CHEF DE CUISINE

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

n° 7

F(A)SCHER FANG

EINGETAUCHT

GENUSS MIT MEERWERT!

NEU: REGIONALE HELDEN
SO IS(S)T DEUTSCHLAND

JETZT WIRD ABGERECHNET!
MIT ROLAND TRETTL

„Authentizität ist der Beginn von Vertrauen“

IMMER MEHR KONSUMENTEN INTERESSIEREN SICH FÜR DIE HERKUNFT VON LEBENSMITTELN UND DIE GESCHICHTEN DAHINTER. FÜR GASTRONOMEN BIETET DIES EINE GROSSE CHANCE, EINE PERSÖNLICHE NÄHE ZUM GAST ZU SCHAFFEN UND DAMIT VERTRAUEN ZU ERNTEN.
WER HIER OFFEN UND TRANSPARENT AGIERT UND SEINE GÄSTE MIT RELEVANTEN HINTERGRUNDINFORMATIONEN ÜBER DIE GERICHTE, PRODUKTE UND QUALITÄTEN BEGEISTERT, KANN DAMIT AUF GANZER LINIE PUNKTEN.
DENN EINS IST SICHER: NÄHE SCHAFFT VERTRAUEN UND VERTRAUEN SCHAFFT NÄHE.

Liebe Leserin, lieber Leser,

kleine Produktherkunftshinweise auf der Speisekarte eines Restaurants, am Buffet oder bereits auf der Website der jeweiligen Gastronomie sind zum einen informativ, zum anderen machen sie neugierig und **schaffen Transparenz und Vertrauen.** Auch beim Gang durch den Supermarkt fällt eins immer mehr auf: Hinter jedem Produkt steckt eine Geschichte. Wir wissen aus Studien, dass Geschichten besser vom Hirn verarbeitet und gespeichert werden können. Konsumenten und Marken werden so auf einer tieferen Ebene stärker miteinander verbunden. Und das ist bei einer Kaufentscheidung sehr relevant. Auch beim Verpackungsdesign im Vintage-Look oder mit auffallenden Illustrationen; **Eine emotionale Bindung zum Produkt wird immer wichtiger.** So schaffen kleine Anekdoten über die Produzenten, die Herkunft der Zutaten oder die Menschen selbst Aufmerksamkeit. Sie differenzieren und sorgen so über Emotionen am Ende für eine Kundenbindung.

Man sieht, authentische Produktgeschichten können auf vielen Wegen erzählt werden. Am Ende gilt im Supermarkt dasselbe wie in der Gastronomie: Gäste wollen begeistert werden, Produkte erleben und wissen, was auf ihren Tellern landet.

Wir bei **INTERGAST** stellen uns den Bedürfnissen von Gästen und daraus folgend den wachsenden Anforderungen an die Gastronomie. So setzen wir mit dem neuen **Premium-Fisch der MASTER CHEF EDITION** nicht nur auf Qualität, sondern ebenfalls auf die authentischen Geschichten dahinter und zeigen, wie viel Frische, Leidenschaft und Nachhaltigkeit in jedem einzelnen **MASTER CHEF EDITION Fisch** steckt. Damit Sie dieses Wissen auch an ihre Gäste weitergeben können, haben wir in dieser Ausgabe die neue Eigenmarke **MASTER CHEF EDITION Fisch** unter die Lupe genommen.

In 10 Hot Stories gewähren wir ausführliche Einblicke in Fanggebiete, in die Unternehmen entlang der Produktionskette und beleuchten die Menschen dahinter. Darüber hinaus zeigen wir anschaulich, wie einfach die Filetierung und die Zubereitung von Fisch sind und geben Ihnen dazu lecker, innovative Rezepte aus der Fischküche mit an die Hand.

Doch bleiben wir beim Thema Innovationen. Das können oftmals sehr naheliegende Ideen sein, die einfach nur miteinander kombiniert werden müssen und so etwas Neues ergeben. So widmen wir uns in der Rubrik **„MÄNNERSACHE“** neuen Technologien und Gadgets für die Küche, die jedem Spaß machen.

Neu sind auch die Kategorien **„REGIONALE HELDEN“, „HUT AB!“ und „IM WANDEL.“** Hintergrund sind authentische Geschichten von mutigen Gastronomen, traditionsreichen Unternehmen und regionalen kulinarischen Vorlieben, die nur darauf warten, erzählt zu werden.

Übrigens würde ich mich sehr freuen, Sie auch in diesem Jahr bei uns auf der **Intergastra in Stuttgart** in **Halle 1** an **Stand 1B35** und auch auf der **Internorga in Hamburg** in **Halle A1** an **Stand 410** begrüßen zu dürfen.

In der Zeit vom 3. bis 7. Februar sowie vom 9. bis 13. März können Sie sich auf viele spannende Neuigkeiten und intensive Gespräche freuen. Darüber hinaus präsentiert Ihnen Uwe Schmorde verschiedenste Zubereitungsarten für unseren neuen **MASTER CHEF EDITION Fisch**. Viel Spaß mit der Frühlingsausgabe der Chef de Cuisine!

Herzlichst
Ihr Ralf Lambert
Geschäftsführer INTERGAST

EINGETAUCHT

Begegnet Ihnen in dieser Ausgabe eine Box mit der Überschrift **„EINGETAUCHT“**, können Sie sich über spannende Fakten und Hintergrundinformationen zu den einzelnen Themen freuen.
Lassen Sie sich überraschen!

6 BRAND-HEISS

8 CHEERS-SPEZIAL KAFFEE

10 BLICKWINKEL

12 NEU!

14 GUT VERSORGT

16 GEKOSTET

18 BLOGS WE LOVE

44 CHEFS REZEPT

SCHMORDE KOCHT!

48 DAS GEFÄLLT

50 SÜSSE SÜNDEN

52 MÄNNER-SACHE

54 REGIONALE HELDEN

56 HUT AB!

58 SCHON GEWUSST?

60 IM WANDEL

62 KULINARISCHER KALENDER

64 IMPRESSUM

66 JETZT WIRD ABGERECHNET!

22 SUPER THEMA

EINGETAUCHT

MASTER CHEF EDITION

Cuisine ★★★ Noblesse

SEELACHS

ROTBARSCH

KABELJAU

TÜDELKRAM FÜR ECHTE GENIESSER

Es geht nicht länger nur um die pure Nahrungsaufnahme. Essen setzt Trends! Hinter allen Produkten und Trends steht der Wunsch nach Genuss und Nachhaltigkeit. Seien es neue Kombinationen von Aromen oder einfach Snacks, die unserem Körper guttun – jedes Produkt erzählt mehr und mehr seine ganz eigene Geschichte. Viel Spaß mit leckeren Inspirationen rund um Genuss und gesunde Ernährung!

von Bettina Schneider

IRIS DRY GIN

500 ML, WWW.SCHOLERHOF.DE

Frauen sind in der Branche am Brennkessel eher selten anzutreffen, daher freut es uns, dass Iris Krader, staatlich geprüfte Brennerin, den gleichnamigen „Iris Dry Gin" destilliert. Natur pur – die meisten der über 20 Ingredienzien wachsen im Schwarzwald.

NUSSSTRICH

160 G, WWW.BRANDGUT.DE

Vorsicht: Suchtgefahr! Der herrliche Aufstrich von Brandgut, einer liebevollen Manufaktur aus dem schönen Hamburg, verführt zum direkten Verbrauch. Alle Aufstriche sind ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker für puren Nussgenuss.

BLACKFOREST BEEFJERKY

100 G, WWW.BLACKFORESTJERKY.COM

Rindfleisch vom deutschen Weiderind in einer Marinade aus Schwarzwälder Craft Beer und Meersalz, berieselt mit leckerem weißen Sesam: Das ist Black Forest Jerky „Dazzling Blonde". 100 g Jerky werden aus 285 g reinem Rindfleisch hergestellt.

Wir gratulieren und unsere Lieblingsklassiker feiern mit!

TULIP FOODSERVICE

PHILOSOFFEE IN THE BOTTLE

250 ML, WWW.PHILOSOFFEE.DE

Mit bis zu dreimal mehr Koffein, als in Energydrinks enthalten ist, ist Koldbrew der **perfekte Wachmacher und Energiebooster.** Besonderheit bei Philosoffee: Das Getränk enthält keine Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder Zuckerzusätze. Hinzu kommt Verantwortung für **fairen Kaffee.**

KARTOFFEL-SUPPE WIE BEI MUTTI

ERGIBT CA. 350 ML, WWW.ULTRAFRISCH.DE

Schnell, praktisch und mit gutem Gewissen! Ausschließlich natürliche Zutaten mit schonender Verarbeitung sind das Grundrezept von **„Frau Ultrafrisch".** Wenn es einmal schnell gehen muss, einfach den Packungsinhalt mit 300 ml kochendem Wasser übergießen, umrühren und 1 – 2 Minuten ziehen lassen.

POPCORN AUS DEM POTT

150 G, WWW.POTTKORN.DE

Außergewöhnliche Popcorn-Sorten handmade in Oberhausen? Das ganz besondere Korn poppt rund und voluminös auf, was für unverwechselbaren Crunch sorgt. Bei der Sorte „Schmatzi für Schatzi" trifft belgische weiße Schokolade auf knackige Salzbrezel, getoppt von Zuckerherzen. Das Popcorn macht nicht nur Frauen große Augen!

SARDINEN AHOI!

125 G, WWW.JOSEGOURMET.COM

José Gourmet hat es sich zur Aufgabe gemacht, der Welt feinste Produkte aus dem heimischen Portugal näherzubringen – höchste Qualität nebst sympathisch frechem Design. Für Tapas einfach perfekt!

VÖGELPFEFFER

40 G, WWW.HENNESFINEST.COM

Das ist der wohl spektakulärste Pfeffer der Welt! Vögel der Art Augenstreif-Bülbül sind echte Feinschmecker. Sie machen sich gegen Ende der Erntezeit über die Pfefferfrüchte her und scheiden dabei die kompletten Kerne aus. Heraus kommt ein kräftiger weißer Pfeffer mit Röstaromen und schokoladiger Nuance.

DUFT VON
1001 NACHT

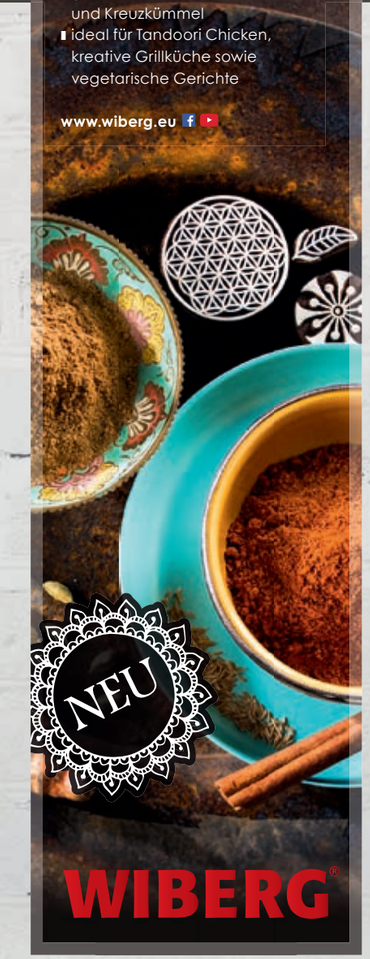
Garam Masala

- intensiv nach Kreuzkümmel und Zimt, frisch nach Kardamom, Koriander und Ingwer, mit belebender Chillischärfe
- ideal für Eintöpfe, Ragouts, Hülsenfrüchte, Gemüse und Couscous

Tandoori

- fruchtig-scharf nach Paprika und Chilli, authentisch nach geröstetem Koriander, Curcuma und Kreuzkümmel
- ideal für Tandoori Chicken, kreative Grillküche sowie vegetarische Gerichte

www.wiberg.eu



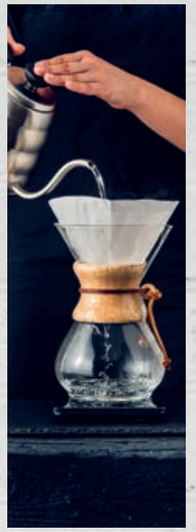
FRISCH GEBRÜHT *in aller Munde*

von Lena Jochum

TROTZ KAPSELN, PADS UND VOLLAUTOMATEN IST DER FILTERKAFFEE NACH WIE VOR AUF PLATZ EINS, WENN ES UM DIE KAFFEEZUBEREITUNG GEHT. SELBST CAFÉS BIETEN DEN KLASSIKER DAHER WIEDER HÄUFIGER WIEDER AN. DOCH AUCH HIER GILT: KAFFEE IST NICHT GLEICH KAFFEE! BEI DER ZUBEREITUNG VON FILTERKAFFEE SETZEN EXPERTEN AUF UNTERSCHIEDLICHE METHODEN. ALTBEWÄHRTE ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEITEN ERLEBEN EIN REVIVAL UND WERDEN PERFEKTIONIERT. SO GEHT FILTERKAFFEE!

Klassisch und einfach gut. Ob in der Kaffeemaschine oder aber per Hand mit Porzellan- oder Kunststofffilter, **Filterkaffee** ist grundsätzlich schnell und einfach aufgebrüht. Mittlerweile haben Kenner Omas Filterkaffee allerdings perfektioniert. Bei der **manuellen Variante** empfehlen Experten, ein angefeuchtetes Filterpapier einzulegen und mittelfein gemahlenes Kaffeepulver zu verwenden. Das Pulver wird mit etwas heißem Wasser übergossen und kurz quellen gelassen. Anschließend wird in kreisenden Bewegungen nach und nach Wasser aufgegossen.

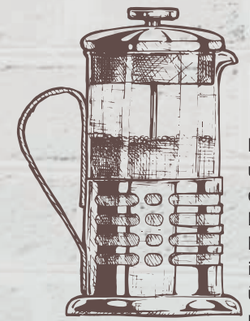
DESIGN-HIGHLIGHT



Wer seinen Kaffee zwar von Hand filtrieren möchte, sich aber dennoch eine 2-in-1-Lösung wünscht, setzt auf **spezielle Karaffen, die Dekantiergefäß und Zubereiter** in einem sind. Erfunden wurde die formschöne Kaffeekaraffe bereits **1941** von dem deutschen Chemiker **Peter J. Schlumbohm.** Die sogenannte **Chemex** verspricht einen perfekten Filterkaffee. Wegen ihres einzigartigen Designs in Sanduhrform ist die Glaskaraffe sogar im MoMa in New York ausgestellt. Speziell gefaltete Papierfilter runden Optik und Geschmack ab. Unter **Kaffeeliebhabern** ist diese Zubereitungsmethode im Trend. Mittlerweile gibt es entsprechende Kannen auch von zahlreichen anderen Anbietern. Aufgegossen wird der Kaffee bei dieser Zubereitungsart aber ebenso wie der Standardfilterkaffee.

Für absolute Exaktheit beim Kaffeebrühen per Hand sorgt der **innovative Kaffeebereiter Gina.** Via Bluetooth lässt sich das Gerät mit dem Smartphone verbinden. Die dazugehörige **App** führt anschließend Schritt für Schritt durch die Kaffeezubereitung. Die richtige Menge von Kaffeepulver und Wasser sowie die Zeit des Brühvorgangs misst Gina dabei ganz genau. Gleichbleibend gute Ergebnisse sind so garantiert. In einer eigenen **Community** können Rezepte und Tipps ausgetauscht werden.

DER INTELLIGENTE KAFFEEFILTER



DER FRANZOSE

Eine Variante, die ebenfalls ohne Papierfilter auskommt und seit langem eine beliebte Alternative zur Filterkaffeemaschine ist, die **French Press.** Erfunden wurde die Kanne wahrscheinlich um **1850 in Frankreich.** Bei dieser Methode wird möglichst grob gemahlenes Kaffeepulver in die Pressstempelkanne gefüllt und mit heißem Wasser übergossen. Anschließend wird ein- bis zweimal umgerührt. Nach drei bis vier Minuten Ziehzeit drückt man den **Stempel der Kanne** nach unten, der feuchte Kaffeesatz sammelt sich am Boden. Damit der Kaffeesatz den Geschmack des fertigen Getränks nicht beeinflusst, ist es wichtig, den Kaffee gleich in Tassen zu füllen.

AUS ALT MACH NEU

Noch älter als das Prinzip von Chemex und Pressstempelkanne ist das der **Seihkanne.** Bereits im ausgehenden 18. Jahrhundert war sie in Frankreich bekannt. Die populärste Form der Seihkanne ist die vermutlich nach dem tschechischen Kurort benannte **Karlsbader Kanne.** Die Kaffeezubereitung mit dem vierteiligen Set funktioniert folgendermaßen: Auf das Porzellankännchen wird ein Aufsatz gesetzt, dessen untere Seite aus einem feinen Netz besteht. Hier wird das Kaffeepulver eingefüllt. Darauf wird wiederum ein kleiner Aufsatz gesetzt, an dessen Außenwand sich sechs Löcher befinden. Durch die Löcher verteilt sich das Wasser, das langsam eingefüllt wird, über das Pulver. Diese Form der Kaffeezubereitung gilt unter Kennern als **besonders anspruchsvoll,** weil Kaffeepulver, Wassermenge und Zeit ganz genau bemessen werden müssen. Das Ergebnis lohnt sich allerdings.

DAS KOMMT MIR NICHT AUF DEN TELLER!

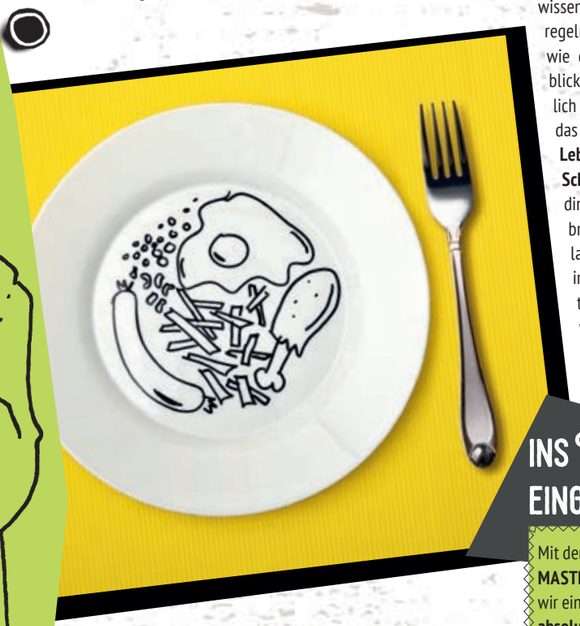
ÜBER DAS NEUE BEWUSSTSEIN BEIM LEBENSMITTELKAUF

von Lena Jochum

WENN ES UM LEBENSMITTEL GEHT, HABEN SICH DIE ANSPRÜCHE VIELER VERBRAUCHER VERÄNDERT. INHALTSSTOFFE, HERKUNFT UND HERSTELLUNGSBEDINGUNGEN: MÖGLICHST TRANSPARENT SOLL ES SEIN! FÜR PRODUZENTEN HEISST DAS, DASS EINE ENTSPRECHENDE KENNZEICHNUNG DER LEBENSMITTEL UNUMGÄNGLICH WIRD.

BEWUSST EINKAUFEN, BEWUSST ESSEN!

Immer mehr Menschen wollen heute ganz genau wissen, was da auf ihren Tellern landet. Zwar regeln entsprechende gesetzliche Vorschriften, wie die Lebensmittelkennzeichnung im Hinblick auf Zutaten und Inhaltsstoffe grundsätzlich auszusehen hat, vielen Verbrauchern reicht das aber nicht aus. Immer wiederkehrende **Lebensmittelskandale, Produktrückrufe und Schlagzeilen** rund um schlechte Arbeitsbedingungen wecken das Misstrauen der Verbraucher. Kein Wunder also, dass das Verlangen nach **umfassenden Informationen** immer größer wird. Lebensmittel- und Getränkehersteller sehen sich so mit der Erwartung konfrontiert, ihre Zutaten, **Produktionsprozesse und Lieferketten** detailliert offenzulegen.



