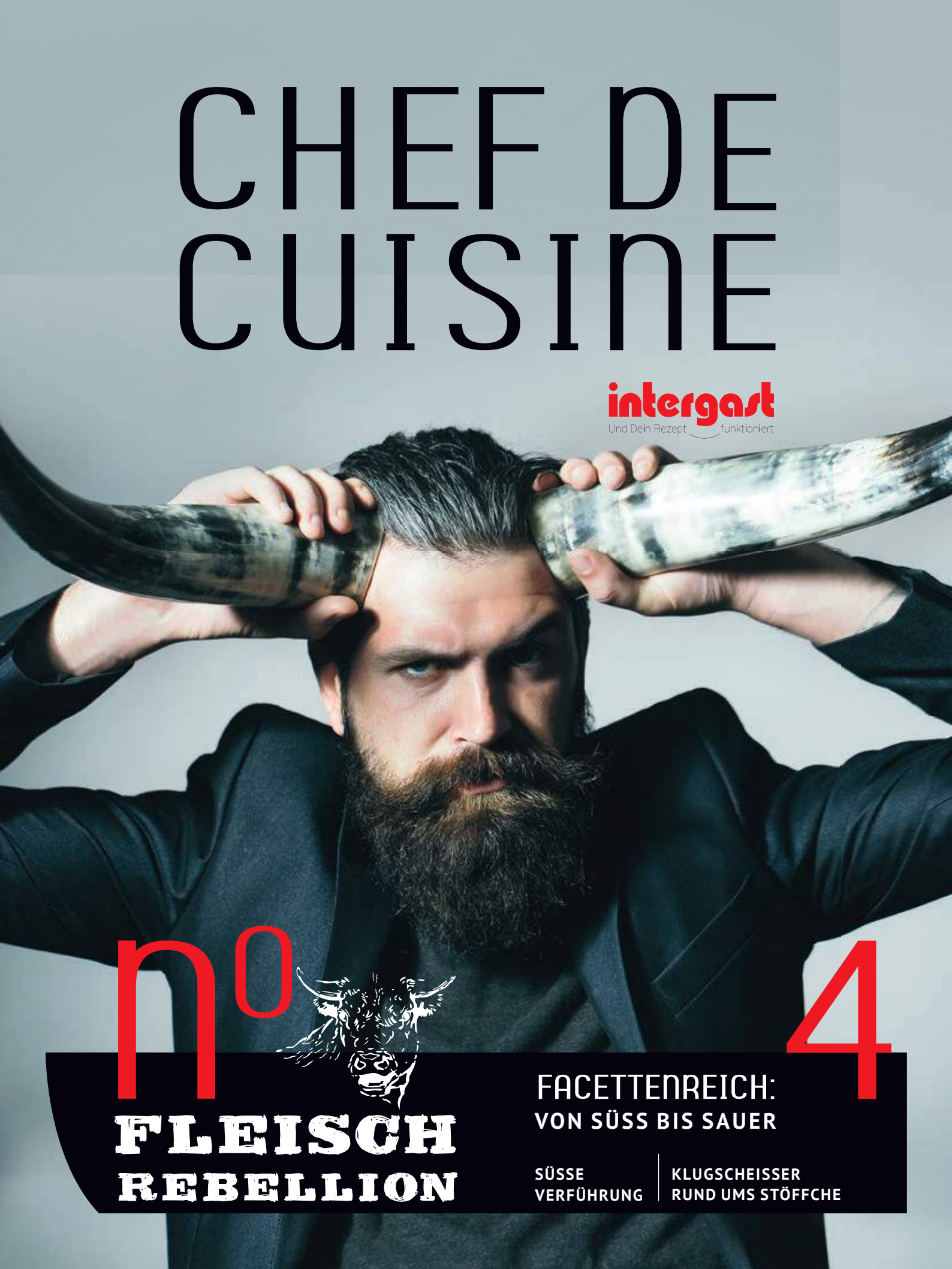
CHEF DE CUISINE

intergast
Und Dein Rezept funktioniert



n° 4

FLEISCH REBELLION

FACETTENREICH:
VON SÜSS BIS SAUER

SÜSSE VERFÜHRUNG

KLUGSCHEISSER RUND UMS STÖFFCHE

FACETTENREICH

Das **Hintergrundthema** dieser Ausgabe lautet „facettenreich". Wir zeigen auf, wie viele wichtige und wissenswerte Informationen es zu den einzelnen Bereichen gibt. Begegnet Ihnen also eine Box mit der Überschrift „facettenreich", können Sie sich über interessante Anekdoten und Hintergrundinfos freuen.
Viel Spaß beim Lesen dieser Ausgabe!

WEIL QUALITÄT VIELE FACETTEN HAT

DIE DINGE VON ALLEN SEITEN BETRACHTEN.
SIE DREHEN UND WENDEN, UM MEHR ZU ERFAHREN.
SO WÄCHST AUCH DIE INTERGAST KONTINUIERLICH WEITER.

Was wir 2016 begonnen haben, führen wir auch 2017 fort: Die Qualitätsmarke **MASTER CHEF EDITION** ist im vergangenen Jahr erfolgreich mit der Mangrovengarnele an den Start gegangen und erfreut sich seitdem großer Beliebtheit. Grund genug für uns, das Premiumsegment weiter auszubauen. Ab April können Sie sich auf **feinstes Rindfleisch** aus einem argentinischen Zuchtbetrieb in Familienhand freuen. Wie bei unserer Garnele können Sie auch hier den gesamten Weg vom Rind auf der Weide bis zum Rinderfilet im Handel nahtlos zurückverfolgen und Ihren Gästen so allerfeinste Qualität mit Herkunftsgarantie auftischen.

MASTER CHEF EDITION

Cuisine ★★★ Noblesse

Alle Hintergründe zum **neuen Premiumfleisch MASTER CHEF EDITION** lesen Sie im Superthema **„Fleischrebellion"**, das in 10 Hot Stories ausführliche Einblicke unter anderem in die argentinische Zucht gibt.
Nicht nur bei der Markenentwicklung, auch beim **Wachstum** tut sich bei uns kontinuierlich etwas. Mit dem Traditionsunternehmen **Stockhausen** aus Rellingen bei Hamburg freuen wir uns über weiteren Zuwachs in der **INTERGAST-Familie.** Näheres zu den heute noch verwendeten Familienrezepten und der Geschichte des Frischegroßhandels lesen Sie in der Rubrik **„Hand in Hand".**
Weiterhin vergessen wir auch nicht, **kritisch Trends zu hinterfragen:** In unserer schnelllebigen Zeit sind Trends in der Gastronomie manchmal schneller vorbei, als sie gekommen sind. Was vor einem Jahr unabdingbar war, kann ein Jahr später schon wieder überholt sein. Und das oftmals auch durchaus zu Recht. Deshalb nehmen wir uns diesmal im Kapitel **„Gekostet" dem Hype um Superfood** an. Dass die meist exotischen Früchte und Samen gar nicht zwingend die Heilsbringer sind und unseren heimischen Sorten nicht den Rang ablaufen können, lesen Sie in „Viel Lärm um nichts?!".
Übrigens ist die **INTERGAST** auch in diesem Jahr auf der **Internorga** mit ihrem Messestand als Aussteller vertreten. Sehr gern unterstützen wir auch den Nachwuchs beim Next Chef Award der Internorga mit unseren Produkten. Ich würde mich freuen, Sie in der Zeit vom **17. bis 21. März** in Hamburg bei uns in **Halle A1 an Stand 410** begrüßen zu dürfen. Neben einem regen Austausch können Sie sich auf eine Kostprobe des **MASTER CHEF EDITION**-Rindfleisches freuen, das **Uwe Schmorde** Ihnen in verschiedenen Zubereitungsarten präsentieren wird. Ich freue mich auf ein spannendes Jahr!

Herzlichst
Ihr Ralf Lambert
Geschäftsführer INTERGAST

10 HAND IN HAND

12 FOODTRENDS 2017

14 GEFRAGT

16 GESALZEN

18 GEKOSTET – VIEL LÄRM UM NICHTS?!

40 DRAUSSEN DINIEREN

20

SUPER THEMA
FLEISCH REBELLION

42 DEKORATIV

44 GE SCHNITT EN

46 GEMIXT

50 ALLES FÜR GRÜNSCHNÄBEL

52 SÜSSE VERFÜHRUNG

56 KLUGSCHEISSER STÖFF CHE

60 AUF DEN PUNKT

62 VERSCHÄRFT

64 GEHT DOCH!

66 IMPRESSUM

8/9 GASTRO-LIEBE & GASTRO-GENUSS

6 BRANDHEISS

FACETTENREICH

INNOVATION

von Charlotte Marek

BUNT, BUNTER, UBEWURZEL!

So lautet der Name jener Pflanze, die 2017 der Süßkartoffel ihre Favoritenrolle streitig machen wird. Die **Ubewurzel** oder auch **Yamswurzel** stammt von den Philippinen und gilt als Superknolle mit einzigartigen Nährstoffen. Bestechend ist vor allem ihre **knallige lila Farbe.**
Auch in der chinesischen Heilkunde besitzt die Ubewurzel einen hohen Stellenwert. Ihr wird nachgesagt, positive Wirkungen auf die Hormonproduktion, das Herz-Kreislauf-System sowie den Magen-Darm-Trakt zu haben.
Wenngleich die Ubewurzel gern mit der Süßkartoffel verwechselt wird, so unterscheiden sich die Knollen doch hinsichtlich einiger Punkte. Die Süßkartoffel hat insgesamt etwas mehr Ballaststoffe, die Ubewurzel hingegen deutlich weniger Kalorien als die Süßkartoffel. Genutzt wird die neue Trendknolle zumeist **für Süßspeisen,** etwa als Frosting, Brotaufstrich oder Törtchenfüllung.

SCHWARZ WIE DIE NACHT

Pommes, Curry- und Bratwurst, Chili con Carne, Hacksteak oder Brötchen: Bei **KELUHA, The Black Food Company,** steht die Farbe Schwarz auf der Speisekarte. Wirklich leckeres und qualitativ hochwertiges Essen wird hier mit **Carbo Medicinals** (medizinische Pflanzenkohle) und **Sepiatinte** tiefschwarz gefärbt. Das sieht nicht nur aufregend anders aus, gerade die Pflanzenkohle hilft auch noch beim **Entgiften des Körpers.** Alle Speisen sind ohne Geschmacksverstärker/Glutamat, dafür aber sorgfältig gewürzt. Das Ganze wird bei KELUHA auf Schlingpflanzenblättern serviert, die **100 % kompostierbar** sind. **www.blackfoodcompany.com**

CHAGA – DER PILZ, DER AUS DER KÄLTE KAM

In Los Angeles trinken ihn schon viele: den **Chagaccino.** Das sogenannte **Chaga-Pulver** ist Bestandteil des neuen angesagten In-Getränks. Dabei handelt es sich um einen an Birken wachsenden Holzparasiten, der vorzugsweise im kalten Lappland oder Russland wächst. Klingt vielleicht etwas eklig, wird aber mit Milch zusammen zum leckeren Chagaccino und ist eine **leckere Alternative zu Kaffee** oder schwarzem Tee, da er ebenfalls anregend wirken kann.

IM EISHIMMEL

In der Köller Organic Manufactory ist, was Eis betrifft, alles möglich. Das Sortiment umfasst über 60 verschiedene Eissorten, die mit ausgefeilten Rezepten und noch in **Handarbeit nach alter Tradition** hergestellt werden.
Dabei kommen nur erlesene und naturbelassene Rohstoffe aus ökologischem Anbau in Frage – wie zum Beispiel Früchte und Gemüse für **vegane Eissorten,** Ziegen-, Schaf- und Stutenmilch für **Kuhmilchallergiker.** Die „organische Fabrik" ist ständig auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen.
So entstehen oft die „verrücktesten" Eiskreationen, wie zum Beispiel Himbeeren mit gegorener Stutenmilch, Schafmilcheis mit rosa Pfeffer, Sojajoghurt mit Rote Beete, Buttermilch-Banane-Karotten-Eis.
www.koeller-organic-manufactory.de

IM SUPERMARKT DAS KRAUT WACHSEN SEHEN

Das **Start-up Infarm** könnte Berlin verändern. Vielleicht sogar die Art, wie auf der ganzen Welt Lebensmittel angebaut, eingekauft und gegessen werden. Denn Infarm hat eine besondere Art des **Urban Farming** entwickelt. Das Berliner Unternehmen holt seit letztem Jahr die Landwirtschaft mitten in die große Stadt. Transparent und exakt auf die Nachfrage der Kunden abgestimmt, wachsen in einigen Supermärkten auf einer innovativen Anbaufläche bereits Kräuter und Gemüse. Das Konzept will Infarm bald weltweit verkaufen. Wenn andere Unternehmen nachziehen, könnten Städte sich vielleicht irgendwann selbst mit frischem Grünzeug versorgen – und so eine Menge Wasser, Treibhausgase und CO_2 sparen. **www.infarm.de**

FOODTRENDS, DIE ES IN SICH HABEN

GASTRONOMIE-LIEBE IM NETZ

von Julia Heitchen

ES PASSIERT ETWAS: WER IN DER GASTRONOMIE AUF DER SUCHE NACH DEM RICHTIGEN JOB IST ODER WEM UMGEKEHRT ALS GASTRONOM DIE PASSENDE FACHKRAFT FEHLT, KANN AB SOFORT AUF WWW.JOBVERLIEBT.DE KLICKEN.

Das **Institute of Culinary Art (ICA)** setzt sich gezielt für die **Nachwuchsförderung** in der Gastronomie und der Foodservice-Branche ein. Das ICA ist ein Netzwerk mit mehr als 350 der führenden Unternehmen aus der Gastronomie in Deutschland. Auch **INTERGAST-**Geschäftsführer Ralf Lambert hat sich dem ICA angeschlossen und fördert damit auch Projekte, die der Branche helfen, zukunftsfähig zu werden.

Initiative für mehr Image & mehr Nachwuchs

Jobverliebt ist ein weiterer wichtiger Schritt. Mit dem Portal bietet das ICA der Branche eine innovative Onlineplattform, auf der sich gastronomische Unternehmen als **Arbeitgeber präsentieren** können. Mit dem Ziel, eine möglichst große Zahl an Betrieben dafür zu gewinnen, ist die Absicht verbunden, die Branche mit ihren **herausragenden Eigenschaften, Perspektiven und Möglichkeiten** zu zeigen. Es ist eine Image- und Nachwuchskampagne, die es in der Gastronomiebranche bisher noch nicht gegeben hat. Getragen von führenden Unternehmen einer einzigen Branche, unentgeltlich für Betrieb und Bewerber sowie ohne monetär gewinnbringende Absichten.

Und so geht's: Unternehmen bewerben sich mit einem aussagekräftigen Profil bei potenziellen Mitarbeitern. Bei Interesse können Kandidaten dann ihren Lebenslauf und ihre Qualifikation online stellen, um mit den Unternehmen in Kontakt zu treten. **6.255 Betriebe sind bereits registriert.**

Die zukunftsorientierte Nachwuchs- und Imagekampagne ist darauf ausgelegt, möglichst viele Menschen anzusprechen, sie zu informieren und die Brancheninitiative in der Öffentlichkeit bekannt zu machen. Wichtige Multiplikatoren sind alle beteiligten Gastronomie-Unternehmen, denen zur tatkräftigen Unterstützung Werbematerialien in Form von Imagevideos, Flyern, Plakaten, Aufklebern und Logos zur Verfügung gestellt werden.

Weitere Informationen sind direkt auf der Homepage **www.jobverliebt.de** zu finden.

Jobverliebt®
Traumjobs in der Gastronomie

Finaler Akt für die Sinne

von Julia Heitchen

EINE SPITZENKÜCHE VERDIENT NICHT NUR EINE EXQUISITE SPEISENAUSWAHL – AUCH DER KAFFEE SOLLTE VON ALLERERSTER GÜTE SEIN. **NESPRESSO** HAT DESHALB JETZT DIE **„EXCLUSIVE SELECTION"** AUF DEN MARKT GEBRACHT, DIE AUSSCHLIESSLICH DER **GEHOBENEN GASTRONOMIE** VORBEHALTEN IST.

Der letzte Geschmackseindruck, der von einem Restaurantbesuch bleibt, ist in der Regel das Dessert und vor allem der Kaffee. Deshalb sollte der **Wahl der richtigen Bohne** genauso viel Aufmerksamkeit geschenkt werden wie der Auswahl des Weins. Die Wahl des Kaffees, die Art, wie er serviert wird, und die Erinnerung, die er hinterlässt, sind eminent wichtig. Nespresso hat erkannt, dass Exklusivität beim Kaffeegeschmack in der gehobenen Gastronomie gefragt ist, und zwei unverwechselbare Varietäten von den entlegenen Hängen des Kilimandscharo in Tansania und aus den Regionen am Fuße des Himalaya in Nepal kreiert: **„Kilimanjaro Peaberry"** und **„Nepal Lamjung".** Diese Raritäten aus unerforschten Terroirs vereinen hervorragendes Aroma mit einem ganz neuen Kaffee-Erlebnis.

Im Rahmen des Nespresso Chefs Day wurden internationalen Spitzenköchen die beiden neuen Nespresso Grands Crus präsentiert und stießen auf Begeisterung. Auch Sternekoch **Klaus Erfort,** Besitzer des Gästehauses Erfort in Saarbrücken, gehörte zu den Testern und erklärt im Interview seine Faszination für Kaffee.

Was ist für Sie so besonders an Kilimanjaro Peaberry und Nepal Lamjung?

