafés, Bäckereien oder großen Hotels.

SCHULABSCHLUSS Betriebe stellen überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss bzw. mittlerem Bildungsabschluss ein.

AUSBILDUNGSDAUER 3 Jahre

KAUFMANN/-FRAU GROSS-UND AUSSENHANDEL

TÄTIGKEITEN

Assistenten im Bereich Hotelmanagement erledigen kaufmännisch-organisatorische Aufgaben. Sie kalkulieren Übernachtungspreise und arbeiten Dienstpläne aus. Sie organisieren den Wareneinkauf und die Lagerung, Werbe- und Marketingmaßnahmen oder die Arbeit im Empfangsbereich. Sie planen Veranstaltungen oder Banketts, sind Ansprechpartner der Kunden und kontrollieren die Effizienz der Abläufe.

AUSBILDUNGSART Schulische Ausbildung in Berufsfachschule und Praktikumsbetrieb.

SCHULABSCHLUSS Für die Ausbildung wird i.d.R. die Fachhochschulreife oder die allgemeine Hochschulreife vorausgesetzt.

AUSBILDUNGSDAUER 2 bis 3 Jahre

FACHKRAFT FÜR SPEISEEIS

TÄTIGKEITEN

Fachkräfte für Speiseeis fertigen Speiseeis und verkaufen es zum Beispiel an der Theke oder am Straßenverkaufsstand einer Eisdiele. Im Gastraum betreuen und beraten sie Gäste, nehmen Bestellungen entgegen und servieren. Daneben bereiten sie kleine Gerichte und heiße Getränke zu. Zudem pflegen sie die Geräte zur Eisherstellung und übernehmen organisatorische und kaufmännische Aufgaben.

AUSBILDUNGSART Duale Ausbildung in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule.

SCHULABSCHLUSS Betriebe stellen überwiegend Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss bzw. Hauptschulabschluss ein.

AUSBILDUNGSDAUER 3 Jahre

KAUFMANN/-FRAU SPEDITION UND LOGISTIK

TÄTIGKEITEN

Kaufleute für Spedition und Logistikdienstleistungen sind in die ganze Logistikkette eingebunden. Sie beraten Kunden, kalkulieren Preise, erarbeiten Angebote und kümmern sich um Versicherungsschutz. Sie beauftragen Transportunternehmen und überwachen die Abwicklung. Sie bearbeiten Reklamationen, kümmern sich um Schadensregulierungen und stellen Rechnungen aus.

AUSBILDUNGSART Duale Ausbildung in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule.

SCHULABSCHLUSS Betriebe stellen überwiegend Auszubildende mit Hochschulreife ein.

AUSBILDUNGSDAUER 3 Jahre

lutece
mushrooms

Champignons & Fond

Ideal als Basis

Wer gerne Champignons isst, erwartet vor allem einen intensiven und aromatischen Pilzgeschmack. Diesem Wunsch kommt Lutèce nach: geschnittene Champignons im geschmackvollen Fond, die sich ideal als Basis für Suppen und Saucen eignen. Probieren Sie es aus.



Asiatische Pilz-Gemüsepfanne mit Putenbrust

Putenbrust in einem Bräter mit etwas Öl scharf anbraten. Lauch, Möhren, Champignons, Knoblauch und Zwiebeln dazu geben und leicht anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit dem Curry abstreuen. Mit Mango Saft ablöschen und dem Pilz fond auffüllen. Limonenabrieb, Chili, Ingwer und Kokoscreme hinzugeben. Das Ragout aufkochen lassen, abschmecken mit Zucker und Salz und ggf. mit Stärke leicht nachbinden.

10 Portionen - Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten:

1200 g Champignons	4 TL Kokoscreme
900 ml Champignonfond	4 TL Curry Madrocas
500 ml Mango Saft	1 Chili
2000 g geschneitzelte Putenbrust	3 Knoblauchzehen, fein gehackt
6 Möhren in feinen Streifen	8 dünne Scheiben Ingwer
2 Gemüsezwiebeln, fein gewürfelt	
10 Stangen Frühlingslauch	Abrieb von 2 Limonenschalen, Salz, Zucker, Öl, grober Pfeffer aus der Mühle

Serviervorschlag:
Die Pilzpfanne mit Basmatireis servieren.



Mehr leckere Rezepte
finden Sie auf www.lutece.de



DARF ES NOCH ETWAS MEHR SEIN?

Wer sich beruflich weiterentwickeln möchte, Spaß an Führungsaufgaben hat oder vom eigenen Restaurant träumt, sollte über Zusatzqualifikationen nachdenken. Für manche Berufe mit Managementaufgaben sind Weiterbildungen sogar zwingend nötig, die auf einer fertig abgeschlossenen Berufsausbildung aufbauen. Zunehmend sind auch akademische Bildungsgänge an Hochschulen und Universitäten als Weiterbildung im Kommen. Hier einige Beispiele:

- Barkeeper/-in, Barmixer/-in, Barkeeper/-in
- Betriebsleiter/-in Hotel/Gaststätten
- Staatl. gepr. Betriebswirt/-in Catering/Systemverpflegung
- Staatl. gepr. Betriebswirt/-in Hotel- und Gaststättengewerbe
- Betriebswirt/-in Hotelmanagement
- Fachwirt/-in im Gastgewerbe
- Diätkoch/-köchin
- Gastronom/-in
- Hotelmeister/-in
- Küchenmeister/-in
- Restaurantmeister/-in
- Sommelier/Sommelière
- Techniker/-in Lebensmitteltechnik (Systemgastronomie)



HANDELSFACHWIRT/-IN

TÄTIGKEITEN

Handelsfachwirte planen, koordinieren und kontrollieren sämtliche Geschäftsprozesse. In der Beschaffung und Logistik verhandeln sie mit Lieferanten und sorgen für den richtigen Umgang mit Waren. Im Marketing entwickeln sie Maßnahmen, setzen sie um und kontrollieren sie. In der Personalwirtschaft erstellen sie Dienstpläne. Sie führen Mitarbeiter und fördern deren berufliche Entwicklung.

AUSBILDUNGSART

Doppelt qualifizierende Ausbildung (anerkannter Ausbildungsberuf und Abschluss Handelsfachwirt/-in) in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule.

SCHULABSCHLUSS

Vorausgesetzt werden die (Fach-)Hochschulreife sowie ein Ausbildungsvertrag in einem anerkannten kaufmännischen Ausbildungsberuf.

AUSBILDUNGSDAUER

In der Regel 3 Jahre



HINGESCHAUT

FÜR QUEREINSTEIGER MIT VERKAUFSTALENT: VERTRIEBSBERATER/-IN IM GROSSHANDEL

Vertriebsberater unterstützen ihr Unternehmen darin, die eigenen Produkte zu verkaufen. Dafür bringen sie einen großen Vorteil mit: Sie wissen, wovon sie reden. Denn sie können bereits eine abgeschlossene Ausbildung nachweisen. Je nach Branche werden verschiedene Berufe vorausgesetzt.



FACHKRAFT IM GASTGEWERBE

TÄTIGKEITEN

Fachkräfte im Gastgewerbe betreuen, bedienen und beraten Gäste. Sie nehmen Bestellungen entgegen, servieren Speisen oder schenken an der Bar Getränke aus. Außerdem dekorieren sie Tische und bauen Büfets auf. In der Küche bereiten sie einfache Gerichte zu, garnieren kalte Platten oder richten das Frühstück an. Im Zimmerservice sorgen sie dafür, dass die Räume einladend hergerichtet sind. Duale Ausbildung in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule. Betriebe stellen überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss ein.

AUSBILDUNGSART

SCHULABSCHLUSS

AUSBILDUNGSDAUER

2 Jahre



VASYL VOVKUNETS

FACHKRAFT IM GASTGEWERBE IM 1. LEHRJAHR, ESTREL BERLIN

Ich habe mich für die Ausbildung im Gastgewerbe entschieden, weil ich sehr gerne im Team und mit Menschen zusammenarbeite. Vor allem der Umgang mit unseren Gästen bereitet mir sehr viel Freude.“



VERKÄUFER/-IN

TÄTIGKEITEN

Verkäufer haben je nach Betrieb oder Abteilung mit Nahrungsmitteln oder anderen Konsumgütern zu tun. Sie beraten Kunden und verkaufen Produkte. Sie prüfen den Lagerbestand, bestellen Ware nach, nehmen Lieferungen an und präsentieren die Ware in den Verkaufsräumen. Darüber hinaus wirken sie bei der Planung und Umsetzung von werbe- und verkaufsfördernden Maßnahmen mit.

AUSBILDUNGSART

Duale Ausbildung in Ausbildungsbetrieb und Berufsschule.

SCHULABSCHLUSS

Betriebe stellen überwiegend Auszubildende mit Hauptschulabschluss ein.

AUSBILDUNGSDAUER

2 Jahre



ALB·GOLD

Natürlich gut – schwäbisch genießen



Ausgesuchte, größtenteils regionale Zutaten, sind die Garantie für beste Nudelqualität.

Handwerklich hergestellt auf modernsten Anlagen.



Feste Partnerschaften sorgen für Transparenz und Vertrauen.



ALB-GOLD Teigwaren GmbH
72818 Trochtelfingen · www.alb-gold.de



von Julia Heitichen

„EIN FAIRER PARTNER“

WAS HAT SIE DAZU BEWOGEN, IN DEN LEBENSMITTELGROSSEHDEL EINZUSTEIGEN?

Nach meinem Handelsschulabschluss habe ich mich entschlossen im Lebensmittelhandel eine Lehre zum Groß- und Außenhandelskaufmann zu machen, weil ich während meiner Schulzeit dort in den Ferien gearbeitet habe und die Aufgaben mein Interesse hervorgerufen haben.

WIE HAT SICH DIE BRANCHE IM LAUFE DER JAHRE VERÄNDERT? WAS IST HEUTE WICHTIGER ALS FRÜHER?

Im Grunde genommen hat sich – in nunmehr über 50 Berufsjahren – alles völlig verändert. Die wichtigen Punkte wie die Dienstleistung, Warenbeschaffung,

HERMANN SCHNEIDER, GESCHÄFTSFÜHRER VON WEHNER GROMA, KANN AUF 23 ERFOLGREICHE JAHRE IM UNTERNEHMEN ZURÜCKBLICKEN UND GEHT ENDE DES JAHRES IN DEN RUHESTAND. WAS IHN AN SEINEM JOB FASZINIERT UND WARUM IHM RESPEKT UND ACHTUNG WICHTIG SIND, ERKLÄRT ER IM INTERVIEW.

Kundenzufriedenheit und der Spaß am Beruf sind schon immer wichtig gewesen. Aber die persönliche Bindung und das persönliche Verhalten sind heute wichtiger denn je, da man heute rein waren- und angebotstechnisch in den meisten Fällen auf dem gleichen Niveau arbeitet.

WAS FASZINIERT SIE AN IHREM JOB?

An meinem Job fasziniert mich in erster Linie der Umgang mit Menschen. Der Respekt und die Achtung, auch gegenüber meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, und das Handeln mit Produkten aus allen Warenbereichen haben an ihrer Faszination bis heute nichts verloren.

WOFÜR GEBEN SIE TAGTÄGLICH IN IHREM BERUF IHR HERZBLUT?

Unsere Kunden zufrieden zu stellen, ihnen als fairer Partner gegenüberzutreten, neuen Herausforderungen aufgeschlossen gegenüberzustehen und mit meinen Mitarbeitern so umzugehen, dass sie mit Freude und Spaß an der Arbeit ihren täglichen Aufgaben gerecht werden können.

SEIT ÜBER 40 JAHREN BILDEN SIE MIT EINER ÜBERNAHMEQUOTE VON 100 PROZENT AUS. WAS IST IHR ERFOLGSREZEPT?

Unser Erfolgsrezept basiert auf einem breiten Angebot verschiedener Ausbildungsberufe, wie zum Beispiel Groß- und Außenhandelskaufmann, Einzelhandelskaufmann und Fachkraft für Lagerlogistik.

Es ist sehr wichtig, schon bei der Auswahl der Ausbildungsplätze zu erkennen, wer sich für die entsprechenden Sparten eignet. Die Auszubildenden als Auszubildende betrachten und nicht nur als billige Arbeitskräfte und ihnen die Möglichkeit eines sicheren Arbeitsplatzes im jeweiligen Bereich zu vermitteln. Dieses Erfolgsrezept hat dazu geführt, dass in fast allen wichtigen Positionen und Hierarchien Mitarbeiter tätig sind, die wir ausgebildet haben.

WEHNER GROMA WÄCHST STETIG, DOCH DER BRANCHE IHRER KUNDEN FEHLT ES AN NACHWUCHS. HABEN SIE DAFÜR EINEN LÖSUNGSANSATZ AUS IHRER LANGJÄHRIGEN ERFAHRUNG HERAUS?

Wenn ich den perfekten Lösungsansatz hätte, könnte ich unseren Kunden perfekt zur Seite stehen. Dies ist aber sehr schwierig. In Verbindung mit anderen Partnern und in Zusammenarbeit mit der Industrie- und Handelskammer, der Berufsschule und den Berufsverbänden haben wir ein Werbeangebot entwickelt,

um den sehr interessanten Berufsweg in der Hotellerie und Gastronomie zu gehen. Dieses steht am Anfang und mit kleinen Schritten hoffen wir, dass wir für die Ausbildungsberufe in Hotellerie und Gastronomie in der Zukunft mehr junge Leute ansprechen können.

WO SEHEN SIE WEHNER GROMA IN ZEHN JAHREN?

Diese Frage zu beantworten ist auf der einen Seite äußerst schwierig, auf der anderen Seite aber auch einfach. Es gibt Dinge, die uns unvorhersehbar von außen in unserem Weg behindern können, aber so wie wir unser Unternehmen aufgestellt haben – mit jungen, motivierten Mitarbeitern und erfahrenen Führungskräften –, denke ich, werden wir in zehn Jahren im Rahmen und mithilfe unserer INTERGAST-Gruppe unsere Bedeutung – regional und national – verfestigen und ausbauen können.

WAS WÜNSCHEN SIE SICH FÜR DIE ZUKUNFT?

Eine positive Entwicklung in unseren Zielgruppen Gastronomie, Hotellerie und Sozialverpflegung, zufriedene Kunden, motivierte und engagierte Mitarbeiter und für alle Beteiligten, dass sie gesund bleiben.

Lieber Hermann Schneider,

die INTERGAST bedankt sich für die erfolgreiche Zusammenarbeit und wünscht alles Gute für die Zukunft! Ciao und auf Wiedersehen!



intergast
Und Dein Rezept funktioniert

fein im Trend!

Göbber

feiner Fruchtaufstrich
kernlos & stückfrei

3kg-Eimer
4 Sorten

25g-Portionen
4-fach Sortierung
im 100er-Karton

www.goebber.de



KONFITÜREN FRUCHTSIRUPE FRUCHTFÜLLUNGEN HONIG SEIT 1888



WIE SIND SIE ZU NESTLÉ PROFESSIONAL GEKOMMEN? WOLLTEN SIE SCHON IMMER IN DEN FOODBEREICH?

Nach einem Wirtschaftsstudium habe ich als Trainee im Bereich Vertrieb und Marketing bei Nestlé begonnen. Persönlich haben mich schon immer das Kochen und gutes Essen fasziniert. Die Möglichkeit, den Umgang mit Menschen und kulinarische Kompetenz zu kombinieren, hat mich zu Nestlé Professional gebracht.

WELCHE AUFGABEN NEHMEN SIE ALS VERTRIEBSDIREKTOR WAHR?

In erster Linie verantworte ich den Kontakt auf Augenhöhe zwischen unseren Kunden und Nestlé Professional. Dies beinhaltet die enge Kooperation mit unseren Handelspartnern, eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Key-Account-Kunden und die Führung unseres Außendienstes.