INS THEMA EINGETAUCHT

Mit der **INTERGAST-Premiummarke MASTER CHEF EDITION** verfolgen auch wir einen nachhaltigen Ansatz, der auf **absoluter Transparenz** beruht. Alle Produkte – Garnelen, Rindfleisch und Fisch – sind **lückenlos rückverfolgbar.** Unsere Partnerunternehmen achten wie wir immer auf die **Nachhaltigkeit der Herstellungsprozesse.**

WAS IST DRIN, WAS NICHT?

Während bereits seit einigen Jahren auf vielen Produkten Hinweise wie **„frei von Zusatzstoffen“** oder **„ohne Gentechnik“** zu finden sind, geht das Interesse der Verbraucher heute noch weiter. Man will genau wissen, welche Inhaltsstoffe in Lebensmitteln und Getränken enthalten sind und welche nicht. **Geschmacksverstärker, künstliche Süße und Farbstoffe** werden mit wachsender Skepsis wahrgenommen. Dementsprechend werden die Erwartungen an die Hersteller immer höher. Zum einen wird darauf geachtet, dass alle enthaltenen Zutaten möglichst **natürlichen Ursprungs** sind, zum anderen will der Verbraucher alle Inhalts- und mögliche Zusatzstoffe klar und deutlich deklariert sehen. Das heißt auch, dass irreführende Kennzeichnungen und schwer verständliche Bezeichnungen in die Kritik geraten.

NACHHALTIG UND REGIONAL SOLL ES SEIN

Immer mehr Verbraucher legen darüber hinaus aber auch Wert auf die **Produktherkunft und die Bedingungen**, unter denen das Produkt hergestellt wurde. Der **nachhaltige Umgang mit Umwelt und Ressourcen** ist dabei ebenso wichtig wie die faire Behandlung der an der Lieferkette beteiligten Arbeitskräfte. Auch die **Haltung** eines Unternehmens zum Thema **Tierschutz** wird häufig hinterfragt. Viele Verbraucher wollen sehen, dass sich ein Hersteller **nicht nur um den eigenen Profit sorgt, sondern auch Verantwortung übernimmt.** Gerade **regionale Produkte** erfreuen sich deshalb **wachsender Beliebtheit**. Die Lieferwege werden kurz gehalten, lokale Betriebe und Arbeitnehmer gestärkt.

DA TUT SICH WAS!

Die **veränderten Kundenwünsche** zwingen die Hersteller zum Handeln. Um den Ansprüchen des Marktes gerecht zu werden, erweitern auch namhafte Hersteller ihr Angebot um Produkte mit **natürlichen Inhaltsstoffen.** Und auch in Sachen Kennzeichnung tut sich einiges! Das zeigt die Global New Product Database des Marktforschungsunternehmens Mintel. 29 % der zwischen September 2016 und August 2017 weltweit neu eingeführten Nahrungsmittel und Getränke waren mit einer Auslobung bezüglich **natürlicher Produkteigenschaften** versehen. Noch vor 10 Jahren waren es lediglich 17 %. Was die Angaben bezüglich der Produktherkunft angeht, zeichnet sich eine noch deutlichere Steigerung ab. 2006 bis 2007 waren nur auf 1 % der Lebensmittel- und Getränkeeinführungen Hinweise auf die ethischen und umweltfreundlichen Produktionsbedingungen vermerkt. Inzwischen sind es hier sogar ganze 22 %!

Buon appetito!

FRISCHE PASTA IN PREMIUM-QUALITÄT

von Bettina Schneider

N°12 PASTIFICIO
PASTA FRESCA
SINCE 2014

www.pastificio12.com

Frische Pasta schmeckt nicht nur in Italien einfach unwiderstehlich lecker. Mit der Marke Pastificio No.12 – ab sofort im Sortiment von **INTERGAST** – kommt italienisches Flair in Premium-Qualität auf die Teller.

Ihre Gäste werden sie lieben!

Unsere Pasta fresca ...

- in Premium-Qualität durch ausgewählte Rohstoffe
- mit sehr kurzen Kochzeiten (2–4 min.)
- ohne Pasteurisierung für unvergleichlichen Geschmack
- haltbar durch schonende Schockfrostung
- in 18 verschiedenen Sorten: Pasta corta, lunga e ripiena

Alles fing klein an

Mit nur fünf Pastamaschinen und dem Ziel, als erstes Unternehmen die perfekten Maccheroni al torchio bzw. Gnocchi herzustellen, begann die kleine Pastamanufaktur ihren Einstieg in die nicht ganz unkomplizierte Kunst der Pastaherstellung. **Allein das richtige Rezept für den Nudelteig auszutüfteln brauchte seine Zeit.** Man bedenke: Bereits eine sehr kleine Menge Wasser mehr oder weniger im Teig macht den Unterschied zwischen Top und Flop aus. Und auch Temperatur und Luftfeuchtigkeit des Raumes müssen bei der Produktion genau stimmen, damit die Pasta nach dem Kochen **al dente** ist und ihre Form behält. Bei gefüllten Nudeln, wie der Tortellone, darf die Konsistenz der Füllung weder zu dick- noch zu dünnflüssig sein. Die Möglichkeit, erstklassige Pasta mit saisonalen Füllungen zu kombinieren, spornte das kleine Unternehmen jedoch richtig an, so dass lange an perfekten Rezepturen getüftelt wurde. Die Füllungen unterscheiden sich qualitativ deutlich von den anderen am Markt – Paniermehl als preiswertes Füllmaterial ist z.B. tabu. So schmeckt die Lachsfüllung auch nach Lachs.

Drei Tonnen Pasta am Tag

Mit insgesamt neun Maschinen und einer vergrößerten Produktionsfläche ist die Pastamanufaktur Pastificio No.12 aktuell in der Lage, 18 verschiedene Pastasorten zu produzieren. Auf den Tag gerechnet heißt das, dass etwa drei Tonnen frische Pasta pro Tag hergestellt werden können.

Damit diese frisch bleibt, wird jede einzelne Nudel, sobald sie aus der Maschine kommt, **sofort schockgefrostet** und anschließend sorgfältig in Kartons verpackt. Auf die Pasteurisierung kann dank der sehr speziellen, aufwendigen Hygienetechnik verzichtet werden.

Der Geschmack ist entscheidend

Der Unterschied zwischen frischer Pasta und Trockennudeln liegt nicht nur im Geschmack. Um die Erwartungen von Gästen sogar zu übertreffen, setzt Pastificio No.12 auf eine **schonende Schockfrostung ganz ohne Pasteurisierung.** Die Nährwerte und der Geschmack bleiben so unverändert.

Die Kunst der Gastronomie

Gutes Essen erhält zudem mehr und mehr den Stellenwert, den es verdient. Entscheidend für kreative Gerichte auf der Speisekarte sind Zutaten in Premium-Qualität. Die **Vielfalt gefüllter und ungefüllter Pasta** aus dem Hause Pastificio No.12 bietet neue Möglichkeiten, Geschmacksrichtungen miteinander zu kombinieren und für höchsten Genuss auf dem Teller zu sorgen. Kombiniert mit frischen, edlen und gesunden Zutaten setzen Sie **Pasta so kunstvoll in Szene wie noch nie.**

Jeremias®
feine Nudelspezialitäten

Das Nudel-Erlebnis in Spitzenqualität.

- Hohe Kochstabilität
- Kleben nicht
- Lange Standzeiten
- Hoher Quellfaktor
- Sauberes Kochwasser
- Goldgelbe Farbe
- Konstante Qualität

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

6 Frischeier · 2½ Frischeier · Pasta

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH
Industriestr. 13 - 19 · D - 75217 Birkenfeld
Tel. +49(0)7231/94883-0
Fax +49(0)7231/94883-49
www.jeremias.com · info@jeremias.com

Imagefaktor Küche

MIT SYMPATHISCHEN KOCHGESICHTERN ZUM ERFOLG

von Bettina Schneider

Natürlich gut kochen
WEIL'S EINFACH BESSER SCHMECKT

Unser tägliches Essen beeinflusst langfristig unsere Gesundheit. Das belegen nicht nur Studien. Dazu kommt, dass immer mehr Menschen außer Haus essen und ihre Mahlzeiten z. B. in oder mit Hilfe von Verpflegungseinrichtungen einnehmen. Die Hauptaufgabe der Gemeinschaftsverpflegung ist es daher eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Küche anzubieten, und das unter der Verwendung von frischen und möglichst natürlichen Lebensmitteln. Was dabei aber unter keinen Umständen zu kurz kommen darf, ist der Geschmack. Das Verpflegungskonzept „Natürlich gut kochen" hat anlässlich dieser bestehenden Herausforderungen ein innovatives Gesamtkonzept für Betriebe erarbeitet, das mehr Qualität und dabei auch die Wirtschaftlichkeit sicherstellt.

Warum eigentlich gesunde Ernährung?

Eine auf den Alltag abgestimmte Ernährung hat **positive Effekte:** Kurzfristig steigert ausreichend zur Verfügung stehende Energie in Form von Kohlenhydraten die Aufmerksamkeit, das Erinnerungs- und Reaktionsvermögen sowie die Konzentrationsfähigkeit. **Langfristig** haben die Zusammensetzung und die Menge der verzehrten Lebensmittel positiven Einfluss auf die Vermeidung zahlreicher ernährungsbedingter Krankheiten. Auch **Übergewicht** ist hauptsächlich auf eine dauerhaft überhöhte Energiezufuhr, verbunden mit einer zu geringen körperlichen Aktivität, zurückzuführen. Eine **ausgewogene Speisenauswahl** unter Verwendung von frischen und natürlichen Lebensmitteln liefert demnach eine gute Basis, um eine optimale Ernährung zu gewährleisten.

So lecker ist „Natürlich gut kochen"

Genau hier setzt **„Natürlich gut kochen"** an. In Zusammenarbeit mit Verpflegungsmanagern, Betriebswirten, Einrichtungsleitern und Marketingexperten hat das Unternehmen **Rullko Großeinkauf** ein Gesamtkonzept erarbeitet, das die professionelle Darstellung von Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung nach innen und außen transportiert. Einrichtungen wie Altenheime, Krankenhäuser, Zentralküchen für Schul- und Kindergartenverpflegung und viele mehr profitieren so von einheitlichen **hohen Qualitätsstandards und Services.** Das Konzept setzt gezielt auf köstliche Speisen, die gleichzeitig den Grundstein für mehr Wohlbefinden und Aktivität legen. Frische Zutaten, hochwertige Lebensmittel, ein saisonal wechselndes Angebot und regional bezogene Produkte sind selbstverständlich. Für die Sicherung dieser Qualität sind sämtliche Rezepte bis ins Detail genau dokumentiert. **Nährstoffanalysen, Mengenrezepturen und genaue Produktanweisungen** sind online für Großküchen und Gastronomen einsehbar.

Klare Richtlinien für beste Zutaten

1. **Kontrollierte Qualität**
2. **Anlehnung an führende Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)**
3. **Bevorzugt aus der Region**
4. **Saisonale Frische**
5. **Natürlich gewürzt**
6. **Keine künstlichen Geschmacksverstärker**
7. **Keine Lebensmittelimitate**
8. **Sichere Dokumentation**
9. **Artgerechter und ressourcenschonender Ursprung**

einen individuell angepassten Mix aus professionellen Werbematerialien für eine bessere Kommunikation mit dem Gast. Über 75 Betriebe haben mittlerweile das Konzept lizenziert und es werden stetig mehr.

Gemeinsam erfolgreich im zunehmenden Wettbewerb

Die pfiffige Wort-Bild-Marke „Natürlich gut kochen" schafft neben den besten Zutaten für eine gesunde Speisenauswahl ein **sympathisches und einheitliches Image.** Dank des Symbols der freundlichen Kochgesichter können Gäste auf den ersten Blick erkennen, dass es sich um einen Betrieb mit dem gesunden Ernährungskonzept handelt. Gleichzeitig erhöht der gesamte gastronomische Auftritt damit auch das Ansehen und das Vertrauen in die Leistung der Unternehmen. Schauen wir uns die Ist-Situation von Gemeinschaftsverpflegungen an, haben diese doch oftmals wenig bis keine Alleinstellungsmerkmale, es ist kein nennenswertes Marketingbudget vorhanden, geschweige denn Personalressourcen. Schlecht für das Image. Mit der Verpflegungsmarke „Natürlich gut kochen" bekommen Betriebe deshalb neben Qualitätsspeisen

INS THEMA EINGETAUCHT

Mit verschiedenen Initiativen verfolgt die Bundesregierung in Deutschland das Ziel, das **Ernährungs- und Bewegungsverhalten** nachhaltig zu verbessern. Durch eine neue Gesetzesgrundlage werden die Kranken- und Pflegekassen angewiesen, mehr Geld in die Prävention zu investieren.

Mehr Informationen unter:
www.natuerlichgutkochen.de
www.rullko.de

VOLL AUF DIE KNOLLE!

JAHRELANG WAREN KNOLLENSELLERIE, PASTINAKEN UND CO. IN VERGESSENHEIT GERATEN. UND NOCH IMMER WIRD DAS GEMÜSE AUS DEM ERDREICH HÄUFIG UNTERSCHÄTZT. DABEI HABEN DIE KNOLLEN UND WURZELN JEDE MENGE ZU BIETEN. LANGSAM, ABER SICHER KÄMPFT SICH DAS WURZELGEMÜSE JETZT ZURÜCK IN DIE KÜCHEN UND AUF DIE TELLER.

von Lena Jochum

1. KNOLLENSELLERIE

MIT CHARAKTER ZUM ERFOLG

Die besonders **WÜRZIGE KNOLLE** ist vor allem als Suppengewürz bekannt. Doch Knollensellerie kann noch einiges mehr. Ob in Salaten, als Gemüsebeilage oder feines Püree – die knorrige Wurzel hat ein ganz besonderes Aroma. Das verdankt sie einem hohen Anteil **ätherischer Öle.** Übrigens: Je kleiner Knollensellerie geschnitten wird, desto intensiver der Geschmack.

2. PASTINAKE

ZURÜCK IM SPIEL

Obwohl sie auch als **Germanenwurzel** bezeichnet wird, ist die Pastinake in Ländern wie Frankreich oder Großbritannien deutlich bekannter als bei uns. Mit dem Siegeszug der Kartoffel verlor die Pastinake hierzulande an Bedeutung. Seit einigen Jahren ist sie wieder öfter zu sehen. Geschmacklich ähnelt die Pastinake der Möhre.

Mit ihrem **SÜSSLICHEN AROMA** eignet sie sich als Rohkost ebenso wie für Suppen, Eintöpfe und Pürees.

3. TOPINAMBUR

KLEINE KNOLLE MIT AMERIKANISCHEN WURZELN

Topinambur stammt aus **Nord- und Mittelamerika.** Im 17. Jahrhundert kam die Knolle durch französische Auswanderer nach Frankreich, wo man sie nach dem brasilianischen **Indianerstamm der Topinamboua** benannte, der zufällig gerade zu Besuch war. Topinambur hat eine bräunlich-violette Schale und helles Fleisch. Auf das mühsame Schälen der gewundenen Knolle kann zum Glück verzichtet werden, es genügt, sie unter fließendem Wasser von Erdresten zu befreien. Roh schmeckt Topinambur **ähnlich wie Artischocken,** gegart entfaltet er ein süßes, **NUSSIGES AROMA.**

4. SCHWARZWURZEL

SCHWARZE SCHALE, LECKERER KERN

Die Schwarzwurzel wird auch **Winterspargel** genannt, und das, obwohl ihr Geschmack nur entfernt an den von Spargel erinnert. Sie schmeckt etwas **MILDER, LEICHT NUSSIG UND WÜRZIG.** Lange Zeit wurden Schwarzwurzeln als **Heilpflanze** genutzt, etwa zu Zeiten der Pest. Dass sich unter der schwarzen Schale ein weißes, schmackhaftes Inneres verbirgt, war lange Zeit nicht bekannt. Erst seit dem 18. Jahrhundert wird die Schwarzwurzel als Gemüse angebaut.

INS THEMA EINGETAUCHT

Topinambur hat nur 30 Kalorien pro 100 g. Im Gegensatz zur Kartoffel enthält die Knolle keine Stärke, sondern Inulin. Inulin ist ein präbiotischer, löslicher Ballaststoff, der von Diabetikern gut vertragen wird, weil er sich kaum auf den Blutzuckerspiegel auswirkt. Deshalb wird Topinambur auch als Diabetikerkartoffel bezeichnet.

ANZEIGE

WIE HAUSGEMACHT

Feinen Geschmack, ursprünglich und rustikal, das garantiert Bonduelle mit seiner Gemüse-Linie Home-Made Style. Die Gemüsestücke haben eine unregelmäßige Form und sehen wie von Hand geschnitten aus. Sie eignen sich perfekt als Beilage zu Fisch oder Fleisch. Küchenprofis können so bei spielend leichter Zubereitung ihre Gäste für gesundes Gemüse begeistern.

Nach erfolgreicher Einführung von Karotten und Pastinaken Mix sowie Pastinake in Stücken lanciert Bonduelle ein weiteres Highlight, das dem Trend der Zeit entspricht: der Süßkartoffel und Petersilienwurzel Mix. Süßlich trifft auf würzig, leuchtendes Orange auf zartes Weiß – so entsteht gesunder Genuss im Doppelpack.

www.bonduelle-foodservice.de

Bonduelle FOOD SERVICE

MEIN BLOG REZEPTE KONTAKT #FOLLOW

FOOD-BLOGGER Relations

von Bettina Schneider

AUF DER SUCHE NACH SPANNENDEN GESCHICHTEN

Das Internet ist voll von Foodblogs, Food-Hashtags und Food-Community. Überall widmet man sich mehr und mehr dem Essen, und dabei spielen Foodbogs inzwischen eine gar nicht unwichtige Rolle entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette. **Denn gerade Bloggerinnen und Blogger kreieren Food-Trends.** Sie setzen Zutaten und Produkte in Szene und schaffen über ihre Kanäle in den sozialen Medien Aufmerksamkeit für Lebensmittel. Gerade deshalb hat nicht nur die Lebensmittelindustrie ein reges Interesse daran, Macherinnen und Macher von Foodblogs gegenüber ihren Unternehmen möglichst wohlgesonnen zu stimmen.

BLOGGER SIND AUTHENTISCHE BOTSCHAFTER

Wenn Unternehmen ihre Botschaft in einer überzeugenden Geschichte erzählen wollen, liegt es nahe, sich mit geeigneten Bloggern auseinanderzusetzten, die zum Unternehmen und zur Botschaft passen. Besonders die **Einführung neuer Produkte** eignet sich für den Einsatz von Bloggerkommunikation, denn **wer Anlässe schafft, erzeugt damit eine gute Vorlage für spannende Geschichten.** Denkbar sind Einladungen zur Produktion und direkt in die Betreibe hinein. Blogger können von Anfang an der Kreation von neuen Produkten beiwohnen und spannende Geschichten über das Erlebte ihren Followern weitererzählen. **Glaubwürdigkeit ist dabei der Treibstoff.** Blogger haben darüber hinaus den direkten Draht zur Zielgruppe und verhalten sich in ihrer Kommunikation ähnlich ihren Followern – authentisch. Dabei muss den Unternehmen eins klar sein: Der Blogger versucht seinem Publikum oftmals auch Zugeständnisse und Nachteile zum beworbenen Produkt zu vermitteln, denn würde er ausschließlich eine Lobeshymne über die Produkte singen, wäre er eben nicht mehr authentisch. Ein sensibles Thema, das bereits im Vorfeld auf Unternehmensseite bedacht werden muss.

