

CHEF DE CUISINE

intergast
Und Dein Rezept  funktioniert



n^o

WERTSCHÖPFER
KAFFEE

INSZENIERT

9

WUSSTEN SIE SCHON? | CHEF'S REZEPT
10 FAKTEN ÜBER SCHOKOLADE | JETZT WIRD'S WILD!

” QUALITÄT
IM
EINKLANG:
BOHNE
TECHNIK
MENSCH “



DER
WERT
DES
KAFFEES
ALS
WERTSCHÖPFER



LIEBE LESERIN. LIEBER LESER.

IN DEUTSCHLAND IST KAFFEE GERADE IM AUSSER-HAUS-MARKT UND IN DER GASTRONOMIE EIN ÜBERAUS INTERESSANTER WERTSCHÖPFER. WIE GELINGT ES, GÄSTE MIT EINEM WIRKLICH GUTEN KAFFEE VON DER QUALITÄT SEINES HAUSES ZU BEGEISTERN UND AN SICH ZU BINDEN? INDEM MAN DAS ZUSAMMENSPIEL VON TECHNIK, PERSONAL UND EINGEKAUFTER QUALITÄT DER WARE VERSTEHT. WEM ES GELINGT, KAFFEE ALS VISITENKARTE SEINES HAUSES ZU VERSTEHEN, MISCHT IM HART UMKÄMPFTEN KAFFEEMARKT MIT.

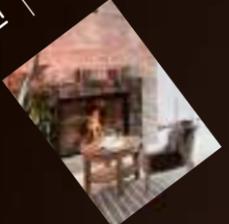
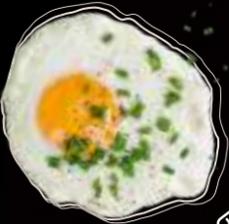
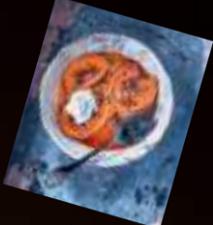
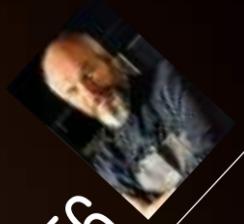
das oft so emotional umschriebene Wohlfühl Aroma eines frisch aufgebrühten Kaffees bietet viel Potenzial in der Gastronomie. Wenn man ihn denn „richtig gut“ macht. Überall sehen wir Umstrukturierungen bestehender Franchise-konzepte, bei denen das ehemalige Kerngeschäft zur Nebensache wird und der Fokus nun auf genussvollen Espresso- und Kaffeespezialitäten liegt. Neue Store-Formate passen sich zunehmend dem Zeitgeist in Europa an und Coffee Bars vermischen sich immer mehr mit gesunden Snacks. Auch immer beliebter werden Spezialitäten-Cafés, in denen geschulte Baristas voller Hingabe Kaffeeaktionen zubereiten. Betrachten wir all diese Umstrukturierungen, ist klar zu erkennen, dass immer mehr Anbieter im hart umkämpften Kaffeemarkt mitmischen.

Die Welt des Kaffees ist so vielfältig wie noch nie zuvor. Allem voran stehen **individueller Genuss, Qualität und Entschleunigung**. Genau das erkennen immer mehr Unternehmer und nutzen das Potenzial von Kaffeeaktionen in Kombination mit bestehender Gastronomie. Wie Sie den Wertschöpfer Nr. 1 für sich nutzen können, zeigen wir Ihnen im Superthema dieser Ausgabe. Denken Sie wie Ihre Gäste selbst und bieten Sie Qualität an, **denn der Kern des Geschmacks liegt in der Bohne, der Technik und dem Mensch**. Beachtet man diese drei Komponenten im Zusammenhang, ist man in der Lage, eine wirklich „exzellente Visitenkarte“ seines Hauses zu kreieren. Lässt man nur eine Komponente außer Acht, ist es schwer, auf dem Kaffeemarkt gegen all die anderen Anbieter zu bestehen.

In **11 Hot Stories** widmen wir uns Themen rund um **Qualität, fairen Genuss, Tradition, Third-wave-Kult, Kaffeekonzepte, Technik, Entschleunigung, Sortenvielfalt, Aromengeber, Barista-Know-how und neueste Kaffeetrends**. Wir zeigen Ihnen, wie einfach es sein kann, mit einem so emotional aufgeladenen Genussprodukt und in der Zubereitung doch so einfachen Getränk Kunden zu begeistern und zu binden.