WAS FASZINIERT SIE AN DER BRANCHE DES AUSSER-HAUS-MARKTS?

Ich empfinde es als Privileg, in einer Branche zu arbeiten, die sich jeden Tag mit Essen und Trinken beschäftigt. Unser Markt entwickelt sich permanent weiter. Jeden Tag entstehen neue Ideen und Konzepte und alles dreht sich darum, Menschen mit Essen und Trinken im Alltag glücklich zu machen.

WOFÜR GEBEN SIE TAGTÄGLICH IN IHREM BERUF IHR HERZBLUT?

Ich möchte gemeinsam mit unseren Kunden jeden Tag neue und bessere Antworten auf die sich wandelnden Bedürfnisse unserer Gäste finden und die schon heute hohe Qualität immer weiter verbessern.

IST ALLGEMEIN IN EINEM GROSSEN KONZERN WIE NESTLÉ NOCH VIEL VOM HERZBLUT EINZELNER ZU SPÜREN ODER STEHT DIE INDUSTRIELLE PRODUKTION IM VORDERGRUND?

Absolut! Diese Begeisterung ist Teil des Erfolgs von Nestlé. Und auch im Außer-Haus-Markt stehen immer die einzelnen Menschen im Mittelpunkt. Wir leben von den persönlichen Gesprächen mit unseren vielfältigen Kunden. Unser Ziel ist es, verschiedenen Anforderungen mit unterschiedlichen Produkten, Lösungen und Services zu begegnen.

DER FACHKRÄFTEMANGEL IN DER GASTRONOMIE IST GRAVIEREND. WIRKT SICH DAS BEREITS AUF NESTLÉ PROFESSIONAL AUS? WENN JA, WELCHE AUSWIRKUNGEN SIND ES GENAU?

Junge Leute, die Koch werden wollen, werden händierend gesucht. Die Hälfte aller Lehrstellen bleibt unbesetzt. Der Fachkräftemangel ist somit eine der größten Herausforderungen unserer Kunden. Wir sind gefordert, unseren Kunden Produkte anzubieten, die einerseits Zeitgewinn durch Reduktion sehr arbeitsintensiver Zubereitungsschritte möglich machen, und andererseits Sicherheit, Verlässlichkeit und Qualität bieten.

WAS UNTERNIMMT EIN GLOBAL PLAYER WIE NESTLÉ, UM DEN NACHWUCHS IN DER GESAMTEN BRANCHE ZU FÖRDERN?

Jugendförderung ist für uns eine Herzensangelegenheit. Deshalb arbeiten wir seit vielen

„
ES IST EIN
PRIVILEG, IN DER
FOODBRANCHE
ZU ARBEITEN
“
von Julia Heitchen

VERTRIEBSDIREKTOR KARSTEN GRÜSCHOW ERKLÄRT SEINE LEIDENSCHAFT FÜR SEINEN BERUF BEI NESTLÉ PROFESSIONAL UND DIE UNTERSTÜTZUNGEN FÜR GASTRONOMEN VONSEITEN DER INDUSTRIE, DAMIT PROZESSE ERLEICHTERT WERDEN KÖNNEN.

Jahren mit dem Verband der Deutschen Köche und insbesondere mit der Jugendnationalmannschaft zusammen. Seit mehreren Jahren bieten wir gemeinsam mit dem Institute of Culinary Art den Ausbildungsgang „ICA-Prozessmanager“ an. Darüber hinaus kann sich der Nachwuchs (und nicht nur der Nachwuchs) in unserem Service Center in Frankfurt weiterbilden. In unserem Seminarprogramm findet sich eine große Vielfalt von der kulinarischen Kreativität über der Personalführung bis hin zum Management.

WENN SIE EINEN BLICK IN DIE ZUKUNFT WERFEN: WAS ÄNDERT SICH VON SEITEN DER INDUSTRIE UND WORAUF MUSS SICH DIE GASTRONOMIE EINSTELLEN?

Die Digitalisierung verändert den Außer-Haus-Markt und unser Verhalten als Gast. Reservierungs-, Bestell- und Bezahlssysteme sowie Bewertungsforen sind heute Normalität. Der Gastronom der Zukunft wird auf allen Kanälen medial präsent sein.

Der wachsende Wunsch der Deutschen nach Gemeinschaft wird immer mehr zum bestimmenden Motiv, außer Haus zu essen. Laut der Nestlé Zukunftsstudie „Wie is(s)t Deutschland 2030?“ werden vor allem Restaurants und Kantinen in 15 Jahren voraussichtlich eine große Rolle als soziale Treffpunkte spielen und die Mittagspause wird sich immer mehr zu einer entspannten Auszeit in gemütlichem Ambiente entwickeln. Da ist es wichtig, das richtige Angebot zur richtigen Zeit verfügbar zu haben.

AUSGEZEICHNET!

Gold für die allergen- & hefefreien Fonds und Grundsauces

- ✓ OHNE ALLERGENE*
- ✓ OHNE HEFE
- ✓ OHNE EINLAGE
- ✓ DEKLARATIONSFREI*



Nestlé Professional erweitert sein hochwertiges Suppen- und Saucensystem

Noch mehr Optionen für anspruchsvolle Köche: Der CHEF Baukasten für Suppen und Saucen, ohne kennzeichnungspflichtige Allergene und ohne Hefe.



Mit den besten Empfehlungen Ihrer Kollegen.

SO EINFACH! DAS CHEF BAUKASTENSYSTEM

HOCHWERTIGE FONDS



KLASSISCHE GRUNDSAUCE



IHRE PERSÖNLICHE NOTE



IHRE INDIVIDUELLEN SUPPEN- UND SAUCENKREATIONEN





„MIT VEREINTEN KRÄFTEN IN DIE ZUKUNFT“

von Julia Heitchen

INTERVIEWPARTNER (VON LINKS):

• **UDO FINKENWIRTH (UF)** IST SEIT 2002 PRÄSIDENT DER FBMA* UND F&B-CHEF IN DER SPIELBANK BAD HOMBURG

• **ANDREAS BECKER (AB)** IST SEIT 2013 PRÄSIDENT DES VKD** UND KÜCHENLEITER BEI DEN VEREINIGTEN HOSPITIEN IN TRIER

• **SANDRA WARDEN (SW)**, RECHTSANWÄLTIN UND ARBEITSMARKT-EXPERTIN, IST SEIT 2006 GESCHÄFTSFÜHRERIN IM DEHOGA BUNDESVERBAND

DREI EXPERTEN AUS DREI VERBÄNDEN – EIN THEMA: DIE ZUKUNFT IN DER BRANCHE, DIE VOM FACHKRÄFTEMANGEL ÜBERSCHATTET WIRD.

WAS DIE DREI FACHVERBÄNDE DEHOGA, FBMA UND VKD DAGEGEN UNTERNEHMEN, ERKLÄREN IHRE VORSTÄNDE IM INTERVIEW.

..... Superthema

WAS MUSS JEMAND MITBRINGEN, DER IN DER GASTRONOMIE ARBEITEN MÖCHTE?

UF: Zuerst einmal **Leidenschaft für den Beruf, Einsatz und Motivation.** Die Branche lebt von Gästen und Gastfreundschaft. Wir arbeiten täglich mit ganz unterschiedlichen Menschen zusammen und das erklärte Ziel ist es natürlich, den Ansprüchen jedes Einzelnen gerecht zu werden. Da ist kein Tag wie der andere und das muss einem erfolgreichen Gastronom natürlich im Blut liegen. Wer sich heutzutage für einen Beruf in der Hotellerie oder der Gastronomie entscheidet, den erwarten ein abwechslungsreicher Berufsalltag, vielseitige Einsatzbereiche, und – dessen sind sich die wenigsten bewusst – hervorragende Aufstiegschancen sowohl im In- als auch im Ausland.

AB: Wer gerne mit frischen und schmackhaften Produkten arbeitet, Freude daran hat, anderen ein wohliges Seufzen zu entlocken, und gerne mit allen Sinnen arbeitet, der ist in der Küche schon ganz richtig. Dabei ist der Beruf des Kochs aber auch ein **Kraftakt für Multitalente:** Es gilt nicht nur, den Gaumen des Gastes immer wieder neu zu verzaubern, den Appetit zu wecken und Kreativität in die vielfach geübten Arbeitsabläufe fließen zu lassen. Organisation und hohes Arbeitstempo sind Grundvoraussetzungen für ein erfolgreiches Arbeiten im Gastro-Business. Auch über Ernährungstrends und wissenschaftliche Standards muss ein

ANDREAS BECKER

ORGANISATION UND HOHES ARBEITSTEMPO SIND GRUNDVORAUSSETZUNGEN FÜR EIN ERFOLGREICHES ARBEITEN IM GASTRO-BUSINESS.

moderner Koch bestens informiert sein.

SW: Neben den fachlichen Qualifikationen für die jeweilige Stelle sind in der Branche der Gastlichkeit **Teamfähigkeit, Disziplin und Leidenschaft** gefragt.

Junge Menschen sollten insbesondere Spaß daran haben, mit und für Menschen zu arbeiten. Alles andere kann man lernen! In unserer Branche, wo bei Gästen und Kollegen viele Leute aus unterschiedlichen Kulturen zusammentreffen, kommt es auf das **Talent und den Willen zur Kommunikation und Organisation** an. Die angehenden Gastgeber sollten aufgeschlossen und zuverlässig sein; im unmittelbaren Gästekontakt sind Umgangsformen wichtig und Sprachkenntnisse sehr hilfreich. Darüber hinaus zählen Einsatzfreude, Flexibilität und Mobilität. Bei Köchen sind handwerkliches Geschick von Vorteil, Interesse am Umgang mit Lebensmitteln sowie Kreativität. Wer diese Voraussetzungen mitbringt, dem stehen alle Türen offen. Der DEHOGA empfiehlt interessierten Schülern nachdrücklich, Schnupperpraktika zu absolvieren, und sich frühzeitig über den Beruf, die An-

GASTRO

GASTRO – köstliche Joghurt- und Quarkvarianten

Die Joghurt- und Quarkprodukte von GASTRO von FrieslandCampina Foodservice bieten Verwenden ein vielfältiges Sortiment. So eignen sich die praktischen Portionsbecher Sahne- und Fruchtkörbchen, die ohne Kühlung auskommen, ideal als Komponente auf dem Frühstücksbuffet in Hotels und Pensionen, im Catering-Bereich, als fruchtige Nachspeise oder auch als kleine Zwischenmahlzeit.



Neu: Waldfruchtquark im Großgebilde

Eine Top-Neuheit im Großgebilde ist der GASTRO Waldfruchtquark mit 20 % Fett i.Tr. i.M. und 9,5 % Waldfrüchten. Er ist frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen auf Speiseseiten und enthält



Waldfrüchte wie Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren. Er ist servierfertig, lässt sich aber auch schnell und einfach zu Desserts verarbeiten.

Vielfalt für Profis

- Servierfertige Fruchtjoghurts und -quarks
- Ideal als Frühstück und Zwischenmahlzeit
- Köstliche, cremige Textur
- Exzellenter Geschmack

www.gastro-foodservice.de

Pfiffige Rezeptideen



Hähnchen-Roulade Florenz mit cremigem Kartoffelgratin und Feldsalat

Hähnchen-Roulade Florenz



Zartes, saftiges Hähnchen-Brustfilet, wie gewachsen, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit einer schmackhaften Blattspinat-Käse-Creme, umwickelt mit gewürzter Hähnchenhaut, ungegärt, tiefgefroren
ca. 150 g 3 kg Gebinde

Hähnchen-Bacon-Roulade Pilze gegart



Zartes, saftiges Hähnchen-Brustfilet, wie gewachsen, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Pilzen und einer Käse-Kräuter-Creme, mit zwei Scheiben Bacon umwickelt, gegart, tiefgefroren
ca. 150 g 3 kg Gebinde

Hähnchen-Bacon-Roulade Pilze an Antipasti und Meersalzkartoffeln



Diese und weitere Rezeptideen finden Sie auf unserer Homepage: www.hanna.de

HANNA-Feinkost AG

Boker Straße 41
33129 Delbrück
Telefon: 0 52 50/51 07-0
Telefax: 0 52 50/51 07-43
E-Mail: info@hanna.de
www.hanna.de



SupertHEMA

forderungen und mögliche Ausbildungsbetriebe zu informieren.

WAS UNTERNIMMT IHR VERBAND, UM JUNGE MENSCHEN VON DER BRANCHE ZU BEGEISTERN?

UF: Als einem der größten Netzwerke für Führungskräfte der Hospitality-Branche ist es uns ein ganz besonderes Anliegen, jungen Talenten die **Perspektiven und Chancen aufzuzeigen**, die die Branche mit sich bringt. Das heißt, wir fördern wo eben möglich den Dialog mit dem Nachwuchs. So haben wir bei-

möchten, sich miteinander zu messen und zu zeigen, was sie können. Die **Matjes-Meisterschaft**, der **Achenbach-Preis**, der **Brötzmann-Pokal**, **Hamburgs Top-Talent** und **Frankfurt kocht kreativ** sind nur einige der vielen Wettbewerbe, die wir aktiv ausrichten und unterstützen. Zusätzlich haben wir auch zahlreiche Initiativen ins Leben gerufen, um den Beruf des Kochs greifbar zu machen und die Chancen in diesem uralten Gewerbe aufzuzeigen. So haben wir z. B. den Wettbewerb **„Top-Ausbilder“** ins Leben gerufen, der Betriebe mit hervorragenden Ausbildungsbedingungen auszeichnet. Zusätzlich gibt es die vom VKD zertifizierte Plakette **„Qualifizierter Ausbildungsbetrieb“**, die Betrieben verliehen wird, die einen bestimmten Anforderungskatalog für gelungene Ausbildungsverhältnisse erfüllen. Wir bieten auch Seminare an, in denen es gezielt um Mitarbeiterführung und den Umgang mit jungen Menschen geht.

UDO FINKENWIRTH

MIT UNSERER NACHWUCHS-UNIT FBMA NEXT VERLEIHEN WIR DER JUGEND EINE GANZ EIGENE, STARKE STIMME IN UNSEREM VERBAND.

spielsweise im vergangenen Jahr mit der Etablierung von **MEET THE BEST**, einem deutschlandweit einzigartigen Mentoren-Symposium für Nachwuchskräfte, eine bisher neuartige Plattform ins Leben gerufen, die dem Nachwuchs aus der zweiten und dritten Reihe die Chance ermöglicht, mit Top-Führungskräften der Branche in direkten und persönlichen Kontakt zu treten. Das Symposium hat im vergangenen Juni bereits zum zweiten Mal stattgefunden und wird außerordentlich gut angenommen. Aber auch mit der Einbindung unserer gerade ins Leben gerufenen **Nachwuchs-Unit FBMA Next** verleihen wir der Jugend eine ganz eigene, starke Stimme in unserem Verband. Denn hier treffen sich **junge Talente aus der Hotellerie und Gastronomie, um sich miteinander auszutauschen**, neue Ideen zu entwickeln und von „alten Branchenhäsen“ zu lernen und zu profitieren.

AB: Wir organisieren zahlreiche Kochwettbewerbe, mit denen wir junge Menschen begeistern und motivieren

SANDRA WARDEN

BEI DER GEWINNUNG JUNGER MENSCHEN FÜR UNSERE BRANCHE GILT ES, NEUE WEGE ZU GEHEN – ZUM BEISPIEL ÜBER CASTINGS, TAGE DER OFFENEN TÜR ODER SPEED-DATINGS.