AM ENDE PROFITIEREN ALLE

Die Marke erhält ihre Aufmerksamkeit in Form von authentischer Orientierungshilfe für ihre Zielgruppe statt über eine vorgegebener Marketinganzeige. Der Blogger gewinnt mehr Reichweite und manches Mal sogar viele neue Follower.

>>>

WIR BITTEN ZU FISCH

Ob aus Meer, See, Bach oder Weiher: Fisch hat immer Saison. Doch jetzt kommt nicht nur Butter bei die Fische. Der kräftige Eigengeschmack von Seelachs, Kabeljau und Co. lässt sich durch feine Gewürze von UBENA optimal unterstreichen.

UBENA Relish Dill-Gurke bietet als Finish oder als Highlight raffinierte Möglichkeiten in der Fischküche. Dank der fruchtig-säuerlichen Note und den knackigen Gurkenstückchen sorgt das Relish in Fischgerichten für frischen Wind.

Relish Dill-Gurke: Perfekt für frische Fischburger sowie köstlich zu Nordseefisch.

Rub Pastrami: Für die perfekte Kruste von Fisch und Meeresfrüchten.

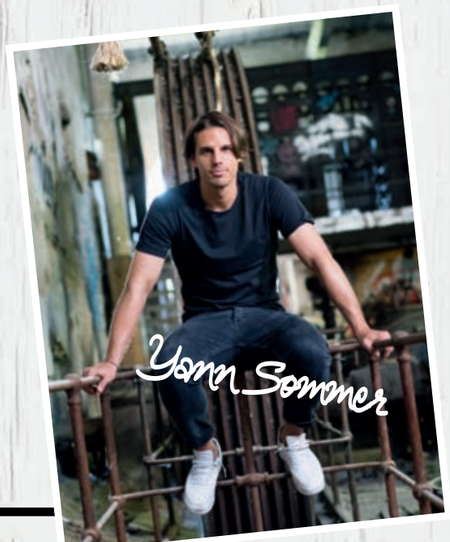
UBENA Rub Pastrami verleiht jeder Fischsorte eine herb-würzige und perfekte Kruste. Der Fisch wird dazu einfach vor dem Braten, Grillen oder Backen sanft, aber großzügig eingerieben.

Das klassische und fein abgestimmte **UBENA Bratfisch Gewürzsalz** gibt z. B. Fischpfannen eine harmonische Würznote. Meer davon!

Bratfisch Gewürzsalz: Fein abgestimmt auf klassische Fischvariationen.

COOK IT *like Sommer*

IN DIESER AUSGABE WIDMEN WIR UNS EINEM GANZ BESONDEREN KULINARISCHEN BLOG UND EINEM MANN, DER NICHT NUR KICKEN KANN, SONDERN UNS AUCH SEIN TALENT IN DER KÜCHE SOZUSAGEN AUF DEM SILBERTABLETT PRÄSENTIERT. AUF SOMMERKOCHT.CH ZEIGT UNS DER SYMPATHISCHE SCHWEIZER NATIONALTORWART SEINE ZWEITE LEIDENSCHAFT: FEINES ESSEN. ER TEILT SEINE FREUDE AN ZUTATEN UND TOLLEN RESTAURANTS UND GIBT NÜTZLICHE ERNÄHRUNGSTIPPS FÜR SPORTLER.



HALLO, YANN, ERST EINMAL DANKE, DASS DU IN DEINER WOHLVERDIENTEN WINTERPAUSE ZEIT FÜR UNS GEFUNDEN HAST. VIELE KENNEN DICH AUF DEM RASEN UND WISSEN NOCH NICHTS VON DEINEN KOCHQUALITÄTEN. DOCH GERADE IM PROFISPORT GEHÖRT GESUNDE ERNÄHRUNG DAZU, UM MAXIMALE LEISTUNGEN ABRUFEN ZU KÖNNEN. WIE HAST DU DIE LIEBE ZUM KOCHEN ENTDECKT?

Bei mir wurde die Liebe zum Kochen definitiv vererbt. Meine Eltern sind beide bereits große Gourmets und in unserer Familie kochen alle sehr gerne. Wir haben alle eine sehr große Leidenschaft für frische und gute Zutaten, Wein und das Anrichten der Speisen. Bei uns wurde schon immer das Essen zelebriert und wir haben, seit ich denken kann, an einem großen Tisch gemeinsam gegessen. Wir hatten früher auch ein Haus in Südfrankreich, und da wir dort mindestens zwei- bis dreimal im Jahr Urlaub gemacht haben, konnte ich schon als Kind die Liebe zu guten Zutaten und zu gutem Essen entdecken. Prägend waren die vielen kleinen Märkte, der frische Fisch, gutes Fleisch und Olivenöl direkt von den Olivenbaumplantagen. Auch haben wir einige Weinbauern vor Ort besucht. Somit wurde mir bereits in jungen Jahren der Sinn für gutes Essen vorgelebt.

WANN FINDEST DU DIE RUHE ZUM KOCHEN?

Ich koche oft, wenn ich vom Training nach Hause komme. Für mich ist es eine willkommene Abwechslung vom Tag. So kann ich perfekt abschalten und ich liebe ja das Kochen.

„ES GIBT KEINEN GRUND, NICHT SELBST ZU KOCHEN! GESUNDES ESSEN IST EIN VERGNÜGEN, KEINE WISSENSCHAFT. PROBIERT ES AUS!“

WAS HABEN DEINE KOLLEGEN AUS DEM FUSSBALLERISCHEN UMFELD GESAGT, ALS DU „SOMMERKOCHT“ INS LEBEN GERUFEN HAST?

Natürlich musste ich mir viele Sprüche anhören. Anfangs haben fast alle Kollegen gelacht. Mittlerweile folgen mir aber auch fast alle. Zum Teil sind sie mir freiwillig dann doch aus Neugierde gefolgt, zum Teil musste ich sie zwingen. Spaß beiseite, ich koche einfach sehr gerne, es ist ein Hobby von mir und ich dachte mir immer: Was machst du mit den vielen Fotos auf deinem Handy von all den Gerichten und kulinarischen Eindrücken?“ So habe ich mich mit einer Journalistin aus Zürich zusammengesetzt, einen Grafiker dazugeholt und wir haben sommerkocht.ch ins Leben gerufen. Jetzt habe ich mein kleines Kochbuch online und es wird stetig erweitert. Ich kann so meine Leidenschaft für das Kochen und gute Zutaten mit allen teilen.

WOHER NIMMST DU DEINE INSPIRATION FÜR DIE REZEPTE? LIEST DU KOCHBÜCHER ODER SCHAUST DU AUF ANDEREN FOODBLOGS NACH?

Das kann ich gar nicht eindeutig sagen. Meine Inspiration nehme ich aus Kochbüchern und ebenso aus anderen Foodblogs. Aber auch Gespräche mit meinen Eltern und Freunden geben immer wieder Anreize für Kochideen. Ich habe dazu einige Köche in der Schweiz unter meinen Freunden, die ich fragen kann, wenn z. B. ein Gemüse wie Pastinaken vor mir liegt und ich eine neue Idee für die Zubereitung suche. So bekomme ich immer wieder spontane und gute Tipps. Manchmal lese ich mir auch Rezepte durch und wandle sie einfach ab.

WORAUF ACHTEST DU BEI DER AUSWAHL DES RESTAURANTS, WENN DU ESSEN GEHST? SCHAUST DU ONLINE NACH BEWERTUNGEN, LÄSST DU DIR VON FREUNDEN TIPPS GEBEN ODER ENTSCHEIDEST DU SPONTAN?

Ich gehe gerne essen, bin aber kein Freund von Onlinebewertungen, da oftmals nur die Konkurrenz hinter schlechten Bewertungen steckt. Ich höre viel lieber auf Tipps von Freunden oder schaue mir ein Restaurant an und entscheide dann, ob es meinem Stil entspricht. Wichtig sind mir regionale, frische Produkte. Klar macht man so hin und wieder auch schlechte Erfahrungen, aber im Großen und Ganzen habe ich bis jetzt mehr positive gemacht.

ZU GUTER LETZT STELLT SICH DIE FRAGE: HAST DU EIN LIEBLINGSGERICHT?

Da muss ich überlegen. Ich habe kein wirkliches Lieblingsgericht. Ich liebe einfach gute Zutaten, mag gutes Fleisch, frischen Fisch und dazu knackig gekochtes Gemüse. Auch wirklich gut gemachte Süßkartoffelpommes sind super. Bei selbstgemachter Pasta mit einer guten Soße sage ich auch nicht Nein. Wenn die Zutaten frisch sind und das Gericht gut gekocht ist, dann bin ich schon happy.

HOMANN Foodservice

HOMANN

DER RUNDE WIRD ZUM ECKIGEN!

Zeit für etwas Neues: Ab März sind alle HOMANN Salatdressings im neuen, eckigen Eimer erhältlich – inklusive zwei neuer Sorten.

UNSER FOODSERVICE TEAM
www.homann-foodservice.de

HOMANN NADLER Weser Feinkost HAMKER

F(R)ISCHER FANG

von Bettina Schneider & Lena Jochum

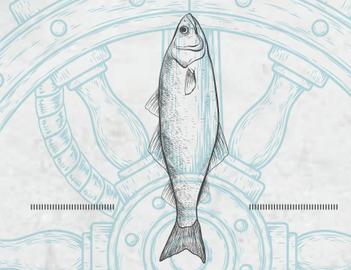
EXKLUSIV BEI INTERGAST

AUTHENTISCHER GENUSS, FRISCHE UND NACHHALTIGKEIT – DIE INTERGAST-EIGENMARKE MASTER CHEF EDITION STEHT FÜR BESTE QUALITÄT. IM MÄRZ WIRD DAS SORTIMENT UNSERER PREMIUMMARKE UM HOCHWERTIGE FISCHSORTEN ERGÄNZT. DESHALB WIDMEN WIR UNS IN 10 HOT STORIES DEM THEMA FISCH UND KLÄREN ALLE WICHTIGEN FRAGEN ZU DEN WASSER-BEWOHNERN, IHRER HERKUNFT UND IHRER BEDEUTUNG IN DER KÜCHE.

Das Jahr 2018 startet bei der **INTERGAST** mit einem Highlight für Genießer: **Premium-Fisch aus nachhaltiger Fischerei.** Neben Garnelen aus den Mangrovenwäldern und argentinischem Rindfleisch wird das Sortiment von **MASTER CHEF EDITION** nun um Nordsee Seelachs, Rotbarsch aus Island und norwegischen Kabeljau erweitert.

Bei der Auswahl der Fischsorten steht für **INTERGAST** die Qualität wie immer an erster Stelle. Darum arbeiten wir ausschließlich mit erfahrenen Fischerei-Partnern zusammen, die – ebenso wie wir – **höchste Ansprüche an Produktqualität und Geschmack** stellen. Als Filet oder Loin erhältlich, überzeugen unsere Fischprodukte, dank ausgezeichneter Verarbeitung, durch präzise Zuschnitte und absolute Frische. Für uns und unsere Partner ist aber vor allem auch eine nachhaltige Fischerei entscheidend. Denn der bewusste und achtsame Umgang mit Tieren und Umwelt ist die Grundlage für die Erhaltung der Meere als Lebensraum.

Die Lieferkette der Fischprodukte ist deshalb lückenlos nachvollziehbar. Mit Transparenz und Verantwortungsbewusstsein setzen wir uns ganz bewusst für Nachhaltigkeit ein. Unsere MSC-zertifizierten Partner garantieren beste Rohware aus verantwortungsvoller Fischerei.



MASTER CHEF EDITION

Cuisine Noblesse

EXKLUSIV BEI INTERGAST

NORDSEE-SEELACHS AUS DEUTSCHER HOCHSEEFISCHEREI

DECKNAME SEELACHS

von Lena Jochum

DER SEELACHS IST EINER DER BELIEBTESTEN SPEISEFISCHE DER DEUTSCHEN. JAHR FÜR JAHR LANDET ER UNTER DEN TOP 10 DER AM HÄUFIGSTEN VERZEHRTEN FISCHE ÜBERHAUPT. BEI INTERGAST ERHALTEN SIE EXKLUSIV IM GROSSHANDEL NORDSEE-SEELACHS AUS DEUTSCHER HOCHSEEFISCHEREI. DIE MSC-ZERTIFIZIERTE ROHWARE STAMMT AUS NACHHALTIGER FISCHEREI UND HAT EINE AUSGEZEICHNETE QUALITÄT.

SCHMORDE EMPFIEHLT

Machen Sie Ihre Gäste mit einem Hinweis auf der Speisekarte darauf aufmerksam, dass der Nordsee-Seelachs aus deutscher Hochseefischerei stammt. **REGIONALITÄT ÜBERZEUGT!**

INKOGNITO DURCH DIE WELTMEERE

Anders als sein Name vermuten lässt, gehört der Seelachs nicht zur Familie der Lachse, sondern ist den **dorschartigen Fischen zuzuordnen.** Unter seinem eigentlichen Namen Köhler kennen den Seelachs aber heute fast nur noch Angler und Fischereiexperten. **Ob Köhler oder Seelachs –** beheimatet ist der beliebte Speisefisch in Nordatlantik und Nordsee, dort lebt er in bis zu 250 Meter Tiefe.

MIT DEM KUTTER AUF ZUKUNFTSKURS

Unser Partner Kutterfisch geht mit besonders großmaschigen Bodenschleppnetzen auf Seelachsfang. Die Maschenweite der bei Kutterfisch verwendeten Netze liegt 25 % über der gesetzlich vorgeschriebenen. Durch die großen Maschen können unerwünschte Beifänge und zu junge Seelachse wieder aus dem Netz entkommen. Das sichert die Fortpflanzung und somit die Fischbestände.
Die Netze werden auf Rollen über den Boden gezogen. Auch dabei steht für das Cuxhavener Unternehmen verantwortungsvoller Umgang mit dem Lebensraum Meer immer an erster Stelle. Damit der Meeresgrund möglichst wenig geschädigt wird, fischt Kutterfisch nur dort auf diese Weise, wo der Boden steinig ist, und befährt darüber hinaus seit Jahrzehnten die gleichen Routen.

VORREITER IN SACHEN NACHHALTIGKEIT

Die Bemühungen von Kutterfisch haben sich gelohnt. 2008 erhielt der Kutterfisch-Seelachs als erste Fischerei Deutschlands das MSC-Siegel. Wenn es um nachhaltige Fischerei geht, nimmt Kutterfisch somit eine Vorreiterrolle ein. Das macht das Unternehmen zum idealen Partner für **INTERGAST** und die Premiummarke **MASTER CHEF EDITION**.

DIE KAPITÄNE UND DIE TRAWLER

UNSER PARTNER KUTTERFISCH GEHT MIT VIER TRAWLERN AUF SEELACHSFANG. DIE KAPITÄNE KENNEN WIR PERSÖNLICH.

Kapitän Fritz Flindt
Trawler J. von Tölln

Das über 40 Meter lange Schiff ist das größte der Kutterfisch-Flotte. Kapitän Fritz Flindt geht gemeinsam mit vier Matrosen und zwei Auszubildenden auf Fangfahrt in der Nordsee.

Kapitän Danny Flindt
Trawler Seewolf

Auf dem 30 Meter langen Kutter Seewolf fahren Kapitän Danny Flindt, vier Matrosen und ein Auszubildender zur See. Die Mannschaft steuert ebenfalls die Nordsee an.

Kapitän Maik Foth
Trawler Susanne

An Bord der Susanne arbeiten Kapitän Maik Foth, fünf Matrosen und ein Auszubildender. Mit dem 40 Meter langen Kutter gehen auch Sie in der Nordsee auf Seelachsfang.

Kapitän Stefan Koskowski
Trawler Bianca

Die Bianca ist eines der größten Kutterfisch-Schiffe. Kapitän Stefan Koskowski und seine Crew aus vier Matrosen und drei Auszubildenden befahren ebenfalls die Nordsee, wo sie auf Seelachs- und Kabeljaufang gehen.

ROTBARSCH PUNK

von Bettina Schneider

BESONDERHEIT BEI INTERGAST: TK V-CUT FILETS

EINE AUFFÄLLIG GOLDROTE HAUTFÄRBUNG UND EINE MÄCHTIGE RÜCKENFLOSSE, GESPICKT MIT ZAHLREICHEN STACHELN, BEI DENEN SELBST FÜR MENSCHEN VORSICHT GEBOTEN IST: DAS SIND DIE ÄUSSERLICHEN CHARAKTERISTIKA DES ROTBARSCHS. KEIN WUNDER, DENN ER IST MIT DEM SEESKORPION VERWANDT. DOCH WAS MACHT IHN GERADE BEI EUROPÄERN AUF DEM TELLER SO BELIEBT?

DAS ÄUSSERE TÄUSCHT

In der Tiefe des Nordostatlantiks beheimatet, ist er der Traditionsfisch der europäischen Fischerei. Ein Rotbarsch wird im Durchschnitt etwa **45 ZENTIMETER LANG.** Da er aber bis zu 75 Jahre alt werden kann, ist auch eine Länge von bis zu einem Meter möglich. Dabei kann er dann sogar ein maximales Körpergewicht von **15 KILOGRAMM** erreichen. Eine beachtliche Größe! Seine inneren Werte sind dabei äußerst zart. Das weiße und saftige Fleisch hat ein **HERZHAFTES AROMA** und einen ganz individuellen Geschmack. Dank des geringen Fettgehalts zählt er zudem zu den beliebtesten Speisefischen in der Küche der Deutschen: Der Rotbarsch enthält nur **ETWA 3% FETT** und überzeugt durch seinen hohen Selengehalt. Bereits 100 Gramm Rotbarschfilet liefern ausreichend Selen, um den Tagesbedarf eines erwachsenen Menschen zu decken. Das leicht verdauliche Eiweiß sorgt dafür, dass er mittlerweile sehr gerne im GV-Bereich eingesetzt wird. Das Immunsystem sagt Danke.

GELINGT IMMER

Rotbarsch ist ein wahrer Alleskönner in der Küche. Er überzeugt nicht nur geschmacklich dank festem Fleisch, sondern ist auch **UNKOMPLIZIERT IN DER VERARBEITUNG.** Er bleibt lange saftig und verzeiht auch längere Garzeiten. Klassischerweise wird der Rotbarsch gerne auf der Haut gebraten. Er verträgt einiges an Gewürzen und mediterranen Aromen und passt geschmacklich gut zu Gemüse aller Art. Praktisch grätenfrei wird er gerade in der Profi-Küche immer beliebter, da so unnötiger Zeitaufwand für Filetieren entfällt.

KAPITÄN PÁLL RÚNARSSON TRAWLER BRIMNES

Das isländische Familienunternehmen **BRIM SEAFOOD** teilt unsere große Leidenschaft für faire Fangmethoden und ausgezeichnete Qualität. Das Kommando an Bord des Trawlers Brimnes hat **KAPITÄN PÁLL RÚNARSSON.** Er steht mit seinem Namen für den verantwortungsvollen Umgang mit maritimen Ressourcen und für die Einhaltung strengster Fischfanggesetze vor Islands Küsten.

QUASI EIN NORDEUROPÄER

ISLAND hat die wohl spektakulärste Landschaft Europas und das behütetste Ökosystem der Meere. Rund um die **103.000 km²** kleine Insel ein fast unberührtes Meer. Zwei Elemente prägen das Bild der Natur: **FEUER UND EIS.** Aktive Vulkane, große Gletscher und tosende Wasserfälle. Die größten Wunder der Erde sind hier auf kleinstem Raum versammelt. Islands Gewässer sind bekannt für ihren unglaublichen Fischreichtum. Der Grund für eine derartige Vielfalt: Der warme Golfstrom trifft genau hier auf den kalten, klaren Grönlandstrom. Die Folge ist eine sehr saubere und nährstoffreiche Umgebung für die Meeresbewohner.