Viel Spaß bei dieser Ausgabe wünscht Ihnen

Ihr Ralf Lambert
Geschäftsführer INTERGAST

6	BRANDHEISS	
8	BLICKWINKEL	
12	GEKOSTET	
14	INTERGAST JUBILÄUM	
16	BLOGS WE LOVE!	
44	CHEFS REZEPT	
48	DAS GEFÄLLT	
50	SÜSSE SÜNDEN	
54	REGIONALE HELDEN	
56	HUT ABI!	
58	SCHON GEWUSST?	
60	SKREI-SPECIAL	
64	IMPRESSUM	
66	JETZT WIRD ABGERECHNET!	
52	MÄNNERSACHE	

WERTSCHÖPFER
KAFFEE

AB SEITE 18

INSZENIERT

SUPERTHEMA

AFRIKANISCH GEWÜRZT & DUFTEND DEKORIERT

Harissa

die Schärfe Nordafrikas

Dekor Deluxe

kulinarisch bunter
Blumengruß

www.wiberg.eu  



EIN Fest DER Sinne!

GIBT ES EINE SCHÖNERE JAHRESZEIT ALS DEN HERBST? DRAUSSEN WIRD ES KÄLTER, DIE NATUR DUFTET NACH ERDE UND LAUB, DIE LUFT IST KLAR UND FRISCH. NEHMEN SIE SICH ZEIT FÜR GENUSSVOLLE STUNDEN UND BIETEN SIE IHREN GÄSTEN EIN KLEIN WENIG AUSZEIT MIT AUSGESUCHTEN SPEZIALITÄTEN!

von Bettina Schneider



Taxi Marrakech

50 G, WWW.WILDCORN.DE

Jetzt kommt Wildcorn: nachhaltiger unfritierter Knabberspaß aus 100 % natürlichen Zutaten. Ohne Gluten, ohne Laktose, ohne Zuckerzusätze und mit Bio-Mais. Die Sorte Taxi Marrakech ist perfekt für alle, die das Fernweh ins Morgenland plagt. Das Wechselspiel aus Curcuma und Ingwer mit frischer Zitrone garantiert ein intensiv-orientalisches Geschmackserlebnis.

Scandic Style to Drink

750 ML, WWW.KATLENBURGER.DE

Hygge ist das dänische Wort trendbewusster Erwachsener, das so viel mehr bedeutet als nur Gemütlichkeit. Es geht um ein warmes Gefühl, das man gerade in der kalten Jahreszeit nicht missen möchte. Der neue Scandic Hot Drink von Katlenburger liefert genau dieses wohlige Gefühl erstmals umgesetzt in ein Heißgetränk. Fruchttige Blaubeeren mit einem Hauch Zitrone sorgen für einzigartigen Geschmack.



Gebäckene Kindheits- erinnerung

150 G, WWW.PAULANDPIPPA.COM
Schließen Sie die Augen und beißen Sie in einen Keks. Stellen Sie sich nun folgendes Szenario vor: Oma ruft Sie vom Spielen herein und auf dem Tisch steht ein noch lauwarmer Apfelkuchen mit würzig duftendem Zimt. Paul and Pippa, eine kleine Manufaktur aus Barcelona, fängt genau diesen Duft und Geschmack ein und zaubert daraus Bio-Kekse.

Wilder Charakterwein

750 ML, WWW.GEILEWEINE.DE

Dieser Spitzencuvée aus Merlot, Cabernet franc und Malbec wickelt Sie mühelos um den Finger. „La Séductrice malepère Sélection“ verführt die Sinne und fordert den Gaumen heraus. Die Trauben werden auf den Hügeln am Fuße der Pyrenäen mit der Hand gelesen und geben dem Wein einen samtigen Charakter. Warme Aromen von Rumtopf, Brombeeren und Torf sowie feine Röstaromen machen ihn zu einem echten Erlebnis.



Arabica trifft Hafer



500 G, WWW.KOELLN.COM

Das neue Kölln Müsli Knusper Schoko & Kaffee sorgt ab sofort für den Kickstart am Morgen. Produktentwicklerinnen haben einen Kaffee aus 100 % Arabica-Bohnen so in die typischen Kölln Knusper Stückchen eingebacken, dass sich die feine Kaffeernote besonders gut verteilt. Zusammen mit schmelzenden Vollmilchschokoladen-Blättern und weißen Schokoladen-Chunks einfach unwiderstehlich.



Klassischer Genuss am Spieß!