SW: Die beste Werbung für die Branche ist die Branche selbst. Zusammen mit seinen Mitgliedsunternehmen vor Ort vermittelt der DEHOGA tagtäglich die **Attraktivität und die hervorragenden Perspektiven von Gastronomie und Hotellerie**. Wir erzählen so oft wie möglich und auf allen Kanälen Ausbildungs- und Karrieregeschichten, die Mut und Lust machen. Unsere Ausbildungswettbewerbe sind dafür ein gutes Instrument. Bei der Gewinnung junger Menschen für unsere Branche gilt es, auch **neue Wege zu gehen** – zum Beispiel über **Castings, Tage der**

offenen Tür oder Speed-Datings. Viele Ausbildungsbetriebe sind unglaublich kreativ und werden vom DEHOGA vor Ort nach Kräften unterstützt. Wir sind zudem davon überzeugt, dass der Ausbildungsqualität eine besondere Rolle zukommt. Der DEHOGA Bundesverband bündelt mit seiner Gemeinschaftsinitiative **„Gute Ausbildung für die Gastgeber von morgen“** die regionalen Qualitätsoffensiven. Es geht darum, sich öffentlich zu klar definierten Qualitätsstandards zu bekennen, Ausbildungsunternehmen und auch Azubis praktisch zu unterstützen und die Kooperation zwischen Unternehmen, IHK und Berufsschule zu verbessern. Ein wichtiger Aspekt, für den der DEHOGA als Sozialpartner unmittelbar mitverantwortlich ist, sind die Rahmenpläne für die berufliche Aus- und Weiterbildung. Hier arbeiten wir gerade intensiv an einer Neuordnung aller sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe: Wir wollen die Inhalte aktualisieren und in der Struktur zeitgemäße Ordnungsmittel wie Wahlqualifikationen und Fachrichtungen nutzen – ein echtes Mammutprojekt.

WIE IST DIE DERZEITIGE ARBEITSMARKTSITUATION IN DER BRANCHE?

UF: Die derzeitige Lage ist schwierig. Der eklatante **Mangel an Fachkräften in unserer Branche** ist insbesondere eine Folge des demografischen Wandels. Aber auch die Ansprüche der Generation Y tragen dazu bei, dass die Hospitality-Branche künftig von allen Wirtschaftszweigen den größten Bedarf an Fachkräften haben wird. So hat beispielsweise die Zahl der Schulabgänger und damit einhergehend die der Ausbildungsverträge in den letzten Jahren signifikant abgenommen. Proportional dazu steigt die Anzahl der Studienbewerber jährlich. Für Ausbildungsbetriebe wird es entsprechend immer schwieriger, offene Ausbildungsstellen mit adäquaten Bewerbern, die über die notwendige **Reife, Disziplin und Leistungsbereitschaft verfügen**, zu besetzen.



Qualität hat einen Namen

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

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

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

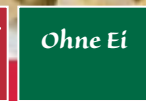
Der Geschmack ist kernig und aromatisch. Der Geruch frisch und appetitlich.

Jeremias-Nudeln sind goldgelb – auch die ohne Ei.

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

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

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



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





ANDREAS BECKER

JUNGE MENSCHEN KÖNNEN HEUTE MIT GENÜGENDE MOTIVATION UND SORGFALT GANZ HOCH HINAUS IN DER GASTRO-BRANCHE.

„Jungendliche ihre Ausbildung zum Koch abgebrochen oder gar nicht erst angefangen. Unser Berufsstand leidet unter dem **wachsenden Druck des Fachkräftemangels** wie kaum ein anderer. Begannen 2006 noch 17.974 Menschen eine Ausbildung zum Koch, waren es 2013 lediglich 9.750. Die Zahl der Bewerbungen hat in den letzten zehn Jahren in der gesamten Gastronomie um etwa 35 Prozent abgenommen. Bei den Köchen bleiben jährlich etwa 18 Prozent der Lehrstellen unbesetzt. Die Lage ist besonders aus Arbeitgebersicht angespannt. Aus Arbeitnehmersicht hingegen eröffnen sich durch den Fachkräftemangel natürlich viele Chancen. Junge Menschen können heute mit genügend **Motivation und Sorgfalt** ganz hoch hinaus in der Gastro-Branche.

SW: Der Jobmotor Gastgewerbe läuft. Seit Jahren gibt es in unserer Branche ein **starkes Beschäftigungswachstum**. Im letzten Jahr haben wir die Millionengrenze bei den sozialversicherungspflichtig Beschäftigten geknackt. Das Gastgewerbe profitiert von der robusten Konjunktur und der Konsumfreude im Land. Der **Deutschland-Tourismus boomt**. Die Kehrseite ist der Mitarbeitermangel: Im Jahresmittel 2015 verzeichneten wir über 32.000 bei der Bundesagentur für Arbeit als offen gemeldete Arbeitsplätze; kurz vor Beginn des neuen Ausbildungsjahres sind noch rund 15.000 Ausbildungsplätze offen. Aus Sicht der Bewerber ist die Situation damit vielversprechend für die Unternehmen, das Finden geeigneter und motivierter Arbeits- und vor allem Fachkräfte bedarf allerdings einer immer größer werdenden Kraftanstrengung.

IST DER FACHKRÄFTEMANGEL BEREITS SPÜRBAR UND WENN, WELCHE BEREICHE SIND BESONDERS BETROFFEN?

UF: Der Mangel an Fachkräften ist insbesondere in den Bereichen **Küche und Service** bereits spürbar. Die Außendarstellung der Ausbildungsberufe lässt junge Menschen oft vor einer Lehre im Hotelfach zurückschrecken.

Genau hier müssen wir ansetzen und sowohl Azubis als auch „alte Hasen“ für die Branche begeistern, sie **motivieren, fördern und attraktive berufliche Perspektiven schaffen**. „Training on the Job“ wird künftig immer wichtiger.

AB: Besonders gravierend ist der Fachkräftemangel im Nachwuchsbereich. Ebenfalls problematisch ist das damit verbundene Problem der **Unternehmensnachfolge**. Viele Betriebe müssen schließen, weil ältere Unternehmer niemanden finden, der ihren Betrieb übernehmen will. Besonders dramatisch sind diese **Entwicklungen auf dem Land**. Junge Menschen zieht es meist eher in die Großstädte, was den Fachkräftemangel auf dem Land noch verstärkt. Aber auch bei der Suche nach erfahrenem Personal haben inzwischen viele Betriebe Schwierigkeiten. Es gibt einfach zu wenige Köche.

SW: Statistisch gesehen gibt es im Gastgewerbe keinen Fachkräftemangel. Aber nahezu alle Betriebe verzeichnen, dass es schwieriger wird, **Fachkräfte zu gewinnen und zu halten**. Da gleichzeitig die Ausbildungszahlen seit einigen

UDO FINKENWIRTH

„TRAINING ON THE JOB“ WIRD KÜNFTIG IMMER WICHTIGER.



Jahren sinken und der Ausbildungsmarkt durch Demografie und Trend zum Studium immer schwieriger wird, ist ein Mangel absehbar. Diese Entwicklung stellt die Unternehmen des Gastgewerbes vor riesige Herausforderungen. Das gilt in besonderem Maße für die Küche, aber auch für höher qualifizierte Positionen im Restaurantservice und in den Betriebsleitungen. Im Bereich der angelernten Arbeitskräfte ist der Arbeitsmarkt noch nicht so angespannt, aber auch hier ist es in vielen Regionen bereits schwierig, geeignete und motivierte Mitarbeiter zu finden. In den industriellen Ballungszentren zeigt sich ein **immer stärkerer Wettbewerb um die Mitarbeiter** zu anderen Branchen.

Quer durch Deutschland und quer durch alle Branchen haben es insbesondere die kleinen und mittelständischen Betriebe in ländlichen Regionen schwer, potenziellen Mitarbeitern und Auszubildenden ihre Attraktivität zu zeigen. Das trifft im Gastgewerbe insbesondere die **Tourismus- und Saisonregionen**.

WO SEHEN SIE CHANCEN FÜR DIE ZUKUNFT?

UF: Die Branche muss an ihrem Image arbeiten. Es gilt, schon in den Schulen Aufklärungsarbeit zu leisten, junge Menschen zu begeistern und ihnen die Karrieremöglichkeiten, die die Branche bietet, aufzuzeigen. Auch Programme wie unsere Nachwuchs-Unit FBMA Next oder MEET THE BEST stabilisieren den Ruf der Branche und fördern den Dialog mit potenziellen Nachwuchskräften.

Seitz

glutenfrei



- TEIGWAREN
- MEHLE
- BACKMISCHUNGEN
- BACKWAREN
- CEREALIEN
- SNACKS & SÜSSES
- SAUCEN, SUPPEN & WÜRZIGES

gluten**FREE** durch den Tag!

Seitz glutenfrei GmbH
78549 Spaichingen

info@seitz-glutenfrei.de
www.seitz-glutenfrei.de



AB: Der Wunsch nach bewusster, gesunder und nachhaltiger Ernährung treibt den Kunden von heute an wie nie zuvor. Woher kommt das Fleisch auf meinem Teller und wo ist das Gemüse in meiner Vorspeise gewachsen? Wir Köche müssen dem Gast vermitteln, dass wir wissen, was wir tun, und dass **sein Wohl befinden bei uns in guten Händen ist**. Nicht zuletzt die vielen Lebensmittelskandale erinnern an die eigentliche Wortbedeutung von „**Lebens Mitteln**“

und die zentrale Bedeutung, die Ernährung in unser aller Leben spielt. Umso wichtiger ist es, auch die zu erreichen, die vielleicht noch nicht an eine Karriere in der Gastronomie gedacht haben. Insbesondere junge Frauen braucht der Kochberuf. Um diese Probleme zeitnah anzugehen, gibt es bereits zahlreiche Netzwerke, die sich gezielt diesen Thematiken annehmen: Die „**Foodhandwerkerinnen**“ vertreten gezielt die deutschen Köchinnen, während die „**Jungen Kochrebell**en“ es auf die Nachwuchstalente in der Branche abgesehen haben. Nicht zuletzt zeigen auch die **deutsche Kochnationalmannschaft** und die **deutsche Jugendkochenationalmannschaft** auf der IKA/Olympiade der Köche, was alles im Bereich Gourmetküche und Kochexzellenz möglich ist. Der Beruf des Kochs bleibt also attraktiv und blickt auf eine **lange und stolze Tradition** zurück.



HINGESCHAUT

BRANCHE IM WACHSTUM

Das Gastgewerbe in Deutschland befindet sich weiter auf Wachstumskurs. Die Branche legte im vergangenen Jahr um 4,5 Prozent zu und verbuchte damit das stärkste nominale Umsatzplus seit mehr als zwei Jahrzehnten. Die Konjunktur in Deutschland ist weiterhin stabil, die Konsumstimmung gut. Deutschland als Reiseland und Kongressstandort steht hoch im Kurs. Die Zahl der Übernachtungen hat mit 436 Millionen eine neue Rekordmarke erreicht.

SW: Das Gastgewerbe ist und bleibt eine **Branche mit Zukunft**. Der Tourismus befindet sich auf Wachstumskurs und unsere Berufe überleben mit Sicherheit jede Krise. **Gegessen und getrunken wird immer**. Eine Ausbildung in der Branche bietet daher die beste Versicherung gegen Arbeitslosigkeit und Perspektiven fürs Leben – auch ohne Abitur und abseits der großen Metropolen. Bei uns kann sich jedes **Talent verwirklichen** und wird eine seinen Fähigkeiten entsprechende Anstellung finden. Wir gehen davon aus, dass auch zukünftig die duale Berufsausbildung der wichtigste Bildungsgang bleiben wird. Daneben gewinnen Studiengänge auf der einen Seite, aber auch gute Trainings für angelernte Kräfte auf der anderen Seite weiter an Bedeutung. Hier muss die Branche sich noch mehr als bisher für Weiterbildung und Karriereplanung engagieren; auch der DEHOGA weitet

ja sein entsprechendes Angebot aus. Themen wie die Vereinbarkeit von Familien und Beruf, aber auch Gesundheitsmanagement für die Mitarbeiter und lebensphasenorientierte Arbeitsgestaltung gewinnen an Bedeutung.

SANDRA WARDEN

BEI UNS KANN SICH JEDES TALENT VERWIRKLICHEN UND WIRD EINE SEINEN FÄHIGKEITEN ENTSPRECHENDE ANSTELLUNG FINDEN.

Und schließlich sehen wir auch die Zuwanderung nach Deutschland – durch junge Europäer und durch Geflüchtete –



„TAPAS AUF FRIESISCHE ART“

ZWÖLF NEUE KLEINE KÖSTLICHKEITEN
AUS DER FRISENKRONE MANUFAKTUR

Gewickelt, geschichtet oder aufgespießt: Die handgemachten „Friesisch Tapas“ aus der Friesenkrone Manufaktur sind zwölf kleine Köstlichkeiten aus Hering, Garnele und Lachsforelle. Jedes einzelne Genuss-Stückchen erzählt seine eigene regionale Geschichte. Zutaten wie Rezepturen stammen aus dem Norden, und schon die Namen machen Lust auf „Meer“.

Rohstoffe und Rezepte aus der Region werden durch innovative Verarbeitung und eine optisch außergewöhnliche Präsentation kulinarisch zu etwas köstlich Neuem. Das innovative Fingerfood-Sortiment wurde speziell für den Event-, Büffet- und Catering-Sektor entwickelt.

Friesisch Tapas gibt es in 30er-Gastromieschalen – schonend tiefgefroren. Die zwölf unterschiedlichen Friesisch Tapas werden tiefgekühlt in vier Mischkisten mit je drei Varianten angeboten, insgesamt 30 Stück je ca. 20 g. Auftauen lassen sie sich einfach im Kühlschrank oder Kühlraum – am besten servierfertig auf einem Löffel oder Schälchen.

Für seine Matjes- und Heringspezialitäten verarbeitet Friesenkrone den besten Fisch aus Norwegen. Eine Kooperation mit dem Norwegian Seafood Council (NSC) gewährleistet Qualität und Nachhaltigkeit. Denn auch beim Hering macht die Herkunft den Unterschied.

EINE KLEINE AUSWAHL

- „HERING FINKENWERDER ART“**
Ein Sherry-Heringsfilet, umhüllt von einer Frischkäsecreme mit Garnelen, umwickelt mit einem seeluftgetrockneten Schinken
- „BIRNE-BOHNE-SPECK FRIESISCH MODERN“**
Zwischen herzhaftem Speckbiskuitboden und einem Birnen-Bohnen-Topping befindet sich eine geräucherte Eismeerforelle in milder Frischkäsecreme
- „TARTAR VOM RÄUCHERLACHS“**
auf herzhaftem Marner Schwarzbrot, gebettet in eine Frischkäsecreme und gekrönt von Steinburger Apfelkompott
- MATJESWICKEL**
mit Spinat und Matjesbontjes mit Frischkäse und Schwarzbrotkräutermantel

WEITERE DETAILS
ZUR FRISENKRONE
MANUFAKTUR
UNTER
WWW.FRISENKRONE.DE



HENGSTENBERG - NICHT IRGEND EINE GURKE

Als traditionelles Familienunternehmen glaubt Hengstenberg fest an den Standort Deutschland. Seit über 30 Jahren arbeiten wir nachhaltig und partnerschaftlich mit den Gurkenerzeugern aus unserem Umkreis zusammen. Die Gewürzgurken von Hengstenberg stehen für Gurkenvielfalt in der Küche. In Scheiben, im Längsschnitt, der Breite nach oder gewürfelt. Ob für Sandwiches, Burger, Hot Dog, Canapes, Salate, Suppen, Eintopf oder Boeuf Stroganoff, die Gurken von Hengstenberg sind im wahrsten Sinne des Wortes auf alle Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.