„Besonders beeindruckt hat mich die immense **Intensität des Nepal Lamjung:** Auch wenn die Intensität zunächst sehr prägnant ist, klingt er sehr harmonisch ab, ohne einen bitteren Nachgeschmack zu hinterlassen. Mein Favorit, der Kilimanjaro Peaberry, überzeugte mich mit seinen Pfirsichnoten, die durch eine leichte Röstung von **tansanischen Perlbohnen** entsteht. Diese Perlbohnen kommen nur in 5 Prozent der Ernte vor und führen zu einer besonders intensiven Konzentration von Aromen. All diese Informationen wurden meinen Kollegen und mir auf dem **Chefs Day** vermittelt und führten zu einem großartigen Input, aus dem wir inhaltlich einiges mitnehmen durften."

Inwieweit kann Kaffee als Zutat in einem Gericht eingesetzt werden?

„Bis jetzt hat man vor allem in der Patisserie mit Kaffeearomen gearbeitet. Die Sensibilisierung, dass sich Kaffee auch für andere Gerichte eignet, ist recht neu, daher sind wir in diesem Bereich noch nicht sehr erfahren. Wir befinden uns in der **Experimentierphase** und können somit aktuell keine konkreten Tipps oder Regeln geben. Generell ist es aber natürlich möglich, **mit Kaffee zu kochen** und mit Kaffeearomen Gerichte zu verfeinern."

Ihre Gerichte bereiten Sie stets frisch zu. Der Kaffee von Nespresso kommt aus der Kapsel. Wie ist dies für Sie vereinbar?

Für mich ist eine Kapsel, speziell aus Aluminium, die logische Fortsetzung meiner sonstigen, frischen Zutaten. Denn bei jedem anderen Material oder einer anderen Aufbewahrungsart verflüchtigt sich das Aroma. Eine **Aluminiumkapsel** hingegen verschließt die Frische des Kaffees bis zu dem Zeitpunkt, an dem er zubereitet wird. So können wir sichergehen, dass unsere Gäste Kaffee **in bester Qualität** genießen. Zusätzlich müssen wir uns nicht um die Portionierung kümmern, da die Kaffeemenge bereits bis auf das Milligramm **abgewogen und perfektioniert** ist. Diese simple Handhabung spiegelt sich auch in der Entsorgung wieder, da die Kapseln einfach über die gelbe Tonne recycelt werden können. Somit besitzt die Kaffeekapsel eindeutige Vorteile für uns und unsere Gäste.

STOCKHAUSEN

STARK AUS TRADITION

INTERGAST WÄCHST WEITER. DIE STOCKHAUSEN FOOD SPEZIALITÄTEN GMBH AUS RELLINGEN BEI HAMBURG IST NEUES MITGLIED IM VERBAND DES OFFENBURGER GROSS-VERBRAUCHERSERVICES.

Im Norden gibt es Zuwachs: Mit der **Stockhausen Food Spezialitäten GmbH** kommt ein weiterer regional starker Partner zum Mitgliederverbund der **INTERGAST** hinzu. 3.800 Quadratmeter Lagerfläche bieten alles, was Gastronomen und Großverbraucher für ihre eigenen Kunden benötigen. Und wer es nicht schafft, in **Rellingen** vorbeizuschauen, kann auch den Lieferservice des Unternehmens nutzen, um sich mit über 3.000 Artikeln aus dem Food- und Nonfoodbereich beliefern zu lassen. Kühl-LKWs mit verschiedenen Kältezonen bringen die Ware zum Wunschtermin fast überall hin und sorgen dafür, dass **alle Lebensmittel richtig temperiert** bei den Kunden ankommen.

Die Firma Stockhausen besteht zwar erst seit 1983, hat aber bereits eine **viel ältere Tradition.** Die Erfolgsgeschichte begann mit Gründung der **Schlachterei Klotz in Hamburg** um die Jahrhundertwende. Die hohe Produktqualität sowie die Flexibilität bei gleichbleibend

fairen Preisen wussten die Kunden schon immer zu schätzen. **Geschäftsführer Uwe Bandow** trägt die Verantwortung und nach wie vor werden keine Kompromisse gemacht, vor allem was die Wurst- und Fleischqualität angeht.

EIGENE REZEPTUREN

Noch heute werden ausgewählte Rezepturen, die schon vor über 100 Jahren von Großvater Otto Klotz entwickelt wurden, verwendet. Die **selbstproduzierte Wurst in Profiqualität** ist nach Familienrezepten in Geschmack, Konsistenz und Bratverhalten optimal auf die Bedürfnisse von Schaustellern, Imbissbetrieben und Systemgastronomen abgestimmt.

Das Fleisch für die Herstellung stammt vorwiegend aus **regionalen, QS- und IFS-zertifizierten Betrieben.** Für die Steakhauskunden gibt es ein extra abgestimmtes Sortiment mit Markenfleisch unter anderem aus Argentinien und Uruguay.

Das Besondere bei Stockhausen ist, dass Kunden durch die **hauseigene Portionierung ihre individuelle Abnahmemenge** selbst bestimmen können: 60-g, 180-g oder 350-g Fleisch-Portionen, Einzel-, 3er- oder 5er-Packs und unter Vakuum oder Schutzatmosphäre verschweißt.

Im Bereich der Hamburger und Hot Dogs hat Stockhausen mit **Dansk-Food** eine Eigenmarke entwickelt, die speziell auf das Sortiment des beliebten Fast Foods ausgerichtet ist. Die breite Produktpalette reicht von Gurkenscheiben bis zu den beliebten Hamburger Buns.

Neben klassischen Fleischspezialitäten sowie Backwaren und Convenience-Produkten finden sich auch **Exotisches** wie Bisonwurst, tiefgefrorene Cocktails, Bio-handmade-Brötchen, Fackelspieße und vieles mehr im Sortiment. Auch Privatköche können von dem umfangreichen Sortiment profitieren.

Ihr zuverlässiger Partner für die Gastronomie
STOCKHAUSEN

Geschäftsführer:	Uwe Bandow
Gründung:	1983
INTERGAST-Mitglied seit:	2017
Zentrale:	Rellingen bei Hamburg

Fakten zum Standort:

- 3.000 Artikel
- 24-Stunden-Lieferservice
- 19 Kühl-LKWs
- 5 Transporter
- 5 Kühl- und 5 Tiefkühlhäuser
- 3 Trockenlager
- 3.800 Quadratmeter Lagerfläche
- 90 Mitarbeiter

Stockhausen Food Spezialitäten GmbH
Siemensstraße 43
25462 Rellingen
Telefon (0 41 01) 30 50-0
www.stockhausen-gastro.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

Teutoburger Wurstfabrik
Heinrich Böggemann GmbH & Co. KG
Vahrenkamp 1 · 49186 Bad Iburg (Sentrup)
Tel. 0 54 03/73 35-0 · Fax 0 54 03/73 35-33
Ihr Ansprechpartner: Helmut Weigl · Durchwahl -14
www.teutoburger-wurst.de

FOOD-TRENDS 2017
HYBRID & PAIRING

von Angelika Ilies

SCHON WIEDER ETWAS NEUES! GENAU GENOMMEN GLEICH ZWEI TRENDS.
HYBRID-FOOD UND FOOD-PAIRING SIND MEGA ANGESAGT,
UND WIR ERKLÄREN, WAS DAHINTER STECKT.

HYBRID-FOOD: „ZWEI IN EINEM“ ODER „GEKREUZTES ESSEN“

Wie schafft man es auf die alljährliche Liste der besten Erfindungen vom New Yorker Time Magazin? Und das auch noch als Konditor? Dominique Ansel kann es verraten, denn er durfte sich über die Auszeichnung freuen. **Seine Kreation: ein Cronut.** Eine **Mixtur aus Croissant und Donut, super mächtig, super lecker.** Der üppige Teig vom Croissant, in die Form eines Donuts mit dem typischen Loch in der Mitte gebracht und dann auch noch frittiert, gefüllt, glasiert. Millionenfach verkauft und **der Beginn eines Trends.**
Immer neue **Zwittersnacks** wurden und werden an den Mann und an die Frau gebracht. Beispielsweise der **Cragel** von Scot Rossillo – für die begehrte Croissant-Bagel-Mixtur stehen die Kunden vor seinem Laden in der US-Metropole Schlange. Oder wie wäre es mit einem **Bruffin,** der die Eigenschaften von Brioche und Muffin vereint und von seinem Erfinder Michael Bagley immer wieder anders – und gerne sehr üppig – gefüllt wird? Ebenfalls eine zuckersüße Versuchung ist der **Cupcaron,** eine Kombi aus Cupcake und Macaron, kreiert von Self-Made-Cupcake-Unternehmerin Melissa Ben-Ishay.

BRUFFIN

SUSHIRRITO

Auch bei Herzhaftem finden sich mittlerweile überraschende Kombinationen. Beim **Ramen-Burger** beispielsweise wird das Brötchen, der Bun, durch die japanischen Ramen-Nudeln ersetzt, Sojasauce sorgt für Würze. Der Sushi-Hype bekommt ein neues Gesicht mit dem **Sushirrito,** bei dem die amerikanisch-mexikanische Füllung nicht mit einem Weizenfladen umhüllt wird, sondern mit Reis. Und unser italienischer Liebling präsentiert sich neuerdings als **Waffelpizza,** bei der die typischen Zutaten Tomate und Käse zwischen zwei Hefeteigplatten gebacken werden – aber nicht im Ofen, sondern im Waffeleisen.
Natürlich sind noch viel mehr Kombinationen denkbar: Amerikaner, mit Cupcake-Creme getoppt, vielleicht als Americups bezeichnet. Oder Spaghettimuffins, Reispuffer, Waffeltacos. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf – überraschen Sie Ihre Gäste.

FOOD-PAIRING: DIE WISSENSCHAFT VOM GESCHMACK

Dass Erdbeeren und Sahne oder Käse und Trauben gut zusammen schmecken, wissen wir alle. Aber Erdbeeren und Lammfleisch oder Schokolade mit Sojasauce? **Klingt ungewöhnlich, harmoniert aber dennoch bestens.** Und das lässt sich heute nicht allein durch Trial-and-Error-Methode herausfinden, es lässt sich wissenschaftlich untermauern.
Beim so genannten Food-Pairing wird penibel untersucht, welche **Lebensmittel gut, besser oder am besten zueinander passen.** Dies geschieht im Labor, nicht in der Küche oder gar am Esstisch – und dort werden die Lebensmittel analysiert, die einzelnen enthaltenen Aromastoffe aufgelistet. Diese Aromastoffe sind chemische Verbindungen und in unterschiedlicher Zahl und Zusammensetzung in jedem Gemüse, Obst und Gewürz enthalten. Man ahnt es schon – **je mehr Überschneidungen** es bei den Aromastoffen verschiedener Zutaten gibt, **desto besser schmecken sie zusammen.** Bereits am Schreibtisch lassen sich mögliche Harmonien und Kontraste vorhersagen, das Experimentieren wird für den Koch leichter, die Erfolgsaussichten werden größer. Aber: Genuss wird hier zwar zur Wissenschaft gemacht, er ist es aber ganz sicher nicht. Food-Pairing kann Ideen liefern, **für den Geschmack jedoch ist und bleibt der Koch zuständig.** Er bleibt mit all seinen Kenntnissen und Fähigkeiten also weiterhin unverzichtbar. Wer mehr wissen möchte, klickt sich durch **www.foodpairing.com.**

RIND MIT SCHOKOLADENSOSSE

SCHÄTZLE
FEINSTE NUDELSPEZIALITÄTEN
Exclusiv
Manufaktur-Qualität
echt geschabt · echt geschabt · echt geschabt

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE
g'schabte
Spätzle
- wie handgemacht -
Schätzle GmbH • Essenerstrasse 4 • D-71332 Waiblingen
Phone: +49 (0)7151 9561 40 • Fax: +49 (0)7151 9561 45
@: info@schaetzle-spaetzle.de

Verhörsessel

von Hanna Engstin

LEIDENSCHAFT IM BERUF: IM EINKAUF EIN MUSS. DREI EINKÄUFER ERZÄHLEN VON IHREN EINDRÜCKEN UND IHREM ARBEITSALLTAG.

MARKUS RUF, 28 JAHRE, INTERGAST, OFFENBURG

SEIT WANN ARBEITEN SIE IN IHRER JETZIGEN POSITION?

Seit 1. Oktober 2015 arbeite ich im Einkauf der **INTERGAST** und betreue das Sortiment Frische und Molkereiprodukte.

WAS GEFÄLLT IHNEN AN IHRER TÄTIGKEIT IM EINKAUF AM BESTEN?

An meinem Job mag ich das selbständige und ergebnisorientierte Arbeiten. Man betreut Lieferanten und Händler und zudem schätze ich den täglichen Umgang mit Menschen sehr. Es besteht ein ständiger Austausch von Informationen, das gestaltet die Arbeit sehr abwechslungsreich und interessant.

WAS SCHÄTZEN SIE AN DER ARBEIT BEI INTERGAST?

Zunächst besteht ein offener und freundlicher Umgang mit den Kollegen. Das breitgefächerte Aufgabengebiet sowie der offene Meinungsaustausch mit der Geschäftsführung und den Mitgliedern trägt zu einer angenehmen Arbeitsatmosphäre bei.

WELCHE REGIONALEN SPEZIALITÄTEN KÖNNEN SIE BESONDERS EMPFEHLEN?

Da ich leidenschaftlicher Jäger bin, empfehle ich natürlich Wild aus der heimischen Jagd in allen Variationen. Dazu ein vollmundiges Glas vom badischen Wein; das ergibt eine perfekte Kombination aus regionalen Genüssen.

SIMON POSTIUS, 32 JAHRE, NETZHAMMER, SINGEN

SEIT WANN ARBEITEN SIE IN IHRER JETZIGEN POSITION?

Seit dem 1. April 2016.

WAS GEFÄLLT IHNEN AN IHRER TÄTIGKEIT IM EINKAUF AM BESTEN?

Im Einkauf gleicht kein Tag dem anderen. Besonders reizvoll ist für mich die Vielseitigkeit des Berufes und die Ungewissheit, welche spannenden Aufgaben noch so auf einen zukommen. Zudem stellt der Einkauf die Schnittstelle zwischen Industriepartnern, Vertrieb beziehungsweise Kunden dar. Im kontinuierlichen Gespräch schaffen wir es täglich, Trends zu entdecken, Kundenwünsche zu verstehen und auch umzusetzen – wohlwissend, dass man sich dabei immer auf die Leidenschaft für gute Lebensmittel verlassen kann.

WAS SCHÄTZEN SIE AN DER ZUSAMMENARBEIT MIT DER INTERGAST?

Von der Zentrale bis hin zu den Mitgliedern: Man spürt einfach die Freude an Lebensmitteln und den Wunsch, unseren Kunden als vertrauensvolle Partner die tägliche Arbeit so einfach wie möglich zu gestalten. Insbesondere durch einen unkomplizierten, professionellen und sympathischen Kontakt können wir künftige strategische Ausrichtungen diskutieren und gemeinsam umsetzen.

WELCHE REGIONALE SPEZIALITÄT KÖNNEN SIE BESONDERS EMPFEHLEN?

1986 hat die Familie Netzhammer das Weingut Engelhof übernommen und ist damit als Firma traditionell sehr nah an Bodenseeweinen angesiedelt. An dieser Leidenschaft für Bodenseeweine kommt man nicht vorbei.

FRANK HAAG, 58 JAHRE, INTERGAST OFFENBURG

SEIT WANN ARBEITEN SIE IN IHRER JETZIGEN POSITION?

Seit September 2002 arbeite ich bei der **INTERGAST** in Offenburg, seit 2014 als Prokurist. Ich betreue das Trockensortiment. Das beinhaltet Grundnahrungsmittel sowie Konserven, Fette, Öle und Gewürze, Markenartikellieferanten, bis hin zu ethnischen Sortimenten, wie zum Beispiel asiatischen Artikeln für Chinarestaurants.

WAS GEFÄLLT IHNEN AN IHRER TÄTIGKEIT IM EINKAUF AM BESTEN?

Es wird nie langweilig. Bei über 100 Großhandelsunternehmen weiß man nie, wer mit welchem Problem im Laufe eines Tages auf einen zukommt. Neue Lieferanten mit neuen Sortimenten bemühen sich um eine Zusammenarbeit. Es gibt gute und schlechte Ernten mit steigenden oder fallenden Preisen. **INTERGAST** stellt seinen Mitgliedern stets wettbewerbsfähige Sortimente zur Verfügung, damit die Händler ihre Kunden aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung beliefern können.

WAS SCHÄTZEN SIE AN DER ZUSAMMENARBEIT MIT IHREN GROSSHÄNDLERN?

Den Erfolg. **INTERGAST** ist trotz ihrer dynamischen wirtschaftlichen Entwicklung für ihre Mitglieder eine kleine Dienstleistungsgesellschaft geblieben. Für jeden **INTERGAST**-Partner und auch Kollegen in der Zentrale besteht die Möglichkeit, sich einzubringen und an der Sortimentsentwicklung mitzuwirken.

ERZÄHLEN SIE EINE LUSTIGE BEGEBENHEIT AUS IHREM BERUFSALLTAG.

Ich habe zwei schöne Beispiele, dass man der **INTERGAST** nicht entfliehen kann. Zunächst ist der frühere Vertriebsleiter von einem meiner Lieferanten mein heutiger Chef als Geschäftsführer der **INTERGAST.** Als Nächstes stellen Sie sich folgende Situation vor: eine einsame Bergspitze auf Rhodos (die Griechen sind wohl keine Wanderer), eine schöne Aussicht auf das Mittelmeer, eine Zisterne und mittendrin eine leere Cuisine Noblesse Gewürzdose, 10 Liter.