TRADITIONELLE GERICHTE NEU INTERPRETIERT:

- ✓ von Hand gerollt und gespießt (78-90 g/Stück)
- ✓ Qualität und Aussehen wie selbstgemacht
- ✓ in 3 Sorten: Kassler, Saltimbocca und Involtini am Spieß, roh

Attraktiv für die Tellermitte oder als Snack-Menü. Ideal als leckeres Highlight für Konferenzpausen, Buffets oder fürs Event-Catering.

www.fvz.de

FVZ CONVENIENCE
EINFACH ECHTER GENUSS!

KOMME ALS GAST, GEHE ALS FREUND!

HERZLICHE GASTGEBER, EIN KOMFORTABLES AMBIENTE UND EIN HERVORRAGENDER PERSÖNLICHER SERVICE SIND UND BLEIBEN DIE ECKPFEILER EINES GUTEN AUFENTHALTES. DER WUNSCH NACH EINEM GEFÜHL „WIE ZUHAUSE“ SETZT SICH IMMER MEHR ALS TREND IN DER HOTELLERIE DURCH. NEBENBEI GILT ES AUCH, AKTUELLE HERAUSFORDERUNGEN WIE DIRECT BOOKING, DIGITALISIERUNG, EMPLOYER-BRANDING UND GÄSTEBINDUNG ALS HOTEL SELBST IN DIE HAND ZU NEHMEN. DIE WESENTLICHE FRAGE IST, WIE MAN ALL DIES ALS CHANCE FÜR ERFOLGREICHES HOTELMANAGEMENT HEUTE UND IN ZUKUNFT NUTZEN KANN.

Von Fremden zu Gästen

Wer heute sein Hotel bucht, vergleicht Angebot und Preise oft online nur noch über sogenannte „OTAs“; Booking-Plattformen, die sich zu Standard-Apps auf dem Handy etabliert haben. Viele Gäste treten über das Buchungssystem der großen Vergleichsanbieter mit den Hotels in Kontakt, das Hotel selbst kennt seinen Gast bis zur Ankunft oft nicht mehr. Doch gerade das kann sich wieder ändern! **Die Gästedaten können ganz leicht zurück in die Hände der Hoteliers wandern** und für mehr Gästebindung genutzt werden. Im besten Fall ergibt sich so eine Direktbuchung bei einem folgenden Aufenthalt. Neben der direkten Kommunikation mit freundlichen und zuvorkommenden Hotelmitarbeitern gibt es viele weitere Möglichkeiten, Gästedaten zu sammeln.



Das neue temporäre Zuhause

Jeder Gast möchte **individuell** betreut und nicht nur mit der Zimmernummer angesprochen werden. Reisende suchen im Urlaub immer mehr nach einem temporären Zuhause, nach einem Ort, an dem sie sich wohlfühlen. Das Hotelzimmer kann noch so hip sein, wenn es nicht gemütlich ist, kommen Gäste nicht zurück. Gleichzeitig möchten viele moderne Technologien nutzen, wie sie es entweder von zu Hause gewohnt sind oder es in diesem Hotelumfeld erwarten. Mithilfe einiger digitaler Tools gestalten Hotels heute die **Digital Guest Journey** enorm individuell. Von Hotel-Apps, Hotel-TV, freiem WLAN, digitalen Reiseführern bis hin zu Chatbots können diese Varianten das Gästelerlebnis verbessern. Die meisten Menschen ziehen es heute vor, schnell eine SMS oder E-Mail zu verschicken oder **per Klick** nach Informationen über Hotel oder Umgebung zu suchen, statt anzurufen. Nutzen wir das Wissen, ist ein überaus interessantes Kommunikationstool der **Sprachassistent** auf dem Zimmer. Statt den Rezeptionsmitarbeiter mit Fragen zu löchern, können Gäste ihre digitalen zimmereigenen Concierges alles fragen, was ihnen auf dem Herzen liegt. Ja sogar ihre Bestellung kann so direkt an die Hotelküche weitergegeben werden. Die Mischung aus gemütlichem, stylischen Interieur und unauffällig integrierten digitalen Touchpoints macht's. Ja sogar individuell gestaltete Zimmer kreieren völlig verschiedene Lebensräume, so dass der Gast nicht nur von Optik und Design beeindruckt wird, sondern die Qualität und Fürsorge spürt.