Hengstenberg Professional
Der Profi für innovative Produkte in der Gemüse-Küche und zum Verfeinern.
www.hengstenberg-professional.de



SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM OPTIMALEN PRODUKT

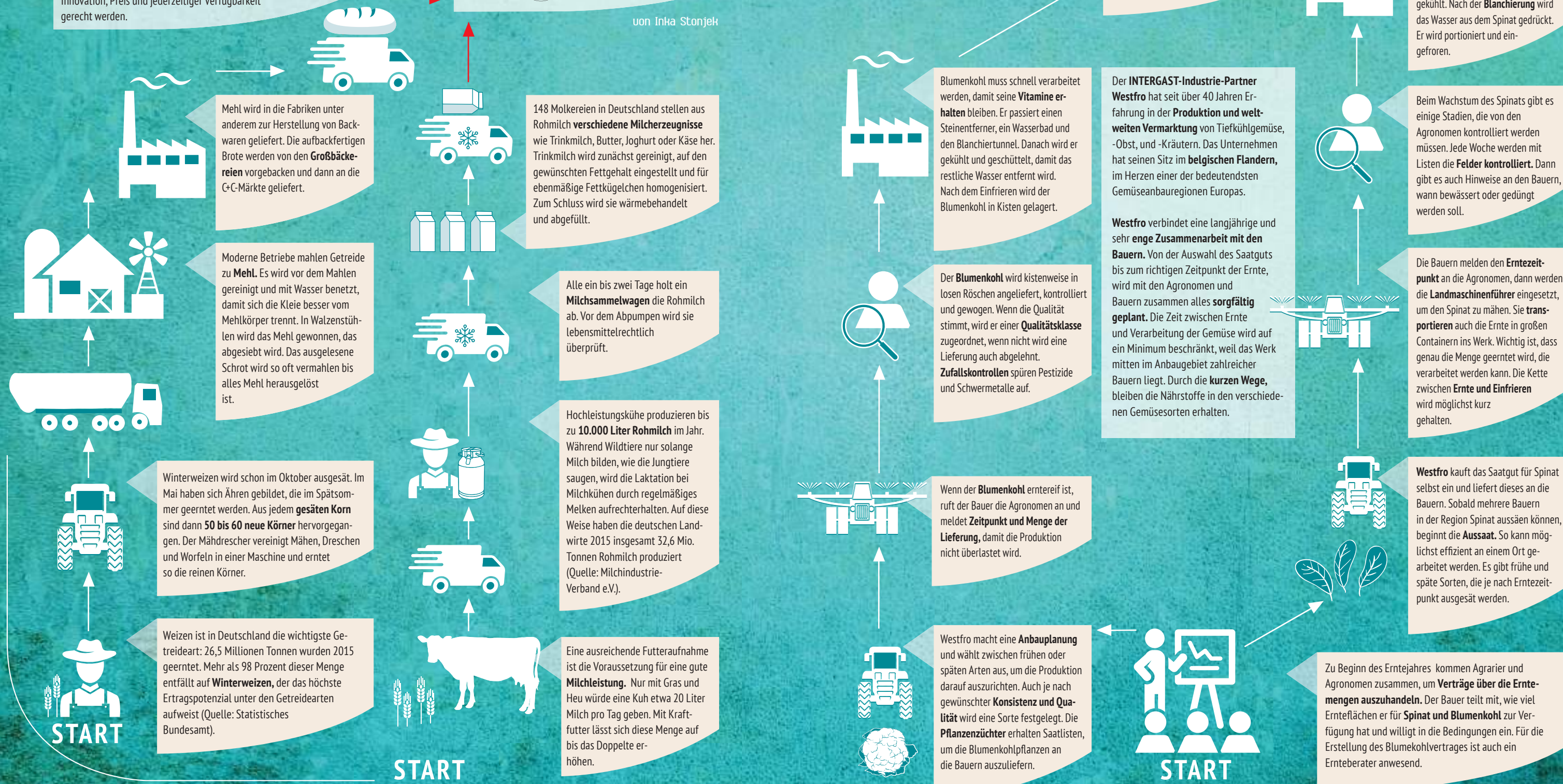
Ob Frischwaren, Tiefkühlkost oder Konserven, Molkereiprodukte, Süßwaren, oder Reinigungsmittel und Verpackungen – die **INTERGAST** bietet ihren Kunden eine breite Auswahl an Artikeln von namhaften Herstellern sowie den Eigenmarken Cuisine Noblesse, Master Chef Edition, Monte Castello und First Price. Deren industrielle Produktion erfolgt heute in spezialisierten Arbeitsschritten. Am Ende entstehen Lebensmittel, die dem Anspruch der Großverbraucher nach Qualität, Sicherheit, Innovation, Preis und jederzeitiger Verfügbarkeit gerecht werden.

DIE LIEFERKETTE

Mit rund 150 Lieferstandorten und 129 Cash & Carry-Märkten ist die **INTERGAST** für ihre 40.000 Kunden da. Das Vollsortiment umfasst derzeit rund 3.000 nationale und 15.000 regionale Artikel aus Food und Non-Food.

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

von Inka Stonjek



Mehl wird in die Fabriken unter anderem zur Herstellung von Backwaren geliefert. Die aufbackfertigen Brote werden von den **Großbäckereien** vorgebacken und dann an die G+C-Märkte geliefert.

Moderne Betriebe mahlen Getreide zu **Mehl**. Es wird vor dem Mahlen gereinigt und mit Wasser benetzt, damit sich die Kleie besser vom Mehlkörper trennt. In Walzenstühlen wird das Mehl gewonnen, das abgesiebt wird. Das ausgelesene Schrot wird so oft vermahlen bis alles Mehl herausgelöst ist.

Winterweizen wird schon im Oktober ausgesät. Im Mai haben sich Ähren gebildet, die im Spätsommer geerntet werden. Aus jedem **gesäten Korn** sind dann **50 bis 60 neue Körner** hervorgegangen. Der Mähdrescher vereinigt Mähen, Dreschen und Worfeln in einer Maschine und erntet so die reinen Körner.

Weizen ist in Deutschland die wichtigste Getreideart: 26,5 Millionen Tonnen wurden 2015 geerntet. Mehr als 98 Prozent dieser Menge entfällt auf **Winterweizen**, der das höchste Ertragspotenzial unter den Getreidearten aufweist (Quelle: Statistisches Bundesamt).

148 Molkereien in Deutschland stellen aus Rohmilch **verschiedene Milcherzeugnisse** wie Trinkmilch, Butter, Joghurt oder Käse her. Trinkmilch wird zunächst gereinigt, auf den gewünschten Fettgehalt eingestellt und für ebenmäßige Fettkügelchen homogenisiert. Zum Schluss wird sie wärmebehandelt und abgefüllt.

Alle ein bis zwei Tage holt ein **Milchsammelwagen** die Rohmilch ab. Vor dem Abpumpen wird sie lebensmittelrechtlich überprüft.

Hochleistungskühe produzieren bis zu **10.000 Liter Rohmilch** im Jahr. Während Wildtiere nur solange Milch bilden, wie die Jungtiere saugen, wird die Laktation bei Milchkühen durch regelmäßiges Melken aufrechterhalten. Auf diese Weise haben die deutschen Landwirte 2015 insgesamt 32,6 Mio. Tonnen Rohmilch produziert (Quelle: Milchindustrie-Verband e.V.).

Eine ausreichende Futteraufnahme ist die Voraussetzung für eine gute **Milchleistung**. Nur mit Gras und Heu würde eine Kuh etwa 20 Liter Milch pro Tag geben. Mit Kraftfutter lässt sich diese Menge auf bis das Doppelte erhöhen.

Blumenkohl muss schnell verarbeitet werden, damit seine **Vitamine erhalten** bleiben. Er passiert einen Steinentferner, ein Wasserbad und den Blanchiertunnel. Danach wird er gekühlt und geschüttelt, damit das restliche Wasser entfernt wird. Nach dem Einfrieren wird der Blumenkohl in Kisten gelagert.

Der **Blumenkohl** wird kistenweise in losen Röschen angeliefert, kontrolliert und gewogen. Wenn die Qualität stimmt, wird er einer **Qualitätsklasse** zugeordnet, wenn nicht wird eine Lieferung auch abgelehnt. **Zufallskontrollen** spüren Pestizide und Schwermetalle auf.

Wenn der **Blumenkohl** erntereif ist, ruft der Bauer die Agronomen an und meldet **Zeitpunkt und Menge der Lieferung**, damit die Produktion nicht überlastet wird.

Westfro macht eine **Anbauplanung** und wählt zwischen frühen oder späten Arten aus, um die Produktion darauf auszurichten. Auch je nach gewünschter **Konsistenz und Qualität** wird eine Sorte festgelegt. Die **Pflanzenzüchter** erhalten Saatlisten, um die Blumenkohlpflanzen an die Bauern auszuliefern.

Spinat und Blumenkohl werden abgepackt und circa einen Monat gelagert bis eine Bestellung eintrifft. Wenn die Lagerung nicht ausreicht, wird neu verpackt. Westfro beliefert zweimal pro Woche die **INTERGAST-Mitglieder**.

Der **INTERGAST-Industrie-Partner Westfro** hat seit über 40 Jahren Erfahrung in der **Produktion und weltweiten Vermarktung** von Tiefkühlgemüse, -Obst, und -Kräutern. Das Unternehmen hat seinen Sitz im **belgischen Flandern**, im Herzen einer der bedeutendsten Gemüseanbauregionen Europas.

Westfro verbindet eine langjährige und sehr **enge Zusammenarbeit mit den Bauern**. Von der Auswahl des Saatguts bis zum richtigen Zeitpunkt der Ernte, wird mit den Agronomen und Bauern zusammen alles **sorgfältig geplant**. Die Zeit zwischen Ernte und Verarbeitung der Gemüse wird auf ein Minimum beschränkt, weil das Werk mitten im Anbaubereich zahlreicher Bauern liegt. Durch die **kurzen Wege**, bleiben die Nährstoffe in den verschiedenen Gemüsesorten erhalten.

Im Werk wird jede Ladung mit einem internen Code versehen und die Qualität überprüft. Der **Spinat** passiert danach einen Ventilator und eine Insektentrommel sowie einen Steinentferner und wird gewaschen. Danach wird er blanchiert und gekühlt. Nach der **Blanchierung** wird das Wasser aus dem Spinat gedrückt. Er wird portioniert und eingefroren.

Beim Wachstum des Spinats gibt es einige Stadien, die von den Agronomen kontrolliert werden müssen. Jede Woche werden mit Listen die **Felder kontrolliert**. Dann gibt es auch Hinweise an den Bauern, wann bewässert oder gedüngt werden soll.

Die Bauern melden den **Erntezeitpunkt** an die Agronomen, dann werden die **Landmaschinenführer** eingesetzt, um den Spinat zu mähen. Sie **transportieren** auch die Ernte in großen Containern ins Werk. Wichtig ist, dass genau die Menge geerntet wird, die verarbeitet werden kann. Die Kette zwischen **Ernte und Einfrieren** wird möglichst kurz gehalten.

Westfro kauft das Saatgut für Spinat selbst ein und liefert dieses an die Bauern. Sobald mehrere Bauern in der Region Spinat aussäen können, beginnt die **Aussaat**. So kann möglichst effizient an einem Ort gearbeitet werden. Es gibt frühe und späte Sorten, die je nach Erntezeitpunkt ausgesät werden.

Zu Beginn des Erntejahres kommen Agrarier und Agronomen zusammen, um **Verträge über die Erntemengen auszuhandeln**. Der Bauer teilt mit, wie viel Ernteflächen er für **Spinat und Blumenkohl** zur Verfügung hat und willigt in die Bedingungen ein. Für die Erstellung des Blumenkohlvertrages ist auch ein Erntebereiter anwesend.

WIE DER Einkauf ZUM Erlebnis WIRD

von Inka Stönjek

DIE ÄLTESTEN **C&C-MÄRKTE** IN DEUTSCHLAND HABEN JÜNGST IHREN FÜNFZIGSTEN GEBURTSTAG GEFEIERT. NACH IHRER BLÜTEZEIT TUT SICH DIE BRANCHE HEUTE SCHWER. TROTZDEM ENTWICKELN SICH MANCHE MÄRKTE GEGEN DEN TREND. WIR STELLEN EINIGE ZUKUNFTS- UND KONKURRENZ-FÄHIGE KONZEPTE VOR.

Hamberger gehörte zu den ersten, die das Cash-and-Carry-Prinzip (C&C) **1964 aus den USA nach Deutschland** holten. Das Konzept revolutionierte die damalige Handelslandschaft: Erstmals konnten gewerbliche Kunden ihre Ware gebündelt unter einem Dach selbst zusammenstellen, bar bezahlen und sofort mitnehmen. Die **Vertriebsform der Selbstbedienung** war geboren. Für viele Großverbraucher bedeutete dies eine **erhebliche Zeit- und Kostenersparnis** sowie wichtige **Flexibilität**. Nach seiner Blütezeit in den 1960er und -70er Jahren stagniert heute die Entwicklung.

Sowohl die Zahl der Abholgroßmärkte als auch ihr Umsatz sind rückläufig. 1970 gab es dem EHI Retail Institute zufolge 694 C&C-Märkte, 2015 sind es noch knapp halb so viele. Ihr Umsatz erreichte 1995 dank Wiedervereinigung mit 16 Millionen neuen Verbrauchern mit 12,2 Milliarden Euro seinen Höhepunkt und sank bis 2014 auf 10,6 Milliarden Euro ab. Einen Grund hierfür sehen Handelsexperten in der **verstärkten Konkurrenz durch Discounter, Fachmärkte und SB-Warenhäuser**.



VERÄNDERTE BEDÜRFNISSE

Zudem haben sich die **Gewohnheiten** der Kunden verändert. „Früher war es Ehrensache für einen Koch, selbst einkaufen zu gehen. Dafür hat er heute keine Zeit mehr“, blickt Rainer Altendeitering, Geschäftsführer bei **Niggemann** zurück. Außerdem sinkt die Einkaufsfrequenz. „Der typische gewerbliche Endverbraucher deckt seinen Bedarf nicht mehr wöchentlich, sondern vielleicht nur noch einmal im Monat oder lässt sich seine Einkäufe gleich ins Geschäft liefern.“ Die Folge: Im gleichen Maße, wie die Umsätze in den C&C-Märkten schrumpfen, **wächst der Zustellgroßhandel**.

KLARE POSITIONIERUNG

Die Betreiber versuchen daher mit Hochdruck, durch den **Ausbau ihrer Lieferdienste** und anderer **Services** neue Wachstumsfelder zu erschließen. Niggemann hat den Trend zum Food Service 2007 wahrgenommen und besitzt heute eine Flotte aus 30 LKWs, die Bestellungen ausliefert. Damals hat das Unternehmen auch sein Profil geschärft. „Wir haben uns gefragt, wer unser Kernkunde ist und **wie diese Zielgruppe tickt**“, erklärt Rainer Altendeitering. Seitdem dreht sich in dem 10.000 Quadratmeter großen Markt alles um den Gastronom und das, was ihn am meisten begeistert: **gute Ware**.



Dazu hat sich das Unternehmen auf die **fünf Frischesortimente** Obst und Gemüse, Moppro, Geflügel, Fisch und Fleisch spezialisiert. Neben einer breiten Auswahl sollen die Produkte auch optisch im Mittelpunkt stehen und nichts von ihnen ablenken. Deshalb setzt das Unternehmen beispielsweise auf viel Glas, eine **offene Präsentation** in Kisten und verzichtet auf ablenkende Plakate oder Angebotsschilder (mehr dazu auf den Seiten 6 und 7). **Der Erfolg gibt Niggemann Recht**. „Wir wachsen aktuell in beiden Bereichen. Der C&C-Markt um zwei bis drei Prozent pro Jahr, die Zustellung sogar um bis zu zehn Prozent“, erklärt Altendeitering.