Drei Worte für noch mehr Leidenschaft: ORO di Parma

Die Tomate macht den Geschmack

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

Das „Gold“ aus Parma

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

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

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

Hengstenberg Professional

www.hengstenberg-professional.de

DIE ENGLISCHE SALZPYRAMIDE

DER WEG DES SALZES ZUR DELIKATESSE IN DER MALDON SALT COMPANY

von Ralf Bos ▲ www.bosfood.de

NOCH VOR NICHT ALLZU LANGER ZEIT GAB ES IN DEN SUPERMÄRKTEN UND FEINKOST-GESCHÄFTEN GAR KEIN SALZREGAL.
ES GAB **NUR EINE SORTE SALZ** UND DIESE WAR IRONISCHERWEISE GAR KEIN SALZ. ES WAR EIN HOCHREINE CHEMIKALIE MIT DEM NAMEN NATRIUMCHLORID. DIESE GAB ES DANN NOCH MIT ZUGESETZTEM JOD ODER MIT ZUGESETZTEM FLUOR. **MEHR NICHT.**

Nicht, dass die Menschen in dieser Zeit dieses Salz mochten oder gar schätzten, nein, es gab damals ein Gesetz, das von den Lobbyisten der Chemieindustrie durchgeboxt wurde, in dem stand, dass Speisesalz einen Natriumchloridgehalt von **mindestens 98 %** haben muss, um als Speisesalz gehandelt werden zu dürfen. Das war pervers, denn in der Natur gibt es kaum ein Salz, das einen so hohen Natriumchloridgehalt hat. Das gibt es nur in der Chemiefabrik. Gott sei Dank ist im Rahmen der EU-Harmonisierung dieses Wahnsinnsgesetz zur Jahrtausendwende gekippt worden und **endlich war der Weg frei** für die ganzen wundervollen Speisesalze, die heute die Regale der Feinkostabteilungen füllen.
Dabei haben die Verbraucher sehr dankbar festgestellt, dass es nicht nur einen Salzgeschmack gibt, sondern viele verschiedene. Auch haben sie gelernt, dass die **Konsistenz beim Salz** eine große Rolle spielt. Je nach gereichter Speise sollte das Salz entweder **fein- oder grobgemahlen** sein und die Konsistenz sollte **fest oder mürbe** sein.

FLEUR DE SEL

Als Weltmeister in Sachen Geschmack und Konsistenz hat sich nach kurzer Zeit das handgeschöpfte Oberflächensalz natürlicher Meersalz-Salinen, das **Fleur de Sel,** etabliert. Es ist im Gourmetbereich das Maß aller Dinge. Dieses Salz ist so natürlich und so handwerklich, wie es nur geht.
Das **erste mechanische Gerät,** mit dem dieses Salz in Berührung kommt, ist die **Waage,** auf der es gewogen wird. Und sie ist auch das letzte, wenn man von der Sacknähmaschine absieht, mit der die Salzsäcke zugenäht werden.
Der komplette **Produktionsvorgang** wird der **Natur und der Sonne** überlassen. Das Meerwasser wird von großen Becken in immer kleinere Becken geleitet, und die Sonne lässt das Wasser so lange verdunsten, bis das Salz anfängt auszufallen und zu **kristallisieren.** Dieses frische Salz wird mit kleinen Netzen abgefischt und nicht weiter behandelt. Die Konsistenz und der Geschmack sind dermaßen überwältigend, dass Gourmets auf der ganzen Welt dieses Produkt gleichermaßen lieben wie wertschätzen.
In den südlichen Ländern ist eine solche Art der Produktion eine naturgegebene Sache. Die Sonne scheint den kompletten Sommer durch und Regen ist ein seltener Gast. Im Norden aber, wo der Regen ein ständiger Begleiter ist, musste man sich was anderes einfallen lassen, um dem **Meer das Salz zu entreißen.** Auf die Sonne konnte man sich hier noch nie verlassen.

Bereits 1881 wurde im englischen Essex die **Maldon Salt Company** gegründet. Noch heute wird das Salz der Firma Maldon von den Salzmeistern in sehr traditioneller Art und Weise hergestellt. Hierzu wird das Meerwasser in kleine Becken geleitet und von den Salzmachern und den Salzmeistern auf leicht erhöhte Temperatur gebracht, um das Verdunsten des Wassers zu beschleunigen. Wenn das Salz ausfällt und kristallisiert, wird es, ähnlich wie in Südeuropa, mit einem Siebrechen abgeschöpft.
Damit ist die **Salzernte** jedoch nicht beendet. Durch die relativ schnelle Kristallisation setzt sich Magnesium auf die jungen Salzkristalle und macht sie stumpf und etwas bitter. Deshalb wird das fertige Salz nochmal in hochkonzentriertem Salzwasser gewaschen.
Dieses wäscht aber nicht nur das Magnesium ab und macht das Salz glatt und süßlich, es verwandelt auch seine Form und seine Konsistenz. Aus den sonst eher eckigen Salzbröckchen werden auf wundersame Weise plötzlich **kleine, hauchfeine Pyramiden,** die nicht nur beeindruckend aussehen, sondern obendrein ein phantastisches Mundgefühl produzieren. Speisen, die nach der Zubereitung mit Maldon gesalzen wurden, hinterlassen neben der Würze noch ein Gefühl, als wenn ein wenig hauchfeine Cornflakes über das Essen gestreut wären. Diese **grandiose Kombination von Geschmack und Haptik** hat dazu geführt, dass Maldon zum erfolgreichsten Gourmetsalzproduzenten der westlichen Welt avancierte. Ich verstehe das vollkommen, und wenn Sie es mal ausprobiert haben, werden Sie genau verstehen, wovon ich hier so schwärme.

VIEL LÄRM UM NICHTS?!

von Julia Heitchen

WAS IST DRAN AM HYPE UM SUPERFOOD, VEGANE PRODUKTE UND CO.? SIND SIE WIRKLICH DIE GESUNDEN HEILSBRINGER, WIE DIE WERBUNG ES VERSPRICHT? ODER LAUTET DIE DEVISE VIELMEHR: VIEL LÄRM UM NICHTS?

Superfoods sind in aller Munde und mittlerweile in fast allen Regalen von Supermärkten und Drogerien zu finden. Sie heißen **Açaí, Chia, Goji, Maqui oder Moringa,** sind bedeutend teurer als herkömmliche Lebensmittel und es gibt einen regelrechten Hype um diese Früchte und Samen. Den Produkten werden vor allem allerlei **gesundheitsfördernde Eigenschaften** zugeschrieben. Zumeist beugen sie angeblich mindestens einer Krankheit vor, würden zudem satt und schlank machen. Besonders herausgestellt wird ihr antioxidatives Potenzial.

WAS IST SUPERFOOD?

Superfood ist kein geschützter Begriff. Es sind meist natürliche Lebensmittel mit **exotischer Herkunft,** die größere Mengen an Vitaminen und Mineralstoffen sowie sekundären Pflanzenstoffen beinhalten. Häufig werden sie als **Püree oder Extrakt,** als getrocknete Zutat für Rezepte mit Smoothie oder Müsli, angeboten. Außerdem dienen sie der Anreicherung von funktionellen Lebensmitteln sowie in Kapsel- oder Pulverform zur Nahrungsergänzung.

Superfoods können den Speiseplan durchaus bereichern und ganz neue Geschmackserlebnisse vermitteln. Ein gesundheitlicher Mehrwert im Vergleich mit der Vielzahl heimischer Gemüse und Früchte ist hingegen nicht nachgewiesen.

WO SIND DIE ANALYSEN?

Für die meisten Superfoods gibt es nur Nährwertanalysen von einzelnen Anbietern mit teilweise gravierenden Abweichungen. Veröffentlichte, wissenschaftlich basierte Daten dokumentieren oft nur **Werte für die Hauptnährstoffe,** seltener auch für Vitamine und Mineralstoffe.
Ein Lebensmittel ist nicht zwingend als besonders gesund zu bezeichnen, nur weil der Gehalt an einem bestimmten Vitamin oder Mineralstoff besonders hoch ist. Die Darreichungsform ist entscheidend, denn Superfoods werden **oftmals pulverisiert in Kapselform** angeboten und nicht frisch verabreicht. Dies kann auch zu einer verminderten Wirkung führen.
Im Internet und in populärwissenschaftlichen Büchern werden **vorbeugende oder sogar heilende Wirkungen** angepriesen. Doch dafür fehlen weitgehend wissenschaftlich fundierte und belegte Veröffentlichungen oder Aussagen.

BACK TO BASICS

Anstelle der Açaí-Beere können **heimische dunkle Beeren,** wozu auch die Apfelbeere (Aronia) zählt, sowie Kirschen, rote Weintrauben und Rotkohl gegessen werden, die ebenfalls mit hohen Anthocyan-Gehalten punkten. **Leinsamen anstelle von Chia** enthalten ebenfalls Omega-3-Fettsäuren und Ballaststoffe.
Besonders reich an sekundären Pflanzenstoffen sind Zwiebelgewächse wie Porree, Schnittlauch, Knoblauch, alle Kohlarten, Rettiche, Hülsenfrüchte und Zitrusfrüchte, native Pflanzenöle, Kerne und Nüsse, aber auch Kartoffeln und Vollkorngetreide.

WAS IST MIT VEGAN?

Vegane Lebensmittel liegen ebenso wie Superfoods im Trend, haben aber bereits einen **Rückgang auf der Beliebtheitsskala** zu verzeichnen. Die pflanzenbasierte Ernährung wird auch immer häufiger kritisch gesehen, denn wenn auf dem Speiseplan weder Fleisch oder Fisch, noch tierische Erzeugnisse wie Milch oder Käse stehen, ist eine ausreichende **Versorgung mit vielen Nährstoffen** nicht gegeben.
Die Gefahr von **Mangelerscheinungen** durch eine einseitige vegane Ernährung darf nicht unterschätzt werden. So findet sich **Vitamin B12** fast ausschließlich in Lebensmitteln tierischer Herkunft, eine Ausnahme stellen fermentierte Lebensmittel dar. Allerdings ist der Körper in der Lage, **Vitamin B12 bis zu drei Monate zu speichern.** Bei einer veganen Ernährung ist die Gefahr eines Eisenmangels groß, ebenso ist die Kalziumzufuhr schwierig. Es sollte vor allem auf eine ausreichende Proteinzufuhr geachtet werden, durch den Konsum von Hülsenfrüchten und Getreideprodukten kann der Bedarf an essentiellen Aminosäuren gedeckt werden.

FACETTENREICH

ECHT IST BESSER!

Wer Superfoods ausprobieren möchte, sollte sich vorab vergewissern, ob es beim angepriesenen Produkt um die „echten" Früchte bzw. Samen geht, oder ob es sich lediglich um eine (meist nur in Kleinstmengen vorhandene) Zutat in einem Lebensmittel handelt. Oft waren zahlreiche Verarbeitungsschritte nötig, um das Superfood genießbar zu machen, etwa Extraktion, Trocknung, Zugabe von reichlich Zucker oder Aromen. Gegen die „echten" Lebensmittel ist ernährungsphysiologisch gesehen nichts einzuwenden.

Nature, ideas and passion
MENZ & GASSER
Producers since 1935

Das neue
Bio-Sortiment
Die erste Linie in Europa mit Bio- & Fairtrade-Zertifizierung.
menz-gasser.it

SUPER THEMA

10 HOT STORIES

FLEISCH REBELLION

von Julia Heitchen

ZART, VON BESTER QUALITÄT UND UNENDLICH LECKER: AUTHENTISCHER GENUSS IST DER ANSPRUCH DER INTERGAST, DIE MIT DER MARKE MASTER CHEF EDITION EINE BESONDERS HOHE QUALITÄT LIEFERT. IM APRIL KOMMT EIN NEUES PREMIUM-BEEF AUS ARGENTINIEN AUF DEN MARKT.

Das Jahr 2017 hält eine ganz besondere Fleischrebellion für Feinschmecker bereit: **zartes Fleisch von edlen Rindern**, die unberührt in der fruchtbaren Pampa Argentiniens leben. Die eingesetzten britischen Rinderrassen liefern wohlschmeckendes, saftiges Fleisch.

Die Fleischsorten, die von der **INTERGAST** sorgsam ausgesucht wurden, stammen vom Familienunternehmen „La Anonima“, das von der Zucht bis zur Schlachtung alles aus einer Hand anbietet – und das bereits seit über 100 Jahren. Die Rinder leben das ganze Jahr über tiergerecht draußen. Ein Umstand, der sich sowohl positiv auf den Fleischgeschmack als auch den perfekten Zuschnitt und damit besseren Wareneinsatz der Stücke auswirkt. Und genau auf diese Erfahrung setzt jetzt die **INTERGAST** für ihre Eigenmarke **MASTER CHEF EDITION**.

Ihre Einführung feierte die Premium-Eigenmarke **MASTER CHEF EDITION** im vergangenen Jahr mit der Mangrovengarnele, deren Weg von der Zucht bis zur Lieferung lückenlos nachvollziehbar ist. Diesen Anspruch erfüllt auch die neue Fleischmarke.

MASTER CHEF EDITION

Cuisine ★★★ Noblesse

1. DIE RINDER-FLÜSTERER

WARUM EIN FAMILIENUNTERNEHMEN MIT LANGER TRADITION DER BESTE LIEFERANT IST.

Alles begann **1908 in Südargentinien:** Zwei kleine Familienbetriebe gründen die **Sociedad Anonima Importadoray Exportadora de la Patagonia (SAIEP).**

100 Jahre später kontrolliert das Unternehmen SAIEP mit „La Anonima“ eine von Argentiniens größten Supermarktketten und ist zu einer Institution in Südargentinien geworden.

Gründerfamilie Braun ist bis heute ins Geschäft involviert. Da dem Unternehmen die auf dem Markt erhältliche Fleischqualität grundsätzlich missfallen hat und von ihm für nicht gut genug zum Vertrieb befunden wurde, ist es auch in die Rinderzucht eingestiegen und betreibt sogar zwei eigene Schlachthöfe. So bleibt bei „La Anonima“ von der Zucht über die Schlachtung bis hin zum Verkauf alles in einer Hand.

GRÖSSTE REGIONALE SUPERMARKTKETTE

Die eigene Supermarktkette deckt auch ländliche Gebiete mit einem großen Filialnetz ab, vor denen große Ketten zurückscheuten, weil sie vermeintlich zu wenig Umsatz aufgrund der geringen Einwohnerzahl machen würden. So arbeitete sich „La Anonima“ zur **größten regionalen Supermarktkette Argentiniens** vor.

Durch die beständige Fleischabnahme über die eigene Supermarktkette ist auch die Zucht von einem dauerhaften Rhythmus geprägt. Der ideale Partner für **MASTER CHEF EDITION**, um konstant die beste Fleischqualität für die **INTERGAST**-Premiummarke zu gewährleisten.

UNTER FREMDEN STERNEN 2.

DIE ZUCHT IN DER PAMPA ARGENTINIENS IST ETWAS GANZ BESONDERES

Tief im Süden des amerikanischen Kontinents erstreckt sich eine schier unendliche Ebene. Diese endlose Weite, die sich auf 500 Millionen km² durch drei südamerikanische Länder zieht, bildet das **fruchtbare Kernland Argentiniens:** In der Pampa dominiert vor allem die Rinderzucht. Hier sind 3,1 Millionen Rinder zu Hause, die sich von Alfafa, Gräsern und Kräutern ernähren. Auch die Rinderzucht von „La Anonima“ ist hier beheimatet. Denn die Grassteppe mit gemäßigtem Klima bietet den Tieren alles, was sie für eine natürliche Aufzucht benötigen. Insgesamt leben in Argentinien 52,6 Millionen Rinder.

NATÜRLICHE FREIHEIT

Die Rinder verbringen ihr ganzes Leben **unter dem freien Himmel Argentiniens** – ideale Bedingungen für naturbelassenes Rindfleisch in bester Qualität. Aufgrund der natürlichen Aufzucht weist das Fleisch nämlich **kurze Muskelfasern und eine schöne Marmorierung** auf – all das sowie der Verzicht auf künstliche Hormone ergibt am Ende das unvergleichliche Rindfleischaroma. Das ist sicher auch ein Grund dafür, dass in den besten Steakhäusern des Landes Rindfleisch niemals auf der Speisekarte fehlen darf.

• ANZEIGE •

In einer Welt, in der Qualität und Geschmack selbstverständlich sind, geht Lamb Weston mit innovativen Produkten und dem ständigen Streben, noch besser zu werden, einen Schritt weiter. Gemeinsam mit Partnern aus Landwirtschaft, Produktion und der Gastronomie entdeckt das Unternehmen immer wieder neue Möglichkeiten, das Beste aus der Kartoffel zu machen und nimmt so eine Vorreiterrolle auf diesem Gebiet ein.

Mit dem durchschlagenden Erfolg der Burger-Läden und Food-Trucks haben sich auch Süßkartoffel Pommes in die Herzen der Gourmets geschlichen. Die Sweet'n Savour Fries von Lamb Weston sehen aus wie von Hand geschnitten und werden frittiert oder im Ofen gebacken. Die speziell für Süßkartoffeln entwickelte Sweet'n Savour Würzmischung verleiht ihnen einen vollen, süßlich-würzigen Geschmack und sorgt für eine besonders knusprige Kruste.
Die Spezialität darf auf der Karte nicht fehlen.

Die Connoisseur Fries, nach dem kulinarischen Kenner benannt sind Pommes, die leicht unregelmäßig geschnitten sind, und mit ihrem intensiven Kartoffelgeschmack nicht nur Pommes-Liebhaber überzeugen. Ihr hoher Skin-On Anteil trifft den Zeitgeist und entspricht dem Wunsch der Gäste nach Produkten mit Homemade-Charakter. Die Connoisseur Fries eignen sich sowohl für trendige Casual- als auch Fine Dining-Konzepte und erfüllen dabei die höchsten Ansprüche des Kochs.