Smartes Hotelzimmer

Technologien wie **sensorgesteuerte** Thermostate, Beleuchtung, Streaming-Dienste und vieles mehr sind in einigen Hotels längst Standard. Die Möglichkeit, die eigenen vier Wände so individuell wie nur möglich an seinen Aufenthalt anzupassen, spricht für sich. Doch wie gelangt der Hotelier an nötige Informationen? Über die hoteleigene App oder direkte Kommunikation. **Präferenzen** wie Snackvorlieben, Allergien, Hygieneartikel etc. können ganz einfach im **Vorfeld abgefragt werden** und so ist das Zimmer bereits beim Check-in individuell auf den Gast abgestimmt.



Mein Hotel – meine Marke!

Das Ziel für Hoteliers neben der zunehmenden Digitalisierung ist es, eine Marke aus ihrem Hotel zu kreieren. Es geht um **Brand-Building**. Im Vorfeld muss klar sein, welche Zielgruppen man erreichen und welchen Lifestyle man vermitteln möchte. Was bringt eine Ansammlung von zahlreichen digitalen und stylischen Annehmlichkeiten, wenn die Gästebindung nicht wirklich in den Köpfen der Mitarbeiter implementiert und als Ganzes erkennbar ist? Viele denken jetzt an Logos, Shopping und zahlreichen andere Trendthemen; was auch wichtig ist, **doch viel wichtiger ist, dass Mitarbeiter und Verantwortliche des Hotels den jeweiligen Lifestyle des Hotels auch selbst leben**. All das kann über Social Media im Vorfeld vermittelt werden. Gäste können sich im Vorfeld mit der jeweiligen Hotelmarke vertraut machen, Einblicke in ihren möglichen Aufenthalt bekommen und schon lässt die Buchung nicht mehr lange auf sich warten.

Von Mensch zu Mensch

Der persönliche Kontakt und der Ton machen die Musik. Gästebindung entsteht zu einem sehr großen Maße durch herzliche, zuvorkommende und individuelle Kommunikation. Ein freundliches Lächeln, die schnelle Lösung eines Problems, ein Interesse an dem Gast und seinem Leben selbst, das wird zunehmend geschätzt. Gäste möchten sich wie zu Hause und unter Freunden fühlen, denn nur so wird der Aufenthalt unvergesslich. Der Hotelier kann durch zahlreiche kleine Aufmerksamkeiten wie Gastgeschenke bei Ankunft, eine Weinverkostung, eine direkte Einladung zu einem Ausflugsprogramm, ein Upgrade oder Erfüllung von Sonderwünschen beim Essen punkten. Individuell hergerichtete Plätze im Restaurant mit Namensschildern, eine morgendliche persönliche Begrüßung, Teilnahme an Gästeevents oder selbst nur das kurze Zuhören bei einem Anliegen des Gastes sind von entscheidender Bedeutung, so dass aus **Gästen Freunde und Stammkunden werden**.

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: 1,5kg Gnocchi di barbabietole nach Packungsangabe zubereiten. **375g Zuckerschoten** putzen, in kochendem Salzwasser bissfest garen und der Länge nach in feine Streifen schneiden. **125g Sonnenblumenkerne** in einer Pfanne ohne Fett anrösten und mit **2 ½ EL Puderzucker** bei mittlerer Temperatur langsam karamellisieren lassen. Je **2 ½ 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. **250g Rucola** in eine Schüssel geben und mit **5EL Olivenöl**, **2 ½ 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

EINS DER BESTEN BEISPIELE FÜR GELUNGENE GÄSTEBINDUNG IST DAS STOCK RESORT IM BESCHAULICHEN ZILLERTAL. AUFRICHTIGE GASTLICHKEIT, STYLISCHES WOHLFÜHLAMBIENTE, DIGITALE TRENDS UND NEUE EVENTFORMATE WERDEN HIER GELEBT. EGAL WELCHE ZIELGRUPPE, JUNG ODER ALT, ERNÄHRUNGSBEWUSST, WANDERER, PARTYGÄNGER, WELLNESSHUNGRIGER ODER PAARE; JEDER GAST FÜHLT SICH INDIVIDUELL BETREUT UND IST ALLES ANDERE ALS EINE NUMMER. ER IST FREUND UND TEIL DES „STOCK-FEELINGS“. WICHTIG IM HINTERGRUND: EIN ENGAGIERTES, FREUNDLICHES UND ZUVORKOMMENDES TEAM. WIR SPRECHEN MIT CHRISTINE STOCK ÜBER GÄSTEBINDUNG UND HOTELLEBEN.