FÜHRENDE AUSWAHL

Auch andere **INTERGAST**-Mitglieder entwickeln sich gegen den allgemeinen Trend. Bei Hamberger sind im Laufe der Zeit zwei Großmärkte in Sachsen-Anhalt und Ende 2015 eine Filiale in Berlin hinzugekommen. Hier lautet die Philosophie



„**Von Profis für Profis**“, denn auch der Großhändler mit Hauptsitz in München hat sich spezialisiert. Am Standort Berlin, der sich durch eine unglaubliche Dichte und Vielfalt an Betrieben vom Foodtruck bis zur Sternegastronomie auszeichnet, führt es auf 13.000 Quadratmetern Verkaufsfläche rund 60.000 Artikel – darunter 1.000 Sorten Käse, 800 Weine und 220 verschiedene Fischarten – und hängt damit nicht nur den Discount, sondern auch viele Mitbewerber ab. Die leicht verderblichen Produkte sind auf dem zentralen **„Marktplatz der Frische“** angeordnet. Das **spart Zeit und Laufwege**, denn dort ist auch Platz für Aktionen und er dient dank Kaffeetheke als Begegnungsstätte. Bei dieser Sortimentsbreite und -tiefe ist es auch unerheblich, ob einzelne Artikel woanders günstiger sind. „Wir setzen lieber auf **faire, stabile Preise**, mit denen unsere Kunden langfristig kalkulieren können, und das Versprechen, dass sie bei uns das **günstigste Gesamtpaket** bekommen“, sagt Ralf Decker, Geschäftsführer bei Hamberger. Neben geschärftem Profil und einer Auswahl, die ihresgleichen sucht, bleibt der Service eines der Hauptargumente gegenüber dem Discount, der sich vor allem auf den Preis konzentriert. Dazu gehören **Sonntagsnotdienste**, falls dringend Nachschub gebraucht wird, **Schulungen** beispielsweise zu HACCP oder der Lebensmittelinformationsverordnung und natürlich **Beratung, Beratung, Beratung**. Gut aus- und weitergebildete Mitarbeiter zum Beispiel zum Sommelier sind das Stichwort. „Das funktioniert aber nicht nur mit 450-Euro-Kräften“, weiß Rainer Altendeitering. Denn: „Wir wollen Mitarbeiter, die die **Bedürfnisse unserer Kunden verstehen** und nicht nur Wegweiser, wie man sie leider oft im Baumarkt trifft.“



Sweet Dreams ARE MADE OF CHEESE

von Angelika Ilies

KÄSE GIBT ES IN GROSSER VIELFALT. EIN ÜBERBLICK

FRISCH, REIF, WEICH, HART, MILD, WÜRZIG – SO GEGENSÄTZLICH DIE ADJEKTIVE KLINGEN, TREFFEN SIE DOCH ALLE AUF EIN LEBENSMITTEL ZU. KÄSE GIBT ES IN UNZÄHLIGEN SORTEN UND VARIANTEN, ER KANN SICH EBENSO GUT ANPASSEN WIE IN DEN MITTELPUNKT STELLEN, HAT EINE RIESIGE FANGEMEINDE UND KOMMT BEI DEREN MITGLIEDERN FAST TÄGLICH AUF DEN TISCH. GRÜNDE GENUG, EINMAL ETWAS GENAUER HINZUSCHAUEN.

WAS IST ÜBERHAUPT KÄSE?

Am Anfang steht Milch, meist von Kühen, aber auch Schafen oder Ziegen, Büffeln oder Kamelen. Die Milch wird entfettet (entrahmt) oder fetter gemacht, also mit Rahm ergänzt, bevor bestimmte Bakterien oder Enzyme hinzukommen und alles erwärmt wird. Die Milch gerinnt, es bildet sich Gallerte – die Basis für den Käse. Je nach gewünschtem Endprodukt rührt man diese dick gelegte Milch, trennt sie von der flüssigen Molke, gibt sie in bestimmte Formen, presst sie und lässt sie reifen.



*Frisch
und weich*



*Schnittig
und hart*



Frischkäse ist, der Name verrät es, ganz frischer Käse. Auch Quark und Mascarpone gehören dazu. Alle Vertreter enthalten viel Wasser und sind entsprechend weich, aber der Fettgehalt ist extrem unterschiedlich und kann genauso 0,2 Prozent Fett i. Tr. wie über 60 Prozent enthalten.

Weichkäse wird mit zunehmender Reife nicht fester, sondern weicher, denn klassische Sorten reifen von außen nach innen. Besprüht man die frisch geformten Käselaibe mit Schimmelskultur, bildet sich auf der Oberfläche weißer Edelschimmel, wie wir das von Camembert oder Brie kennen. Reibt man die Laibe während der Reifezeit hingegen mit Salzwasser ein, bilden sich Bakterien und sorgen für eine rötlich gelbe Schicht; es entstehen Rotschmierkäse wie der Limburger oder Munster.

Schnittkäse mit den bekannten Vertretern Gouda, Tilsiter, Appenzeller oder Raclette gehören zu den Favoriten für puren Genuss. Je nach Sorte werden sie aus roher oder pasteurisierter Milch hergestellt, sind deutlich fester als Weichkäse, haben aber im Vergleich zu Hartkäse einen höheren Wassergehalt und eine kürzere Reifezeit. Fließend ist der Übergang zu halbfestem Schnittkäse, zu dem Butterkäse oder Esrom gehören.

Hartkäse kann fast knochentrocken, aber auch geschmeidig daherkommen. Je länger die Laibe reifen, desto fester wird der Käse und desto besser lässt er sich reiben. Parmesan und Pecorino gehören in diese Gruppe, aber auch Bergkäse, Gruyère und Emmentaler.

Feinkonserven: Pilze - Preiselbeeren - Beerenobst - Suppeneinlagen
Tiefkühl-Produkte: Pilze - Suppeneinlagen - Convenience-Gerichte

Valenzi GmbH & Co. KG - Industriestraße 5-7
D-29556 Suderburg
Telefon: 05826/889-0
Fax: 05826/889-89
<http://www.valenzi.de>

So schmeckt nur das Original!

Das soufflierende Wiener Schnitzel von Gierlinger



- Soufflierende Panade, knusprig gebacken.
- Das echte Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu von Kalb, Schwein, Hähnchen oder Pute.
- Aus ganzen Fleischstücken geschnitten.
- Keine Nasspanade – nur Mehl, Vollei, Semmelbrösel und sonst nichts!
- Keine Konservierungsmittel, keine Geschmacksverstärker, keine E-Nummern.
- Produziert in Andorf / Österreich.



Hier erfahren Sie mehr:
www.gierlinger-holding.com
Tel. +43 664 3249095
vertrieb@gierlinger-holding.com

Gierlinger
HOLDING



Marktplatz 12 | A-4100 Ottensheim | Austria
www.gierlinger-holding.com



Cheese

Die Spezialisten



Edelpilzkäse wie Gorgonzola oder Roquefort sind von blaugrünem Schimmel durchzogen, der von innen heraus im Käse- teig für viel Aroma sorgt. Meist kommt bei der Herstellung ein spezieller Pilz zur Milch, später sorgt das Einstechen mit langen Nadeln für Sauerstoffzu- fuhr und gutes Pilzwachstum. **Filata-Käse** ist unter diesem Namen kaum bekannt, Mozza-

rella jedoch liebt jedes Kind. Die Bruchmasse der dick geleg- ten Milch wird in Stücke ge- schnitten und mit heißem Was- ser „gebrüht“, deshalb heißt die Käsegattung bei uns auch **Brüh- käse**. Traditionell wird Mozza- rella aus Büffelmilch her- gestellt, weiter verbreitet ist jedoch der preiswertere, aber auch weniger aromatische Bru- der aus Kuhmilch.

„Käse“ für Veganer



Immer mehr Men- schen verzichten auf Tierisches – gut 850.000 Deutsche be-

zeichnen sich momentan als Veganer. Für sie gibt es immer mehr Produkte, die als Ersatz für Käse dienen, aber nicht mehr so genannt werden dürfen. Heißt etwas „Käse“, muss es aus Milch entstanden sein.

Wurde der pflanzliche Ersatz vor Jahren noch als billige Fälschung verteuelt, wächst heute das Angebot. Ob Alternative für Frisch- oder Streichkäse, Pizza- oder Brotbelag – jeder findet das Passende, das geschmacklich manchmal irritiert, manchmal kaum vom Vor- bild zu unterscheiden ist. Hergestellt werden die „**Analogkäse**“, wie sie früher hießen, völ- lig anders als die Originale. Hauptzutaten sind Wasser, pflanzliche Eiweiße (etwa aus Sojabohnen) sowie Öle, für Bindung sorgen Stärke, Agar-Agar oder Guarkernmehl, für den Geschmack kommen Salz, Hefeflocken, Aro- men und/oder Gewürze hinzu. Die Mixturen werden erhitzt und verrührt und sind nach dem Abkühlen bereits fertig. Aufwendige Veredelungen und Reifezeiten wie bei ech- tem Käse entfallen, der Ersatz lässt sich des- halb deutlich günstiger herstellen.



HINGESCHAUT EXPERTEN FÜR KÄSE

Käsesommeliers haben eine besonde- re Aufgabe rund um das gelbe Gold. Sie erklären den Kunden genau, welche Käsesorten sich in einer Menüabfolge am besten eignen. Käseempfehlungen für Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts sowie saisonale Empfehlungen werden von den Käsesommeliers gerne gegeben. Sogar einige Großhändler wie zum Beispiel Niggemann in Bochum haben solche Experten bei sich vor Ort. Zwei Käsesommeliers beraten dort die Kunden umfassend. „Die beiden besuchen regelmäßig Seminare und Fortbildungen und wissen genau, wie und wozu welcher Käse schmeckt“, erklärt Prokurist Peter Küster das besondere Know-how der Mit- arbeiter des MolkereiMarkts.

Goldene Schnitten ...

... aus anderen Ländern

FETA

Der Stolz der Grie- chen und nur echt, wenn er in ihrer Heimat aus Schaf- und/oder Ziegenmilch hergestellt wird und in Salzlake reifen darf. Schmeckt lecker im Salat oder vom Grill. Achtung, Verwechslungsgefahr: In sehr ähnlicher Aufmachung werden oft Nachahmungen aus Kuhmilch verkauft.

GOUDA

Traditionell aus der gleichnamigen Stadt in Holland wird vergleichbarer Schnittkäse heute auch andernorts hergestellt – geschützt ist lediglich „Gouda Holland“. Als junger Kerl überzeugt er durch milde Zurückhaltung, mit zunehmendem Alter entwickelt er Ausdruck und Härte.

PARMIGIANO-REGGIANO

Italiens Exporhit, perfekter Pasta-Partner und berühmtester Reibekäse überhaupt, der aber auch pur höchsten Genuss bietet. Hergestellt in der Region um Parma unter strengen Qualitätsanforderungen, mindestens zwölf Monate gereift.

MANCHEGO

Spaniens Topkäse aus der Region Kastilien-La Mancha, hergestellt aus Schafmilch in bis zu zwei Kilogramm schweren, tonnenförmigen Laiben. Gibt es jung und mild als „Fresco“ und pfeffrig-scharf als „Viejo“ nach einer mindestens einjährigen Reifezeit.

CAMEMBERT

Vive la France! Der Weichkäse stammt aus dem gleichnamigen Ort in der Normandie, mit diesem Zusatz ist er bis heute geschützt und traditionell aus Rohmilch hergestellt. Allerdings wird der Käse mit der Edelschimmelrinde längst in vielen Ländern hergestellt und als Camembert verkauft.

EMMENTALER

Die berühmtesten Löcher der Schweiz und auf der Hitliste der Verbraucher weit oben. Der Hartkäse wird in seiner Heimat als „AOC“ oder „Switzerland“ in riesigen Laiben und ausschließlich aus Rohmilch hergestellt. Andere Länder produzieren ebenfalls Emmentaler – der Begriff ist nicht geschützt.

JETZT WIRD'S HEISS!

WARME GEDANKEN BRINGEN
NICHT IMMER DIE ERHOFFTE WIRKUNG,
WENN WIR UNS AUFWÄRMEN MÖCHTEN.
VIEL BESSER IST DA EIN HEISSGETRÄNK
MIT ODER OHNE SCHUSS.

von Julia Heitchen

FEUERZANGENBOWLE

GENUSSVOLLES SPEKTAKEL

DIE ZUTATEN:

- 2 bis 3 l trockener Rotwein
- 1 Zuckerhut
- 0,4 l Rum (Alkoholgehalt mindestens 54 %, besser 80 %)
- 2 Orangen
- 1 Zimtstange
- 5 Nelken

WEITERE UTENSILIEN:

- Rechaud (z. B. aus Fondue-Set)
- Sicherheitsbrennpaste
- Feuerzange
- feuerfester Bowlenkörper, Kupfessel o. Ä. (keine brennbaren Plastikgriffe/Beschichtungen)
- langstielige Schöpfkelle

ZUBEREITUNG:

Den Rotwein im Topf auf dem Herd erwärmen, nicht kochen. Orangen filetieren und in Stücke schneiden. Die Brennpaste im Rechaud anzünden und den erhitzten Rotwein daraufstellen. Die Feuerzange quer über den Topf legen und den Zuckerhut mittig auf ihr platzieren. Die langstielige Schöpfkelle zur Hälfte mit Rum füllen und langsam über den Zuckerhut gießen, sodass dieser sich mit dem Rum vollsaugt. Den Zuckerhut anzünden. Bei nachlassender Brennwirkung wiederholt die erkaltete Schöpfkelle zu $\frac{3}{4}$ mit Rum füllen und diesen langsam über den Zuckerhut verteilen. Dabei entzündet sich der Rum in der Schöpfkelle und je nach Geschwindigkeit, mit welcher der Rum auf den Zuckerhut gelangt, gibt es teils recht hohe Flammen. Die Feuerzange vom Topf entfernen und eine weitere halbe bis ganze Kelle Rum unverbrannt direkt in den Topf geben. Den Zimt, die Nelken und die Orangenstücke hinzugeben und weitere 5 Minuten auf dem Rechaud ziehen lassen.



SCHMORDE

MIXT

DIE KLASSIKER

GLØGG

SCHWEDENPUNSCH MIT SCHUSS

DIE ZUTATEN:

- 3 l Rotwein
- 250 g Nelken
- eine halbe Flasche Brandy
- 1,5 l Gløgg-Extrakt
- 2 Zimtstangen
- Orangenschale

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zum Erwärmen in einen großen Topf geben. Der Wein darf nicht kochen! Nach 1,5 Stunden auf kleiner Flamme den Wein durch ein Sieb abgießen. Anschließend den Gløgg servieren. Tipp: Für ein besonderes Geschmackserlebnis Mandelblättchen und in Rum eingelegte Rosinen hinzufügen.