LambWeston®
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES
www.lambweston.eu/foodservice/de

HEREFORD

Ursprünglich stammt das Hereford-Rind aus Herefordshire, einer Grafschaft in der Region West Midlands in England. Dort wurden die Tiere bereits im 17. Jahrhundert gezüchtet. Die anspruchslose Rinderrasse entwickelte sich im Laufe der Zeit vom Arbeiterrind zum Fleischrind. Heute ist sie die am **stärksten verbreitete Fleischrinderrasse der Welt.** Weil Hereford-Rinder aus dem kühlen und feuchten Britannien stammen, können sie sich nahezu allen klimatischen Bedingungen anpassen. Zudem sind die Tiere für ihre Gutmütigkeit bekannt und besonders aufgrund ihres qualitativ hochwertigen Fleisches beliebt. Mit der Futtergrundlage Gras produzieren die Hereford-Rinder ein hervorragendes Fleisch – und davon gibt es in der Pampa reichlich.

RED ANGUS

Vom Aberdeen Angus abstammend, unterscheidet sich das Red-Angus-Rind vom Black-Angus-Rind lediglich durch seine rote Fellfarbe. Die Tiere sind ebenso raschwüchsig und produzieren wunderschön durchwachsenes Fleisch, welches weltweit sehr begehrt ist. Das irische Angusrind hat sowohl mit rotem als auch mit schwarzem Fell Fleisch mit einer kräftigen roten Farbe. Es ist selbst nach dem Braten saftig und zart. **Das Fleisch ist bei beiden Rinderarten schön marmoriert und feinfaserig.**

BLACK ANGUS

Die einfarbig schwarzen sowie hornlosen Tiere wurden erstmals um 1870 durch Kreuzung der „Doddies“ aus der schottischen Provinz Angus und der „Humlies“ aus Aberdeen gezüchtet, weshalb sie auch als **„Aberdeen-Angus-Rind“** bekannt sind. Aufgrund ihrer überwiegenden Schwarzfärbung sind sie aber besser bekannt als Black Angus. Die Bezeichnung Angus stammt von den Kelten und heißt auf gälisch Aonghas, was wiederum so viel wie **„erste Wahl“** bedeutet. Black-Angus-Rinder sind relativ kurzbeinig, sehr raschwüchsig und frühreif, weshalb sie schneller Fett ansetzen als andere Rinderrassen.

UK GOES ARGENTINA

FÜR **MASTER CHEF EDITION** WERDEN AUSSCHLIESSLICH EDLE BRITISCHE RINDERRASSEN VERWENDET

Drei beliebte Rinderrassen, die ausschließlich zur Fleischproduktion eingesetzt werden, bilden die Grundlage für das zarte **MASTER CHEF EDITION BEEF: Black und Red Angus, Hereford-Rinder** und Kreuzungen aus den genannten Rassen.
Dabei gilt: **Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch.** Die drei beliebten Rinderrassen unterscheiden sich hinsichtlich ihrer **Muskelfaserung, Marmorierung, ihres Körperbaus und der Fettabdeckung.** Alle diese Unterschiede spiegeln sich am Ende in Fleischqualität und Geschmack wider, so dass „kein Rind dem anderen gleicht“.

LINDEMANN

Höchst-leistung!

SunPLUS – das Power-Frittieröl

ideal auch für die vegane Küche

- besonders lange Frittierstabilität
- hochwertiges Sonnenblumenöl
- 100 % pflanzlich
- geschmacks- und geruchsneutral
- hoher Rauchpunkt von über 220°C

MARGARINE · FETTE · ÖLE · CONVENIENCE
www.lindemann.info

GAUCHOS

MIT ERFAHRUNG

DIE GAUCHOS SIND DAS SINNBILD FÜR SÜDAMERIKANISCHE VIEHZÜCHTER. WIR ASSOZIIEREN DIE ESTANCIAS, DIE RINDERFARMEN IN ARGENTINIEN, GERNE MIT GAUCHO-ROMANTIK UND GRASENDEN VIEHHERDEN IN DER ENDLOSEN PAMPA. DAHINTER STECKT EINE LANGE TRADITION, DIE SICH BIS HEUTE BEWÄHRT HAT.

Das Erscheinen der **Gauchos** ist eng mit der Geschichte der so genannten **Cimarrón-Rinder** verbunden. Damals gab es in der Weite der Pampa tausende **verwilderter Rinder und Pferde,** die man als cimarrones bezeichnete. Landbesitzer erhielten die Erlaubnis, die wilden Rinder in „vaquerías" zu fangen und zu schlachten. Dort arbeiteten die Gauchos. Um das wilde Vieh zu suchen, durchforsteten sie die unbewohnte **Pampa.** Ihren Lebensunterhalt verdienten sie sich mit kleinen Geschäften mit Leder und Talg – damals fast die einzigen Reichtümer des Landes.

Als Buenos Aires gegründet wurde, hießen die weit von der Stadt entfernten Landstriche, die zur ortsgebundenen Rinderzucht genutzt wurden, **Estancias.** Die Eigentümer kümmerten sich nicht selbst um die Estancias, sondern beauftragten Verwalter und Aufseher. Gauchos und Sklaven lebten in armen Hütten und arbeiteten auf dem Land, aus den ursprünglich wilden Rindern wurde das Vieh der Estancia.

Typisches Outfit des argentinischen Gauchos sind **Stiefel aus Fohlenleder** und Sporne aus Silber oder Eisen. Dazu kommen die **Pumphosen (bombachas), Sombrero oder Mütze (boina)** und Halstuch; das **Gaucho-Messer (facón)** ist am Gürtel befestigt. Heute arbeiten Gauchos nicht nur auf den verstreuten Rinderfarmen, den Estancias in der Pampa, sondern auch im argentinischen Mesopotamien und im Nordosten des Landes.

IDEALE ARBEITSBEDINGUNGEN

Die Erfahrung der Gauchos ist auch in die Rinderzucht von „La Anonima" eingeflossen. Die Viehtreiber haben nichts von ihrem traditionellen Handwerk verlernt und betreuen die freilebenden Rinder, die dem Familienunternehmen selbst gehören, bestens. Die Arbeitsbedingungen auf den firmeneigenen Estancias sind im Gegensatz zur damaligen Zeit auch für die Bediensteten viel besser geworden.

Durch die relativ **gleichbleibende Auslastung** der eigenen Schlachtbetriebe, die auch die Supermarktkette beliefern, haben die Mitarbeiter sichere Arbeitsplätze, was in Argentinien keine Selbstverständlichkeit ist. Die politische und wirtschaftliche Situation des Landes ist nicht so stabil, dass sie generell gerechte Löhne und gesicherte Arbeitsplätze garantieren könnte. „La Anonima" zahlt im Vergleich zu anderen Schlachtbetrieben auch bessere Gehälter, um die **Fluktuation möglichst niedrig** zu halten und die besten Gauchos und Mitarbeiter dauerhaft halten zu können. Als Zusatzleistung werden unternehmenseigene Kinderhorte angeboten, damit beide Elternteile arbeiten gehen können. Nur wenn Menschen und Tiere zufrieden sind, kann eine gleichbleibende Qualität gewährleistet werden.

STRESS FREI

SCHONENDE BEHANDLUNG ERFAHREN DIE RINDER BIS ZU IHRER SCHLACHTUNG

Die Rinder verbringen ihr ganzes Leben in der Pampa **unter freiem Himmel.** Im Alter von 18 bis 24 Monaten und mit einem Gewicht von 460 bis 480 Kilogramm folgt dann der Weg zum Schlachthof. „La Anonima“ betreibt zwei eigene Höfe in den argentinischen Städten **Speluzzi und Salto.** Dabei sind immer nur 30 Rinder pro Truck gestattet. Die Tiere müssen mindestens 24 Stunden vor der Schlachtung angeliefert werden. Sie bekommen einen schattigen Platz und genügend Wasser und Futter.

Bei großer Hitze werden die Tiere zusätzlich mit Wasser berieselt, was ihrer Beruhigung dient. So sind die Rinder entspannt, bevor sie geschlachtet werden. Das trägt zu einer besseren Fleischqualität bei. Kontrolliert wird die ganze Prozedur von der Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Die staatliche Behörde kümmert sich generell um Qualitätsstandards im Gesundheits- und Lebensmittelbereich.

Nur die besten Fleischsorten mit entsprechender Marmorierung und Faser werden für **MASTER CHEF EDITION** ausgewählt. So können die Verbraucher sicher sein, dass sie wirklich **Premiumqualität** bekommen.

5.

HELLMANN'S EST.1913

COMING HOME

Nach über 100 Jahren kehrt eine der weltweit bekanntesten Marken für Mayonnaise in ihre Heimat zurück. Heissen Sie sie mit uns herzlich willkommen und profitieren Sie.
Unsere Hellmann's Mayonnaise hat einen echten, authentischen Geschmack, ist die perfekte Basis für eigene Saucenkreationen und hat die ideale Konsistenz zum Dippen.

Richard Hellmann

ALLE INFORMATIONEN UND GRATISMUSTER UNTER

www.ufs.com/hellmanns

Unilever Food Solutions

& PRODUKTE ZUSCHNITTE

FÜR UNSER **MASTER CHEF EDITION PREMIUM BEEF** KOMMT NUR DAS ALLERBESTE FLEISCH IN FRAGE: FEINFASERIG, MARMORIERT, ZART UND SAFTIG.

6.

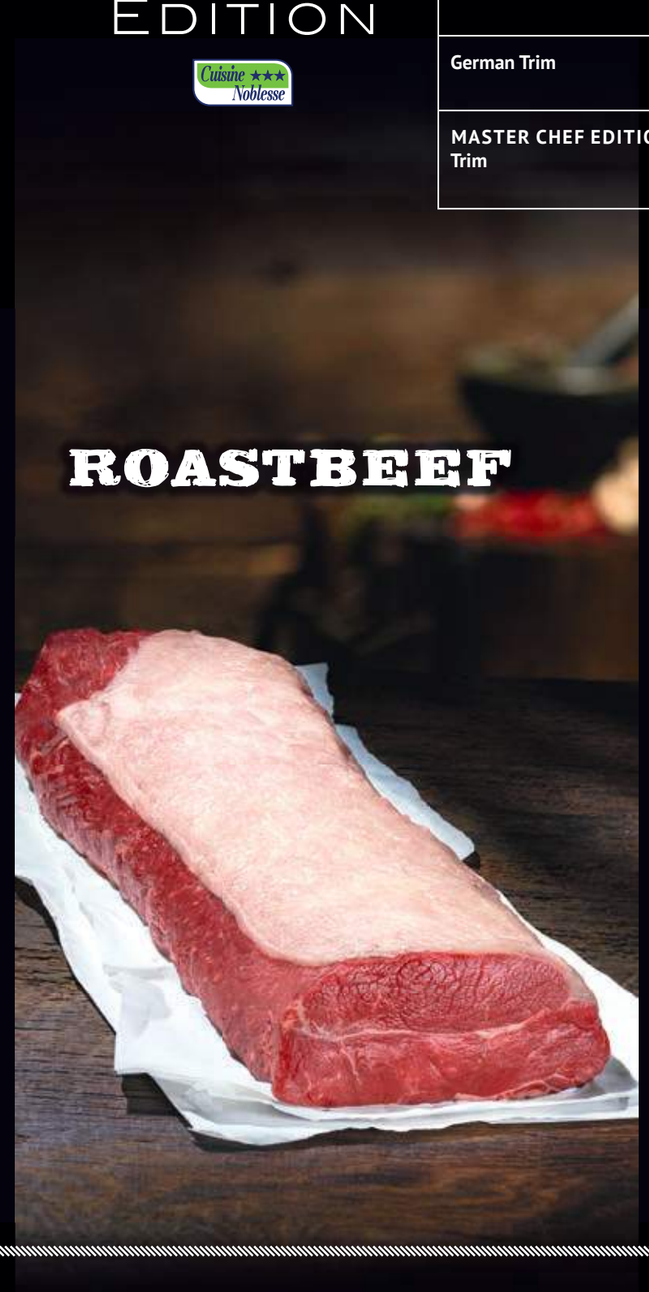
MASTER CHEF EDITION

Cuisine ★★★ Noblesse

MASTER CHEF EDITION PREMIUM BEEF:

BESSERER WARENEINSATZ DURCH PERFEKTEN ZUSCHNITT AM BEISPIEL ROASTBEEF.

BEZEICHNUNG	ZUSCHNITT	AUSBEUTE
UK Trim	mit Ketten und hohem Fettanteil	ca. 55 %
German Trim	ohne Ketten, Fett und Bindegewebe, leicht reduziert	ca. 70 %
MASTER CHEF EDITION Trim	ohne Ketten, Fett und Bindegewebe deutlich reduziert, 3–5 Rippen lang geschnitten	**ca. 90 %**



NEXT STOP
HAMBURG

A ARGENTINISCHE PROVINZ „LA PAMPA“

Hier werden die Rinder aufgezogen. Sie leben unter freiem Himmel und fressen Gräser und Kräuter.
Diese natürliche und tiergerechte Aufzucht bester Rinderrassen garantiert hochwertige Fleischqualität mit einem feinen Geschmack und wunderbar zartem Fleisch.

B HAFENKONTROLLE & VERLADUNG

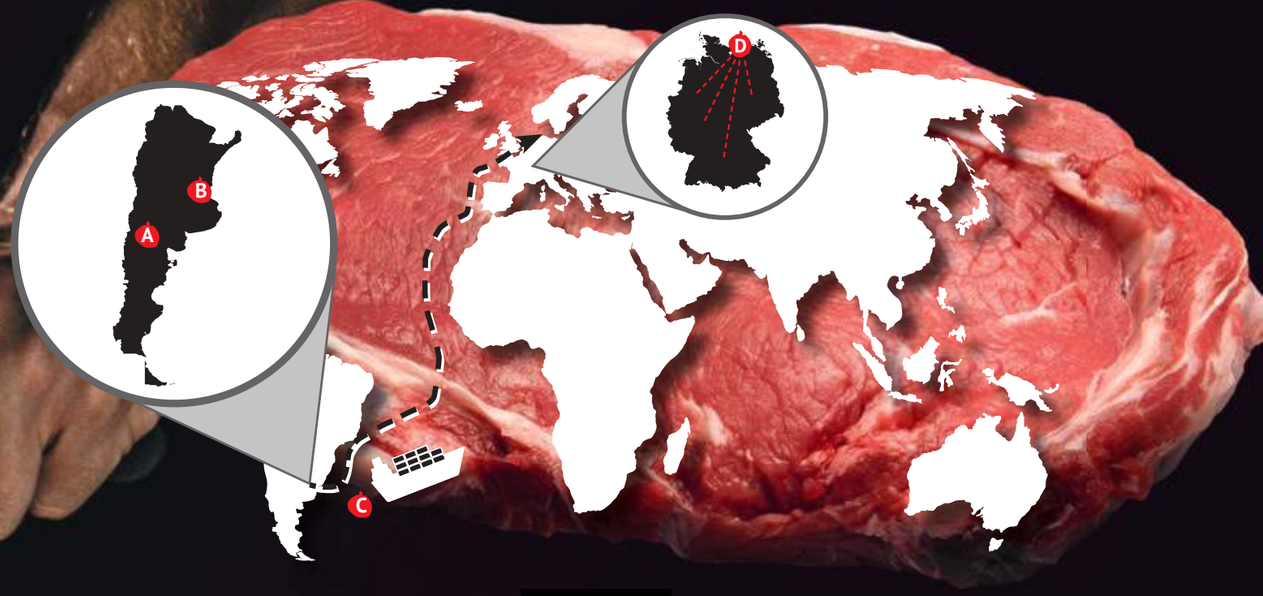
Von den Schlachthöfen in Speluzzi und Salto geht es direkt zum Hafen nach Buenos Aires. Die Container müssen spätestens montags angeliefert werden, stehen hier aufgrund verschärfter Anti-Terrorvorschriften 3 Tage und werden gründlich untersucht.

C SEEWEG

Das **MASTER CHEF EDITION** Rindfleisch verlässt freitags den Hafen von Buenos Aires und ist 4 Wochen mit dem Schiff unterwegs, bis es in Hamburg eintrifft. Auf dieser weiten Reise kann das Rindfleisch für einen hervorragenden, authentischen Genuss perfekt im Vakuumbeutel reifen.

D LOGISTIK

Im Hamburger Hafen werden die Container vom Zollgrenzveterinärdienst untersucht. Anschließend gelangt das Rindfleisch in die Logistikzentren der **INTERGAST**.



7

SIEBEN WOCHEN VERGEHEN, BIS DAS FLEISCH VON DER PRODUKTION AN DEN ARGENTINISCHEN STANDORTEN SPELUZZI UND SALTO ENDLICH IM HAMBURGER HAFEN ENTLADEN WERDEN KANN.
DAZWISCHEN LIEGT EINE LANGE SEEREISE, WÄHREND DER DAS FLEISCH REIFEN KANN.

GRILL HEAT TASTE ME!

EIN PREMIUMFLEISCH WIE DAS VON **MASTER CHEF EDITION** VERDIENT AUCH BESONDERE ZUBEREITUNGSMETHODEN.