Der **SCHUTZ DIESES BIOTOPS** liegt **INTERGAST** genauso am Herzen wie den Isländern selbst. Für ihre Rotbarsch-Fischerei haben die Isländer sogar als weltweit Erste das **MSC-SIEGEL FÜR NACHHALTIGE FISCHEREI** erhalten.

Für Feinschmecker!

Gebackene Dorade mit MEGGLE Kräuter-Butter

4 Personen | **Ca. 25 Minuten**

Zutaten:

- 75 g Mandelblättchen
- 125 g MEGGLE Kräuter-Butter
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 Doraden (à ca. 350 g)
- 1 MEGGLE Baguette Kräuter-Butter
- Petersilie zum Garnieren
- Öl zum Bestreichen

Zubereitung:

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. 60 g Kräuter-Butter in Scheiben schneiden. Zitrone gründlich waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Doraden von innen und außen waschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer von jeder Seite mehrmals einschneiden. Doraden mit den Mandelblättchen, Zitronen- und Butterscheiben füllen. Grillkörbe oder Aluschalen mit Öl bestreichen, Fische hineinlegen und auf dem heißen Grill 12–15 Minuten unter Wenden (in der Grillschale nur einmal nach der Hälfte der Grillzeit wenden) grillen. Baguette im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 8–10 Minuten, je nach gewünschter Bräunung, backen. 65 g weiche Kräuter-Butter zum Ende der Grillzeit auf die Doraden streichen. Doraden mit Baguette servieren und mit Petersilie garnieren.

MEGGLE Foodservice

3

WIKINGERLIEBLING KABELJAU

von Lena Jochum

DER VOR ALLEM IN NÖRDLICHEN BREITEN VORKOMMENDE KABELJAU WAR SCHON FÜR DIE WIKINGER ALS NAHRUNGSMITTEL UND HANDELSWARE BEDEUTEND. AN BELIEBTHEIT HAT DER WASSERBEWOHNER BIS HEUTE NICHT VERLOREN, NACH WIE VOR IST ER EINER DER 10 GEFRAGTESTEN SPEISEFISCHE DER DEUTSCHEN.

COOLER TYP AUS DEM HOHEN NORDEN

Ebenso wie der Seelachs zählt auch der Kabeljau **zur Familie der Dorsche.** Vom Dorsch selbst unterscheidet ihn nur seine Geschlechtsreife. Der Kabeljau kommt vor allem **im Nordatlantik** vor. Auch in der Ostsee leben Kabeljaue, dort werden sie allerdings unabhängig von ihrem Alter Dorsche genannt.

Jüngere Kabeljaue halten sich häufig in Küstennähe auf, mit zunehmendem Alter zieht es den Kabeljau aber auch in uferferne Gewässer. Generell ist der **Kabeljau ein Wanderfisch.** Weil er sehr empfindlich auf Umwelteinflüsse reagiert, wandert der Kabeljau schnell in kältere Regionen ab, wenn die Temperatur des Wassers zu hoch wird. Nur zum Laichen zieht es ihn in südliche Gewässer.

FETTARMER GESCHMACKSGARANT

Auf dem Teller überzeugt der Kabeljau vor allem durch sein **zartes, aber festes Fleisch** und einen milden, leicht salzigen Geschmack. Er ist besonders fettarm, weshalb bei der Zubereitung darauf geachtet werden muss, dass das Fischfleisch nicht zu trocken wird. Übrigens: Kabeljau ist häufig Bestandteil des englischen Nationalgerichts Fish & Chips. Fettarm ist er in dieser Zubereitungsart allerdings weniger.

TRENDBEWUSSTER BARTTRÄGER

Der Kabeljau hat ein **markantes Äußeres.** Dass sein Bart sich durchaus sehen lassen kann, ist nämlich nichts Neues. Die **ausgeprägte Bartel** am Unterkiefer ist charakteristisch für den Kabeljau. Zwar haben viele Fischarten sogenannte Barteln oder Bartfäden, beim Kabeljau ist sie allerdings besonders kräftig. Den Fischen dient sie als Tast- und Geschmacksorgan.

QUALITÄT AUS TRADITION

Unser Partner Nordic Wildfish blickt auf eine 100-jährige Tradition in der Fischerei zurück. Seit 1917 steht das norwegische Familienunternehmen für Qualität und Frische. Heute leiten die beiden Brüder Paal und Tore Roaldsnes den Fischereibetrieb. Ersterer geht sogar persönlich im nördlichen Atlantik auf Kabeljaufang für **INTERGAST.** Hier haben wir es also mit Profis zu tun. Ständig ist Nordic Wildfish auf der Suche nach **innovativen Fischereimethoden,** um möglichst nachhaltig und umweltfreundlich arbeiten zu können. Ziel ist, die Produktions- und Lieferkette transparent und effizient zu gestalten. Denn man hat längst erkannt, dass der Schutz von Fischbeständen und Umwelt wichtig für alle ist.

KAPITÄN PAAL ROALDSNES TRAWLER MOLNES

Kapitän Paal Roaldsnes steht nicht nur mit seinem Namen für beste Qualität bei Nordic Wildfish, sondern hat auch das Kommando auf dem Trawler Molnes.

ORIGINAL PHILADELPHIA

Unser Sortiment für die Profiverwendung

4 Qualität an Bord, Geschmack auf dem Teller

von Lena Jochum

FISCHKAUF IST VERTRAUENSSACHE. DESHALB LEGEN WIR BEI DEN FISCHPRODUKTEN DER PREMIUMMARKE MASTER CHEF EDITION WERT AUF HÖCHSTE QUALITÄTSSTANDARDS UND ABSOLUTE TRANSPARENZ. EBENSO WIE UNSERE ANDEREN PREMIUMPRODUKTE ERFÜLLT AUCH DER FISCH UNSERE HOHEN ANSPRÜCHE AN PRODUKT, HERKUNFT UND GESCHMACK.

Mit Know-How zum besten Ergebnis

Nur die beste Rohware erfüllt die Qualitätsansprüche der Master Chef Edition. Unsere Partner auf hoher See achten deshalb ganz genau darauf, wann sie welchen Fisch fangen. Denn nicht jeder Fisch weist das ganze Jahr über die gleiche Qualität auf. **Seelachs** zum Beispiel ernährt sich während der Sommermonate häufig von kleinen Krebsen, das beeinflusst seine Qualität. Die erfahrenen Kapitäne haben dieses wichtige Wissen immer im Hinterkopf. Ebenso wie den richtigen und sachgemäßen **Umgang mit den Fängen.** Hier ist vor allem die Größe der Tonnagen entscheidend. Befinden sich zu viele Fische in einem Netz, kommt es zu sogenannten Blood-Spots und Druckstellen, die die Qualität des Fischfleischs beeinträchtigen. Deshalb sorgen möglichst niedrige Tonnagen für eine ausgezeichnete Rohware.

Frisch gefischt und händisch filetiert

Absolute Frische ist für uns ein unbedingtes Muss. Darum verwenden wir ausschließlich die späten Seelachsfänge der Fangreisen unseres Fischereipartners **Kutterfisch.** Die Zeit bis zur Weiterverarbeitung des Fisches wird damit kurz gehalten. Sowohl der **Kabeljau** als auch der **Rotbarsch** werden noch an Bord der Trawler schockgefrostet, und das innerhalb von zwei Stunden. So bleiben die **Nährstoffe im Fisch** erhalten. Auch bei der anschließenden Weiterverarbeitung steht wieder die Hochwertigkeit im Fokus. **Filetiert** wird unser Fisch ausschließlich in der EU. Dabei verlassen wir uns auf das litauische Familienunternehmen **Plunges Saltis.** Mit viel Erfahrung filetiert unser Partner alle unsere Fische von Hand. Das **händische Filetieren** ermöglicht besonders präzise Zuschnitte, wie etwa den aufwändigen, beim Rotbarsch angewandten, V-Cut mit Haut und das bei gleichbleibend hoher Qualität.

Vertrauen durch Transparenz

Bei all diesen Stationen, die unser Fisch durchläuft, bis er schließlich in ihrer Küche landet, ist uns wichtig, dass jede einzelne lückenlos nachvollziehbar ist. Wer also genau wissen möchte, wann, wo und mit welchem Schiff sein Fisch gefangen wurde, kann das somit problemlos in Erfahrung bringen. Über die gesamte **Produktions- und Lieferkette** sind die Produkte der **MASTER CHEF EDITION FISCH** ständig dokumentiert und somit rückverfolgbar. Mit diesem hohen Maß an Transparenz gewährleisten wir kontrollierte Qualität und setzen uns damit für nachhaltigen Fischfang ein. **Denn nur das schafft am Ende Vertrauen!**

CHEF®
DEPUIS 1976

MEHR MEER!

CHEF® FLÜSSIGE KONZENTRATE sind der ideale Geschmacksgeber zum Abschmecken Ihrer Gerichte, als Basis für Suppen und Saucen, zum Abrunden von kalten Saucen und Emulsionen, sowie zum Verfeinern von Marinaden.

- Hohe Ergiebigkeit (1L = 34L Fond)
- Für warme und kalte Gerichte
- Sofort und direkt einsetzbar
- Aromavielfalt in 12 Sorten

Entdecken Sie die ganze Vielfalt
www.nestleprofessional.de

UNSER TIPP:
Lachsforelle auf Gurke mit Waldmeistergel und Lilletschaum

Nestlé PROFESSIONAL®
MAKING MORE POSSIBLE

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

LEIMER
Spezialitäten für die feine Küche

NEU Innovative Panaden für Abwechslung auf dem Teller

Glutenfreies Paniermehl
Glutenfrei durch Weizenstärke

Gerstenflocken Paniermehl
Knusprige Panade mit Gourmet-Gerste

Vollkornbrösel
Aus dem vollen Korn des Weizens

Panko Paniermehl
Locker leicht im Asia-Style

Ja, bei Leimer da bleim'mer.

5 Tour de Fisch

von Bettina Schneider

Vom Meer auf den Teller

INTERGAST setzt bei ihren Fischen für die **MASTER CHEF EDITION** ausschließlich auf Ware aus MSC-zertifizierten Fischereien, da diese hohen ökologischen Vorschriften unterliegen. Das Verantwortungsbewusstsein können Sie dank der Herkunftsnachweise immer direkt nachvollziehen. **Wir nehmen Sie mit auf die Reise unseres Fisches.**

Wer, wo, wie, was?

Der MASTER CHEF EDITION Fisch ist nicht irgendein Fisch. Es ist wichtig, dass man in der gesamten Prozesskette genau weiß, wer was wann und wie tut. So kennt man bei der INTERGAST selbst Kapitän, Trawler und die Menschen, die am Ende mit ihrem Namen für diese Qualität stehen.

Rotbarsch

1. Der isländische Trawler „Brimnes" bricht im **Hafen von Reykjavík** zu seiner 15-tägigen Fangreise vor Islands Küsten auf.
2. Nach der Anlandung des bereits an Bord gefrosteten Fisches zurück in Reykjavík, wird dieser per **Fähre nach Klaipeda** zu unserem litauischen Partner Plunges Saltis transportiert. Gerade der aufwendige **V-Cut beim Rotbarsch** kann nur händisch durchgeführt werden, was hier nach höchsten Standards geschieht.
3. Fertig filetiert geht es auch hier wieder **per Fähre und LKW nach Düsseldorf** ins Kühlhaus.
4. Von hier aus wird zu den **INTERGAST-Großhändlern** kommissioniert.

Seelachs

1. Unser Partner Kutterfisch startet mit den vier Trawlern „J. von Cölln", „Seewolf", „Susanne" und „Bianca" im **Hafen von Hanstholm (Dänemark).** Auf einer 3- bis 7-tägigen Fangreise durch die Nordsee wird der Seelachs mit ökologisch besonders schonenden Methoden gefangen.
2. Nach der Anlandung des Fisches in Hanstholm wird der Seelachs eisgekühlt **per Fähre von Kiel** aus zu unserem erfahrenen Partner Plunges Saltis verschifft. Das erfahrene litauische Familienunternehmen setzt auf höchsten Qualitätsstandards. Ein weiterer Vorteil ist das **händische Filetieren.**
3. Sind die Filets und Loins perfekt zugeschnitten, geht es per Fähre und LKW zu unserem Logistikpartner: dem **Kühlhaus in Düsseldorf.**
4. Von hier aus werden sie zu den **INTERGAST-Großhändlern** kommissioniert.

Kabeljau

1. Unser Partner Nordic Wildfish schickt seinen Trawler „Molnes" **ab Ålesund (Norwegen) auf eine 15-tägige Fangreise** in norwegisch-arktische Gewässer.
2. Ist der gefrorene Fisch im Hafen von Ålesund angelandet, wird dieser ebenfalls so umweltschonend und so schnell wie nur möglich **per Fähre und LKW nach Klaipeda** transportiert.
3. Sind die Filets und Loins zugeschnitten, geht die Reise **ins Kühlhaus Düsseldorf.**
4. Hier lagert der Kabeljau bis zu seiner Kommissionierung zu den **INTERGAST-Großhändlern.**

Eingetaucht

59 % der Verbraucher achten bei ihrer Kaufentscheidung auf die **Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit** von Fischprodukten.
Aus diesem Grund macht es sich die **INTERGAST** zur Aufgabe, auf allen Ebenen verantwortlich zu handeln. Auf jeder Stufe entlang der Produktion wird ein bestandserhaltender und nachhaltiger Umgang mit den Fischen der MASTER CHEF EDITION vorausgesetzt. Nur so können auch künftige Generationen Fisch ohne Reue genießen.

6

Die Zukunft am Haken

von Lena Jochum

UNSER ANSPRUCH: NACHHALTIGKEIT

ETWA 152 MILLIONEN TONNEN FISCH WURDEN IM JAHR 2017 WELTWEIT VERZEHRT. EINE BEACHTLICHE MENGE, DIE SICH AUCH AUF FISCHBESTÄNDE UND GEWÄSSER AUSWIRKT. DESHALB SIND LÖSUNGEN GEFORDERT. INTERGAST WÄHLT FISCHEREIEN, PARTNER UND PROJEKTE GANZ GEZIELT AUS, UM FISCHE UND UMWELT ZU SCHÜTZEN.

VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN

Über 30 % der Fischbestände weltweit sind bereits jetzt überfischt, die übrigen werden voll ausgenutzt. Damit geht die Gefährdung verschiedener Arten, aber auch die der Ökosysteme in den Meeren einher. Auf lange Sicht sind jedoch nicht nur Tiere und Umwelt, sondern auch die **Existenzgrundlage** all jener Menschen, die in der Fischereibranche beschäftigt sind, bedroht. Das sind aktuell circa 800 Millionen Menschen, viele von ihnen leben in Entwicklungsländern. **Nachhaltige Fischereimethoden, aber auch der bewusste Konsum von Fisch und Fischprodukten sichern diese Arbeitsplätze.**

HANDELN FÜR DIE ZUKUNFT

Eine nachhaltige Fischerei zeichnet sich dadurch aus, dass sie Fischbestände schont und so einzelne Arten schützt. Dabei ist es z. B. wichtig, **vorgeschriebene Fangquoten,** die festlegen, wie viele Fische einer Art wo und in welchem Zeitraum gefangen werden dürfen, einzuhalten. Auch die Reduzierung unerwünschter Beifänge und negativer Einflüsse auf die Umwelt tragen zum Schutz der Meere bei. **Der verantwortungsvolle Umgang** mit den Weltmeeren und ihren Ressourcen muss für die Fischerei an erster Stelle stehen. Wir von **INTERGAST** arbeiten deshalb ausschließlich mit Fischereipartnern, bei denen nachhaltige Fangmethoden vorgeschrieben sind. So ist etwa unser Partner Kutterfisch in Deutschland ein echter Vorreiter, wenn es um verantwortungsvolle Fischerei geht. Das Cuxhavener Unternehmen verwendet ausschließlich **Netze, deren Maschenweite 25 % größer ist als gesetzlich vorgeschrieben!**

MEHR BEWUSSTSEIN BEIM FISCHKAUF

Indem beim Fischkauf darauf geachtet wird, ob die angebotene Ware aus nachhaltiger Fischerei stammt, kann sich auch der **Verbraucher gegen die Überfischung der Meere** und die langfristige Schädigung der Umwelt einsetzen. Und davon profitiert am Ende jeder Einzelne! Zumal es z. B. in Deutschland 92 % der Verbraucher wichtig oder sehr wichtig ist, dass das Essen gesund ist, und sogar 99 % darauf Wert legen, dass ihr Essen gut schmeckt. Insofern ist es mehr als sinnvoll, genau und gezielt hinzuschauen, wenn es um Mensch, Tier und Umwelt geht.

EINGETAUCHT

WAS KÖNNEN WIR TUN?

BESTANDSERHALTENDE FISCHEREI
Nur so viele Fische werden gefangen, wie auf natürliche Weise wieder nachkommen können.

BEIFANG VERMEIDEN
Fangmethoden werden optimal an die befischte Art angepasst.

GUTES MANAGEMENT
Anpassung der Fangquoten an Fischbestände, Einhaltung der Gesetze.

Lutèce 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

GREENYARD *Prepared*

7 Bewusst wo!

Was ist was beim Fisch?

Flossen, Kiemen und Gräten sind wohl jedem ein Begriff. Oft hört das Fisch-Wissen da aber auch schon auf. Wie heissen denn nun eigentlich die einzelnen Teile des Fisches? Und wo genau befinden sie sich?

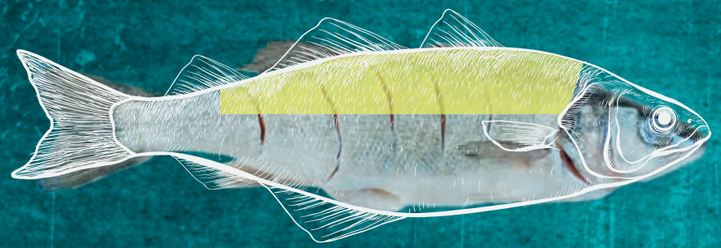
von Lena Jochum

Filet

Das klassische Filet des Fisches befindet sich zu beiden Seiten der Mittelgräte und reicht vom Kopf bis zum Schwanz. Aus dem ganzen Filet können einzelne Portionen zugeschnitten werden.

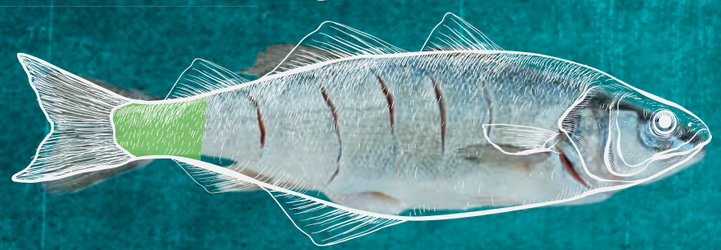
Mittelstück

Das Mittelstück des Fisches ist die aus der Mitte des Filets geschnittene Portion.



Loin

Das Filetfleisch oberhalb der Mittelgräte, also das Rückenfilet des Fisches, wird als Loin bezeichnet. Dieses Fleisch ist umso fester, je größer der Fisch ist, und eignet sich für etwas höhere Gartemperaturen.



Tail

Die aus dem Filet geschnittene Schwanzportion wird als Tail bezeichnet.

Haut

Beim Braten und Grillen schützt die Haut das Fischfleisch und schmeckt danach auch selbst hervorragend. Frittiert wird aus ihr ein krosses Highlight für die Garnitur.

Bäckchen

Das Fleisch der Bäckchen ist grätenfrei und gilt als das beste Stück des Fisches. Ihre Konsistenz ähnelt der von Hummerscheren.