GLÜHENDE COLA



Der feine Geschmack erinnert an Cola mit Glühwein, aber ist doch irgendwie ganz anders. Denn die Glühcola enthält keinen Wein – sie ist alkoholfrei –, dafür aber doppelt so viel Koffein wie herkömmlich Cola-Getränke. Dazu kommen noch 15 verschiedene Kräuter und Gewürze aus den Bergen. Denn genau dort ist die Idee für die Glühcola auch entstanden. Zwei Freunden wurden im Skiurlaub die immer gleichen und bekannten Heißgetränke langweilig. Nach vielen Versuchen entstand schließlich die Glühcolakreation.

www.gerstacker-weinkellerei.de

LEGENDÄR

AUFGESCHÄUMT

„Äpfel, Zimt und ein Schuss Legende“: So bewirbt Flöff sich selbst. Bei dem leckeren Gebräu handelt es sich um Exportbier mit Gewürzen und dem gewissen Extra. Die Eigenkreation legt Wert darauf, einzigartig und weder Glühwein noch Glühbier noch Punsch zu sein. Sie wird aufgeschäumt serviert, mit charakteristischer Schaumkrone. Namensgeber Flöff selbst schmückt das Logo und ist eine höchst seltene und magische Kreatur aus den Bergen, die dem Gebräu einst das gewisse Etwas verliehen hat.

www.floeff.de



NAARMANN



Purer Schokoladen- genuss



Der Start in die Herbst-/Wintersaison ist der Auftakt für leckere Heißgetränke. Besonders in der kalten Jahreszeit ist ein **heißer Kakao** ein wahrer Genuss. **Naarmann Kakao der Extraklasse** ermöglicht das im Handumdrehen: Schnappdeckel auf, Kakao erwärmen z. B. im Hot Drink Dispenser, heißen Kakao zapfen und nach Wahl verfeinern...

Unser Tipp: Heiße Minz-Schokolade

Zutaten:

- 200 ml Naarmann Kakao der Extraklasse
- 4 cl Minz-Likör z. B. Fernet Menta
- geschlagene Naarmann Sahne
- Schoko-Minz Plättchen oder Stäbchen
- Kakaopulver

Unser Spitzen-Kakao:

- Kakao mit 2,5 % Fett
 - hergestellt auf Milchbasis
 - 10 l Bag-in-Box mit Schnappdeckel (wiederverschließbar)
 - UTZ-zertifiziert
- Interesse?
Rufen Sie uns an!



Ralph Heinz, Tel.: 05973 30-47 · E-Mail: ralph.heinz@naarmann.de

Privatmolkerei Naarmann GmbH · Wetringer Str. 58 · 48485 Neuenkirchen
Tel.: 05973 30-0, Fax: 05973 30-66 · info@naarmann.de · www.naarmann.de



**SCHMORDE
KOCHT WILD!**

ZUTATEN

1 kg Hirschfleisch aus der Schulter
3 EL Öl oder Butterschmalz
3 mittelgroße Zwiebeln, in Würfel geschnitten
3 EL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe mit Salz zerrieben
1 EL scharfer Senf
ca. 0,5 l Rotwein
ca. 1,5 l Wildfond oder Rinderbrühe
ca. 0,2 l Orangensaft

GEWÜRZE

Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 TL Rosmarin, ½ TL Zimt, 10 zerdrückte Wacholderbeeren, Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter.
Sollte weder Wildfond noch Rinderbrühe vorhanden sein, kann auch mit heißem Wasser aufgefüllt werden. Jedoch sollten dann die Gewürze verstärkt zum Einsatz kommen.

ZUBEREITUNG

Das Fleisch von groben Sehnen befreien und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Öl in einem möglichst großen Topf stark erhitzen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Zimt und Senf würzen und von allen Seiten scharf anbraten, sodass die Stücke eine schöne braune Farbe bekommen. Danach die Zwiebeln dazugeben und mitbraten. Tomatenmark und Knoblauch zugeben und unter kräftigem Rühren kurz mitrösten. Den Gulaschansatz mit Rotwein ablöschen und leicht einkochen, danach mit Orangensaft und Brühe auffüllen. Die Rosmarinzwige, Wacholderbeere und Lorbeerblätter in ein Leinentuch

geben, zu einem Gewürzsäckchen binden und zum Gulasch geben (denselben Zweck erfüllt auch ein Teesieb). Zugedeckt ca. 1,5 bis 2 Stunden schwach köcheln lassen und weich schmoren. Danach kann der Gewürzbeutel entfernt werden. Die Flüssigkeit zu einer leicht andickten Soße einkochen und etwas Preiselbeersaft oder ganze Preiselbeeren zugeben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf kann die Bindung mit etwas Mehlbutter verstärkt werden.

WILDER WINTERGENUSS! HIRSCHGULASCH MIT HASELNUSSSPÄTZLE



FÜR DIE SPÄTZLE

450 g Mehl mit 150 g gemahlene Haselnüssen, 12 Eiern und 1 TL Salz zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft und glänzt. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig nach und nach durch eine Spätzlepresse ins kochende Wasser pressen. Spätzle aufkochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in kaltem Wasser abkühlen und abschütten. Die Spätzle vor dem Anrichten zum Erhitzen in Butter anschwenken. Beim Anschwenken können nochmals gemahlene Haselnüsse zugegeben werden.



Gastronomen sind „Wild auf Sauce“

Auf die Wild-Saison warten landauf und landab zahlreiche Feinschmecker. Mit frischen Ideen, ausgefallenen Kombinationen und einer gelungenen Präsentation begeistern Köche ihre Gäste immer wieder aufs Neue für die Wild-Küche.

„Die Profis in den Küchen wissen genau, wie sie ihre Wildgerichte

perfekt zubereiten. Wir unterstützen sie dabei mit kreativen Rezepten, Tipps zur optimalen Vermarktung und passenden Produkten“, sagt Reneé-Noel Schiemer aus der Culinary Fachberatung bei Unilever Food Solutions. Zur Inspiration hat das Unternehmen eine Broschüre mit dem Titel „Wild auf Sauce“ herausgegeben, für die

Hirschragout, Wildente und Wildschweinkeule neu interpretiert wurden.

Auch online geht es „wild“ zur Sache. Köche können sich unter www.ufs.com/wild informieren und entsprechendes Material rund um das Thema Wild herunterladen.

Weitere Informationen unter www.ufs.com



Schön & praktisch

CLEVER DESIGN!

PRAKTISCHE HELFER
ERLEICHTERN DAS
TÄGLICHE HANDLING UND
MACHEN DURCH IHR
MODERNES DESIGN LAUNE.



HEISSER FALTER

Erst ganz flach und biegsam – und mit einem Handgriff plötzlich dreidimensional und sehr stabil: das ist **Krempel**. Hier ist der Name Programm, denn er lässt sich ganz leicht umkrempeln und schon ist für alle Töpfe, Pfannen und Auflaufformen der passende Unter-setzer parat. Es lassen sich drei unterschiedlich große Formen krempeln: „Kissen“, „Kreis“ oder „Fisch“. Das Material des Tischunter-setzers – Silikon und Plastik – ist dabei sehr strapazierfähig und temperaturbeständig (bis 220° C). Erhältlich in verschiedenen Farben. Wer den Krempel noch individueller gestalten möchte, kann ihn mit seinem Firmennamen oder Logo bedrucken lassen – auch ein repräsentatives Geschenk. www.oha-design.de



ELEGANTE FUNKTIONALITÄT

Der elegante Silikonkronkorken Champ von **AdHoc** verschließt Weinflaschen stilvoll und luftdicht. Durch die besonders flache Edelstahlkappe passt er sich ideal den Maßen des Kühlschranks an und macht nicht nur dort, sondern auch vor Gästen eine gute Figur. Der Ausgießtrichter sorgt dafür, dass beim Ausschank nichts tropft oder danebengeht. So bleiben Aufbewahrung und Handling eine saubere Sache. www.adhoc-design.de

Nachschlag



Desserts für die Winterküche

DRAUSSEN IST ES KALT UND UNGEMÜTLICH – DRINNEN IST ES ZEIT ZUM SCHLEMMEN. ZUM ABSCHLUSS BILDET EIN FEINES DESSERT DIE KRÖNUNG.

Der eine mag eher die Klassiker mit Marzipan oder Zimt, für den anderen kann es auch mal eine neue Variante sein. Im vielfältigen Dessertsortiment von **Dr. Oetker Professional** finden Sie garantiert das Richtige. Zum Beispiel die neuen **Premium-Mousses** auf Wasserbasis.

Diese überzeugen nicht nur mit ihrem exzellenten Geschmack, sondern auch durch die einfache Zubereitung. Denn statt mit Milch werden die drei Mousse-Varianten auf Chocolat, Chai Latte und Dark Cookies nur mit kaltem Wasser aufgeschlagen, bis eine sahnige Konsistenz erreicht ist. Sie kommen **ohne Aromen und Farbstoffe** aus und begeistern umso mehr mit ihrem natürlichen Geschmack und den erstklassigen Zutaten. So besticht die Variante auf Chocolat durch ihren hohen Anteil an Edelschokolade,

Chai Latte durch die gleichnamige Teemischung. Die dritte Sorte, Dark Cookies, enthält sogar Stückchen von Schokoladenkekse.

Die Desserts lassen sich ganz einfach mit Zimt oder Spekulatius **winterlich verfeinern**. Mit etwas Fantasie lässt sich aber auch etwas Neues ausprobieren. Warum die Premium-Mousse auf Chocolat nicht mal mit hochwertigem Olivenöl, Meersalz oder Kardamom aufpeppen? Oder die Variante Chai Latte mit Birnenzimentsalat und Himbeerpüree toppen? Fast schon klassisch mutet da die Zugabe von Orangen- und Passionsfrucht-Konfitüre für die Variante Dark Cookies an.

AUCH DAS AUGESCHLEMMT MIT

Unabhängig von der Variante fällt die Zubereitungszeit mit den neuen Premium-Mousses deutlich kürzer aus. So bleibt mehr Zeit für das Verfeinern – und



das Dekorieren! Denn es spielt keine Rolle, ob es das Catering für die Weihnachtsfeier, das Festtagsmenü oder das winterliche Dessertbuffet in der Betriebsgastronomie ist: Neben der **Qualität der Zutaten** und dem Geschmack ist bei den Desserts die Präsentation oftmals entscheidend. Sie sollte **Lust auf Genuss** machen und die Gäste zum Zugreifen bewegen – sei es durch das **raffinierte Topping**, die leckere Dessertsoße oder die hübsche Porzellanschale, die sofort ins Auge sticht.



MEHR-Vielfalt, MEHR-Wert, MEHR-Umsatz für Sie!



Art. Nr.: 4031696
Jacobs Cappuccino Sticks
84x11 g
GTIN Einzelartikel:
87 11 00 05 06 356

Art. Nr.: 7040438
Jacobs Cronat Gold
25x1,8 g
GTIN Einzelartikel:
76 22 40 00 12 549

Art. Nr.: 7040302
Café HAG Tassenportionen
25x1,8 g
GTIN Einzelartikel:
76 22 40 00 12 532

Art. Nr.: 7040491
Suchard SchokoPress
100x25 g
GTIN Einzelartikel:
40 00 50 80 02 007

Beste Jacobs Qualität im praktischen Einzelformat

- Ideales Ergänzungsangebot z. B. Zimmervorpflegung / Frühstücksgeschäft
- Absolut hygienisch und praktisch im Handling
- Perfekt abgestimmt auf Ihre individuellen Bedürfnisse

JDE | PROFESSIONAL
A coffee for every cup

Lassen
Sie uns ...

... über
kraftvolle
NEUHEITEN
sprechen!

Wir setzen starke Akzente ...

- Marktneuheit Ben's Cube Cakes
- Sechs Seiten, sechs Sorten – völlig neue Geschmackserlebnisse
- Das Original – mit braunem Zucker – 48h Standfestigkeit ohne Kühlung
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Schmeckt All Around the Clock



www.erenbacher.de

erenbacher
...so backen Meister!



Europa-Reise für die Sinne

von Julia Heitichen

BESONDERE ERLEBNISWELTEN UND EINE (KULINARISCHE) REISE DURCH EUROPA UND DARÜBER HINAUS AN NUR EINEM TAG – ALL DAS BIETET EIN BESUCH IM EUROPA-PARK. DOCH WAS STECKT EIGENTLICH HINTER DEM AUSGEFEILTEN KONZEPT DER EINZELNEN LÄNDERSPEZIFISCHEN HOTELS? KÜCHENDIREKTOR THOMAS RÖTTELE UND SEIN STELLVERTRETER HOLGER STRÜTT, DIE FÜR DIE KÜCHEN IM GRÖSSTEN HOTELKOMPLEX DEUTSCHLANDS ZUSTÄNDIG SIND, GEBEN EINBLICKE IN EIN FAMILIENGEFÜHRTES UNTERNEHMEN.

PORTUGIESISCH, SPANISCH, ITALIENISCH, GEHOBEN MEDITERRAN ODER NEUENGLISCH?

Für welche Spezialitäten soll man sich nur entscheiden, wenn man nach einem erlebnisreichen Tag im **Europa-Park** den Abend noch genussvoll ausklingen lassen will? Denn wer in Rust bei Freiburg im Breisgau ist, hat die Qual der Wahl: Sieben landestypisch ausgestattete Restaurants warten auf Besucher in den angeschlossenen Themenhotels in Deutschlands größtem Freizeitpark. Vom Schlemmerbuffet bis hin zum Fine-Dining-Restaurant mit zwei Michelin-Sternen ist für jeden Anspruch und Geschmack etwas dabei – und das nicht nur für Hotelgäste. „Jeder kann in den Hotels essen gehen“, erklärt Küchendirektor Thomas Röttele. Während Familien es sich in den Pizzerien schmecken lassen, bevorzugen Paare die gehobene Küche, zum Beispiel im **Harborside-Restaurant** im Hotel Bell Rock. „Je neuer die Hotelkonzepte, desto gehobener wird der Standard“, sagt Röttele über die Steigerung des gastronomischen Anspruchs der Familie Mack in den vergangenen Jahren. Das neueste Hotel ist das **Hotel Bell Rock**, das komplett im maritimen Neueng-

..... Gastro-Erlebnis

land-Stil konzipiert ist, inklusive des passenden Leuchturms. Dieser hält einen gastronomischen Höhepunkt bereit: Im Erdgeschoss des Turms befindet sich das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete **Ammolite – The Lighthouse Restaurant**. Der Sternekoch Peter Hagen ist für die Küche verantwortlich. In keinem anderen Freizeitpark auf der Welt kann man so eine exquisite Küche genießen.

DOCH WIE LANGE DAUERT ES EIGENTLICH VOM IDEENKONZEPT BIS ZUM NEUEN RESTAURANT?

„Das nächste Projekt dauert zwei Jahre bis zur geplanten Fertigstellung“, so Röttele. Diesmal begnügt sich Familie Mack nicht mit einem neuen Hotel. Ein ganz neuer Park inklusive Hotel und Restaurants wird entwickelt. Geplant ist ein **Wasser-Erlebnis-Resort**, das ganzjährig Besucher anlocken soll. Die ganze Anlage wird im skandinavischen Stil gehalten sein.

Die Ideen zu den Hotels und Themenkomplexen stammen allesamt von der Familie Mack, die auf ihren Reisen Inspirationen sammelt. Thomas Mack ist zuständig für die Gastronomie und Hotellerie im Park und stößt neue Hotelprojekte an. Die Authentizität der einzelnen Länder und Welten kommt dabei nicht von ungefähr: „Thomas Mack kommt sehr viel herum, besonders auch in den skandinavischen Ländern“, sagt Röttele. „Wenn es an die Umsetzung geht, setzen sich der Familienrat, der Planungsleiter und das F&B Team von den Hotels zusammen und überlegen, welche Einrichtung passend ist und was genau auf die Speisekarte kommt“, so der Küchendirektor weiter. Die Inneneinrichtung aller Hotels und der zugehörigen Restaurants stammt vom Einrichtungs- und Planungsspezialisten Neumeier.