Zartes Fleisch sollte seine besondere Qualität auch nach dem Erhitzen behalten. Um das zu gewährleisten, gibt es zwei Möglichkeiten: entweder die Verwendung eines **Hochleistungsgrills wie des BeefCraft** oder das Verfahren des Vakuumgarens **Sous-vide.**

BEEFCRAFT

Eine unwiderstehliche **Knusperkruste** trifft auf ein **saftig-zartes Inneres** – nicht möglich? Doch! Mit einem Hochleistungsgrill, der mittels Hochleistungs-Quarzstrahler von oben das Fleisch auf **800 Grad** erhitzt. Der BeefCraft von Küppersbusch ist in zwei Größen erhältlich und durch die BeefCraftStones – kleine Tonkugeln auf dem Boden – ganz leicht zu reinigen, da sie heruntertropfendes Fett sofort aufsaugen. Besonders gut geeignet für **MASTER CHEF EDITION** Entrecôte.

SOUS-VIDE

Eine neue Variante des Niedrigtemperaturgarens erreicht die Gastronomie: **Sous-vide.** Hierbei wird das in einen Kunststoffbeutel eingeschweißte Fleisch bei niedrigen Temperaturen **unter 100 Grad** in ein Wasserbad gelegt, was einen höheren Wärmeaustausch im Vergleich zum Backofen ermöglicht. **Das Vakuumgaren,** das international als **Sous-vide** (französisch: sous (unter) und vide (Vakuum)) bezeichnet wird, erhält die Aromen des Fleisches und beigelegte Gewürze und Kräuter werden intensiv aufgenommen. Das Fleisch muss nur vor dem Einlegen kurz in der Pfanne angebraten werden. Besonders gut geeignet für **MASTER CHEF EDITION** Rinderhüfte.

SOUS-VIDE GEGARTER FLEISCHGENUSS

MIT DEM NEUEN PRODUKSORTIMENT "**SOUS VIDE FINI**" VON KARL KEMPER

KARL KEMPER präsentiert mit dem "**SOUS VIDE FINI**"-Sortiment TK-Convenience-Produkte für den anspruchsvollen Verwender im Außer-Haus-Markt. Fleischgenuss in Sternequalität bieten die Produkte, die schonend gegart und mit Fond im Vakuumbeutel bereits fix und fertig sind. So profitiert der Verwender zum einen von den geschmacklichen Vorteilen der SOUS VIDE - Garmethode der Spitzenköche und zum anderen vom schnellen und einfachen Handling.

Das "**SOUS VIDE FINI**"-Sortiment von **KARL KEMPER** bietet die Möglichkeit, ohne großen Aufwand, erstklassige SOUS VIDE-Produkte auf die Speisekarte zu setzen, um mit feinstem Fleischgenuss zu verwöhnen. Die hochwertigen TK-Convenience-Produkte sind schnell zubereitet - im aufgetauten Zustand nur wenige Minuten oder im gefrorenen Zustand, je nach Produkt, 30 bis 120 Minuten erhitzen. Dann nach Belieben aus dem Fond eine individuelle Sauce ziehen und schon können die feinen Fleischspezialitäten serviert werden. Ob delikat gewürzte Rinderbäckchen, feiner Tafelspitz aus Rindfleisch, zarte und saftige Rinderbrust oder klassische Rinderrouladen nach "Hausfrauen Art" – einfach, schnell und lecker ist das Prinzip des neuen "**SOUS VIDE FINI**"-Sortiments von **KARL KEMPER**.

Weitere Informationen zu den Produktneuheiten von **KARL KEMPER** sind unter **info@karlkemper.de**, **www.karlkemper.de/sous-vide** oder unter **Tel.: +49 (0) 2861/ 947-0** erhältlich.

9 SO GRILLT ARGENTINIEN

GAUCHO GRILLING ODER DIE 7 FEUER PATAGONIENS

von Hanna Engstin

IM LAND DER GAUCHOS UND RINDERFARMEN SPIELT DAS TIER UND DIE **QUALITÄT DES FLEISCHES** DIE WESENTLICHE ROLLE. DENN FÜR EINE EXZELLENTE FLEISCHQUALITÄT IST DIE ARGENTINISCHE KÜCHE WELTWEIT BEKANNT GEWORDEN. UM DIESE QUALITÄT AUCH PERFEKT AUF DIE ZUNGE ZU BRINGEN, GIBT ES DORT EINE **EIGENE GRILLKULTUR.** DIE ARGENTINISCHEN GAUCHOS PRAKTIZIEREN **7 GRILL- UND GARMETHODEN** (GAUCHO GRILLING), DIE VOM GEFEIERTEN ARGENTINISCHEN KÜCHENCHEF FRANCIS MALLMANN BEKANNT GEMACHT WURDEN.

Mallmann wurde 1956 in Acassuso, einer kleinen Provinz von Buenos Aires, geboren und erkannte schon früh seine Liebe zum Kochen. Er wurde mit der rohen und lustvollen Küche Argentiniens berühmt – und mit einem Kartoffelmenü, mit dem er mit 40 Jahren den **Oscar der Kochkunst** gewann. Als er dafür diesen Preis erhielt, erkannte er jedoch, dass er noch nicht seine eigene Sprache des Kochens gefunden hatte, gab die Haute Cuisine auf und konzentrierte sich ganz auf seine Leidenschaft: **das Kochen über offenem Feuer.**

Er besann sich auf seine Kindheitserlebnisse, die Weiten Argentiniens, das Leben der Gauchos und das Grillen über offenem Feuer. Diese Erinnerungen und Erlebnisse veröffentlichte er in mehreren Büchern, die mehr als Kochbücher darstellen – sie drücken den **Geschmack und das Lebensgefühl Argentiniens** aus.
Auf kreative und ungewöhnlichen Art und Weise stellt er die sieben Grill- und Garmethoden der argentinischen Gauchos, auch die **„sieben Feuer Patagoniens“** genannt, dar – vom ersten Funken über lodernde Flammen bis hin zum Verglimmen der Asche.

DIE SIEBEN FEUER:

PARRILLA:
Eine Parrilla ist wohl die uns vertrauteste Art zu grillen: Ein Rost befindet sich direkt über einer Hitzequelle – sei es über einer Holzkohleglut oder über einer Gasflamme. Für eine gute argentinische Parrilla reichen ein paar Steine, heiße Glut und ein einfacher Rost, der auf die Steine über die Glut gelegt wird. Lagerfeuerromantik pur.

PARRILLA

CHAPA:
Bei einer Chapa wird kein Grillrost über ein Feuer gelegt, sondern eine Art Metallblech, am besten aus Gusseisen, um die Leitfähigkeit für Wärme zu optimieren. Auf der glatten Fläche lassen sich besonders gut dünne Steaks zubereiten, die schnell gegart werden sollen.

INFIERNILLO:
Das „kleine Inferno“ basiert auf dem Prinzip „Ein Feuer ist gut, zwei Feuer sind besser“. Das Gargut wird zwischen zwei Feuern, die übereinander brennen, gegart. Diese Art eignet sich besonders für Zubereitungsmethoden, die eine hohe Temperatur benötigen.

HORNO DE BARRO:
Dieses Feuer entspricht einem Holzofen, bei dem im hinteren Teil das Feuer entzündet und eine hohe Hitze erzielt wird.

RESCOLDO:
Bei einem Rescoldo wird das Gargut förmlich in die heiße Glut und die Asche eingegraben. Klassiker: Die allseits bekannten Ofenkartoffeln – die Inkas nutzten diese Garmethode zudem, um Schalentiere oder große Eier zu garen.

ASADOR

ASADOR:
Wenn es gilt, wirklich viele Leute zu verköstigen, so eignet sich die Methode Asador: Dabei werden ganze Tiere zubereitet, indem diese im Ganzen auf einen Spieß gesteckt und schräg über ein Feuer gestellt werden. Ein Lamm al asador ist das argentinische Pendant zum deutschen Spanferkel.

CALDERO:
Als Caldero wird ein großer Topf – meist aus Eisen hergestellt – bezeichnet, der direkt auf eine Hitzequelle gestellt wird.
Der Topf eignet sich zum Kochen oder aber auch zum Schmoren diverser Gerichte.

Laut Mallmann ist das **Kochen mit Feuer** ein bisschen wie die **Liebe.** Es hat unterschiedliche Temperaturen und Möglichkeiten. Das Feuer kann sehr zart und zerbrechlich, aber auch brutal sein wie ein Tier. Es ist sehr eng verbunden mit der Liebe und der Natur. Das Leben insgesamt setzt sich für Mallmann aus den **Gegensätzen des Lebens** zusammen. Einerseits eben jener Ruhe und Natur Patagoniens, andererseits aus seinem hektischen globalen Leben wegen seines Berufs.
Nur durch diese Widersprüche, also die Distanz dieser beiden Extreme, empfindet er Glück und auch das, was ihn und die Menschen zum Leben und auch zum Wachsen bringt.

Die vielseitigen Butterspezialitäten von MEGGLE

Besonders Fleisch wird damit zum Genuss.
Dank der verschiedenen Gebindegrößen können Sie mit ihnen schnell und einfach Ihre Gerichte verfeinern.

1. **MEGGLE Kräuter-Butter:**
das Original mit der herrlich frischen Kräuternote

250 g
10 g

2. **MEGGLE Knoblauch-Butter:**
mit feinen Knoblauchstückchen perfekt für herzhaft-pikanten Genuss

250 g

3. **MEGGLE Kräuterbutter ohne Knoblauch:**
ohne Knoblauch ein kräuterwürziges Geschmackserlebnis ganz ohne Reue

250 g

10 g

Ideal zum Verfeinern von Fleisch und Gemüse

MEGGLE
Foodservice

10. TEST THE BEST

Nur wer dieses Premium Beef einmal probiert, weiß wie zart es auf der Zunge zergeht – ob gebraten oder mit dem Sous-vide Verfahren gegart. Deshalb hat Schmorde zwei leckere Rezepte entwickelt, dass man da nur sagen kann: „Guten Appetit mit dem neuen **MASTER CHEF EDITION** Premium Beef".

SURF & TURF
WALDBEER-JUS
BACKKARTOFFEL-SCHNEE

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

SURF AND TURF
- 2.000 g **MASTER CHEF EDITION** Rinderfilet
- 500 g **MASTER CHEF EDITION** Black Tiger Garnelen
- 20 g Knorr Professional Gewürzpaste Knoblauch
- 100 g Phase Butter Flavour
- Cuisine Noblesse Salz und Pfeffer

WALDBEER-JUS
- 1 l Knorr Professional Demi Glace
- 200 ml Portwein
- 400 g Waldbeeren

BACK-KARTOFFEL-SCHNEE
- 5 Cuisine Noblesse Baked Potatoes
- 50 g Phase Professional wie Butter
- 30 g Petersilie
- Cuisine Noblesse Salz und Pfeffer

- **Rinderfilet** mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Kerntemperatur braten und portionieren. Black Tiger Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen. In der Gewürzpaste Knoblauch glasig braten.
- **Waldbeer-Jus:** Portwein einkochen. Mit Demi Glace auffüllen und zur Hälfte reduzieren. Waldbeeren abtropfen lassen. Abtropfwasser in die Sauce geben und einreduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren die Waldbeeren in die Sauce legen und einmal aufkochen lassen.
- **Back-Kartoffel-Schnee:** Baked Potatoes im Combidämpfer erhitzen. Aushöhlen und mit Phase Professional wie Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durchs Passevite drücken. Mit Petersilie verfeinern und wieder in die Kartoffeln füllen.

ENTRECÔTE
PFANNENGEMÜSE
SÜSSKARTOFFEL-POMMES
HELLMANN'S WASABI
PINK GINGER

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ENTRECÔTE
- 2000 g **MASTER CHEF EDITION** Entrecôte, pariert
- 60 g PHASE Butter Flavour
- Olivenöl
- Cuisine Noblesse Salz und Pfeffer

PFANNENGEMÜSE
- 300 g Paprika, geschnitten
- 300 g Zucchini, geschnitten
- 300 g Blumenkohl, in Röschen geschnitten
- 300 g Karotten, geschnitten
- 60 g PHASE Butter Flavour
- Cuisine Noblesse Salz und Pfeffer

SÜSSKARTOFFEL-POMMES
- 1400 g Süßkartoffel-Pommes TK, PHASE Goldflex

WASABI PINK GINGER
- 200 g HELLMANN'S Mayonnaise
- 19 g Wasabi
- 15 g pink Ingwer, eingelegt

CURRY-KETCHUP
- 300 g HELLMANN´S Ketchup
- 60 g KNORR PROFESSIONAL Gewürzpaste Curry

- Entrecôte mit Olivenöl, Salz und Pfeffer sous vide garen.
- Pfannengemüse: Blumenkohl und Karotten blanchieren. Das Gemüse in Phase Butter Flavour anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Süßkartoffel-Pommes in Goldflex ausbacken.
- Hellmann's Wasabi Pink Ginger: Alle Zutaten vermischen.
- Curry-Ketchup: Alle Zutaten vermischen.

WENN DER SOMMER VOR DER TÜR STEHT, WOLLEN DIE GÄSTE IM FREIEN SITZEN. GASTRONOMEN SOLLTEN DAHER ALLE PLÄTZE IM AUSSENBEREICH VERFÜGBAR MACHEN. SELBST DIE KLEINSTE SITZGELEGENHEIT KANN ZUSÄTZLICHE EINNAHMEN BRINGEN. HIER EINIGE TIPPS FÜR GASTRONOMEN.

DRAUSSEN DINIEREN

BALD IST FREILUFTZEIT

von Julia Heitchen

Wer plant, einen **Außenbereich im Restaurant** anzulegen, sollte überlegen, zu welchem Zweck dieser genutzt werden soll. Ist die **Terrasse** den ganzen Tag geöffnet, sollte sie groß genug sein, um Platz für ausreichend Tische, Stühle und möglichst viele Gäste zu bieten. Aber auch **kleinste Räume bieten Verdienstmöglichkeiten,** wenn sie optimal genutzt werden. Die Bedienungen sollten sich gut zwischen den Gästen bewegen können, damit sich niemand eingeengt fühlt.

Auch die **Beschattung** ist wichtig. Rechnen Sie den Platz für Bäume, Sonnenschirme oder Markisen mit ein. Besonders unter dem natürlichen Schatten von Bäumen fühlen sich Gäste wohl. An kühleren Abenden kann die Terrasse mit Heizstrahlern und Decken weiter genutzt werden.

INNEN NACH AUSSEN

Wer die Möglichkeit hat, seine Terrasse neu gestalten zu können, sollte **Farben und Materialien aus dem Innenbereich** wieder aufgreifen. Ein ähnlicher Bodenbelag ist von Vorteil, denn wenn die Türen ins Freie geöffnet werden, verschwimmen so die Grenzen zwischen innen und außen. Der **Bodenbelag** sollte zum Stil des Restaurants passen. Ein Holz- oder Steinboden ist ideal, wenn Wert auf natürliche Materialien gelegt wird. Dielen aus Douglasien-, Robinien- oder Lärchenholz bieten sich hier an. Das einheimische Lärchenholz ist besonders langlebig und bildet mit der Zeit eine silberfarbene Patina, die das Holz vor Wind und Nässe schützt.

Noch länger halten **Fliesenböden,** die den Vorteil haben, dass sie sich besonders leicht und gründlich reinigen lassen. Die Fliesen sollten für den Außenbereich geeignet und rutschfest sein. Barrierefreiheit ist auch im Außenbereich die beste Gestaltungsdevise. Sowohl Rollstuhlfahrer als auch das Personal freuen sich darüber.

MOBILIAR FÜR DRAUSSEN

Holzmöbel passen zu beinahe jeder Einrichtung vom Toskanastil mit Terrakottafliesen bis hin zum maritimen Stil in Blau-Weiß-Tönen. Möbel aus **Aluminium** sind besonders pflegeleicht und bei Gastronomen und Gästen gleichermaßen beliebt.

Für einen Gastro-Betrieb, in dem Ihre Gäste abends gerne länger draußen sitzen, empfehlen sich elegante und bequeme Loungemöbel aus einem Kunststoffgeflecht.

GRÜNE OASE

Die **Begrünung** ist bei der Terrassengestaltung sehr wichtig: Planen Sie viele Pflanzen ein. Große Pflanzen wie Palmen und Bananenstauden bringen **Urlaubsflair ins Restaurant.** Gleichzeitig trennen sie verschiedene Bereiche voneinander ab und bieten einen Sichtschutz zwischen den Tischen. Oliven- und Zitronenbäumchen passen in Betriebe mit italienischer oder griechischer Küche. Mit einem duftenden Kräuterbeet wird der Appetit der Gäste angeregt.

Ein **plätschernder Springbrunnen** in der Mitte der Terrasse wirkt beruhigend auf die Gäste. Wer keinen Platz für natürliche Schattenspender wie Bäume hat, sollte große Sonnenschirme oder ausfahrbare Markisen als Schattenspender einplanen. So kann eine einladende Terrassengestaltung zu fast jeder Jahreszeit bei angenehmen Temperaturen zum Verweilen einladen und damit zur **Gewinnoptimierung** beitragen.

Hanna
GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Unsere Kombidämpfer-Linie

Ungegarte Hähnchen-Brustfilets - optimiert für die Zubereitung im Kombidämpfer

HANNA K-Line Produkte bieten so zahlreiche Vorzüge, die Ihren Küchenalltag erleichtern, und das in gewohnter Premium Qualität.

Perfektes Mise en place!
- Kein Befetten notwendig
- Direkt in den Kombidämpfer, ohne weitere Vorbereitung
- Einfach, schnell, sicher und sauber in der Zubereitung

Perfektes Ergebnis!
- Gleichmäßige Bräunung
- Perfekte Saftigkeit
- Knusprige Panade

Weitere Pluspunkte:
- Ohne Kennzeichnung auf Speisekarten
- Kalkulationssicherheit durch gleichmäßige Stückgewichte
- Zwei Kalibrierungen pro Produkt für individuelle Portionsgrößen

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

AN OSTERN RUHIG MAL IN SCHALE WERFEN!