Zunge

Was viele nicht wissen: Bei größeren Fischen – wie z.B. dem Kabeljau – eignet sich die Zunge mit ihrem zarten Fleisch zum Braten oder Dünsten.

Mittelgräte

Die Mittelgräte ist die Wirbelsäule des Fischs.

Nieren

Die Nieren des Fisches sind paarig angelegt und befinden sich unter der Wirbelsäule. Sie sind verantwortlich für den Wasserhaushalt und sorgen dafür, dass Giftstoffe ausgeleitet werden. Beim Ausnehmen des Fisches müssen die Nieren vollständig entfernt werden.

- ANZEIGE -

FACH- & TREND MESSE 2018

DIE MESSE FÜR PROFIS – AKTUELL & VOLL IM TREND

ENDERS
Tiefkühlkost & Gastronomiebedarf

15. & 16. APRIL 2018

GIESSEN HESSENHALLEN

Die große Fach- und Trendmesse am 15. & 16. April 2018 in den Hessenhallen in Gießen, stellt die Leistungen von ENDERS mit mehr als 200 Lieferanten auf über 8000 m² eindrucksvoll dar und versteht sich als Informations- und Ideenbörse für den Fleischer, Gastronomen und die Gemeinschaftsverpflegung.

Im Jahr 1838 durch Johann Kaspar Enders gegründet, begeht das Unternehmen **2018 sein 180-jähriges Firmenjubiläum.** Mit Tobias Enders und Frederic Enders ist die 6. Generation angetreten, um das Unternehmen weiterhin erfolgreich in die Zukunft zu führen.
Stammsitz der Enders GmbH & Co. KG ist in 35447 Reiskirchen, neun weitere Niederlassungen betreuen unsere Kundschaft in Deutschland und drei Auslandstöchter die Kunden in Russland, Polen und Tschechien. Etwa 70 Aussendienstmitarbeiter und Fachberater für alle fachlichen Bereiche stehen den Kunden täglich zur Verfügung.

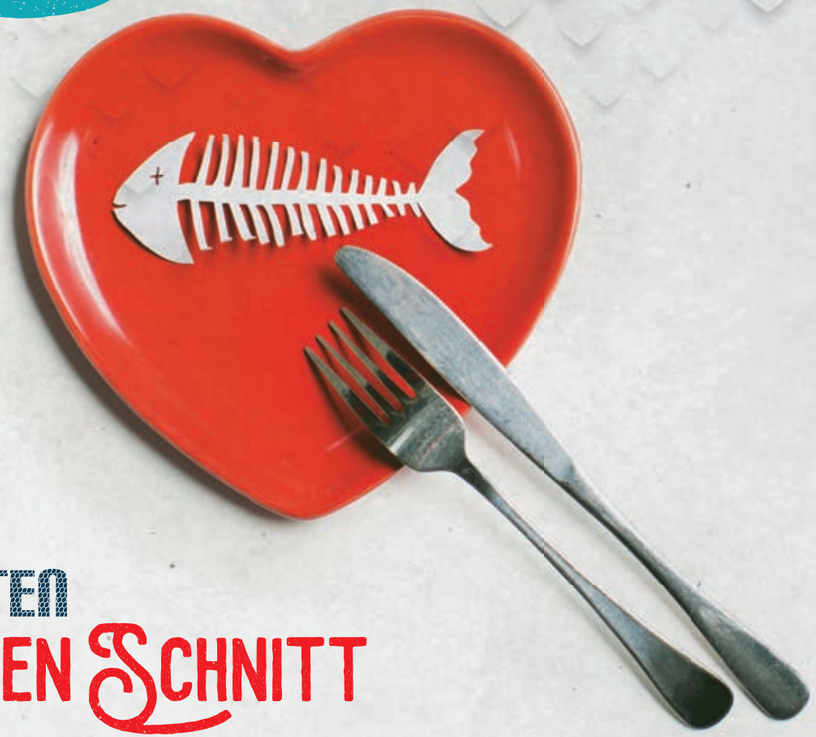
www.enders.de

8

RUCKZUCK GRÄTENFREI

von Lena Jochum

GRÄTEN IM MUND BEIM ESSEN? EIN NO-GO FÜR JEDEN RESTAURANTBESUCHER. BEVOR DER FISCH AUF DEM TELLER LANDET, MUSS ER DESHALB FACHGERECHT FILETIERT WERDEN. UND DAS IST GAR NICHT SO SCHWER. WIR ZEIGEN EINE MÖGLICHE VARIANTE, FISCH GANZ EINFACH IN WENIGEN SCHRITTEN ZU FILETIEREN. DA STEHT DEM FISCHGENUSS NICHTS MEHR IM WEG!



IN VIER SCHRITTEN ZUM PERFEKTEN SCHNITT

1.

Ein scharfes, biegsames Filetiermesser hinter den Kiemen ansetzen und einen leicht bogenförmigen Schnitt bis auf die Mittelgräte durchführen. Vorsicht: Die Gräte darf nicht durchtrennt werden!

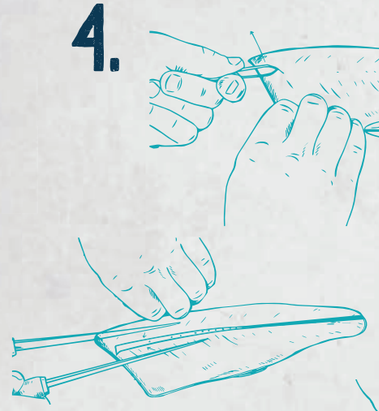
2.

Nun den Fischrücken der Länge nach einschneiden.

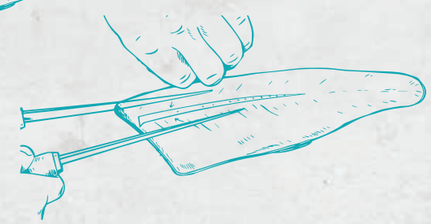
3.

Das obere Filet mit kurzen Schneidebewegungen direkt über der Mittelgräte bis zum Schwanz abtrennen. Und schon haben Sie das erste Filet. Dann den Fisch wenden, um die andere Seite zu filetieren.

4.



Jetzt geht's den Gräten an den Kragen. Die noch verbliebenen Stehgräten befinden sich etwa in der Mitte des Filets, knapp unterhalb der Mittelgräte.
Je nach Fischsorte können sie einzeln mit einer Pinzette, mit einem Mittelschnitt oder aber mit einem V-förmigen Schnitt entfernt werden.



EINGETAUCHT

Unser **MASTER CHEF EDITION ROTBARSCH** wird mit Hilfe des sogenannten **V-Cuts** entgrätet. Mittels dieser händisch durchgeführten Methode kann ein besonders hochwertiges, grätenfreies Filet zugeschnitten werden. Unsere präzise verarbeiteten Rotbarschfilets erhalten Sie mit oder ohne Haut.

SCHMORDE ERKLÄRT'S!

9

SO GEHT FISCH

von Bettina Schneider

GRILLEN, BRATEN, DÜNSTEN, RÄUCHERN, BACKEN ODER FRITTIEREN – DIE ZUBEREITUNGSARTEN VON FISCH SIND SEHR VIELFÄLTIG UND LASSEN IN DER KÜCHE SPIELRAUM FÜR KREATIVITÄT. EIN WEITERER VORTEIL: FISCH IST DER PERFEKTE PARTNER FÜR DIE LEICHTE UND GESUNDE KÜCHE. MIT WENIGEN REGELN UND HANDGRIFFEN STEHT DEM GENUSS NICHTS MEHR IM WEGE.

DIE 3-S-REGEL BEIM FISCH

Zur Erhaltung von wichtigen Mineralstoffen und Vitaminen wie auch von Eiweiß und Fett sollte grundsätzlich vor und während der Verarbeitung von Fisch die „3-S-Regel" befolgt werden.

1. SÄUBERN

Egal ob ein Fisch im Ganzen, mit Kopf, Haut und Gräten, oder ein Fischfilet verwendet wird, gesäubert wird immer unter fließendem, kaltem Wasser. Danach den Fisch gut trockentupfen.

2. SÄUERN

Das Säuern des Fisches mit Zitronensaft festigt das zarte Fischgewebe.
Während dieses Säuerungsvorganges denaturiert das Fischeiweiß. Zusätzlich verhindert die Säuerung mögliche Verfärbungen des Fischfleisches.

3. SALZEN

Der Fisch sollte grundsätzlich erst unmittelbar vor der Zubereitung gesalzen werden, da das hygroskopisch wirkende Salz dem Fisch Wasser und Nährstoffe entzieht.

WIE HÄTTEN SIE'S DENN GERNE?

DIE GÄNGIGSTEN GARMETHODEN

Der Alleskönner Fisch ist ein gern gesehener Gast auf dem Teller. Unterschiedlichste Garmethoden lassen viel Raum für Geschmack und Anrichten. Damit unsere **Fischfilets und -loins** aus der **MASTER CHEF EDITION** ihren vollen Geschmack entfalten, bitte außerdem darauf achten, dass der Fisch während des Auftauens nicht mit Tauflüssigkeit in Berührung kommt. **Langsames Auftauen** in einer Abtropfschale im Kühlschrank wird empfohlen.

DA BRAT MIR EINER EINEN FISCH!

Damit beim Braten der Fischfilets diese die Form behalten und sich nicht einrollen, wölben oder zusammenziehen, empfiehlt es sich, die Haut der Fischfilets mit einem **scharfen Messer fein einzuschneiden.** Beim Braten immer darauf achten, dass der Fisch in der Mitte noch glasig ist. Werden Fischfilets mit Haut gebraten, so wird der Fisch zunächst kurz an der Unterseite angebraten, bevor man ihn auf der Hautseite langsam fertig brät. Um Geschmack und Aroma hinzuzufügen, gibt man **kräftige Gewürze** wie z. B. frische Rosmarinzweige, Thymianzweige, Knoblauch, Butter mit in die Pfanne. Die dazugegebene Butter wird geschmolzen. Mit einem Eßlöffel wird der Fisch während der Garzeit immer wieder mit der **aromatisierten Butter** überzogen.

AM ANFANG WAR DAS FEUER!

Seitdem der Mensch in der Lage ist, ein Feuer zu entfachen, ist das Grillen die Garmethode, die sich am meisten weiterentwickelt hat. Was mit **einfachen Holzspießen** und **offenem Feuer** begann, wird heute zusätzlich auch mit **Gas-Grills und Elektrogrills** und auf dem **Rost** praktiziert. Die Haut der Fischfilets vor dem Grillen grundsätzlich etwas einritzen, marinieren und würzen. Immer zuerst die Fleischseite, dann die Hautseite grillen, damit es nicht zu Verformungen und Wölbungen kommt.

MIT VOLLDAMPF VORAUS!

Die Fischfilets können auf die verschiedensten Gemüsearten und Kräuter, auf **Edelstahllochbleche/-gitter oder in Bambuskörbe** gelegt und über gut gewürzten aromatischen Kräuterfischfonds gegart werden. Mit **nur wenig Fett und unter Zugabe von Flüssigkeiten** wie Fischfond, Weißwein, etwas Noilly Prat oder dergleichen ist das Dünsten eine weitere gesunde Zubereitungsart, da Eigengeschmack, Nährstoffe und Vitamine erhalten bleiben. Der Fisch **gart im eigenen Saft unter geschlossenem Deckel** (evtl.Glasdeckel), so dass während des Dünstens der Dampf im Topf bleibt. Bei dieser schonenden Garmethode gart der Fisch im eigenen Sud.

EINGETAUCHT

DIE VORTEILE DER MASTER CHEF EDITION FISCH IN DER PROFI-KÜCHE

- **Top-Qualität:** die schnelle Verarbeitung der Fänge und die Schockfrostung garantieren ein hygienisch sicheres und einwandfreies Produkt sowie den Erhalt wichtiger Inhaltsstoffe.
- **Nachhaltigkeit:** Durch die Portionierung der Ware ist ein bedarfsgerechter Verbrauch möglich. Lebensmittelabfälle können so erheblich reduziert werden.
- **Zubereitung:** Unser TK-Fisch ist bereits entgrätet und kann zügig weiterverarbeitet bzw. zubereitet werden.

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

10 FIT MIT FISCH

von Lena Jochum

OB GEBRATEN, GEDÜNSTET ODER GEGRILLT – FISCH IST BELIEBT. IM DURCHSCHNITT ISST JEDER DEUTSCHE 14,2 KG FISCH PRO JAHR. DOCH NICHT NUR AUFGRUND DER GESCHMACKSVIELFALT LANDET DER FISCH IMMER ÖFTER AUF DEN TELLERN. EIN BLICK IN DIE NÄHRSTOFFTABELLE ZEIGT, DASS FISCH NOCH VIEL MEHR ZU BIETEN HAT. FÜR UNSEREN KÖRPER BRINGEN DIE WASSERBEWOHNER NÄMLICH EINE GANZE REIHE GESUNDHEITSFÖRDERNDER INHALTSSTOFFE MIT.

LECKER UND GESUND

Als hochwertiger Eiweißlieferant spielt Fisch eine wichtige Rolle für unsere Ernährung. Essentielle Aminosäuren, die Bausteine des Eiweißes, sind in ihm enthalten. Er ist zudem **reich an Vitamin A und D,** liefert verschiedene B-Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Insbesondere Salzwasserfisch ist darüber hinaus eine der wichtigsten **Quellen für Jod,** das unser Körper für die Funktion der Schilddrüse dringend benötigt. Viele Fischsorten wie Seelachs und Kabeljau sind darüber hinaus sehr mager und dadurch für die kalorienbewusste Ernährung zu empfehlen. Fettere Fische wie Rotbarsch oder gar Lachs können ebenfalls bedenkenlos gegessen werden, denn die in Fisch enthaltenen Omega-3-Fettsäuren haben einen positiven Einfluss auf das Herz-Kreislauf-System des Menschen.

FISCH MACHT GUTE LAUNE!

Neben dem Nutzen für unser körperliches Wohlbefinden, wirkt sich der regelmäßige Verzehr von Fisch auch auf die seelische und mentale Leistungsfähigkeit aus. Denn die darin enthaltenen essenziellen Aminosäuren sorgen nachweislich für gute Laune und Ausgeglichenheit. Und auch den Vitaminen der B-Gruppe werden positive Effekte auf die geistige Verfassung zugeschrieben. B-Vitamine gelten als **„Energievitamine“,** sie sind verantwortlich für die Energieproduktion der Muskel- und Nervenzellen sowie für die Übermittlung von Nervenreizen. Wer nicht ausreichend B-Vitamine zu sich nimmt, ist leicht reizbar, nervös, schläft schlecht oder ist depressiver Stimmung. Fisch kann hier helfen.

FISCH GEHÖRT AUF DEN SPEISEPLAN!

Es steckt also jede Menge Gutes im Fisch. Kein Wunder, dass Ernährungsexperten sich einig sind: Zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung gehört Fisch auf jeden Fall dazu. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung rät, **wöchentlich ein bis zwei Portionen** Fisch zu essen, um den Körper mit all den wertvollen Nährstoffen zu versorgen. **Also: Ran an den Fisch!**

DAS STECKT IN UNSEREM FISCH

Pro 100 g (Durchschnittswerte)	Brennwert (kcal)	Fettgehalt (in g)
Seelachs	72	0,6
Kabeljau	76	0,8
Rotbarsch	86	2,2

- ANZEIGE -

Dr. Oetker Professional Individual Solutions

NEUES DESSERT-KONZEPT

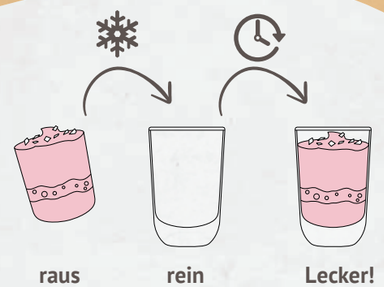
QUALITÄT, VIELFALT & MAXIMALE CONVENIENCE!

WENIG ZEIT, WENIGE FACHKRÄFTE UND VIELE ERWARTUNGSVOLLE TISCHGÄSTE, DIE AUFS DESSERT WARTEN, BRINGEN PROFIS INS SCHWITZEN – UND ZUM UMDENKEN. DENN DAS MODERNE DESSERT-KONZEPT VON DR. OETKER PROFESSIONAL / INDIVIDUAL SOLUTIONS MIT TIEFGEKÜHLTEN REFILLS VERSPRICHT ABHILFE, EFFIZIENTE ABLÄUFE UND ZUFRIEDENE KUNDEN.

Das ist Convenience, wie sie sein sollte: Einfach aus den leckeren Kreationen die passenden fürs eigene Konzept auswählen und im Handumdrehen ansprechende Desserts zaubern – ohne großen Personalaufwand. Die individuellen, exklusiv für Professional-Kunden entwickelten Systemgefäße machen den Auftritt perfekt.

Qualität, Vielfalt und maximale Convenience: Besser geht’s nicht!

Übrigens: Passend zum anstehenden Großereignis im Sommer bietet **Dr. Oetker Professional / Individual Solutions** den neuen „Pokal-Jäger“ in Schwarz-Rot-Gold an – aus Schichten von feiner Creme mit Vanillegeschmack, Erdbeerfruchtzubereitung und Schokomousse, garniert mit einem Fußballdekor aus Schokolade. **Olé-Olé!**



EIN SYSTEM DER EXTRAKLASSE

Die tiefgekühlten Dessertkomponenten lassen sich schnell und einfach mit den beiden exklusiven Gefäßen aus Glas oder Keramik kombinieren.
Einfach einsetzen, auftauen – fertig!

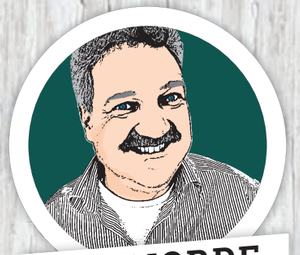
IHRE VORTEILE:

+ QUALITÄT – Harmonisch abgestimmte Rezepturen mit handwerklichem Charakter und hochwertigen Zutaten.
+ VIELFALT – Vom Klassiker zum Trenddessert. Insgesamt 31 Varianten.
+ SCHNELLE VERFÜGBARKEIT – In ca. 2 Stunden für den kurzfristigen Bedarf bei Raumtemperatur auftauen.
+ KALKULATIONSSICHERHEIT – Keine versteckten Kosten. Das Rundum-Sorglos-Paket fürs Dessertbüffet oder die Ausgabe.

www.oetker-professional.de

FRESH & Easy

von Bettina Schneider



SCHMORDE KOCHT!

FISCH IST DER TRAUM VIELER KÖCHE: ER LÄSST SICH LEICHT ZUBEREITEN UND BIETET EINE FÜLLE VON VARIATIONEN. SCHMORDE HAT ZWEI ÄUSSERST LECKERE UND INNOVATIVE REZEPTE PASSEND ZU UNSERER NEUEN MASTER CHEF EDITION FISCH ENTWICKELT. RAFFINIERTE BEILAGEN UND ORIGINELLE ZUTATEN MACHEN AUS UNSEREM FISCH IM HANDUMDREHEN EIN FEST FÜR GOURMETS.

Gebratenes Kabeljaufilet

AUF BLATTSPINAT MIT CHAMPIGNONS UND MIT DIJON-SENF SABAYON

ZUTATEN FÜR CA. 6 PERSONEN

GEBRATENES KABELJAUFILET

6	MASTER CHEF EDITION Kabeljau-Loins, 140–160 g, ohne Haut
4 EL	Butterschmalz
60 g	flüssige Butter
Gewürze	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Für den Fisch den Backofen auf 70 °C vorheizen. Die Kabeljau-Loins kurz unter fließendem kaltem Wasser abwaschen, mit Küchenpapier vorsichtig trocken tupfen. Danach den Fisch auf beiden Seiten mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.
2. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und den Fisch darin bei mittlerer Hitze auf der Hautseite goldbraun braten. Dabei den Fisch ständig mit der noch zugesetzten flüssigen Butter beträufeln.
3. Den Fisch in einer Auflaufform im heißen Ofen nachziehen lassen, so dass der in der Mitte noch glasig ist.