EIN HAUS, SO WERTVOLL UND BESONDERS WIE SEINE GÄSTE

HALLO CHRISTINE, SCHÖN, DASS DU DIR ZEIT FÜR UNS NIMMST. BEZÜGLICH DES THEMAS GÄSTEBINDUNG SEID IHR SO EINIGEN HOTELS UM MEILEN VORAUSS. WER IST BEI EUCH FÜR WELCHE BEREICHE ZUSTÄNDIG?

Wir haben die unterschiedlichen Bereiche eigentlich auf die ganze Familie aufgeteilt. Jeder hat seine bestimmten Bereiche, wo wir neue Innovationen, Ideen und Projekte aufleben lassen und mit unserem Team umsetzen!

WIE GEHT IHR MIT NEUEN IDEEN ANSCHLIESSEND UM UND WIE KOMMT ES VON DER IDEE ZUR UMSETZUNG?

Die Idee wird in der Familie und mit unseren Führungskräften besprochen und in der jeweiligen Abteilung dann mit vielem kreativen Input ausgearbeitet und anschließend umgesetzt. Natürlich dauert das eine oder andere Projekt mal länger, bis es ausgereift ist, oder wird wieder auf Eis gelegt – wir probieren immer sehr viel aus.

WIE SCHAFFT MAN ES IN DER FLUT AN GÄSTEN JEDEM GAST DAS GEFÜHL ZU GEBEN, ER SEI EIN FREUND UND KEIN FREMDER?

Wir haben sehr gehobene tolle Gäste im Haus, welche aber auch bodenständig sind – so wie wir! Und natürlich auch einen hohen Anteil an Stammgästen, die einfach schon zum STOCK resort dazugehören. Die Freundlichkeit und Herzlichkeit unserer Mitarbeiter spielt hier eine sehr große Rolle – das spiegelt sich im ganzen Haus wider – im Team und bei den Gästen!

WIE SUCHT IHR MITARBEITER AUS, DIE DIE PHILOSOPHIE VON STOCK LEBEN? WAS IST EUCH WICHTIG?

Der Mitarbeiter muss zu STOCK und ins Team passen! Ausschlaggebend sind hier besonders Freundlichkeit, Herzlichkeit und Flexibilität. Das merkt man dann oftmals schon beim Bewerbungsgespräch bzw. in den ersten Tagen und da spürt somit auch der Mitarbeiter gleich das Gefühl von Familie und Zugehörigkeit!

WIE WICHTIG WIRD IM ZUSAMMENHANG MIT GÄSTEBINDUNG UND DEM IMMER-UP-TO-DATE-BLEIBEN FÜR EUCH SOCIAL MEDIA? DAS THEMA INSTAGRAM IST BEI EUCH SEHR PRÄSENT, WAS VIELE ANDERE HOTELS NOCH GAR NICHT BEDIENEN. WIE IST HIER EURE STRATEGIE?

Social Media ist ein wichtiges Marketing-Tool für uns geworden. Hauptsächlich zur Gästebindung – und damit alle Gäste up to date bleiben. Wir freuen uns sehr, dass wir auf diese Weise auch viel Feedback von den Gästen zurückbekommen und uns auch zu Hause mit einbinden! Auf dem Laufenden zu bleiben, ist gar nicht immer so einfach, da sich diese Plattformen ja stets ändern – aber unser Social-Media-Team hält die Augen immer offen für aktuelle Trends und probiert auch mal neue Sachen aus!

WENN DU SELBST URLAUB MACHST – WAS IST DIR WICHTIG?

Ich bin sehr gerne zu Hause, aber wenn ich Urlaub mache, dann meistens mehrere Kurzurlaube übers Jahr verteilt und am liebsten natürlich mit meinem Sohn David oder der ganzen Family. Für uns wichtig ist: in Ruhe gutes Essen genießen, Spaß zu haben und die gemeinsame Zeit genießen.

” MIT DEN FÜSSEN AUF DEM BODEN,
MIT DEM KOPF IN DER VISION, MIT
DEN HÄNDEN AN DEN WERKZEUGEN
UND MIT DEM HERZEN
BEI DEN MENSCHEN. “

INTERVIEW



www.lindemann.info

Nuss-Waffeln

Zutaten	Menge	ÖLE
WESTFALIA Waffelmix	1000 g	CONVENIENCE
Nussgrieß, geröstet	100 g	
Zimt	2 g	
WESTFALIA Goldquell Öl	700 g	
Wasser	500 g	
Gesamtmenge	2302 g	

Herstellung:

Alle Zutaten mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Das Waffeleisen nach Herstellerangaben erhitzen. Den Teig einfüllen und die Waffeln ausbacken.