DEKO-TRENDS 2017

von Charlotte Marek & Angelika Ilies

EIER UND HASEN, DAS SIND DIE WELTLICHEN ZEICHEN DES OSTERFESTES. SIE HABEN EINE JAHRHUNDERTLANGE TRADITION UND GELTEN ALS SYMBOLE FÜR LEBEN, WACHSTUM UND HOFFNUNG.

GRÜN

Auch die Farbe **GRÜN** steht für „Alles wird gut". Kein Wunder, dass sie damit hervorragend zum Osterfest und dem Gedanken an Auferstehung passt.
Dieses Jahr sieht man am besten alles grün: Smaragdgrün, Apfel-/Tannen-/Pistaziengrün, Mint- oder Limonengrün. Die typischen Ostersymbole wie Hasen, Hennen und Lämmer, die bei keiner Dekoration fehlen dürfen, sind in dieser Saison eher grob angedeutet als fein ausgearbeitet und machen in Filzoptik besonders viel her. Wie schon 2016 liegen auch weiterhin natürliche Materialien wie Holz, getrocknetes Gras oder Moos im Trend, die man gut und gerne mit Metallaccessoires kombinieren kann. Last, but not least: Keine Angst vor Stilbrüchen beim Osterbrunch.
Hier können sich durchaus knallbunte Ostereierkerzen mit altem verschnörkelten Geschirr sehen lassen.

ROSIGE ZEITEN

Nicht allein Grün ist die Farbe des Frühlings, ebenso oft sorgen in diesem Jahr **Pink und Rosa** für sanfte Farbtupfer. Gastronomen, die auf Eier als typisches Ostersymbol nicht verzichten und dennoch modern eindecken möchten, können ihre Tische beispielsweise mit den **Keramik-Eiern Cesolo bella-rosa von Tiziano** dekorieren. Die in **Handarbeit** gefertigten Designobjekte gibt es in verschiedenen Größen (acht, elf und 13 Zentimeter Höhe) und nicht nur in Rosa, sondern auch in den Farbtönen Creme und Verde, und alle sind für einen sicheren Stand unten abgeflacht.
Besonders schön wirken die Eier, wenn sie in Gruppen arrangiert und mit einem frischen Blütenzweig kombiniert werden.
Viele weitere Deko-Ideen unter **www.tiziano-design.com**

STONE WASHED

Wer an Ostern besonders schön eindecken möchte, findet sicher Gefallen an den noblen Essbestecken aus dem Hause **PINTINOX** – einem der führenden italienischen Hersteller von Edelstahlbestecken seit 1929. Die Designer-Produktlinien **Stone washed & Stone washed Alchemique** (ehemals Alchemy) bezaubern vor allem all jene Gastronomen und Hoteliers, die ihrem Ambiente bei Tisch gerne einen **edlen Vintage-Look** verleihen möchten. Die Besteckteile werden dazu in Stein gewaschen, um einen **Retro-Effekt** auf dem Edelstahl zu schaffen. Die Serie Stone washed Alchemique geht noch einen Schritt weiter, indem eine PVD-Beschichtung auf die bereits in Stein gewaschenen Besteckteile aufgetragen wird und diese dadurch am Ende mit einer Metallfarbe wie **Bronze, Titan und Gold** glänzen. Jedes einzelne Besteckteil ist aufgrund der Waschung ein absolutes Original. Alle Produkte sind aus massivem Edelstahl 18/10 geschmiedet und spülmaschinenfest.
Mehr Infos unter www.pinti.de

BLÜTENSCHÖNES PORZELLAN

Blumen und Blüten aller Art schmücken in diesem Jahr Teller und Tassen. Beispielsweise beim neuen Dekor **„Wildblume" von Kahla,** dem innovativen Porzellan-Hersteller. Fein aquarellierte Pflanzen auf weißem Grund zaubern Frische auf den Tisch und machen Appetit auf mehr. Für einen dezenten Auftritt kombiniert man das Blumendekor mit schlichtem weißem Porzellan, für peppigere Tafeln können es auch gern farbige Begleitungen sein, natürlich abgestimmt auf das Blütenmuster.
Ein Highlight des Geschirrs: Alle Teile sind mit einer speziellen Flüsterbeschichtung versehen. Dieses **„Magic Grip",** ein transparenter Silikonreif, untrennbar mit dem Geschirr verbunden und spülmaschinenfest, sorgt dafür, dass nichts klappert, kratzt oder rutscht.

Mehr Infos unter www.kahlaporzellan.com

BESSER SCHNEIDEN

ABEN

von Charlotte Marek

GUTES ESSEN HÄNGT VON VIELEN DINGEN AB. DOCH OB EIN GERICHT GELINGT ODER NICHT, STEHT TATSÄCHLICH AUF MESSERS SCHNEIDE – DENN HANDARBEIT BEIM KOCHEN BESTEHT ZU 70 PROZENT AUS SCHNEIDEN. DAZU GEHÖREN SCHÄLEN, WÜRFELN, HALBIEREN, FILIEREN, AUSLÖSEN, VIERTELN ODER ZERLEGEN.

Jeder Handgriff mit dem Messer erfordert neben der richtigen Technik vor allem **Präzision.** Und Präzision erfordert eine scharf geschliffene Klinge – perfekt ausbalanciert und aus einem Stück Stahl geformt. Außerdem einen Griff, der gut in der Hand liegt, sie nicht ermüdet, der kein Abrutschen zulässt und sauber mit der Klinge verarbeitet ist. Eben alles, was ein **geschmiedetes Qualitätsmesser** ausmacht.

Damit ein Messer möglichst lange scharf bleibt, sollte es immer sorgsam und hygienisch aufbewahrt werden. Am besten gehört es in einen **Messerblock.** Hier ist darauf zu achten, dass in diesem jederzeit Luft zirkulieren muss, damit Nässe und Keimbildung keine Chance haben. Hochwertige Messerblöcke sind meist so konstruiert, dass die Messer darin frei schwingen können.

NEBEN DER WAHL DES RICHTIGEN MESSERS IST ABER AUCH DIE VORBEREITUNG AUF DAS SCHNEIDEN SEHR WICHTIG. DAZU DIE WICHTIGSTEN BASICS:

UNTERLAGE

Ein guter Schnitt fängt schon bei der Unterlage an, auf der er gemacht wird. Empfehlenswert für Profiküchen sind farbige Schneidebretter, die nach **HACCP-Vorschrift** (Hazard Analysis and Critical Control Point) gefertigt werden. Durch die unterschiedlichen Farben wird der jeweilige **Einsatzbereich der Schneidebretter** sichtbar gemacht. So bedeutet ein rotes Brett, dass hier nur rohes Fleisch, wie z. B. Rind, Schwein oder Wild geschnitten wird. Auf gelbe Bretter kommt rohes Geflügel oder Eier. So bleiben verschiedene Lebensmittel sauber voneinander getrennt. Die Bretter sind leicht zu reinigen und spülmaschinenfest.

SICHERHEIT

Wenn Sie sich nicht ins eigene Fleisch schneiden wollen, sollten Sie immer mit **scharfen Messern** arbeiten. So brauchen Sie beim Schneiden weniger Kraft und minimieren das Risiko abzurutschen. Achten Sie außerdem immer darauf, kleinzuschneidende Lebensmittel gut und vor allem standfest vorzubereiten. Wackeliges Schneidgut ist immer gefährlich.

BLEIBT EIN MESSER EWIG SCHARF?

Leider nein. Jedes Messer verliert mit der Zeit an Schärfe. Wie lange es gut abschneidet, hängt maßgeblich davon ab, was und wo geschnitten wird, und auch, mit wie viel Kraftaufwand die Schnitte ausgeführt werden. Grundsätzlich gilt: Lässt sich eine Tomate nicht mehr leicht schneiden, ist es Zeit zum Nachschleifen. Je schneller das passiert, desto schneller ist die Klinge wieder in ihrem ursprünglichen Zustand.

GEHT ES UM DAS ZERLEGEN, ZERKLEINERN ODER VIERTELN VON FLEISCHSTÜCKEN, SCHNEIDEN FOLGENDE MESSERTYPEN BESONDERS GUT AB:

1. KOCHMESSER
Der Allrounder in der Küche. Eignet sich neben dem Zerteilen von Fleisch auch fürs Gemüseschneiden oder Kräuterwiegen.

2. AUSBEINMESSER
Löst problemlos Knochen heraus und trennt Fett und Sehnen sauber vom Fleisch.

3. SCHINKENMESSER
Festes, aber leichtes Fleischmesser mit einer dünnen und schmalen Klinge für feinste Scheiben.

4. STEAKMESSER
Dank seiner glatten Wate schneidet es gebratenes oder gegrilltes Fleisch schonend und mühelos.

5. SANTOKUMESSER
Das asiatische Multitalent und Messer der „drei Tugenden“ für Fleisch, Fisch und Gemüse. Im Gegensatz zum europäischen Kochmesser ist die Klinge breiter, dünner und nicht ganz so spitz.

TRINKKULTUR MADE IN GERMANY

DEUTSCHLAND IST ALLGEMEIN DAFÜR BEKANNT, HEIMATLAND DES BIERES ZU SEIN. JUNGE MARKEN MIT HOCHPROZENTIGEM SORGEN DAFÜR, DASS SICH AUCH IN ANDEREN BEREICHEN ETWAS TUT.

von Julia Heitchen

www.weissbrand.de

WEISSBRAND

FRECH, JUNG, VISIONÄR

DIE WEISSBRAND DISTILLING CO. IST EINE UNABHÄNGIGE SPIRITUOSEN-MANUFAKTUR AUS HAMBURG, DIE MIT ALLEN REGELN BRICHT UND INITIATOR DER GLEICHNAMIGEN SPIRITUOSENKLASSE „WEISSBRAND" IST.

NEUER BRAND, NEUE MARKE: Unter der Bezeichnung **Weissbrand** fertigen die vier Gründer Julian Fichtl, Lukas Fichtl, Lupo Porschen und Basti Fischer glasklare, von Hand gefertigte Spirituosen auf Basis von hochwertigen Trinkweinen, die durch **Mazeration** von natürlichen Zutaten ihr außergewöhnliches Aroma erhalten. Am Anfang von allem stand die Frage: warum Destillate aus Wein immer in Holzfässer legen und mit Farbstoffen verfälschen? Warum nicht neue Wege gehen? Weiterdenken. Regeln brechen. Am Ende geht es doch nicht darum, wie lange eine Tradition anhält, sondern nur um die eine Frage: **Schmeckt es?**

Deshalb richtet sich die Manufaktur als „Category Breaker" bewusst gegen die tradierten Normen des klassischen Branntweines aus Wein. Frei nach dem Motto **„Deutschland hat mehr als nur gutes Bier zu bieten"** wurde im Jahr 2014 die neue deutsche Spirituosenklasse „Weissbrand" lanciert. Mit nicht weniger als dem Anspruch und der Vision, Deutschland ein hochwertiges Nationalgetränk zu schenken. Schnaps macht kreativ. Guter Schnaps noch kreativer. Das Portfolio an handgemachten Einzelstücken mit viel Liebe zum Detail ist um den Birds-Riesling erweitert worden, der die Grundlage für das Hochprozentige in der Manufaktur bildet.

URVATER

„The Wolf" ist als erste Kreation der Urvater von Weissbrand und verbindet edelste Süßweine der Pfalz mit regional angebauten Früchten. Das Ergebnis ist ein einzigartiger **Digestif.** Jede Charge wird durch eine einmalige Komposition an Weinen zu einem besonderen **Unikat** in einer zeitlosen Flasche. Charakteristisch und untypisch für klassische Brandys ist die Verwendung von möglichst spät geernteten, lieblichen Weinen: Spätlese, Auslese und Eiswein. Die mit Sorgfalt kreierte Rieslingcuvée wird anschließend schonend destilliert und vier Tage lang mit zwei Fruchtsorten mazeriert. Der Reifeprozess von zwei Jahren erfolgt nicht in Eichenholzfässern, sondern in **belüfteten Edelstahlfässern:** So kann er atmen und behält seine natürliche Farbstruktur. Das Ergebnis ist ein besonders komplexes Destillat, bei dem die Wein- und Fruchtnoten im Mittelpunkt stehen. Wolfgang Fichtl kreierte The Wolf ursprünglich mit einem befreundeten Winzer. Dieser schenkte ihn lediglich Freunden des Weingutes aus, bis im September 2014 Wolfgangs Söhne, gemeinsam mit ihren besten Freunden, die Kreation erstmals auch außerhalb des Freundeskreises lancierten.

WELTENBUMMLER

BIRDS ist eine weltweit einzigartige Spirituose aus hochwertigem Mosel-Riesling und zwölf exotischen Bio-Zutaten aus allen fünf Kontinenten. Dazu zählen Nelke, Sternanis, Süßholz, Muskatblüte, Kakao, Eukalyptus, Urwaldpfeffer und rosa Pfefferbeeren, aber auch fruchtige Orangenschale, Johannisbeere und Apfel. Die **Mazeration der Aromen** mit dem Riesling-Weindestillat dauert ebenfalls vier Tage. Drei Monate lang ruht der Brand dann in belüfteten Edelstahlfässern bis zur vollen Entfaltung seiner Aromen. Eignet sich als Aperitif oder Longdrink mit einem Ginger Ale/Beer oder Tonic Water und ist die ideale Basis für Cocktail-Kreationen.

HERZSTÜCK

Birds Riesling ist ein toller Allrounder für jeden Anlass, der zugleich das perfekte Herzstück für Birds Weissbrand darstellt. Der Riesling, mit dem die Reise an der heimischen Mosel beginnt. Winzer Manuel Brixius sorgt für den vollmundigen Riesling aus der Steillage – geprägt vom Schieferboden.

GEBOAREN, UM ZU BEGEISTERN

DER WELTWEIT ERSTE TRÜFFEL-GIN

MEISTERLICH KOMPONIERT. Um auf dem umkämpften Gin-Markt zu bestehen, braucht es eine besondere Idee. Die hatten die Macher von „Boar"-Gin aus Bad Peterstal-Griesbach. Markus Keßler, Hannes Schmidt und Torsten Bochert gaben ihrem Gin Schwarzwälder Trüffel bei.
Die Gin-Liebhaber hatten sich 2014 zusammengetan, um ihren eigenen Gin zu kreieren. Dabei erzählte ein Freund, dass er im Schwarzwald Geld in Trüffelplantagen investiere. Das war da Stichwort. **Trüffel könnte DIE Zutat sein,** die den Gin einzigartig machen würde. Nach ersten Versuchen schmeckte er muffig. Heute ist der Trüffel nur noch in feinen Nuancen bemerkbar. Schon beim Öffnen der Flasche entfaltet sich die einzigartige Identität. Wacholder, Zitrone, Lavendel und Thymian umgarnen die Nase. Besonders auf Zunge und Gaumen entfaltet sich das ganze Aroma dieser meisterlichen Komposition. Der Genussmoment gipfelt im runden und eleganten Abgang – einem wahren Erlebnis für die Sinne.

NEUE MAZERATE

HANDWERKLICH, HINTERGRÜNDIG, KRÄUTERLASTIG

„NEUE MAZERATE" AUS KÖLN SIND GENAU DAS, WAS DER NAME VERSPRICHT: GESCHÄFTSFÜHRER UND GRÜNDER MAXIMILIAN HELLDÖRFER LIESS SICH VON DER HEILIGEN HILDEGARD VON BINGEN ZU EINEM HALB-BITTER INSPIRIEREN, DER AUCH NAMENTLICH AN DIE BENEDEKTINISCHE GELEHRTE ERINNERT.

TRADITIONELL UND MAGENFREUNDLICH: Das erste Produkt der Spirituosen-Manufaktur „Neue Mazerate" ist ein erlesener Kräuter-Digestif mit dem Namen **Hilde.** Hilde schmeckt dem Gaumen und dem Magen. Als Fundament für die erlesene Kräuter-Zusammenstellung dient die theoretische Arbeit und die Philosophie des Bauches, die **„Gastrosophie".** Kräuter, in Alkohol gelöst, sogenannte Mazerate, sind traditioneller Bestandteil der Kräuter- und Klostergärten. Diese seit Jahrhunderten überlieferten Wirkstoffkonzepte wurden weiterentwickelt und neu interpretiert, weshalb das Unternehmen auch „Neue Mazerate" heißt. Die Kombination von Dinkel-Weizen-Feinbrand und selbstgezogenen Kräuter- und Zitrus-Mazeraten lässt einen außergewöhnlichen Halb-Bitter auf der Basis von Dinkel-Weizen-Feinbrand entstehen. Galgant, Fenchel, Dinkel, Süßholz, Wermut und Orange fordern die Geschmacksnerven im Mund heraus und ergeben eine einzigartige Geschmackskombination. Alle Rohstoffe stammen aus kontrolliert **ökologischem Anbau,** die Kräuter sogar aus Wildpflückung.

ich seh nur grün!

FACETTENREICH

DARF'S EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

E-Farbstoffe sind nicht immer chemisch oder schlecht. So bezeichnet E 140 den Lebensmittelzusatzstoff Chlorophyll und der ist durchaus gesundheitsfördernd, denn je dunkler das Grün der Pflanze, desto mehr Pflanzenfarbstoff ist enthalten.

GRÜN IST DIE FARBE DES LEBENS UND DIE FARBE VON VIELEN GESUNDEN UND FRISCHEN LEBENSMITTELN, DIE AUF JEDEN SPEISEPLAN GEHÖREN.

Grün steht sinnbildlich für die **Natur, für Frische und Leben.** Auch Salat und Gemüse sind meist grün. Kein Wunder: **Chlorophyll,** der Pflanzensaft, der für die Photosynthese sorgt, gibt den Pflanzen ihre Farbe – ohne das Pflanzengrün hätten wir keine Luft zum Atmen.