TIPP: DAS SPINATREZEPT KANN ZUSÄTZLICH VARIIERT WERDEN, INDEM MAN GERÖSTETE CASHEWKERNE, ERDNÜSSE ODER SESAM (ETWAS GERÖSTET) ZUGIBT.

CREMIGER BLATTSPINAT MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS

2	Schalotten oder eine kleine halbe Zwiebel (in feine Würfel schneiden)
1	Knoblauchzehe (in feine Würfel schneiden oder reiben)
600 g	Blattspinat, TK oder frisch (etwas mehr)
15	mittelgroße weiße Champignons (je nach Größe und Belieben mehr oder weniger Champignons nehmen)
3 EL	Butter oder Butterschmalz
200 g	Cuisine Noblesse Sahne
100 g	Cuisine Noblesse Crème fraîche oder Schmand
Gewürze	Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskat

ZUBEREITUNG

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Spinat auftauen, abtropfen und vorsichtig auseinanderziehen. Die Champignons vierteln oder in Scheiben schneiden.
2. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Schalotten und Knoblauchwürfel darin andünsten.
3. Den Spinat in die Pfanne geben und kurz andünsten, danach die Sahne, Crème fraîche und die Champignons dazugeben und verrühren. Leicht einkochen, bis der Spinat eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Muskat abschmecken.

DIJON-SENF SABAYON :

2	Schalotten oder eine kleine halbe Zwiebel (in sehr feine Würfel schneiden)
3	Pfefferkörner
	Etwas Estragon
250 ml	Riesling
5	Eigelb
3 TL	feiner Dijon-Senf
Gewürze	Salz aus der Mühle, etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Schalotten schälen und fein würfeln. Pfefferkörner in einem Mörser oder mit dem Messer zerdrücken. Die Estragonblätter abzupfen und klein schneiden. Alles mit dem Wein aufkochen und etwas reduzieren.
2. Weinsud durch ein Sieb gießen und ca. 100 ml der Reduktion auffangen und abkühlen lassen.
3. Ein Wasserbad vorbereiten. Wasser in einen hohen Topf gießen und aufkochen. Die Eigelbe in eine in den Topf passende Rührschüssel aus Metall geben und mit einem Schneebesen leicht aufschlagen.
4. Den etwas ausgekühlten Weinsud hinzufügen und weiter aufschlagen, bis die Eigelbmasse schaumig und cremig wird.
5. Den Dijon-Senf unterrühren und die Soße mit Salz und Zitrone abschmecken. Um das Gerinnen der Masse zu verhindern, wird diese ohne Hitze etwas weitergeschlagen.

MASTER CHEF EDITION

Auf der Haut gebratenes Rotbarschfilet

MIT PORTWEINBUTTER, AUF ORANGE-FENCHEL-GEMÜSE

ZUTATEN FÜR CA. 6 PERSONEN

GEBRATENES ROTBARSCHFILET

6	MASTER CHEF EDITION Rotbarschfilets, 140–160 g, mit Haut
4 EL	Butterschmalz
60 g	flüssige Butter
Gewürze	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft

ZUBEREITUNG ROTBARSCHFILET

1. Für den Fisch den Backofen auf 70 °C vorheizen. Die Rotbarschfilets kurz unter fließendem kaltem Wasser abwaschen, mit Küchenpapier vorsichtig trocken tupfen. Danach den Fisch auf der Fleischseite mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.
2. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und den Fisch darin bei mittlerer Hitze auf der Hautseite goldbraun braten, bis die Fleischseite noch etwas glasig ist. (Am Anfang des Bratvorgangs die Filets etwas beschweren, damit sie sich nicht nach oben wölben können.)
3. Den Fisch ständig mit der noch zugesetzten flüssigen Butter beträufeln und in einer Auflaufform im heißen Ofen nachziehen lassen, so dass er in der Mitte noch glasig ist.

ORANGE-FENCHEL-GEMÜSE

2	Schalotten oder eine kleine halbe Zwiebel (in feine Würfel schneiden)
3	mittelgroße frische Fenchelknollen
6 EL	Butterschmalz
2	Orangen
1/8 l	Orangensaft
200 g	Cuisine Noblesse Sahne
100 g	Cuisine Noblesse Crème fraîche oder Schmand
Gewürze	Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Honig

ZUBEREITUNG ORANGE-FENCHEL-GEMÜSE

1. Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Fenchel halbieren und den harten Strunk entfernen. Das Fenchelgrün entfernen und beiseitelegen. Die Fenchelknollen mit einem Hobel oder von Hand in feine gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin glasig schwitzen, den Fenchel dazugeben und leicht anbraten.
3. Danach mit dem Orangensaft ablöschen, die Sahne und Crème fraîche zugeben und alles leicht einkochen bis der Fenchel eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Honig abschmecken.
4. Die Schale der Orangen abschneiden und mit einem scharfen Messer an den Innenwänden einschneiden, um die Filets herauszulösen.
5. Die vorbereiteten Orangenfilets und den restlichen Saft der Orange unter das Fenchelgemüse heben.

PORTWEINBUTTER

3	Schalotten oder eine kleine halbe Zwiebel (in sehr feine Würfel schneiden)
200 g	Butter
1 TL	Zucker
1 TL	Honig
150 ml	Portwein
1	Knoblauchzehe
60 ml	Rotwein
1 TL	Balsamico-Creme

Frische gehackte Kräuter, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Rosmarin

Getrocknete Kräuter, z. B. Majoran und Thymian

ZUBEREITUNG PORTWEINBUTTER

1. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in etwas Butter anschwitzen. Zucker und Honig dazugeben, karamellisieren, mit etwas Portwein ablöschen und kurz einkochen lassen.
2. Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Messer und grobem Salz zerreiben. Knoblauch, Portwein, Rotwein, Balsamico und die Gewürze langsam eindicken.
3. Die Kräuter fein hacken und zur Rotweinreduktion geben, kurz auskühlen lassen.
4. Die restliche Butter erwärmen, schaumig aufschlagen und nach und nach mit der Rotwein-Kräuter-Reduktion vermischen.

Starke Foodservice-Marken für Ihren Erfolg!

Hochwertige Convenience-Vielfalt für Gemeinschaftsverpflegung, Catering, Gastronomie und mehr.

KARL KEMPER

Convenience. Vielfalt. Tradition seit 1975.

Karl Kemper, die zur European Convenience Food GmbH gehörende Traditionsmarke für TK-Convenience, steht seit 1975 für ein breites Convenience-Sortiment an Fleischspezialitäten. Besonders ist hier das vielfältige Rouladensortiment hervorzuheben. In einer großen Auswahl an Fleischrouladen vom Rind, Schwein und Geflügel sind selbstverständlich auch die traditionellen Weiß-, Rot- und Wirsingkohlrouladen zu finden.

Das gesamte Sortiment zeichnet sich durch gut kalkulierbare Verpackungs- und Gewichtseinheiten sowie verschiedene Kombinationen von Zutaten und Gewürzen aus und lässt hierdurch viel Raum für kreative Arrangements und abwechslungsreiche Speisepläne.

Weitere Infos unter:
www.karl-kemper.de

Rinderroulade „Hausfrauen Art“, Sous-Vide gegart & gebräunt

Vegeta

Von Gemüse inspiriert – für Genuss kreiert

Vegeta, die vegetarische TK-Convenience-Marke der European Convenience Food GmbH, ist Innovationsführer, wenn es um leckeren und erstklassigen Genuss aus der Gemüsewelt geht.

Mit einem mehr als 100 vegetarische und vegane Produkte umfassenden Sortiment deckt der Spezialist seit über 25 Jahren die verschiedenen Segmente des Außer-Haus-Marktes ab, wobei nach dem „Vegeta-Clean-Label“-Prinzip auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten, Hefeextrakt sowie künstliche Farb- und Konservierungs-stoffe verzichtet wird. Mit innovativen Interpretationen von Foodtrends setzt Vegeta Gemüse schmackhaft in Szene.

Weitere Infos unter:
www.vegeta.de

Quinoa-Erbsen-Frikadelle

ECF European Convenience Food

Weitere Infos unter:
ecf-group.com

Maritimes für den Tisch

von Lena Jochum

WENN DIE KÜSTE NICHT VOR DER HAUSTÜR LIEGT UND DIE LUFT NICHT NACH SALZ SCHMECKT, DANN HOLEN WIR UNS DAS MEER GANZ EINFACH AUF DEN TISCH. MIT BLAUTÖNEN UND NATURMATERIALIEN LÄSST SICH SCHNELL UND STILVOLL EIN MARITIMES AMBIENTE SCHAFFEN. UND DAS GANZ OHNE MÖWEN UND MUSCHELN.

Heute machen wir blau

Jedes Stück der Linie **WIR MACHEN BLAU** von KAHLA Porzellan ist ein Unikat. Die blaue Farbe wird in **HANDARBEIT** auf Teller, Tassen und Schüsseln gemalt, gespritzt oder gewischt. Alle Teile der Kollektion lassen sich miteinander kombinieren und ergeben immer ein stimmiges Bild.

www.kahla-porzellanshop.de

Robust & edel

Normale Gläser kann ja jeder. Die Gläserkollektion **BOSTON VON VILLEROY & BOCH** ist ein echter Hingucker auf dem Tisch. Mit dem ausdrucksstarken **FACETTENMUSTER,** der robusten Verarbeitung und der bläulichen Färbung sind die Gläser perfekt für den edlen, aber bodenständigen Look.

www.villeroy-boch.de

Gestrandet

Die hölzernen Kerzenständer erinnern an **TREIBHOLZ,** das an stürmischen Tagen an Land getrieben wird. Als dekorative Elemente auf dem Tisch sorgen sie nicht nur für **RUSTIKAL-MARITIMES AMBIENTE,** sondern auch für gemütliches Licht.

www.vega-direkt.com

Gerüstet gegen Gräten

Beim Fischverzehr **EIN MUSS: DAS RICHTIGE FISCHBESTECK.** Das besteht aus einer breiten, flachen Gabel und einem stumpfen Schieber. Mit dem Schieber lässt sich die Haut vorsichtig entfernen. Gräten kann er nicht durchtrennen, das könnte beim Essen nämlich gefährlich werden. Die flache Gabel macht es leichter, das Fischfleisch von den Gräten abzuheben. Auch optisch kann das Fischbesteck überzeugen.

www.gastro-inn.de

Kein Seemannsgarn

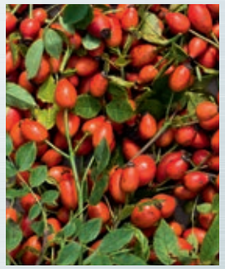
Dafür ist es aber ein stilechtes Tau, das dieses Windlicht ziert. Das Zusammenspiel von Glas und Naturmaterialien ist charakteristisch für den maritimen Stil.

www.vega-direkt.com

erlenbacher
...so backen Meister!

HAGEBUTTENTORTE
MIT PROTEINREICHEM SKYR

- Skyr: der natürlich frische Trend aus Skandinavien
- Mit aromatischen Hagebutten, verarbeitet nach traditionellem Rezept
- Handwerkliche Optik mit authentischem Look



EINMAL PROBIERT – FÜR IMMER VERFÜHRT

www.erlenbacher.de

BITTE MEER DAVON

von Bettina Schneider

DAS **THEMA ALGEN** HAT IN DEN LETZTEN JAHREN EINEN IMMER HÖHEREN STELLENWERT EINGENOMMEN – GERADE AUCH IN DER DEUTSCHEN SPITZENGASTRONOMIE. WURDEN DIE ZARTEN PFLANZEN BISHER OFTMALS **NUR ALS DEKORATION** ODER ALS BESTANDTEIL VON SALATEN VERWENDET, SIND SIE HEUTE SOGAR IN **DESSERTKREATIONEN** ZU FINDEN. **IN IST, WAS VERRÜCKT IST?** DA IST WAS DRAN. ABER WIR FINDEN DAS SPIEL MIT AROMEN UND FARBEN AUS DER NATUR, DIE ALLE SINNE ANSPRECHEN, ÄUSSERST INTERESSANT.

Die kreative Patisserie erfindet das Dessert immer wieder neu und spielt dabei mehr und mehr mit Aromen und geschmacklichen Gegensätzen. Fragt man innovative Köche und Patissiers, stehen **Zutaten aus dem Meer** derzeit ganz hoch im Kurs. Neue spannende Wege und **provokante Kombinationen** von natürlichen Zutaten brechen mit dem gewohnt süßen Ende des Menüs. War dieses doch lange Zeit vorhersehbar, meistens in Richtung sahnig oder schokoladig oder mit anderen Worten: oft langweilig. Dieser Ruf und die immer größer werdende Nachfrage nach **gesundem Essen** erklärt auch, warum Patissiers nach neuen Zutaten und Techniken suchen. Nun kommen eben auch Algen auf den Tisch, die perfekt für **Kombinationen mit Frucht und Eis** sind, um hier nur ein Beispiel zu nennen.

VON NATUR AUS SUPER

Neben völlig neuen Geschmackskombination, die sich verwirklichen lassen, sind Algen als Zutat nebenbei auch noch gesund. Eine Besonderheit der Alge liegt in ihrer **hohen Aufnahmefähigkeit von Nährstoffen.** Sie nimmt die Nährstoffe direkt aus dem Wasser auf und steckt somit voller Vitamine, essentieller Aminosäuren, Ballaststoffe und ungesättigter Fettsäuren. Außerdem enthält sie Mineralien und sehr wichtige Spurenelementen wie Eisen, Zink, Selen, Fluor und Jod.

Die Bezeichnung **„Superfood aus dem Meer“** ist hier also absolut gerechtfertigt. Somit ist ein weiterer Pluspunkt für Algen als „die“ kreative und gesunde Dessertzutat gegeben. Hinzu kommt, dass gerade Algen, wie z. B. die Mikroalge Spirulina, für eine völlig neue Farbwelt bei Dessertkreationen sorgen. Die in Pulverform erhältliche Alge färbt flüssige Lebensmittel blau. Greifen wir also auf, dass es in ist, **mit allen Sinnen zu essen,** ist es nicht verwunderlich, dass dieser Trend weltweit immer mehr Fans erhält. Sogenannte **Ocean-Bowls** und **Mermaid-Desserts** sind en vogue.

LESESTOFF

Was bietet sich in diesem Zusammenhang besser an, als den **Patissier Andy Vorbusch** nach einem Dessertrezept zu fragen? In dem neuen Kochbuch „Algen und Küstengemüse“ sind zahlreiche neue Rezepte zu finden, die Lust auf nachkochen und Meer machen.

256 Seiten, www.matthaes.de

KOMBUEIS MIT Mandarinen-Cremeaux & Lakritz-Algen-Streusel

BY ANDY VORBUSCH

KOMBUEIS

680 ml	Sojamilch
680 ml	Vollmilch
60 g	Zuckerkombu
150 g	Zucker
8 g	Eisstabilisator
200 ml	Wasser
100 g	Invertzucker

MANDARINEN-CREMEAUX

70 ml	Vollmilch
2 g	Agar-Agar
200 g	Vollei
110 g	Zucker
110 g	Mandarinensaft
45 g	Yuzu- oder Zitronensaft
260 g	kalte Butter

LAKRITZ-ALGEN-STREUSEL

125 g	Magermilchpulver
50 g	Mehl
30 g	Stärke
75 g	Muscovadozucker
110 g	Butter
15 g	Matsubadaki-Lakritz-Alge

ZUM ANRICHTEN

Früchte (z. B. Birne, Pflaume, Kaki)
Kräuter und Eiskrautblüten
Helle Sojasoße

1. Soja- und Vollmilch auf 70 °C erhitzen, mit den Algen vakuumieren und über Nacht ins Kühlhaus legen.
2. Zucker mit dem Eisstabilisator mischen, in das Wasser einrühren, den Invertzucker zugeben und unter Rühren aufkochen. Diesen Sirup leicht abkühlen lassen, zu der Algenmilch gießen und mixen. Über Nacht stehen lassen, dann im Pacojet weiterverarbeiten.
3. Für das Mandarinen-Cremeaux Milch und Agar-Agar mixen, mit Ei, Zucker und den Säften mischen und unter Rühren aufkochen. Die Masse auf 40 °C abkühlen lassen. Butter in Würfel schneiden und mit einem Mixstab unter die Masse mixen.
4. In Formen füllen und gefrieren, dann aus der Form lösen und im Kühlschrank aufbewahren.
5. Zur Herstellung der Lakritz-Algen-Streusel alle Zutaten mit der Hand zu Streuseln verarbeiten. Diese 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann im Ofen bei 160 °C etwa 10 Minuten backen.
6. Zum Anrichten die Lakritz-Algen-Streusel mit einem Ring zu einem flachen Boden drücken. Kombueis und Mandarinen-Cremeaux darauf anrichten. Früchte in dünne Scheiben schneiden und zu kleinen Blüten aufrollen. Diese zwischen Eis und Cremeaux legen. Mit frischen Kräutern und Blüten garnieren. Dessert am Tisch mithilfe eines Duftzerstäubers mit heller Sojasoße benetzen.

MÄNNER SACHE

VIELE ALLTÄGLICHE ROUTINEN WERDEN DURCH NEUE TECHNOLOGIEN UND GADGETS IMMER BEQUEMER UND FUNKTIONALER GESTALTET. DABEI MÜSSEN ES NICHT NUR ÜBERRASCHEND VISIONÄRE ERFINDUNGEN SEIN, SONDERN OFTMALS SIND ES DIE NAHELIEGENDEN IDEEN, DIE EINFACH NUR IN RÄUME WIE DIE KÜCHE ODER SITUATIONEN RUND UM ESSEN TRANSPORTIERT WERDEN MÜSSEN.

von Bettina Schneider

GAREN OHNE HITZE?

Der Dialoggarer von Miele nutzt bereits vorhandene Technologien aus der Medizin, um das Garen bzw. Backen zu revolutionieren. Die **„M Chef"-Technologie** geht demnach intelligent auf die Beschaffenheit von Lebensmitteln ein und nutzt **elektromagnetische Wellen** mit wechselnden Frequenzen. Im Garer selbst befinden sich dazu zwei Antennen, welche diese Wellen aussenden und empfangen. Ein „Dialog" zwischen **Garer und Nahrung** kommt zustande. So kann beispielsweise erkannt werden, wie viel Energie ein Lebensmittel während des Garprozesses aufnimmt. Auch können unterschiedliche Lebensmittel zur selben Zeit mit demselben Gerät zubereitet werden. Exemplarisch für die Zubereitungsmöglichkeiten des Dialoggarers ist der **Fisch im Eisblock:** Der rohe Fisch ist nach nur wenigen Minuten gegart, während das Eis selbst nach wie vor gefroren ist.

www.miele.de

MIT SOUND GEGEN DEN DUNST

Früher waren Dunstabzugshauben vor allem dazu da, schlechte Luft aus der Küche nach draußen abzutransportieren. Heute wird nicht nur die Luft gefiltert, sondern die Geräte können noch viel mehr: **glasklaren Sound mit Design-Anspruch kombinieren.** Der Hersteller **Berbel** kooperiert hierzu mit dem deutschen Elektroakustik-Hersteller **T+A.** Ergebnis ist die **Skyline Edge Sound,** ein wahres Highlight in jeder Küche, das per WLAN oder Bluetooth die Lieblingsmusik zum Kochen liefert. Bei dieser Erfindung wird der Lebensraum Küche wirklich ernst genommen und sorgt für mehr Stimmung, während der Kochlöffel geschwungen wird.

www.berbel.de

KÜCHENWERKZEUG FÜR ECHTE KERLE

Darauf haben wir doch schon lange gewartet: Kochutensilien im **handlichen Format des Schweizer Taschenmessers.** Im eingeklappten Zustand etwas größer als das original Schweizer Armeemesser, sind Käsehobel, Löffel, Knoblauchpresse und Co. praktische kleine Helfer für unterwegs. Klar ist das Gadget nicht gerade praktisch bei größeren Mengen, aber wenn es einmal schnell gehen muss oder man den **perfekten Gentleman** abgeben möchte, ist dieser Alleskönner ein absolutes Highlight.

www.ghbass.com

Pulled Burger
— Schnell, einfach und vielseitig einsetzbar
— Für Ihre individuelle Rezepturgestaltung
— Kalkulationssicherheit
— Mit leicht süßlicher (Chik'n®) oder würziger (Pork) BBQ-Sauce verfeinert

Pulled Sliders
— Komplett fertiger Slider
— Rundum Handmade
— Mit würzig-rauchiger BBQ-Sauce, herzhaft-süßer Honig-Senf-Sauce oder rauchig-scharfer Chipotle-Sauce

Pulled Pork Bites
— Innovativ: Pulled als Finger Food
— Schonend gegarte Schweineschulter
— Würzig-rauchige BBQ-Sauce

PULLED MEAT FÜR BURGER & FINGER FOOD IN NOCH NIE DAGEWESENER FORM!