>>>

HINGESCHAUT VON HOHBERG NACH RUST

Ein großer Park braucht einen starken Partner: Das **INTERGAST-Mitglied Prohoga** versorgt den Europa-Park von Hohberg aus nicht nur mit frischen Lebensmitteln, sondern auch mit Großküchengeräten und Geschirr. „Jedes Jahr gibt es eine Ausschreibung, und wir haben bisher immer den Zuschlag bekommen“, erklärt Christine Haß, Leiterin der Kundenbetreuung. Die erfolgreiche Zusammenarbeit mit Prohoga bezieht sich nicht nur auf Hotellieferungen, sondern auch auf das Zentrallager des Parks.
www.prohoga.de



ORIGINAL
PHILADELPHIA

Gemeinsam
himmlisch genießen
– Jetzt auch laktosefrei! –



- ✓ Philadelphia ist die klare Nr. 1 im Außer-Haus-Frischkäsemarkt*
- ✓ Einzigartige Philadelphia Qualität jetzt auch laktosefrei: cremige Rezeptur und hervorragender Geschmack
- ✓ In der praktischen 1,5kg Schale: Ideal für den professionellen Verwender im Gastro- und GV-Bereich
- ✓ Koch- und backstabil und somit vielfältig einsetzbar
- ✓ Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern

*Geo-Marketing GmbH, GV Panel Deutschland, 2015, Segment Frischkäse



FEST IN Familienhand



Das Familienunternehmen aus Holzkirchen verfügt über Produktionsstätten im In- und Ausland und konnte so jedem Hotel und jedem Restaurant sein ganz spezifisches und landestypisches Ambiente verleihen. „Die Firma kauft auch antike Stücke auf und schafft so Authentizität in der Einrichtung“, betont Röttele.

Neben einer festen Speisekarte gibt es auch einzelne saisonale Gerichte zur Auswahl in den Hotelgastronomien. „Wenn wir zum Beispiel Fettuccine mit Steinpilzen anbieten, ist das ein saisonales und auch begrenztes Angebot“, erklärt Röttele. „Dann haben wir davon oft auch nur 20 bis 30 Portionen.“ Natürlich hat jedes Restaurant seine besonderen Spezialitäten, die immer vorrätig sind.

Eine **kulinarische Reise um die Welt** verspricht das neu eröffnete und im Park befindliche **Restaurant Spices**, das den passenden Beinamen „Küchen der Welt“ trägt. Alle drei Monate geht die Reise in ein anderes exotisches Land. Indien hat erfolgreich den Anfang gemacht, nächste Station ist Südafrika. „Das neue Restaurant kommt bei den Besuchern sehr gut an“, sagt Röttele. Auch das **FoodLoop**, in dem die Kochtöpfe selbst eine Achterbahnfahrt inklusive Looping machen, nachdem die Gerichte über einen Touchscreen bestellt wurden, ist immer stark frequentiert. Im Europa-Park können eben Auge und Gaumen sowohl im Park als auch in den Hotels so einiges erleben.

FAMILIE MACK ERSCHAFFT EIN FREIZEITPARK-IMPERIUM

Roland Mack hatte zusammen mit seinem Vater Franz Mack in den 70er Jahren die Idee, einen Freizeitpark zu konzipieren. Mittlerweile ist der Europa-Park eine der größten Erlebniswelten in Europa. Bis heute hält die Familie die Fäden in der Hand, die Söhne Michael und Thomas Mack stellen längst die Weichen für die Zukunft. Der Ausbau der Hotellerie zum größten Hotelkomplex Deutschlands, die Einbindung des Confertainment-Konzepts in die Parkwelt und die Wandlung in Richtung Kurzurlaubsresort prägten die jüngste Vergangenheit. Neue Attraktionen, Shows und Themenbereiche werden Jahr für Jahr in die Parklandschaft integriert.



Professional

Volltreffer – unsere 11 neuen Profis

Ab jetzt erhältlich: Elf feine Kuchen aus der Conditorei Coppenrath & Wiese Profi-Line



Premium
Apfelmack
mit 69%
feinen Äpfeln



Einfach überzeugend

- + Großartige Qualität aus der Conditorei Coppenrath & Wiese Profi-Line
- + Kompromisslose Verwendung erstklassiger Zutaten und Rohstoffe
- + Leichtes Handling: auftauen, servieren, fertig – noch schneller geht es in der Profi-Mikrowelle oder im Kombidämpfer



FÜR SNACKPROFIS

- SAUCE MIT GEMÜSESTÜCKCHEN
- OHNE ZUSATZSTOFFE
- FÜR DEN HANDMADE LOOK



NEU



Develey
SENF & FEINKOST
FOOD SERVICE

Develey Senf & Feinkost GmbH
D-82001 Unterhaching / München
Tel. 089 61102 - 0
Fax 089 61102 - 185
foodservice@develey.de
www.develey-foodservice.de

INNOVATION

von Julia Heichen

NEUE PRODUKTIDEEN
AUS DEUTSCHLAND,
DIE FÜR DIE
GASTRONOMIE EINE
ECHTE BEREICHERUNG
SIND

HOCHLEISTUNGS GRILL FÜR GASTRONOMEN

Wer schon einmal in einem New Yorker Steakhaus war, kennt den unwiderstehlichen Geschmack einer herrlichen, karamellisierten Knusperkruste. Erzielt wird diese Kruste durch 800 °C Hitze, wobei das Innere bleibt dabei schön saftig-zart. Ein Vergnügen für den Gaumen! Wer in den Genuss dieser Knusperkruste kommen möchte, muss jetzt nicht mehr den Großen Teich überqueren. Der deutsche Großküchentechnikhersteller Küppersbusch präsentiert nämlich mit dem **Beef Craft** und dem **BeefCraft+** zwei Hochleistungsgrills der Extraklasse.

„Der BeefCraft ist der ideale Grill für Restaurants und Hotels, die viel gegrilltes Fleisch oder Fisch servieren. In der größeren Version – dem BeefCraft+ – können mühelos bis zu 16 Entrecôtes gleichzeitig oder aber auch große Tomahawk-

Steaks zubereitet werden“, erklärt Küppersbusch-Geschäftsführer Marc-Oliver Schneider.



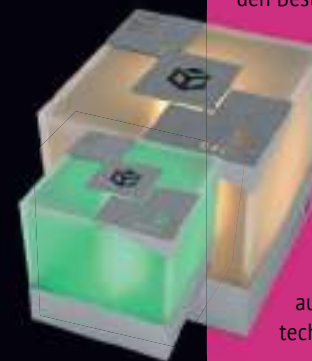
DIE TECHNIK

Der BeefCraft kann bequem ohne Vorinstallationen in Betrieb genommen werden. Die Hochleistungs-Quarzstrahler sorgen dafür, dass Fleisch, Fisch und Co. von oben mit **bis zu 800 °C** gegrillt werden.

Der Grillrost kann sechsfach in der Höhe verstellt werden, sodass auch sensiblere Lebensmittel wie Fisch und Gemüse perfekt

gelingen. Die aufgesetzte Ruhezone garantiert ein ergonomisches Arbeiten und kürzere Laufwege. „Das Fleisch kann bequem entnommen und direkt auf der Ruhezone abgelegt werden“, erklärt Schneider. Für eine leichte Reinigung ist der Boden des BeefCraft mit Tonkugeln – BeefCraftStones – ausgelegt. „Diese saugen das heruntertropfende Fett sofort auf. Die BeefCraft Stones werden bei Bedarf einfach ausgetauscht. Das erspart lästige Reinigungsarbeiten“, sagt Marc-Oliver Schneider. Den BeefCraft gibt es aktuell in zwei Größen.

www.kueppersbusch.com



.....Innovation!

PROZESS OPTIMIERUNG IM QUADRAT



„Zu spät bedient“, „Stundenlanges Warten auf die Rechnung“, „Anderen Gäste wurde zuerst das Essen serviert“: Beschwerden dieser Art kennt jeder Restaurantbesitzer. Mit dem handlichen **Ordercube** bringen die beiden Freunde Daniel Pasternak und Igor Suslov mit ihrer **Firma Adwyse & Co.** eine elegante und technisch ausgefeilte Lösung dafür auf den Markt: Der Ordercube vereinfacht den Bestellprozess und gestaltet ihn dadurch fairer. Er ist ein **akkubetriebener Acrylglasswürfel**, in den eine Leuchtvorrichtung eingebaut ist. So ein Würfel steht auf jedem Tisch des Lokals. Möchte ein Gast eine Bestellung aufgeben, berührt er den technisch hochentwickelten

und optisch ansprechenden Würfel. Dieser wird mithilfe eines Touchsensors aktiviert. Nun beginnt ein Intervall, das je nach Auslastung über eine App individualisiert werden kann (z. B. auf 30 Minuten), und das mit einem einstellbaren Farbverlauf von z. B. Grün über Gelb bis Rot einhergeht. Der Kellner erkennt dadurch auf einen Blick, ob ein Kunde etwas bestellen möchte, in welcher Reihenfolge die Kunden eine **Bestellung angefordert** haben und wie lange jeder Kunde bereits auf die Entgegennahme seiner Bestellung wartet. Der Kellner nimmt die Bestellung entgegen und schaltet den Ordercube durch eine kurze Berührung oder über die App aus. Wird die eingestellte maximale Wartezeit überschritten, pulsiert der Ordercube in der eingestellten Farbe. www.ordercube.de



Griller • Hähnchen • Hähnchen-Schenkel • Hähnchen-Edelteile

- Aufzucht
- Futtermühle
- Schlachtung
- Zerlegung
- Vertrieb

Alles aus eigener Hand!

PRIMUS
GEFLÜGEL

Seit 1960
... mit Sicherheit gut!

JÖRG M. HEIMER NACHF. GMBH
D-64625 Bensheim

Telefon + 49 (0) 62 51 / 85 42 10
Telefax + 49 (0) 62 51 / 85 42 120

www.heimergmbh.de
info@heimergmbh.de



THEORETISCH KÖNNTE JEDER DEUTSCHE 15 JAHRE LANG JEDEN TAG EIN ANDERES BIER TRINKEN: DER BRAUER-BUND SCHÄTZT, DASS ES ALLEIN IN DEUTSCHLAND MITTLERWEILE ZWISCHEN 5.500 UND 6.000 VERSCHIEDENE BIERMARKE GIBT, WOBEI DIE BIERSORTE PILS MIT ÜBER 50 PROZENT MARKTANTEIL IN DER BELIEBTHEIT UNANGEFOCHTEN AUF PLATZ EINS STEHT, GEFOLGT VON EXPORT- UND WEIZENBIER. GRUND GENUG, UM EINEN GENAUEREN BLICK AUF DAS FLÜSSIGE GOLD ZU WERFEN.

GOLDENES JUBILÄUM

Dieses Jahr feiert der Deutschen liebste Getränk ein besonderes Jubiläum: **Das Reinheitsgebot wird 500 Jahre alt.** Die Verordnung von Wilhelm IV., der seinerzeit Herzog von Bayern war, regelte nicht nur, dass „zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen“, sondern auch die Ausschankpreise. Die ebenfalls für die Gärung benötigte Hefe fand keine Erwähnung, weil man sie zu diesem Zeitpunkt noch nicht als eigene Zutat, sondern als Neben- oder Abfallprodukt der Bierherstellung ansah. Man nahm an, dass sie bei der Gärung unvermeidlicherweise entstehe: „Nur ein gutes Bier kann auch eine gute Hefe hervorbringen.“ Erst im 19. Jahrhundert wurde die Hefe als einzelliger Pilz identifiziert und die genaue Wirkung der alkoholischen Gärung wurde durch Louis Pasteur entschlüsselt.

Das älteste Lebensmittelgesetz der Welt feiern die deutschen Brauer Jahr für Jahr am **23. April**, dem Tag der Proklamation des Reinheitsgebots **im Jahr 1516**, mit dem „**Tag des deutschen Bieres**“ mit zahlreichen Veranstaltungen und Festen im ganzen Land.

Bei Festen und im Biergarten wird in geselliger Runde natürlich immer auch mit Bier angestoßen. Ob Automatismus oder gelerntes Ritual – warum machen wir das? Nun, es gibt viele Erklärungen. Die wahrscheinlichste ist, dass man früher damit das eigene Leben schützen wollte. Mit dem kräftigen Anstoßen hat man in vergangenen Zeiten sichergestellt, dass der Trinkgenosse keine giftigen Substanzen in das Bier gegeben hat. Im Mittelalter wurden die Krüge mit großer Wucht aneinandergestoßen, das Bier schwappte von einem in das andere Gefäß, und dann erst wurde der erste Schluck genommen. Damit waren sich die Trinkgenossen sicher: Wer mit seinem Gegenüber anstößt, hatte nicht die Absicht, ihn zu vergiften. Mittlerweile hat sich das wuchtige Anstoßen in eine sanftere Variante oder gar nur ein Zunicken gewandelt.

BOCKIGES AUS EINBECK

Warum heißt das Starkbier aus Deutschland Bock oder Doppelbock? Die Wiege dieses Bierstils liegt im Norden, in der ehemaligen Hansestadt Einbeck in Niedersachsen, grob gesagt zwischen Braunschweig, Osnabrück und Kassel. Mit der Vergabe des Stadtrechtes im Jahre 1240 durch die Söhne Heinrichs des Löwen war ein Braurecht für Bürger verbunden. Das kräftige, malzige Bier aus Einbeck erfreute sich sehr schnell großer Beliebtheit auch jenseits der Stadtgrenzen und wurde über weite Strecken, unter anderem bis nach Italien, exportiert. Um die für den Export nötige Haltbarkeit zu erreichen, braute man es mit einem ungewöhnlich hohen **Stammwürzegehalt** ein und erhielt ein alkoholreiches, aber sehr geschmackvolles, starkes Bier aus Einbeck. Daraus wurde sprachgeschichtlich über die Jahre „**Ainpökisches Bier**“, „**Ainpöck**“ und schließlich „**Bockbier**“. Es besteht daher keine Verbindung zu dem Tier, das sich jedoch auf vielen Bockbieretiketten gerne zeigt. In der Einbecker Brauerei wird heute noch der gute „Bock“ gebraut – ein Museum erinnert an die reiche Tradition.

Auch der herzogliche Hof der Wittelsbacher in München ließ sich ab 1555 aus Einbeck beliefern. Der Bierimport aus dem Norden war für Bayern über die weite Strecke natürlich kein billiger Spaß, weshalb die Münchner beschlossen, am Platz das „Braune Hofbräuhaus“ zu betreiben; das war 1591. Mithilfe eines aus Einbeck abgeworbenen Braumeisters stellte man dann die gewünschte Bierqualität sicher. Das Wort „**Starkbier**“, das heute in Bayern für die Bezeichnung der fünften Jahreszeit herangezogen wird, der Starkbierzeit, ist wesentlich jünger und wird erst seit dem 20. Jahrhundert verwendet.



BOCK?
DOPPEL-BOCK?

Naturbelassen & ursprünglich!

NEU

passend zu Steak, Burger & Co.

Perfekt zum Snacken & Dippen



Knusprige Pommes Frites mit Schale in unregelmäßigem Schnitt wie hausgemacht. Hergestellt aus frischen Kartoffeln und hochwertigem Rapsöl.

Mehr Infos zu den neuen Rustico Frites gibt's unter www.schne-frost.de

Schne frost
...delikatessen



EIN KLASSIKER ERFINDET SICH NEU.

Der neue Doppelkeks von Leibniz
heißt Keks'n Cream.

Der Leibniz Butterkeks ist mehr als nur eine Knabberei. Er ist ein Wegbegleiter, ein Traditionsgebäck, das sich schon seit Generationen größter Beliebtheit erfreut und für Geborgenheit und unvergessliche Kindheitserinnerungen steht.

In den vergangenen 125 Jahren hat sich der Butterkeks immer wieder neu erfunden und seine Fans mit vielen Innovationen rund um das Original begeistert. Jetzt erscheint er endlich als Doppelkeks: Leibniz Keks'n Cream. Das sind zwei original Leibniz Butterkekse, verbunden durch eine leckere Schoko-cremefüllung! Die Neuheit gibt es portioniert für zwischendurch und unterwegs: als 1er-Pack im praktischen Vorratskarton und als 2er-Pack im impulsstarken Thekenaufsteller.