Grüne Gemüsesorten wie Spinat, Brokkoli, Grünkohl oder Wirsing gehören zu den gesündesten Dingen, die man essen kann, und gehören zu einer ausgewogenen Ernährung einfach dazu. Es steht für gesunde Inhaltsstoffe und Vitamine und ist gleichzeitig **sättigend und kalorienarm.** Die große Menge an Ballaststoffen sorgt für eine gut funktionierende Verdauung und ist für eine gesunde Darmflora wichtig.

Die grünen Leckereien gehören zu den besten pflanzlichen Quellen für **Magnesium, Calcium und Eisen** und sind reich an **Vitamin C, Vitamin K** (wichtig für den Knochenstoffwechsel, auch in Verbindung mit Vitamin D), **Beta-Carotin** und zahlreichen **B-Vitaminen.** Die Folsäure (Vitamin B_9) verdankt den grünen Blättern (lat.: folium = Blatt) sogar ihren Namen.

Und schließlich enthält grünes Gemüse eine Fülle von **Antioxidantien,** die im Körper den sogenannten oxidativen Stress reduzieren können und deshalb als potenziell gesundheitsförderlich gelten.

Viele gute Gründe also, die dafür sprechen, ganz viel Grünzeug auf die Speisekarte zu setzen. Doch wie gelingt das am besten, ohne langweilig zu sein? Wie wäre es zum Beispiel mit scharfen Kichererbsen mit Reis und Spinat, einem Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Cashew-Topping, einer Wirsing-Kartoffelpfanne oder Couscous mit Kokos-Spinat und Kichererbsen? **Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.**

Drei Evergreens

Brokkoli Er ist dem Blumenkohl ähnlich, und wie bei diesem bestehen die „Röschen" des Kopfes aus den noch nicht voll entwickelten Blütenständen, die Knospen sind allerdings schon deutlich zu erkennen. Brokkoli kann sowohl roh als auch gegart genossen werden. Nicht nur die Röschen, sondern auch die zarten Blätter und die Stängel, die sich wie Spargel anrichten lassen, sind essbar. Als Gewürz passen zu Brokkoli neben Salz auch frisch geriebene Muskatnuss, Knoblauch und geröstete Pinienkerne oder Mandelblätter. Aus den Samen werden Sprossen gezüchtet, diese können roh in Salaten gegessen werden oder werden zur Dekoration auf Speisen verwendet.

Bohne Die Gartenbohne ist in Deutschland fast immer mit dem Begriff „Bohne" gemeint, der sich aber auch auf viele andere Nutzpflanzenarten beziehen kann. In den Tropen (vor allem in Mittel- und Südamerika) spielen Gartenbohnen aufgrund ihres hohen Proteingehaltes eine elementare Rolle für die Grundversorgung der Bevölkerung, da Maniok und Kochbananen nur einen geringen Eiweißgehalt aufweisen. Besonders die Kerne mit wertvollem Eiweiß, Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen und B-Vitaminen sind ein guter Ersatz für alle, die kein Fleisch essen. Gartenbohnen enthalten giftige Lektine (Phaseolin), die durch Kochen zerstört werden. Für Rohköstler sind grüne Bohnen und die meisten frischen Kerne deshalb nichts.

Wirsing Der Kopfkohl mit kraus gewellten Blättern ist sehr vielseitig verwendbar, da seine Blätter zarter und knackiger sind als die der meisten anderen Kohlsorten. Die inneren, hellen Blätter sind schon nach kurzer Zeit gar und können als Gemüsebeilage verwendet werden. Andere Zubereitungsarten sind gefüllter Wirsing oder Eintöpfe. Die größeren Blätter eignen sich besonders gut für Kohlrouladen. Wie alle Kohlsorten enthält Wirsing besonders viel Chlorophyll und doppelt so viel Eiweiß, Eisen und Phosphor wie Weiß- und Rotkohl, ferner Carotine und mehrere B-Vitamine. Roh deckt er mit 100 g den Tagesbedarf an Vitamin C.

GRÜN & GESUND
EIN GENUSS!

NACHHALTIGER ANBAU UND ERNTEFRISCHE VERARBEITUNG GARANTIEREN OPTIMALEN ERHALT VON FARBE, VITAMINEN UND GESCHMACK.

MINUTE®-GEMÜSE IST AUF DEN PUNKT DAMPFGEGART. DIREKT REGENERIEREN ODER AUFTAUEN.

Bonduelle FOOD SERVICE

www.bonduelle-foodservice.de

FACETTENREICH

SÜSSES ALS PRESTIGEOBJEKT

Seit die Kreuzritter im 12. Jahrhundert den Zucker aus dem Nahen Osten mitbrachten, ist er ein Prestigeobjekt, das anfangs sogar in Gold und Silber aufgewogen wurde. Der industrielle Anbau von Zuckerrohr in der Karibik machte den Zucker preiswerter, doch er blieb ein Zeichen von Wohlstand und Macht. Zuckerbäcker und Patissiers galten in der Renaissance als Künstler und gestalteten die Tafeln der Adeligen mit ihren Zuckerkreationen.

SÜSSE VERFÜHRUNG

LAST, BUT NOT LEAST

von Julia Heitchen

DAS DESSERT IST DIE KRÖNUNG EINES JEDEN MENÜS. VON EISKALT BIS GANZ HEISS GIBT ES DIE UNTERSCHIEDLICHSTEN VARIATIONEN, DIE ALLE LUST AUF MEHR MACHEN UND JEDES MENÜ KÖSTLICH AUSKLINGEN LASSEN.

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT KARAMELL

Ein warmes, flüssiges Herz aus Karamell kommt beim Probieren des Schokoladentörtchens zum Vorschein. Ein Genuss nur aus natürlichen Zutaten, der schnell alle Herzen von Gourmets erobern wird.

PETITS FOURS PARIS LE BROOKLYN

Amerikanische Klassiker als kleine Köstlichkeiten: Vom Donut über den Brownie bis hin zum Cheesecake ist in dieser Zusammenstellung alles dabei. Ein Blickfang auf jedem Buffet.

FROM PARIS WITH LOVE

Kleine Kostbarkeiten, die in liebevoller Handarbeit zubereitet und dann tiefgekühlt werden, sind der Höhepunkt auf jedem Dessertbuffet. Das Familienunternehmen **Traiteur de Paris** hat den Anspruch, immer das Beste seines handwerklichen Know-hows anzubieten.
Die Produkte lassen sich auch **individuell gestalten** und sind nur professionellen Gastronomen vorbehalten.
www.traiteurdeparis.de

LAWA®

Gaumenfreuden für jede ***Jahreszeit***

Süß, herzhaft, fruchtig oder deftig:

Unsere Pfannkuchen und Knödel haben immer Saison. Aus Ihrer Kreativität und der Zugabe frischer Zutaten entsteht ein kulinarisch vielfältiger Menüplan. Für Flexibilität sorgen die verschiedensten Füllungen und Portionsgrößen.

www.lawa-frische.de

LAWA Hefeknödelspezialitäten GmbH
Faktor-Rothe-Straße 6 · 09526 Olbernhau/Sachsen
E-Mail: kontakt@lawa-frische.de
Telefon: +49 37360 6953-0

DIESER SCHMARRN SCHMECKT AUCH DEM KAISER

Die österreichische **Backwaren-Manufaktur Bonnevit** hat einen besonderen Gaumenschmaus im Sortiment, der ab sofort auch in Deutschland für **INTERGAST**-Mitglieder und Kunden erhältlich ist. Ein Genuss, der auf der Zunge zergeht. Der **geeiste Kaiserschmarrn** mit echter Bourbonvanille ist eigentlich ein Eis und gar kein echter Schmarrn. Per Hand werden die einzelnen Parfaitstücke in Form eines typischen Schmarrn geschichtet und die braune Farbe des Gebäcks kommt von einer zarten hauchdünnen Schokolade. So ist die Täuschung perfekt. In Strohrum getränkte Rosinen und Mandelplättchen vollenden als Garnitur die Optik dieses Nachtischs. **www.bonnevit.com**

EINZIGARTIGES KUCHEN-ERLEBNIS IN WÜRFELFORM

Die erlenbacher backwaren GmbH hat „Ben's Cube Cakes" auf den Markt gebracht – Kuchen, die ein echter Blickfang in jeder Kuchentheke sind und einzigartig schmecken. Ob **„Chocolate Heaven", „Charming Carrot"** oder **„Lemon Kiss"** – hier ist der Name Programm. **„Devil's Chocolate Cube Cake":** dunkler Schokoladenrührteig, bedeckt von einem cremigen Fudge-Topping aus Schokolade und Mascarpone. Neben dem Cube Cake aus dunkler Schokolade gibt es noch fünf weitere Sorten, die von amerikanischen Kuchentrends inspiriert sind. Was alle Sorten gemeinsam haben, ist die **lange Standfestigkeit** von bis zu 48 Stunden bei normaler Raumtemperatur. **www.erlenbacher.de**

STRACCIATELLA-CREME MIT ERDBEERPÜRREE & MINZE

GRIEßPUDDING MIT RHABARBER & CASHEWKERNEN

FRÜHLING IM GLAS

Die **Dessertcreme- und Pudding-Variationen** von **Frischli** sind Schicht für Schicht ein unwiderstehlicher Genuss und sehen – richtig garniert und angerichtet – auch noch umwerfend aus. Es gibt unendlich viele Möglichkeiten, aus den Cremes und Puddings etwas Besonderes zu zaubern. Zur Erdbeer- und Rhabarberzeit sind diese beiden Dessertkreationen bestimmt genau das Richtige: Der **Grießpudding** wird mit Rhabarber-Kompott und Cashewkernen zu einem fruchtigen und wohlschmeckenden Hingucker verfeinert. Die **Stracciatella-Creme** mit Erdbeerpüree, Erdbeervierteln und Minze wird nicht nur bei Erdbeerliebhabern punkten. **www.frischli.de**

Lassen Sie uns ...

erlenbacher®
...so backen Meister!

www.erlenbacher.de

STÖFF CHE

FÜR ARME

von Julia Heitchen

DER APFELWEIN IST IN VIELEN REGIONEN DEUTSCHLANDS UNTER VERSCHIEDENEN NAMEN EINE ALLSEITS BELIEBTE SPEZIALITÄT UND GENIESST IN HESSEN ALS NATIONALGETRÄNK SOGAR KULTSTATUS. DABEI WAR DAS BELIEBTE STÖFFCHE FRÜHER EIN GETRÄNK FÜR ARME LEUTE.

Apfelwein hat viele Namen:
Unter den Begriffen **Apfelmost** oder **saurer Most** ist er durchweg in Deutschland bekannt. In der Region Eifel/Mosel/Hunsrück wird er **Viez** genannt, was auf das lateinische Wort vice zurückgeht. Das bedeutet übersetzt so viel wie „stellvertretender Wein" und weist schon im Namen auf die Verwendung als Weinersatz hin. Denn bereits die Griechen und Römer entdeckten, dass aus süßen Obstsäften säuerlich schmeckende Getränke entstehen, die Geist und Seele beflügeln.

schoppe

In Hessen und besonders in Frankfurt ist Apfelwein unter den Namen **Ebbelwoi, Äppler, Schoppen** und **Stöffche** bekannt.
Bevor der Apfelwein über Umwegen zu uns nach Deutschland gelangte, stand die Verarbeitung von Trauben zu Wein an erster Stelle.
Erstmals wird der **Apfelwein um 800 n. Chr.** urkundlich erwähnt. So soll sich bereits Karl der Große mit Apfelwein in Stimmung gebracht und um eine sachgemäße Herstellung des Stöffches bemüht haben. Im 11. Jahrhundert entwickelten die Basken in Nordspanien

äppler

nach dem Vorbild der Ölpresse die erste richtige Kelter und produzierten den **„zagardua",** der bei den Fischern als süffige Medizin gegen Skorbut getrunken wurde. Nach und nach gelangte der heutige **Sagardo** (baskisch) oder **Sidra** (spanisch) als Hausgetränk in die Bretagne und die Normandie, wo er heute als **„Cidre"** bekannt ist.

CIDER BELIEBT AUF DER INSEL

Wilhelm der Eroberer war es dann, der im Zuge der normannischen Invasion Englands im Jahr 1066 den Apfelwein in Fässern von Frankreich nach England brachte. Das köstliche Getränk kam hier so gut an, dass die **Engländer mit ihrem „Cider"** heute als die mengenmäßig größten Apfelweinkelterer Europas gelten.

cidre

In Frankfurt ist Apfelwein erst 800 Jahre später, um das Jahr 1600, nachgewiesen. Bereits 1638 wurde per Ratsverordnung eine **Reinhaltungsbestimmung** festgelegt, an die sich die Apfelweinkelterer noch heute halten müssen.
Der Apfelwein ist zu dieser Zeit aber keinesfalls als Traditionsgetränk dieser Gegend anzusehen, sondern eher als ein minderwertiges Gelegenheitsgetränk **für arme Leute,** das vorwiegend in Heimherstellung produziert wurde. Das Frankfurter Traditionsgetränk war damals nämlich vielmehr der hervorragende Wein der Maingegend.

DER SIEGESZUG DES STÖFFCHES

Eigentlich kam der Apfelwein durch Zufall in die Rhein-Main-Region, denn rund um Frankfurt war aufgrund des relativ milden Klimas vor allem der Weinanbau weit verbreitet. Angeblich lagerte in den Kellern der Mainmetropole mehr Wein, als Wasser aus den städtischen Brunnen floss. Als im 15. Jahrhundert mit der **„kleinen Eiszeit",** eine deutliche Klimaveränderung einsetzte, ging der Weinanbau durch Missernten dramatisch zurück – um 1900 waren rund um Frankfurt praktisch keine Reben mehr zu finden. Mit dem Rückgang des Weinbaus begann das Aufblühen der Apfelweinkultur. Die Rebstöcke wichen robusteren Apfelbäumen, und die **Winzer stiegen auf die Apfelweinproduktion um.** ›››

FACETTENREICH

STADIEN DES APFELWEINS

Die Erntesaison beginnt im Herbst. Die Äpfel werden dann kalt ausgepresst, und man erhält den sogenannten Süßen oder Süßen Viez (Mosel-Saar-Bereich), der in Süddeutschland, Österreich und Schweiz oft Most oder Süßmost genannt wird. Nach einigen Tagen wird daraus dann ein Rauscher, also ein gärender Most, der auf der Zunge bitzelt und dem Federweißen beim Traubenwein entspricht. Der Name Rauscher leitet sich von der stark abführenden Wirkung des Getränks bei unvorsichtigem Genuss ab. Er ist außerdem namensgebend für die legendäre Frau Rauscher aus der Sachsenhäuser Klappergasse. Im weiteren Verlauf entstehen dann der helle Neue und der Alte.

es duht mer in de seele weh, wann isch vom bescher de boden seh!

HOMANN Foodservice

HOMANN

DA HABEN SIE
DEN SALAT

FÜNF **NEUE** ERFOLGSTYPEN

- Wie hausgemacht – in Profi-Qualität
- Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
- Praktisch im transparenten 5-kg-Eimer
- Hohe Einsatzvielfalt: Im Glas, als Beilage, To-go, als Veggie-Snack und vieles mehr

UNSER FOODSERVICE TEAM
www.homann-foodservice.de

HOMANN NADLER Weser Feinkost HAMKER

fichtenkranz ALS WAHRZEICHEN

Anfangs wurde vor allem im häuslichen Gebrauch Apfelwein gekeltert, durch den öffentlichen Ausschank entwickelte sich nach und nach die Apfelweinproduktion zu einer gewerblichen Einnahmequelle mit behördlicher Genehmigung. Die **erste Schankerlaubnis** wurde Überlieferungen zufolge **1754** erteilt, und das Stöffchezapfen wurde steuerpflichtig. Zum Zeichen des öffentlichen Ausschanks wurde das Heraushängen eines **Fichtenkranzes** verordnet. Damit war das Wahrzeichen der Apfelweinkultur geboren. Und das Stöffche wurde gesellschaftsfähig.

geripptes & bembel

Apfelwein wird, da er häufig trüb ist, üblicherweise im **Geripptен** (Glas mit Rautenschnitt, dessen Schnitte das Licht reflektieren) serviert. Ein mit Apfelwein gefülltes Geripptes wird auch als **Schoppen** bezeichnet. Das gerippte Muster der Apfelweingläser stammt aus der Zeit, als noch vorwiegend ohne Besteck gegessen wurde und die Gläser ohne Musterung leichter aus den **fettigen Händen glitten als die Geripptен.** In Gesellschaft oder bei größerem Durst bestellt man Apfelwein auch im **Bembel,** einem Krug aus Ton, der den Apfelwein kühl hält. Das dickbäuchige Gefäß aus salzglasiertem Steingut hat üblicherweise eine graue Grundfarbe mit blauem Muster. Die verschiedenen Größen werden in der Regel nach ihrem Inhalt in Gläsern benannt, beispielsweise 4er- oder 8er-Bembel.