SALOMON-FOODWORLD.COM

Mehr als Bollenhut & Kuckucksuhr

DER SCHWARZWALD WEISS, WIE GENUSS GEHT

von Lena Jochum

LÄNDLICHES IDYLL, FRAUEN IN TRADITIONELLEM GEWAND UND MIT ROTEM BOLLENHUT, SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE – UM DEN SCHWARZWALD RANKEN SICH ZAHLREICHE KLISCHEES. DABEI HAT DIE REGION IM SÜDEN DEUTSCHLANDS SO VIEL MEHR ZU BIETEN! ANLÄSSLICH DES 30-JÄHRIGEN INTERGAST-JUBILÄUMS NEHMEN WIR DIE HEIMAT DER INTERGAST-ZENTRALE MAL ETWAS GENAUER UNTER DIE LUPE.

Immer wieder aufs Neue begeistert der Schwarzwald mit Wiesen, Wasserfällen und idyllischer Wildnis. Die Schwarzwaldregion hat eine Fläche von rund **11.000 km²** und umfasst unter anderem das namensgebende Mittelgebirge – das größte und höchste deutsche Mittelgebirge. Ob Wandern, Skifahren oder einfach die Natur genießen – der Schwarzwald lässt in Puncto Freizeitgestaltung an der frischen Luft keine Wünsche offen. Einheimische wie Touristen schätzen die Region und ihre landschaftliche Vielfalt.

ZWISCHEN KLISCHEE UND TRADITION

Die Schwarzwälder lieben ihre Heimat, dementsprechend pflegen sie ihre Brauchtümer und Traditionen. Viele davon sind heute allseits bekannte Klischeebilder. So ist etwa der **Bollenhut,** der Teil der traditionellen Frauentracht ist, längst zum unverkennbaren Markenzeichen der Region geworden. Dass die sogenannte Gutacher Tracht eigentlich nur in den Gemeinden Gutach, Kirnbach und Reichenbach getragen wird, wissen die wenigsten. Mindestens ebenso populär ist die **Kuckucksuhr,** die seit hunderten Jahren aufwendig von Hand geschnitzt wird und der Inbegriff von Handwerk und Können ist.

DEUTSCHLANDS GENIESSER-ECKE

Auch für seine kulinarischen Spezialitäten ist der Schwarzwald bekannt: **Schwarzwälder Schinken und Kirschtorte** sind weltweit beliebte Klassiker. Um die Bedeutung des Schwarzwaldes als Genussregion weiß auch die Gastronomie – nirgendwo gibt es so viele Sternerestaurants wie hier! Nicht umsonst wird der Schwarzwald also auch als Deutschlands Genießer-Ecke bezeichnet.

DEFTIG, BODENSTÄNDIG, LECKER

Die typische Schwarzwälder Küche vereint Elemente aus Schwaben und Baden, an der einen oder anderen Stelle sind sogar elsässische und schweizerische Einflüsse zu erkennen. **Besonders beliebt bei den Schwarzwäldern?** Ein klassisches Vesper (ausgesprochen „Feschba") mit zwei dicken Scheiben Bauernbrot, verschiedenen Wurst- und Fleischspezialitäten und –selbstverständlich – köstlichem Schwarzwälder Schinken. Natürlich bleibt die Küche nicht immer kalt. Wesentlicher Bestandteil vieler typischer Gerichte sind **Spätzle.** Mit Emmentaler Käse vermengt werden daraus zum Beispiel leckere Kässpätzle gezaubert. Ebenfalls nicht wegzudenken aus der Schwarzwälder Küche: unterschiedlichste Suppen wie etwa Kartoffel- oder Flädlesuppe. Letztere ist eine würzige Fleischbrühe mit Pfannkuchenstreifen als Einlage. Ob **Sterneküche oder Hausmannskost –** abgesehen von dem einmaligen Naturerlebnis und den spannenden Traditionen belohnen vor allem Gaumenfreuden für einen Ausflug in den Schwarzwald!

Inspiration von Köchen für Köche

Wer wir sind

Wir unterstützen Köche auf der ganzen Welt dabei, schmackhafte und gesunde Mahlzeiten anzubieten, die ihre Gäste begeistern. Wir entwickeln Zutaten, die bei der täglichen Arbeit wertvolle Zeit sparen und gehen dabei keine Kompromisse beim Geschmack ein. Darüber hinaus möchten wir allen Bedürfnissen nachkommen und deshalb bieten unsere Produkte eine professionelle und qualitative Lösung für alle – von der gehobenen Gastronomie bis hin zum Social Bereich.

WIR BEDANKEN UNS FÜR 30 JAHRE PARTNERSCHAFT

Unsere Marken – zuverlässig, effizient, stark

KNORR
Bei KNORR dreht sich alles um den besten Geschmack. Wir sind selbst Köche und wissen deshalb genau, was Ihre Bedürfnisse sind.

KNORR PROFESSIONAL
Eine hochwertige Alternative zu selbst gemacht! 100 % authentischer Geschmack und mehr Zeit für Individualität.

PFANNI
PFANNI Produkte bieten der modernen Großküche, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung hohe Gelingsicherheit und Qualität.

MONDAMIN
MONDAMIN – die Nr. 1 Bindemittel-Marke in Deutschland – Roux, Saucenbinder und feine Speisestärke.

HELLMANN'S
Bring out the best! HELLMANN'S steht seit 1912 für authentischen Geschmack und beste Zutaten. Die Saucen bieten eine ideale Basis für eigene Kreationen und verleihen Burger, Pommes und Co. eine Extraportion Genuss.

RAMA CREMEFINE
Die clevere Alternative zu Sahne. Schmeckt wie Sahne, bietet jedoch viele funktionale Vorteile für die Profiküche. Wem erhöhte Hitze-, Säure-, Alkohol- und Standstabilität wichtig sind, der wird RAMA CREMEFINE lieben.

LUKULL
Hochwertige Convenience-Qualität exklusiv für die professionelle Küche. Durch den Systemgedanken lassen sich die LUKULL Produkte ideal miteinander kombinieren.

Gute Vorsätze einhalten macht glücklich. Spannende Rezepte und Tipps zum Thema bewusste Ernährung unter **www.ufs.com/supermoodfood**

Die passenden Produkte bekommen Sie **im Online-Shop: www.ufs.com**

Unilever Food Solutions

ONLINE-SHOP

Das geht unter die Haut

Storchenest RESTAURANT

Von Überraschungseffekten und ganz viel Leidenschaft

von Lena Jochum

2017 erfüllten sich Francesco D'Agostino und seine Frau Bethania mit dem **Storchenest in Kehl am Rhein** den Traum vom eigenen Restaurant. Im traditionellen Ambiente der urigen Pilsstube werden die Gäste immer wieder mit kreativ-moderner Küche überrascht. Der leidenschaftliche Koch brennt für das, was er tut. **Ein Tattoo auf seinem Unterarm zeigt Küchenutensilien und ist eine Liebeserklärung an seinen Beruf.** Das ist Leidenschaft, die unter die Haut geht! Ohne ein Wort Deutsch zu sprechen, kam der in Venezuela aufgewachsene Italiener nach seiner Ausbildung nach Offenburg, arbeitete seither in verschiedenen Restaurants. Jetzt kann Francesco D'Agostino endlich seine ganz persönlichen Ideen umsetzen. Uns erzählt er, wie es zu dem eigenwilligen Konzept im Storchenest kam und was dahintersteckt.

1. SEIT MAI 2017 BETREIBST DU MIT DEINER FRAU DAS STORCHENEST IN KEHL. HAST DU DENN SCHON IMMER VON EINEM RESTAURANT GETRÄUMT?

Eigentlich ja. Es war schon immer mein Wunsch, einmal ein eigenes Restaurant zu führen, weil es immer schwierig ist, sich dem Stil eines anderen anzupassen. Aber irgendwie hatte ich nie den Mut. Ich wusste ja, dass das sehr viel Arbeit bedeuten würde. Hinzu kommt, dass es in einem fremden Land auch gar nicht so einfach ist, alle Abläufe neu kennenzulernen und die Bürokratie zu verstehen. Als sich die Möglichkeit ergab, das Storchenest zu übernehmen, hat dann aber alles irgendwie geklappt.

2. DU LEITEST DIE KÜCHE, DEINE FRAU KÜMMERT SICH UM DEN SERVICE. WAR ES EUCH VON ANFANG AN WICHTIG, DAS STORCHENEST ALS FAMILIE ZU FÜHREN?

Das war auf jeden Fall unser Ziel. Ich koche sehr gerne und meine Frau macht sehr gerne den Service. Wir beide machen das, was wir tun, mit viel Herzblut und das ergänzt sich einfach gut. Unser restliches Team ist zwar klein, aber absolut qualifiziert. Auch der Service weiß ganz genau, was wie schmecken soll und welcher Wein wozu am besten passt. Wenn Zeit dafür ist, unterstütze ich auch mal den Service. So kann ich den Gästen am besten vermitteln, was wir hier eigentlich machen, was sie essen und warum.

3. EUER KONZEPT IM STORCHENEST IST EIGENWILLIG – RUSTIKALE PILSSTUBE UND MODERNE, KREATIVE KÜCHE. WIE KAM ES ZU DIESER IDEE?

Da kam eins zum anderen. Anfangs wollten wir erstmal keine Unsummen in eine neue Einrichtung investieren, bevor wir wussten, ob wir tatsächlich Erfolg haben werden und wie unser Konzept ankommt. Wichtiger sind für mich sowieso immer Qualität und Geschmack. Unser Geld haben wir darum zunächst nicht für neue Möbel, sondern für hochwertige Produkte ausgegeben. Das Geschmackserlebnis, das ein Gast hat, ist für uns hier entscheidend. Und natürlich, dass er gerne wiederkommt.

4. DU BRICHST ALSO BEWUSST MIT DEN ERWARTUNGEN DEINER GÄSTE?

Wir überraschen unsere Gäste sehr gerne, ja. Sie kommen rein, sehen altmodische Tische, dunkles Holz und die riesige alte Theke. Alles ist noch von 1983, als unsere Vorgänger das Storchenest eröffnet haben. Immer wieder gibt es natürlich Gäste, die erst einmal skeptisch sind. Sie denken, sie wären in einer urigen Kneipe, suchen dann aber vergebens nach Schnitzel und Wurstsalat auf der Karte. Aber genau darum geht es uns. Wir wollen diese Barriere brechen. Zwar steht bei uns dieses ganze alte Zeug rum, trotzdem bekommen unsere Gäste bei uns sehr gutes Essen, ausgezeichnete Weine und einen tollen Service.

5. WIE WÜRDEST DU DEINE KÜCHE BESCHREIBEN?

Das ist natürlich schwierig zu definieren. Ich sage immer, wir haben eine „frische Marktküche". Das bedeutet eigentlich, dass wir immer wieder auf der Suche nach dem besten Produkt sind. Auf dem Markt bekommen wir saisonale und regionale Produkte, die sind frisch und lecker. Im Winter gibt es bei uns zum Beispiel keine Tomaten oder Gurken, sondern nur Wintergemüse. So unterstützen wir auch Bauern und Produzenten hier aus der Region! Die Gerichte auf unserer Karte richten sich danach. Entsprechend meines eigenen Werdegangs kommen dabei ganz unterschiedliche, internationale Einflüsse zum Tragen. Ich habe italienische Wurzeln, bin in Venezuela aufgewachsen und habe dort auch meine Ausbildung als Koch absolviert. Anschließend kam ich nach Europa, habe an der Schule „Le Cordon Bleu" die französische Küche erlernt und arbeite jetzt seit einigen Jahren in Deutschland. Alle vier Kulturen spiegeln sich in unserer Küche wider. Wir lassen immer wieder einzelne kulinarische Elemente aus Italien, Südamerika, Frankreich und Deutschland einfließen, kombinieren und interpretieren sie immer wieder neu. Diese Mischung ist sehr spannend!

6. DU BIST IN DER KÜCHE ALSO FLEXIBEL UND SPONTAN. LEGST DU DESHALB WERT AUF EINE TÄGLICH WECHSELNDE SPEISEKARTE?

Dass unsere Karte sich jeden Tag ein bisschen ändert, hat vor allem damit zu tun, wie wir hier einkaufen. Wir gehen auf den Markt, schauen dann in den Kühlschrank und daraus entwickeln wir dann unsere Gerichte. Außerdem kaufen wir immer nur in kleinen Mengen ein, um am Ende möglichst wenig wegwerfen zu müssen. Deshalb gibt es von einem Gericht auch maximal 10 bis 15 Portionen, so dass das Gericht dann höchstens zwei Tage auf unserer Karte zu finden ist. Das ist zwar etwas aufwendig, weil wir uns jeden Tag etwas Neues überlegen müssen, aber dadurch können wir auch sehr kreativ sein.

7. WELCHE PLÄNE HABT IHR MIT DEM STORCHENEST FÜR DIE ZUKUNFT?

Peu à peu werden wir sicherlich unsere Räume anders gestalten. Wir werden aber niemals das modernste Restaurant der Welt sein, das würde irgendwie nicht mehr zu dem passen, was wir hier machen wollen. Wir wollen den rustikalen Charakter bewusst beibehalten. Letztendlich soll sich jeder bei uns wohlfühlen können!

8. ZU GUTER LETZT: WAS IST DENN DEIN PERSÖNLICHES LIEBLINGSGERICHT?

Mein absolutes Lieblingsgericht ist die Hähnchensuppe meiner Frau. Die schmeckt bei ihr einfach immer viel besser als bei mir.

g'schabte Spätzle

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

10 Fakten über Pfeffer

von Bettina Schneider

1. Warum wir von Pfeffer niesen müssen:

Das liegt an dem natürlichen Inhaltsstoff **Piperin.** Dieses Alkaloid ist für den scharfen Geschmack verantwortlich und reizt die Nasenschleimhäute bei leichtestem Kontakt. Unser Körper schüttet daraufhin Histamin aus, welches das Niesen auslöst.

2. kostbar wie Gold

Es gab Zeiten, in denen Pfeffer so kostbar wie Gold war. Städte wurden niedergebrannt und Handelsabkommen geschlossen, was an den gefährlich langen Transportwegen lag.

3. Pfeffer macht glücklich!

Der Stoff Capsaicin ist im Pfeffer enthalten und für die Freisetzung von Endorphinen verantwortlich.

4. Schwarz, grün oder weiß?

Nein, keine unterschiedlichen Pfefferarten, sondern allesamt Früchte der Kletterpflanze **Piper nigrum.** Die unterschiedlichen Farben sind Indiz für Reifegrad und Verarbeitung.

5. Geh dahin, wo der Pfeffer wächst!

Diese Redensart stammt aus einer Zeit, in der Pfeffer noch aus Indien kam, also von weit weit weg.

6. Kapuzineraffen lieben Pfeffer!

Sie reiben sich gegenseitig mit Pfefferfrüchten ein, denn Mückenlarven werden so effektiv abgetötet.

7. Pfeffer ist seit Jahrtausenden das beliebteste Gewürz der Menschen!

8. Brasilien

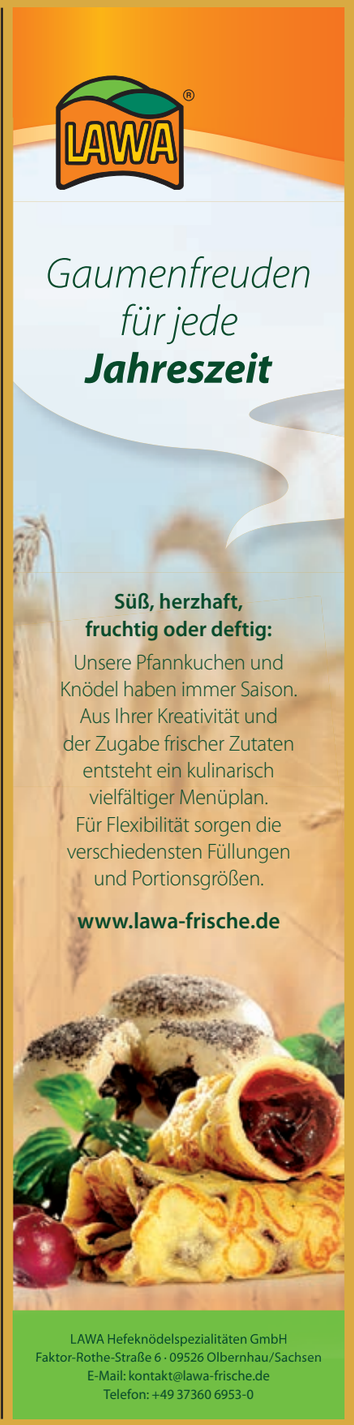
ist mit 41 % Hauptlieferant für ganzen Pfeffer. Nicht mehr wie vor Jahrhunderten Indien. (Quelle: Statista; 2015)

9. Pfeffer ist gesund!

Er wirkt entzündungshemmend, fiebersenkend und schweißtreibend. Pfeffer kann man daher auch gut als Grippemittel nutzen.

10. Pfeffer verstärkt die antientzündliche Wirkung

von Kurkuma um das 2.000-Fache. Piperin behindert den Abbau von Curcumin in der Leber und steigert so dessen Bioverfügbarkeit massiv!



Ein Löffel Geschichte

von Lena Jochum

Dr. Oetker Professional ist einer der bedeutendsten Anbieter im deutschen Außer-Haus-Markt. An den rund 700 Produkten der Marke kommt in der Branche kaum jemand vorbei. Über die Anfänge und die Weiterentwicklung des GV-Sortiments aus dem Hause Dr. Oetker wissen aber die wenigsten Bescheid. Dabei steckt dahinter eine spannende Geschichte! Grund genug, die Unternehmenshistorie und eines der seit jeher wichtigsten Produkte mal genauer unter die Lupe zu nehmen!

1949

Um 1960

1973

2003 & 2015

Heute

Seit 1899 für Großverbraucher

Die Geschichte von Dr. Oetker Professional reicht mittlerweile **über 100 Jahre** zurück. Denn bereits **1899** wurde die **Firma eto** gegründet, aus der sich dann später Dr. Oetkers Sortimentsbereich für Großverbraucher und Gastronomie entwickelte. Seit der Gründung ist das **Karlsruher Unternehmen** auf die Bedürfnisse von Gastronomen und Großverbrauchern spezialisiert. Somit ist eto das älteste heute noch tätige Unternehmen Deutschlands, das Kunden in der GV-Branche beliefert! Von Anfang an stellten Soßen, Würzmittel und vor allem Suppen das Kernsortiment von eto dar.