Die 228-g-Packung hat einen beidseitigen Wiederverschluss. Das ermöglicht leichtes Reingreifen und sorgt für optimale Frische.

WIEDER-
VERSCHLISS-
BAR!



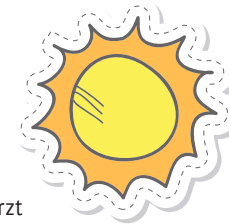
von Julia Heitchen

UNSER TÄGLICHES
FRÜHSTÜCKSBUFFET BESTEHT
AUS SPEISEN, DIE EINE
ABENTEUERLICHE ENTSTEHUNGS-
GESCHICHTE HABEN.

Wer hätt's gedacht

Sonnenlicht- nahrung

... DASS MAN SONNENLICHT
ESSEN KANN?



Diese Erkenntnis stammt vom Schweizer Arzt und Ernährungsreformer Max Bircher-Benner. Von Gelbsucht geplagt, machte er in einem Selbstversuch, nachdem Fleisch, Wissenschaft und andere Hausmittel keine Besserung brachten, eine **Rohkostdiät**. Die ihm von seiner Frau verabreichten Apfelschnitten gaben den Anstoß, denn damit fühlte er sich zusehends besser. Die Heilung der Gelbsucht durch den Apfel hatte weitreichende Folgen, denn sie bildete den Grundstein für die **Erfindung des Bircher-müslis**. Bircher-Benner meinte, dass die beste Nahrung die mit den meisten enthaltenen Lichtquanten sei. Er entwickelte ein gänzlich eigenständiges Klassifizierungssystem für Nahrungsmittel, sogenannte **Akkumulatoren** erster, zweiter und dritter Güte. Erstklassige Akkumulatoren seien demnach alle roh genießbaren Pflanzenteile, weil sie – durch das Blattgrün – Sonnenlicht unmittelbar in Lebensenergie verwandeln, regelrechte Heilnahrung sozusagen. Gekochtes und Getrocknetes seien Akkumulatoren zweiter Güte. Man könne solche Nahrungsmittel schon einmal zu sich nehmen. Akkumulatoren dritter Güte aber, Fleisch, Pilze und solche Reizmittel wie Kaffee, sollte man besser meiden. Deshalb besteht das Original-Birchermüslis zur Hauptsache aus **frischem Obst und Nüssen** – unter Beigabe einer winzigen Menge Haferflocken.

Halbmond zum Frühstück

... DASS EIN FRÜHSTÜCKSKLASSIKER DER LEGENDE
NACH ZUR FEIER DER ABWEHR EINER FEINDLICHEN
INVASION ERFUNDEN WORDEN IST?



Die Geschichte des **Croissants** liest sich nämlich wie ein Abenteuerroman. Im Jahr 1683 belagerten die Türken Wien. Angeblich planten sie dabei eines Nachts, einen Tunnel unter der Stadtmauer hindurchzugraben. Während ganz Wien schlief, wollten sie in die Stadt eindringen. Doch dabei unterschätzten sie eine ganz entscheidende Berufsgruppe: die Bäcker.

Diese waren nämlich schon hellwach und bekamen alles mit. Sie schlugen sofort Alarm und verhinderten somit Schlimmeres. Um das zu feiern, erfand ein Wiener Bäcker das „**Wiener Kipferl**“, ein Gebäck in der Form des türkischen Halbmondes. Es stand symbolisch für die Abwehr der Türken-Invasion. Später soll dann die Frau Ludwigs XVI., Marie Antoinette, Tochter von Kaiserin Maria Theresia von Österreich, diese Gebäckform auch in Frankreich populär gemacht haben. Dort bekam das österreichische Hörnchen den Namen der zunehmenden Mondsichel: „**croissant de lune**“.

FINGERFOOD

Neuer Snack-Spaß

Klassiker neu interpretiert – mit den neuen Fingerfood-Ideen sorgt Sprehe feinkost für acht mal neuen Snack-Spaß im 2,5- und 1,5-kg Beutel.

Bei den Chicken Wings „BBQ“, „Hot & Spicy“ und „Crunchy“ greift jeder gerne zu. Neben den Wings sind vor allem die Chicken Drums Dauerbrenner des Fingerfoods. Mit den exotisch scharf marinierten Chicken Drums „Thai“ kommt eine neue zusätzliche Geschmacksfarbe ins Sortiment.

Die neuen Chicken Fingers „American Style“ und „Crunchy Potatoe“ können pur, zum Dippen oder als Salatbeilage genossen werden. Voll im Trend liegen derzeit Burger. Neu ist der „Crunchy Chicken Burger“ – eine spannende Abwechslung. Wer auf puren Grillgenuss setzt, liegt mit dem neuen Flame Grilled Chicken genau richtig. Zarte Hähnchenfilets mit leckerer spanischer Marinade bieten ein leichtes und unverwechselbares Geschmacks-erlebnis.



www.sprehe.de



ORIGINAL®
Teutoburger
WURST- UND
SCHINKENSPEZIALITÄTEN

Handwerkliche Spitzenqualität aus dem Teutoburger Wald

Spezialitäten im Aroma-Frische-Pack

Ihre Vorteile:

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

Dauerwurst

Rohschinken

Frischwurst

Kochschinken

Teutoburger Wurstfabrik

Heinrich Böttgeman GmbH & Co. KG
Vahrenkamp 1 · 49186 Bad Iburg (Sentrup)
Tel. 05403/7335-0 · Fax 05403/7335-33
Ihr Ansprechpartner: Helmut Weigl · Durchwahl -14

www.teutoburger-wurst.de



SCHON
GEWUSST?



Insekten (nicht)
erwünscht!



Was vielen als eklige Strafkost im Dschungelcamp im Gedächtnis geblieben ist, ist für andere eine echte Delikatesse: Insekten auf dem Teller. Im Ausland sind gebratene und frittierte Krabbeltierchen keine Seltenheit, und auch hierzulande wünschen sich 15 Prozent der Restaurantgäste, dass sie Heuschrecken & Co. standardmäßig auf der Speisekarte vorfinden könnten. Fünf Prozent sehen darin eine spannende Alternative zu den normalen Gerichten. Weitere 13 Prozent finden die Idee solch exotischer Speisen zwar gut, sehen Insekten aber eher als spezielle Aktion und nicht als dauerhaftes Angebot. Die Mehrheit jedoch, 62 Prozent aller Befragten, kann sich die Krabbeltierchen beim besten Willen nicht auf einer Speisekarte vorstellen. Der Online-Reservierungsservice Bookatable hat knapp 360 Gäste befragt und 18 Gastronomen einer Stichprobe unterzogen. 67 Prozent der Gastronomen waren sich einig, dass bei ihnen Insekten auf dem Speiseplan keine Chance haben. Einige Gäste fänden es bereits abstoßend, wenn die Tierchen in der Küche neben den Standardgerichten verarbeitet würden.



Full Service für
Fritteusen



Ob Filtrierung, Austausch, Entsorgung oder Reinigung – FiltaFry kann alles. Der mobile Service aus Großbritannien ist ein Rundumservice, der seit 20 Jahren international erfolgreich ist und mit seinen Dienstleistungen nun auch in Deutschland startet. Von der Mikrofiltrierung des gebrauchten Öls vor Ort über die professionelle Fritteusenreinigung bis hin zum Ölaustausch und zur Entsorgung – das „FiltaFryPlus“-Konzept ist in diesem Umfang einzigartig. 1996 in Großbritannien gegründet, ist das Franchiseunternehmen heute in vielen Ländern der Welt aktiv. Mit der Nutzung des Services werden Ressourcen geschont, da sich die Nutzungsdauer durch die Reinigung und Filtrierung des Öls verdoppelt und so nur noch die Hälfte der bisherigen Ölmenge entsorgt werden muss.

www.filtafry.de

ANZEIGE

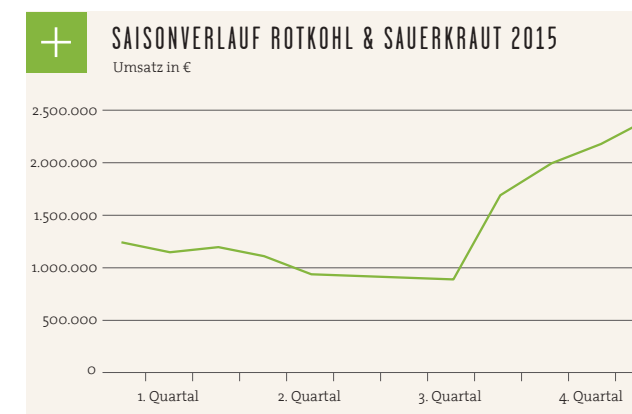


KÖSTLICHES KRAUT FÜR GROSSEN KOHLDAMPF

Mit Kühne lecker durch Herbst und Winter

300 Millionen Kohlköpfe essen die Deutschen pro Jahr. Ob Sauerkraut oder Rotkohl – die Klassiker zu Klößen und deftigem Braten stehen im Herbst und Winter auf jeder Speisekarte.

Die Zubereitung der beliebten Beilagen braucht Zeit: putzen, waschen, schneiden, dünsten... Wer seine Gäste nicht warten lassen will, greift zu **Rotkohl und Sauerkraut von Kühne**, dem klaren Marktführer im Großverbrauchersegment.¹ Die **schnelle und leckere Alternative** zu selbstgemachtem Kohl und Kraut wird bei Küchenprofis immer beliebter: So wächst Kühne fast doppelt so schnell wie die Kategorie.² Besonders im vierten Quartal boomt der Markt für Rotkohl und Sauerkraut. Schon im September verdoppelt sich der Umsatz im Vergleich zum Vormonat. Am größten wird der Kohldampf dann im Dezember, pünktlich zum Fest.³



¹ Quelle: Großverbraucher-Panel Deutschland; MAT per Dez. 2015 ² Quelle: IRI - Großverbraucher-Panel MAT 2014 im Vergleich zum Vorjahr, Stand 06/2015 ³ Quelle: Großverbraucher-Panel Deutschland; MAT per Dez. 2015

LECKERER INHALT,
PRAKTISCH VERPACKT

Gebindegrößen von Kühne sind so individuell wie die Anforderungen in der Großküche. Kühne Original Rotkohl gibt es im 2.650-ml-Glas und in der 4.250-ml- sowie 10.200-ml-Dose. Kühne Weinkraut ist ebenfalls in der 10.200-ml-Dose erhältlich. Besonders praktisch: die Fix-und-Fertig-Varianten Rotkohl und Sauerkraut im **5-kg-Polybag**. Die transparente Folie schafft Durchblick, platzsparendes Stapeln und die einfache Zubereitung im Wasserbad oder Kombi-Dämpfer vereinfachen die Abläufe in der Küche. Und zusammengefasst ist die Verpackung einfach entsorgt.



WIR ERNTEN, WAS WIR SÄEN

„Schmeckt wie selbstgemacht“, Verbraucher interessieren sich für die Herkunft und Zubereitung von Lebensmitteln. Kaufentscheidendes Argument für Kühne: Die Rohwaren werden auf den Feldern rund um die Kühne-Standorte in Bayern und Nordrhein-Westfalen angebaut, geerntet und frisch verarbeitet. **Kurze Transportwege** und **hohe Qualitätsstandards** – dafür schätzen Küchenprofis die Produkte von Kühne seit Jahrzehnten, genauso wie für die **unkomplizierte Zubereitung** und **den hochwertigen Geschmack**.

KOHL IST COOL – EIN GEMÜSE MIT TRENDFAKTOR

Kohl von Kühne hat noch mehr im Köpfchen als Regionalität, Qualität und guten Geschmack: Viele Produkte eignen sich auch für **vegane, low carb, gluten- oder laktosefreie Gerichte**. Sie lassen sich einfach und raffiniert verfeinern. Rotkohl mit Datteln und Pinienkernen oder mit Quitten und Sternanis schmecken nicht nur veganen Gästen!

FIRMEN IN DIESER AUSGABE:

Adhoc
www.adhoc-design.de _____

DEHOGA – Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
www.dehoga-bundesverband.de _____

Dr. Oetker
www.oetker.com _____

Estrel Berlin
www.estrel.com _____

Europa-Park
www.europapark.de _____

FBMA Food + Beverage Management Association
www.fbma.de _____

FiltaFry
www.filtafry.de _____

Flöff
www.floeff.de _____

Glühcola
www.gerstacker-weinkellerei.de _____

Hamberger
www.hamberger-cc.de _____

Küppersbusch
www.kueppersbusch.com _____

Niggemann
www.niggemann-food-frischemarkt.de _____

oha-design
www.oha-design.de _____

Ordercube
www.ordercube.de _____

Prohoga
www.prohoga.de _____

VKD (Verband der Köche Deutschlands e. V.)
www.vkd.com _____

AUSBLICK 2017

FREUEN SIE SICH
AUCH IM NÄCHSTEN JAHR
AUF VIELE SPANNENDE THEMEN
IN DER CHEF DE CUISINE.

n^o 4

Chef de Cuisine 03/2016

Die Chef de Cuisine ist ein Magazin von

**INTERGAST
GROSSVERBRAUCHER-SERVICE
HANDELSGESELLSCHAFT MBH**

KONZEPTION UND GESTALTUNG

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

ART-DIREKTION

Elisa Weimar

REDAKTIONSLEITUNG

Julia Heitchen

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

ANZEIGENVERKAUF

Anette Hill
Telefon (07 81) 6 16-52 67

BILDNACHWEIS

Andreas Frieze, DEHOGA/Cordula Giese,
Europa-Park, Estrel Berlin, flaticon, fotolia,
freepik.com, INTERGAST, photocase.de, vecteezy

KONTAKT/ANZEIGENDISPOSITION

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

ANZEIGENSCHLUSS

Acht Wochen vor Erscheinen

VERLAG UND DRUCK

target unternehmeragentur GmbH
Hanauer Landstraße 289
60314 Frankfurt am Main

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

**IHRE NÄCHSTE AUSGABE VON CHEF DE CUISINE
ERSCHEINT IM MÄRZ 2017.**

NORWEGISCHES LACHSFILET

Qualität, die überzeugt.



PROFITIEREN SIE VON ÜBER 40 JAHREN ERFAHRUNG DER NORWEGISCHEN LACHSZUCHT IM OFFENEN MEER

- NATÜRLICHE AUFGUHT IN DEN KLAREN
GEWÄSSERN DES NORDATLANTIKS
- VERANTWORTUNGSBEWUSSTE UND
NACHHALTIGE AQUAKULTUR
- REICH AN OMEGA-3-FETTSÄUREN

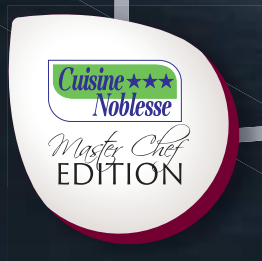
HERSTELLUNG OHNE

- X ZUSATZSTOFFE
- X HORMONE
- X CHEMIE
- X ANTIBIOTIKA



57299 BURBACH
TELEFON (0 27 36) 56 87
E-MAIL: INFO@SIEGFROST.COM

” ICH BIN IHR
FESTTAGSBRATEN “



” Die **Premiumgarnele** von **Cuisine Noblesse**
Master Chef Edition ist der Gourmet-Tipp für das
Festtagsmenü an Weihnachten.

Nachhaltig gezüchtet in den **Mangrovenwäldern**
des Mekong-Deltas in Vietnam, überzeugt die
Black Tiger Garnele mit ihrem ganz besonderen
Geschmack und ihrer **festen Konsistenz**.

Durch die **Easy-Peel-Deluxe-Methode** ist das
Handling zudem ganz einfach.

Ein vollendeter Genuss für Augen und Gaumen!

www.intergast.de

intergast
Und Dein Rezept  funktioniert