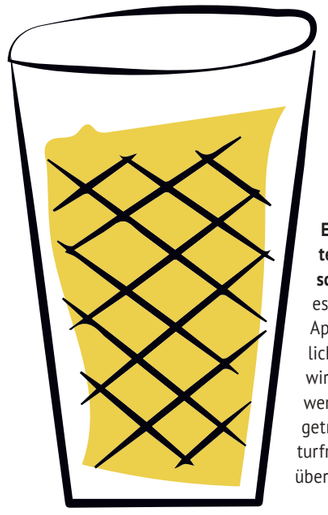
HESSISCHES nationalgetränk

Mitte des 19. Jahrhunderts gab es in Frankfurt 12 Großkeltereien sowie unzählige Kleinkeltereien und selbstkelternde Apfelweinwirte. Das Stöffche wurde zum Nationalgetränk der Hessen. Seinen großen Siegeszug über die hessischen Grenzen hinaus nahm der Apfelwein mit Ausstrahlung der ARD-Kultsendung **„Zum Blauen Bock".** Von 1957 bis 1987 brachte diese Sendung mit Otto Höpfner, später Heinz Schenk und Wirtin Lia Wöhr **hessische Lebensart in Deutschlands Wohnzimmer.**

sauer

Apfelwein wird meist als **Sauergespritzter** oder auch einfach nur **„Saurer"** oder **„G'spritzter"** getrunken: verschnitten mit Mineralwasser, also eine Apfelweinschorle oder Viezschorle.

Ebenfalls verbreitet ist der **Süßgespritzte:** verschnitten mit Orangen- oder Zitronenlimonade oder auch mit frischem Apfelmost.



süßgespritzt

Einige Puristen unter den selbstkelternden Wirten verweigern den Ausschank von Süßgespritztem. So gibt es beispielsweise einige Frankfurter Apfelweinlokale, in denen grundsätzlich kein Süßgespritzter ausgeschenkt wird. Bestellt ein Gast ihn dennoch, so werden ihm Apfelwein und Limonade getrennt voneinander serviert, der „Kulturfrevel" des Mischens wird ihm selbst überlassen.

SJØ

Der echte norwegische Matjes

Er sieht anders aus, er schmeckt anders und er heißt auch anders: SJØ (sprich Schö) heißt auf Norwegisch „die See" und ist eine innovative Entwicklung von Friesenkrone – echter norwegischer Matjes in Limited Edition. Der Feinkostspezialist aus Marne präsentiert mit SJØ ein Matjesfilet, das puren Naturgeschmack mit wenig Salz bietet. SJØ wird direkt nach dem Fang in Norwegen hergestellt und ist nur für kurze Zeit im Handel.

Seinen klaren Geschmack und seinen kernigen Biss erhält das Matjesfilet SJØ durch ein neu entwickeltes, natürliches Reifeverfahren. Dank der sehr milden Salznote ist SJØ allen Rezepturen gegenüber offen, ganz gleich, ob mit zarten Kräutern, kräftigen Aromen oder süßfruchtigen Komponenten. Deshalb lieben ihn Spitzenköche wie Julia Komp, Deutschlands jüngste Sternköchin. Im Restaurant Schloss Loersfeld ist SJØ ein Amuse-Guele-Star und findet sich auf der Mittagskarte – mit Roter Beete, feinem Selleriesalat, Sellerie-Eis und Zwiebel-Schoko-Bröseln.

Auch für die Sushi-Küche eignet sich SJØ perfekt. Die frische, helle Farbe sowie das Fehlen von Haut und Schwanzflosse verleihen dem Matjesfilet sein appetitliches Aussehen. Das verhilft SJØ gerade bei jungen Tischgästen und in der modernen Küche zu hoher Aufmerksamkeit, was dem Gastgeber ein neues Genussklientel für Hering erschließt.

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

Weitere Details zu Friesenkrone SJØ Limited Edition finden sich unter **www.friesenkrone.de** sowie auf der **Facebook-Seite** von Friesenkrone.

www.friesenkrone.de

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

Auch als Private Label.

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

Auf den PUNKT

NOT MACHT ERFINDERISCH UND FÜHRT MANCHMAL ZU GANZ NEUEN SPEZIALITÄTEN, DIE UNS HEUTE NOCH IM CAFÉ SEHR GUT SCHMECKEN

von Julia Heitchen

Der Pharisäer: nordfriesische List

Eine schöne Legende versteckt sich hinter einer Kaffeespezialität aus dem Norden Deutschlands. Für diejenigen, die ihn nicht kennen: Der **Pharisäer** besteht aus Bohnenkaffee, Schlagsahne, Zucker und Rum. Das Wort selbst bezeichnet im Neuen Testament einen Heuchler.

Doch wie kam das Getränk zustande? Es wird vermutet, dass es im 19. Jahrhundert auf der nordfriesischen Insel Nordstrand entstand. Der damalige Pfarrer der Gemeinde predigte jeden Sonntag, man solle dem Alkohol entsagen. So war es folglich üblich, in seiner Gegenwart ganz auf alkoholische Getränke zu verzichten. Lange ging dies jedoch nicht gut, denn die Friesen liebten ihren Hochprozentigen zu sehr. Und so täuschten sie den Pfarrer, indem sie **Rum** in ihrem **Kaffee** versteckten. Um den verräterischen Geruch von Alkohol zu verhindern, bekam das Getränk eine hübsche **Sahnehaube.** So geschickt das Täuschungsmanöver auch war, der pfiffige Pfarrer kam dahinter. Aus Ärger über diesen Betrug rief er laut: **„Oh, ihr Pharisäer!“** Das Nationalgetränk der Nordfriesen war geboren.

Sachertorte: nur eine Zufallskreation?

Dass die feine Sachertorte die Erfindung eines erst 16-jährigen Küchenjungen sein soll, werden viele Österreicher vielleicht auf Anhieb nicht glauben wollen. Doch stimmt die Legende, so ist das österreichische Markenzeichen in der Tat die **Zufallskreation eines Kochlehrlings.**

Im Jahr **1832** war der junge Franz Sacher als Küchenjunge bei Klemens Wenzel Graf von Metternich, dem österreichischen Staatskanzler, tätig.

Als eines Abends wichtige Gäste geladen waren, wollte der Staatskanzler diese mit einer außergewöhnlichen kulinarischen Kreation beeindrucken und verlangte ebenjene vom Küchenpersonal. Da der Patisserie-Chef krank war und alle anderen Kräfte für das restliche Menü gebraucht wurden, kam diese große Aufgabe dem jungen Franz zu.

Mehr aus Verzweiflung denn aus Können heraus kreierte er so die Sachertorte, einen **edlen Schokoladenkuchen** mit **dünner Marmeladenschicht** und feiner **Schoko-Glasur.** Diese Neuschöpfung sorgte für Begeisterung unter den Gästen.

NAARMANN

Neu!

ALTBEWÄHRT & VOLL IM TREND

Zwei neue, servierfertige Desserts für die Gemeinschaftsverpflegung. Erhältlich im praktischen 5 kg Eimer.

Quark-Dessert

Erfrischend lecker!

hergestellt nach alter STIPPMILCH westfälischer Rezeptur

Apfel-Pudding

Cremig, fruchtig & fettarm!

Vegan

Interesse? Rufen Sie uns an!
Privatmolkerei Naarmann GmbH
Ralph Heinz – Anwendungs- und Produktbetreuung
Telefon: 05973/30-47 – Fax: 05973/30-9947
E-Mail: ralph.heinz@naarmann.de – www.naarmann.de

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
900 ml Champignonfond
500 ml Mango Saft
2000 g geschnetzelte Putenbrust
6 Möhren in feinen Streifen
2 Gemüsezwiebeln, fein gewürfelt
10 Stangen Frühlingslauch
4 TL Kokoscreme
4 TL Curry Madrocas
1 Chili
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
8 dünne Scheiben Ingwer
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

VERSCHÄRFT

SCHARFE GERICHTE WIE DIE CURRY-WURST UND CHOP SUEY SIND AUS DEM ALLTAG NICHT MEHR WEGZUDENKEN. DOCH WIE SIND DIESE BEIDEN VERSCHÄRFTEN KLASSIKER EIGENTLICH ENTSTANDEN?

EIN ERGEBNIS VON LANGEWEILE

Als Lieblings-„Zwischendurch" aller Berliner und Ruhrpöttler sowie kulinarisches Aushängeschild der Nation ist die Currywurst aus Deutschland nicht mehr wegzudenken. Doch wie entstand diese pikante Kreation?
Die Erfinderin der Currywurst-Soße ist die Berlinerin Herta Heuwer. Im Jahr 1949, so erzählt man sich, hatte Herta große Langweile, da niemand an ihrer Bude stand. So tobte sie sich an verschiedenen Zutaten aus und stieß schließlich auf eine neue Mischung: Aus Tomatenmark, Curry, Worcestershire-Sauce und anderen Gewürzen schuf sie „Chillup" (aus „Chili" und „Ketchup") und ließ es 1959 markenrechtlich schützen. Bis heute macht diese Soße die klassische Berliner Currywurst aus.

BORN IN THE USA

Viele Menschen werden vielleicht bei dieser Behauptung etwas desillusioniert sein, aber das vermeintlich chinesischste aller chinesischen Gerichte wurde tatsächlich in den USA erfunden.
Der Legende nach kam ein chinesischer Tellerwäscher im 19. Jahrhundert nach Amerika und bekam eine Stelle in einem chinesischen Restaurant in San Francisco. Da er nur der Tellerwäscher war, musste er sich von den Resten der Gäste ernähren. Er vermischte sie in einem Wok und fügte etwas Soße hinzu. Seine Restekreation nannte er „Chop Suey", und er aß sie Tag für Tag in den Hinterräumen des Restaurants.
Als jedoch immer mehr Kunden seine Kreation rochen und wissen wollten, was so gut duftet, erkannte der Küchenchef das Potenzial des Gerichts. Fortan war „Chop Suey" eine gewinnbringende Resteverwertung in vielen chinesischen Restaurants in den USA. In China jedoch ist das Essen – mit Ausnahme von touristischen Hochburgen – völlig unbekannt.

FVZ CONVENIENCE
einfach machen.

Grenzenlose Vielfalt genießen …

INTERNORGA 2017
HALLE A1 | STAND 412

Wir bringen den Geschmack der Welt auf Ihren Teller. Erleben Sie es selbst und besuchen Sie uns!

NEU
Asia Bällchen
feines Geflügelhack in den Sorten Tandoori, Soja und Tikka Masala

SCHNITZEL & STEAKS
HACKFLEISCH
RUSTIKAL & DEFTIG
GEFLÜGEL
VITAL & LECKER

www.fvz.de

WIRF MICH WEG!

von Julia Heitchen

EINMALGESCHIRR AUS NACHWACHSENDEN ROHSTOFFEN IST DIE ZUKUNFT DES TO-GO-VERKAUFS

Plastikmüll verseucht seit Jahren die Natur. Verpackungen aus Plastik, die auch auf Festivals, Partys und im To-go-Verkauf Verwendung finden und meist einfach achtlos weggeworfen werden, sind **ein sehr großes Umweltproblem.** Besonders von Plastikmüll betroffen sind die Weltmeere: Der **„Great Pacific Garbage Patch“**, eine Ansammlung von geschätzten drei Millionen Tonnen Kunststoffmüll, der sich größenmäßig auf der Fläche Mitteleuropas im Nordpazifik dreht, erlangte in den letzten Jahren zweifelhafte Berühmtheit.

D'OCH WAS KANN MAN TUN?

Die Lösung zur Plastikreduktion ist Einmalgeschirr, das **kompostierbar** und damit **natürlich abbaubar** ist. Materialien wie **Zuckerrohr, PLA, C-PLA, Holz, Maisstärke, Palmblatt, Bambus und Birkenholz** kommen dabei zum Einsatz: Sie sind meist rückstandslos abbaubar, wobei die Dauer teilweise stark variieren kann, und können über die Biotonne mitsamt Speiseresten entsorgt werden. Geschirr aus Palmblatt oder Bambus ist ein Hingucker und wertet als Speisenunterlage den **To-go-Genuss** auch optisch auf. Gerade im Bereich des Streetfood und für vegane und Biogerichte ist kompostierbares Wegwerfgeschirr ein großer Pluspunkt fürs Image. Damit lässt sich werben, wenn vom Becher über das Besteck bis hin zum Teller alles plastikfrei angeboten wird.

Viele Hersteller von Einweggeschirr haben schon eigene umweltfreundliche Serien entwickelt. Der deutsche Einwegartikelspezialist **Papstar** präsentiert mit „pure“ ein Sortiment, das komplett aus nachwachsenden Rohstoffen produziert wurde und biologisch abbaubar ist. Das Unternehmen verwendet seine Serie „pure“ auch intern und verarbeitet das Geschirr mit Speiseresten, Küchenabfällen und Kaffeesatz in der hauseigenen Kompostanlage zu Kompost, der dann auf den bepflanzten Flächen des Firmenareals der Natur wieder zugeführt wird.
Auch **Tedeco-Gizeh** setzt mit seiner „Green Line“ auf zu 100 Prozent nachwachsende Rohstoffe bei Einwegartikeln. Und auch im Internet haben sich viele Händler ausschließlich auf Verpackungen auf Biobasis spezialisiert, wie **Bio Futura** (www.bioeinwegartikel.de) oder **www.oekogeschirr.de.**

DAS STECKT HINTER DEN BEZEICHNUNGEN

ZUCKERROHR

Zuckerrohr wächst bis zu vier Mal jährlich nach und gehört damit zu den schnell wachsenden Rohstoffen. Die Reste, die bei der Gewinnung des Zuckersaftes übrig bleiben, werden in Form gepresst. Das Ergebnis sind sehr stabile Teller und Schalen, die sogar für die Mikrowelle geeignet sind.

PLA

Der auf Stärke basierende Bio-Kunststoff PLA (Polylactid) wird in einer zukunftsweisenden, speziellen Verfahrenstechnik hergestellt. Die Kunststoffbecher eignen sich für Kaltgetränke und sind glasklar, leicht, formstabil und biologisch abbaubar.

C-PLA

Naturweißer Werkstoff, der auf PLA-Basis weiterentwickelt wurde. Bis 80 Grad hitzebeständig und sehr fest, eignet sich vor allem für Besteck als natürliche und stabile Alternative zum Kunststoff.

PALMBLATT

Die Blätter sind natürliche Abfallprodukte beim Anbau von Nüssen. Dieser Rohstoff eignet sich für viele unterschiedliche Formen von Tellern und ist auf seine Lebensmitteltauglichkeit getestet.

BIRKENHOLZ

Bestecke werden aus Birkenholz im Pressverfahren gestanzt. Bei Birkenholz ist keine weitere Beschichtung oder Oberflächenbehandlung notwendig, weshalb es sich um ein reines Naturprodukt handelt.

BAMBUS

Der schnellwachsende Bambus findet im Bereich des Einweggeschirrs vor allem als Picker und als Spieß dekorative und praktische Verwendung.

PAPSTAR

Echte Burger vom Grill gibt's bei der What's Beef-Family.
Authentisch und in nachhaltiger Verpackung von PAPSTAR.

Natürlich authentisch.

PAPSTAR pure ist das ideale Einmalgeschirr für Take-away, Streetfood und Catering. 246 Artikel für praktischen Workflow, appetitliche Präsentation und professionelle Qualität. Nachhaltig produziert und kompostierbar.

pure – natürlich von **PAPSTAR**

www.papstar.com

FIRMEN IN DIESER AUSGABE:

Bio Futura
www.bioeinwegartikel.de
Black Food Company
www.blackfoodcompany.de
Blackforest BOAR Distillery
www.boargin.de
Bonnevit
www.bonnevit.de
Bosfood
www.bosfood.de
erlenbacher
www.erlenbacher.de
Firma ... natürlich pflanzlich
www.oekogeschirr.de
Foodpairing.com
www.foodpairing.com
frischli
www.frischli.de
Infarm
www.infarm.de
Institute of Culinary Art (ICA)
www.ica-germany.com
Jobverliebt.de
www.jobverliebt.de
Kahla Porzellan
www.kahlaporzellan.com
Köller Organic Manufactory
www.koeller-organic-manufactory.de
Nespresso
www.nespresso.com
Neue Mazerate GmbH
www.neue-mazerate.de
Papstar
www.papstar-shop.de
Pintinox
www.pinti.de
Stockhausen Gastro Service GmbH
www.stockhausen-gastro.de
Tedeco Gizeh
www.tedeco-gizeh.de
Tiziano Design
www.tiziano-design.com
Traiteur de Paris
www.traiteurdeparis.de
Weissbrand
www.weissbrand.de

AUSBLICK

NEUE SPANNENDE THEMEN LESEN SIE IN DER NÄCHSTEN AUSGABE IM JUNI!

nº 5

Chef de Cuisine 04/2017

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
123rf, Boargin, Bonnevit, Bosfood, erlenbacher, Fotolia, Freepik.com, frischli, infarm, jobverliebt.de, Kahla Porzellan, INTERGAST, Istock, Nespresso, Neue Mazerate GmbH, Pintinox, Photocase, Stockhausen, Tiziano Design, Traiteur de Paris, Vecteezy, Weissbrand

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 Websites sowie die Vervielfältigung auf Datenträger dürfen, auch auszugsweise, nur nach schriftlicher Zustimmung durch INTERGAST erfolgen.

IHRE NÄCHSTE AUSGABE VON CHEF DE CUISINE ERSCHEINT IM JUNI 2017.

INTERGAST ist der Verbund von **43 mittelständischen Lebensmittel-Großhändlern** aus Deutschland, Österreich und Luxemburg. An **über 100 Standorten** versorgen wir unsere Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung mit einem **Vollsortiment** mit dem Schwerpunkt **regionale und frische Lebensmittel**.

Dazu zählen auch unsere Eigenmarken: **Cuisine Noblesse,** die Qualität und Preis perfekt miteinander vereint. **MASTER CHEF EDITION,** die Premiummarke, die 2016 mit der Mangrovengarnele erfolgreich gestartet ist und mit feinstem Rindfleisch fortgesetzt wird. Sowie **Monte Castello Professional** – unsere Marke, in der Herz und Anspruch Italiens schlagen.

www.intergast.de

MASTER CHEF EDITION

MASTER CHEF EDITION

Cuisine Noblesse

MONTE CASTELLO Professional

intergast

Und Dein Rezept funktioniert