Die Suppen Revolution

So waren es auch die Suppen, die das Unternehmen durch die schwierige Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg brachten. Denn nachdem **Otto Graebener,** Sohn von **Firmengründer Richard Graebener,** aus der Kriegsgefangenschaft zurückkehrte, revolutionierte er den deutschen Suppenmarkt.

Im **Herbst 1949** präsentierte er auf der Frankfurter Messe seine neuen Suppen mit innovativer Rezeptur. Auch die eigens entwickelte Verpackung – ein Frischhaltebeutel aus Aluminium-Goldfolie – war auf dem damaligen Markt eine absolute Neuheit. Und so gelang es Graebener mit seinen Suppen moderne und attraktive Markenartikel zu schaffen.

Immer am Puls der Zeit

1955 wurde **eto schließlich von Dr. Oetker übernommen,** den neuen Geschäftsbereich baute man in den folgenden Jahrzehnten immer weiter aus. Die Produkte wurden allerdings weiterhin unter dem Markennamen eto vertrieben. In puncto Verpackungsdesign ging man bei den beliebten Suppen mit der Zeit: Während der **60er Jahre** standen traditionelle Elemente im Vordergrund, in den **70ern** ging es bunt zu. Das **Jahr 1984** gilt heute als der eigentliche Ursprung von Dr. Oetker Professional. Verschiedene Hersteller für den Vertrieb großverbrauchergerechter Waren schlossen sich zu der MarkenTeam Vertriebs GmbH zusammen, die **2003** dann mit **eto zu Dr. Oetker Food-Service** fusionierte. Auf den überall bekannten Namen eto sollte aber vorerst dennoch nicht verzichtet werden. Erst im Jahr **2015** mit der Umbenennung zu **Dr. Oetker Professional** war eto endgültig Geschichte. Seither werden alle Produkte unter dem Namen Dr. Oetker Professional vertrieben. Beim Design passt man sich dem Zeitgeist an und setzt heute auf klare, moderne Formen.

UNSERE SCHMUCKSTÜCKE VERFÜHREN

Pasta Fina SPECIALE begeistert mit Formvollendung, exklusiver Optik und hochwertiger Füllung. Zum Beispiel mit unserer Sorte des Jahres Saccotti Black & Gold:

- Gefüllt mit gegrillter Aubergine und geräuchertem Scamorza-Käse
- Aussergewöhnliche Black & Gold-Optik
- Voluminöse Form setzt 3D-Akzente auf dem Teller
- Perfekter Biss
- Ideal für GV-Prozesse, da 100 % vorgegart

Saccotti Black & Gold
Artikel: 903859

Ideen, Inspirationen und Innovationen finden Sie auf **www.foodservice.hilcona.com**

hilcona FOODSERVICE

Voll im Trend: Neue Gnocchi-Varianten von BÜRGER Profiküche

Gnocchi di barbabietole und Gnocchi di patate dolci ergänzen das italienische Sortiment von BÜRGER Profiküche. Mit Roter Beete und Süßkartoffel bringen sie trendiges Gemüse und spannende Farben auf den Teller!

Rezepttipp: Gnocchi di barbabietole mit Rucola und Zuckerschoten

Für 10 Portionen: 1,5 kg Gnocchi di barbabietole nach Packungsangabe zubereiten. **375 g Zuckerschoten** putzen, in kochendem Salzwasser bissfest garen und der Länge nach in feine Streifen schneiden. **125 g Sonnenblumenkerne** in einer Pfanne ohne Fett anrösten und mit **2½ EL Puderzucker** bei mittlerer Temperatur langsam karamellisieren lassen. Je **2½ EL Olivenöl** und **Butter** in einer großen Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin schwenken. Die Zuckerschoten zugeben und erwärmen. Mit etwas **Salz** und **Pfeffer** würzen. **250 g Rucola** in eine Schüssel geben und mit **5 EL Olivenöl**, **2½ EL Zitronensaft** sowie etwas Salz und Pfeffer marinieren. Jeweils etwas von dem Rucola auf Teller verteilen, die Gnocchi darauf geben und mit dem übrigen Rucola sowie den karamellisierten Sonnenblumenkernen bestreuen.

BÜRGER PROFIKÜCHE

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

KULINARISCHER KALENDER

von Bettina Schneider

HIER TRIFFT SICH DIE LEBENSMITTEL-BRANCHE IN DEN KOMMENDEN WOCHEN, UM GEMEINSAM ÜBER TRENDS, NEUHEITEN UND GESCHMÄCKER ZU INFORMIEREN UND ZU DISKUTIEREN. LASSEN SIE SICH BEREITS JETZT SCHON INSPIRIEREN UND PLANEN SIE MITHILFE UNSERES KULINARISCHEN KALENDERS IM VORAUS.

BIOFACH, NÜRNBERG

Die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel nimmt neben den Trends von heute die „nächste Generation Bio" in den Blick. Noch mehr Aussteller als im Vorjahr, zwei zusätzliche Hallen und unendliche Bio-Vielfalt.

www.biofach.de

GASTRO IVENT/FISH INTERNATIONAL, BREMEN

Die GASTRO IVENT bietet zum dritten Mal Inspiration und Lösungen für die Gastro-Szene. Dieses Jahr wächst die Messe sogar um eine weitere Halle.

www.gastro-ivent.de

INTERGAST Halle A1, Stand 410

INTERNORGA, HAMBURG

Spannende Konzepte, neue Produkte und herausragende Köpfe – die internationale Leitmesse für den Außer-Haus-Markt macht auch in diesem Jahr wieder den Unterschied. **www.internorga.de**

PROWEIN, KÖLN

Drei Tage konzentriertes Geschäft und ein hochinteressantes Rahmenprogramm machen die ProWein zum Branchentreffpunkt Nr. 1. Freuen Sie sich auf Genuss pur.

www.prowein.de

ANUGA FOODTEC, KÖLN

Die international führende Zulieferermesse der Lebensmittel- und Getränkeindustrie erweitert erneut die Ausstellerfläche. Eine neue Halle und Unternehmen aus mehr als 50 Ländern präsentieren sich auf der Anuga FoodTec.

www.anugafoodtec.de

DLG-LEBENSMITTELTAG: SENSORIK, KÖLN

Das zunehmende Gesundheitsbewusstsein und der Wunsch nach convenienten Produkten stellen die Lebensmittelproduzenten vor Herausforderungen. Der DLG-Lebensmitteltag diskutiert Entwicklungen und Strategien.

www.dlg.org

MARKT DES GUTEN GESCHMACKS, STUTTGART

Von der beeindruckenden Vielfalt regionaler Spezialitäten bis hin zu Individualität und Lebendigkeit handwerklicher Produkte: Hier treffen sich Produzenten und Kenner des guten Geschmacks. **www.messe-stuttgart.de**

FAIR HANDELN, STUTTGART

Rund 150 Aussteller präsentieren hier das ganze Spektrum fair gehandelter Güter von erstklassiger Qualität. Referenten aus Politik und Wirtschaft informieren die Besucher im Kongressprogramm über spannende Trends.

www.messe-stuttgart.de/fairhandeln

GAST, KLAGENFURT

Drei Tage lang steht Klagenfurt 2018 wieder im Zeichen der Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie. Die Zutaten für eine erfolgreiche Messe seit über 50 Jahren: alles für den Profi. Angefangen bei Lebensmitteln bis hin zum Store-Design.

www.kaerntnermessen.at

HÜLSHORST FEINKOST

FLEISCH-SNACKS IN HÜLSHORST-QUALITÄT

Wenig Zeit durch **viel** Qualität ersetzen

In Minutenschnelle mit Geschmack und Aussehen überzeugen? Unsere Produkte haben bisher jeden Appetit gestillt, Impuls-Käufer zu Stammkunden gemacht – und ein gutes Absatzplus zwischen den Hauptmahlzeiten.

Jetzt den aktuellen Katalog kostenlos anfordern:
info@huelshorst-feinkost.de

FIRMEN IN DIESER AUSGABE:

BERBEL
WWW.BERBEL.DE

BLACK FOREST JERKY
WWW.BLACKFORESTJERKY.COM

BRANDGUT
WWW.BRANDGUT.DE

CHEMEX
WWW.CHEMEXCOFFEEMAKER.COM

DR. OETKER PROFESSIONAL
WWW.OETKER-PROFESSIONAL.DE

FRAU ULTRAFRISCH
WWW.ULTRAFRISCH.DE

G. H. BASS & CO.
WWW.GHBASS.COM

GASTRO-INN
WWW.GASTRO-INN.DE

GOAT STORY
WWW.GOATSTORY.COM

HENNES' FINEST
WWW.HENNESFINEST.COM

JOSÉ GOURMET
WWW.JOSEGOURMET.COM

KAHLA
WWW.KAHLA-PORZELLANSHOP.DE

MATTHAES VERLAG
WWW.MATTHAES.DE

MIELE
WWW.MIELE.DE

PASTIFICIO NO.12
WWW.PASTIFICIO12.DE

PHILOSOFFEE
WWW.PHILOSOFFEE.DE

POTTKORN
WWW.POTTKORN.DE

SCHOLERHOF
WWW.SCHOLERHOF.DE

SOMMER KOCHT
WWW.SOMMERKOCHT.CH

STORCHENEST
WWW.STORCHENESTRESTAURANT.COM

VEGA GASTRONOMIEBEDARF
WWW.VEGA-DIREKT.COM

VILLEROY & BOCH
WWW.VILLEROY-BOCH.DE

WALKÜRE
WWW.WALKUERE-PORZELLAN.DE

ZS-VERLAG
WWW.ZS-VERLAG.COM

Chef de Cuisine 07/2018

Die Chef de Cuisine ist ein Magazin von

INTERGAST
GROSSVERBRAUCHER-SERVICE
HANDELSGESELLSCHAFT MBH

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

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

ANZEIGENSCHLUSS
Acht Wochen vor Erscheinen

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

REDAKTION
Bettina Schneider (Redaktionsleitung), Lena Jochum

ART-DIREKTION
Elisa Weimar

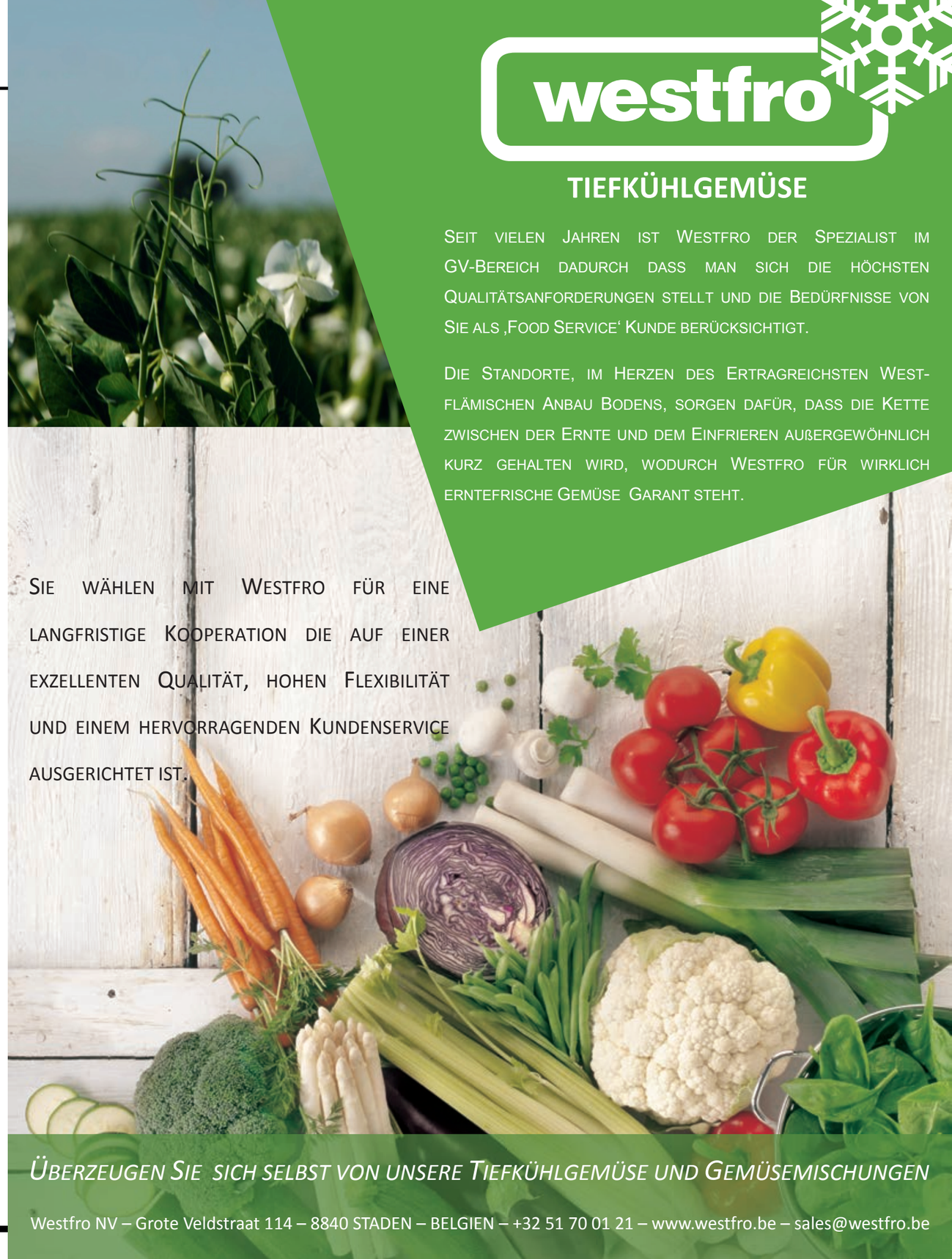
REINZEICHNUNG
Daniela Schott, Emanuele Wallat-Veronese

BILDNACHWEIS
123rf, Berbel, Black Forest Jerky, Brandgut, Brim Seafood, Chemex, Dr. Oetker Professional, flaticon.com, Fotolia, Frau Ultrafrisch, Freepik.com, G. H. Bass & Co., Gastro-Inn, Goat Story, Helge Kirchberger Photography, Hennes' Finest, Volker Hobl, INTERGAST, iStock, José Gourmet, Kahla, Robin Kranz, Kutterfisch, Matthaes Verlag, Pastifico No.12, Philosoffee, Pottkorn, Scholerhof, Stocksy, Storchenest, Vega Gastronomiebedarf, Villeroy & Boch, Walküre, Yann Sommer

DRUCK
ColorDruck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen/Germany

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

IHRE NÄCHSTE AUSGABE DER CHEF DE CUISINE ERSCHEINT IM JUNI 2018.



IM TISCHGESPRÄCH mit Roland Trettl

„Kann ein Koch, der sich schlecht anzieht, schöne Teller anrichten? Eher nicht!“ von Roland Trettl

ER WURDE NICHT ALS KOCH GEBOREN. ZUERST SPIELTE ER EISHOCKEY, WAR DJ UND JOBBTE ALS BADEMEISTER. NACH EINER KOCHLEHRE IM BOZNER PARKHOTEL HOLZNER SCHICKTE ER EIN HOLZBRETT ALS BEWERBUNG AN ECKART WITZIGMANN UND WURDE ERSTAUNLICHERWEISE ENGAGIERT. SO BEGANN ETWAS GROSSES: MEHR ALS ZEHN JAHRE REALISIERTE ER GEMEINSAM MIT DEN BESTEN KÖCHEN ALLER KONTINENTE DAS AUFREGENDE RESTAURANTKONZEPT „IKARUS“ IM HANGAR-7. SEITHER IST ER BEKANNT ALS TV-KOCH („THE TASTE“, „FIRST DATES – EIN TISCH FÜR ZWEI“, „KARAWANE DER KÖCHE“ U. V. M.) UND AUTOR.

BEI UNS RECHNET ER AB – MIT ALLEM UND JEDEM.

Eine Frage, auf die ich viel zu oft keine Antwort bekomme, betrifft die **Ästhetik.** Wie kann es sein, dass in einem Beruf, wo Ästhetik eine so große Rolle spielt wie in der Gastronomie, so viele Köche angezogen sind, als hätten sie keinen Spiegel zu Hause?
Aber machen wir es umgekehrt: Loben wir die, denen klar ist, wie sie sich anziehen müssen, welche Farben zusammenpassen, welcher Schnitt ihnen steht, was für ein Schuh getragen werden muss, wie ein Gürtel auf die Schuhe abgestimmt wird, wie ein Seidentuch ins Sakko gesteckt wird. Einen Andreas Caminada, der zu jeder Tageszeit elegant aussieht. Einen Sergio Herman, dessen Style so souverän und selbstverständlich ist, dass nichts daran rütteln kann. Einen Carlo Cracco, der sich lässig und gleichzeitig wunderbar elegant kleidet.
Man kann schon davon ausgehen, dass die modebewussten unter den Köchen auch die sind, deren Teller am schönsten angerichtet werden. Sie beherrschen das Wichtigste: **die Leichtigkeit, mit der man Formen und Farben zu etwas Neuem, Harmonischem kombiniert.**
Denn genauso, wie du es merkst, wenn sich jemand mühsam in Schale geworfen hat, merkst du es auch an den Tellern, dass sich gerade jemand beim Anrichten das Handgelenk verstaucht hat.
Für mich ist ein gewisses **Modebewusstsein eine Voraussetzung** für einen großen Koch. Wobei es natürlich dem Betrachter überlassen bleibt, zerrissene Jeans und eine kurze grüne Lederjacke als Ausdruck von Modebewusstsein zu interpretieren oder als Griff in die Altkleiderkiste.

WER MEHR ANGRIFFSLUSTIGE UND AMÜSANTE ANEKDOTEN VON ROLAND TRETTL LESEN MÖCHTE, SOLLTE SICH UNBEDINGT DAS BUCH „SERVIERT“ ZULEGEN. 208 SEITEN, ZS VERLAG

life is SWEET with AVIKO

Profitieren Sie vom Wachstumstrend

Die Nachfrage nach Süßkartoffel-Gerichten steigt. Verbraucher lieben die orange Knolle als leckere, gesunde Abwechslung zu herkömmlichen Kartoffelbeilagen - und sind sogar bereit, dafür mehr Geld auszugeben.

Als europäischer Marktführer bei Kartoffelprodukten für den Foodservice haben wir ein abwechslungsreiches Süßkartoffel-Sortiment für unterschiedlichste Gastronomiezweige und Verzehrmomente entwickelt.

Alle Produkte sind für die hohen Ansprüche in der Profiküche konzipiert und bieten genau die Vorteile, die Gastronomen brauchen, um ihre Gäste rundum zu begeistern.

Sweet Potato GN-Gratin

Sweet Potato Pommes

Sweet Potato Portions-Gratin

Sweet Potato Würfel

Mit praxisorientierten Produktvorteilen :

- Aus Süßkartoffeln aus kontrolliertem nordamerikanischem Anbau
- Mit vollem Geschmack, natürlichem Nährstoffgehalt, charakteristischer Süße und tieforanger Farbe
- Glutenfrei, vegetarisch und frei von genetisch veränderten Inhaltsstoffen
- Tiefgefroren für optimale Bevorratung und konstant beste Qualität
- Einfach in der Zubereitung und mit besonders langen Standzeiten

Hergestellt mit über 50 Jahren Kartoffel-kompetenz

Mehr Informationen, Rezepte und die Möglichkeit, Produktmuster anzufordern, unter **www.avikosweetlife.com**

www.avikosweetlife.com

AVIKO

30 JAHRE

30 JAHRE intergast
Und Dein Rezept funktioniert