MARGARINE · FETTE

DAS FRÜHSTÜCKSEI IST FÜR VIELE GÄSTE UNERLÄSSLICH. DEM EINEN KRÖNT ES DEN GENUSSVOLLEN START IN DEN TAG, FÜR DEN ANDEREN IST ES EINE WICHTIGE QUELLE VON EIWEISS, MINERALSTOFFEN UND VITAMINEN. OB GERÜHRT, POCHIERT, GEBRATEN, GEKOCHT ODER LECKER VERARBEITET: EIER LASSEN SICH UNENDLICH VARIIEREN UND SIND EINE KLEINE DELIKATESSE. DOCH WUSSTEN SIE EIGENTLICH, DASS ES LÄNGST MEHR UNTERSCHIEDE ALS BRAUN ODER WEISS BEI EIERN GIBT?

WIR MACHEN SIE ZUM EGGsperten!



Von Bettina Schneider und Björn Täufling



EI-FAKTEN

DAS WISSEN RUND UMS EI IST MEIST SEHR BESCHRÄNKT. DAMIT SIE ZUM EGGSPERTEN WERDEN, HABEN WIR EINIGE INTERESSANTE FAKTEN RECHERCHIERT:

- ✎ Ein Huhn braucht 24 Stunden, um ein Ei zu produzieren
- ✎ 230 Eier verzehrt der Deutsche durchschnittlich pro Jahr*
- ✎ Der Selbstversorgungsgrad in Deutschland liegt bei 70,1 %
- ✎ Das Eigelb enthält mehr Eiweiß als das Eiklar – und liefert achtmal so viel Energie
- ✎ Ein mittleres Ei der Größe M wiegt mindestens 53 Gramm und hat rund 80 Kilokalorien
- ✎ Ein Ei besteht zu 73 % aus Wasser, zu 10 % aus Fett, zu 12 % aus Eiweiß, den Rest machen Vitamine und Mineralien aus
- ✎ Die Farbe der Eierschale – weiß oder braun – hängt von der Hühnerrasse ab (an den Ohrschneiben eines Huhnes kann man erkennen, welche Farbe die Eierschale haben wird)
- ✎ Laut chinesischen Wissenschaftlern haben Eierliebhaber ein um 18 % niedrigeres Risiko, an einem Herzinfarkt zu erkranken, das Risiko für einen Schlaganfall ist 26 % niedriger



DAS BESTE EI DER WELT

Viele könnten jetzt fragen: „Wie gelingt das beste Ei?“ Gibt es Richtlinien für das perfekte Frühstücksei? Klar existieren Forschungsergebnisse und Empfehlungen des Max-Planck-Institutes zum perfekten Frühstücksei, doch wir gehen einen Schritt weiter und fragen nach dem besten Ei als Grundzutat für die Küche. Spitzengastronomen reißen sich derzeit um sogenannte **Parisi-Eier**, die im Versand bis zu fünf Euro das Stück kosten. Viele fragen sich nun, was an diesen Eiern besonders ist. Das Geheimnis liegt in der Hühneraufzucht. Bauer Paolo Parisi, wohnhaft in der schönen Toskana, hat eine wahre Delikatesse geschaffen, als er sich der Eierproduktion und der anschließenden Zubereitung widmete. Seine Hühner leben bis zu 17 Monate stressfrei in der Natur und bekommen täglich **Ziegenmilch** in ihren Getreidebrei gemischt. Das Ergebnis: Die Eier bekommen einen zarteren, weicheren Dotter – cremig und nussig im Aroma. Die veränderte Struktur des Dotters eines Parisi-Eis sorgt sogar dafür, dass in der Weiterverarbeitung eine Zabaglione z.B. mehr Fülle und Leichtigkeit erhält. Paolo Parisi hat sogar einen Tipp für die Zubereitung des perfekten Spiegeleis: „Das Ei sollte getrennt sein. Erst das Weiße bei 80 Grad in einer Pfanne mit Olivenöl garen, mit Parmesanspänen und frischem Pfeffer würzen und erst kurz vor dem Verzehr das Eigelb auf das Eiweiß geben. Zu viel Hitze schadet dem Aroma!“

DER CODE AUF DEM EI

Auf jedem Ei ist ein Code aufgedruckt, mit dem sich die Herkunft des Eis bis zum Bauernhof zurückverfolgen lässt.

EIERCODE
1-DE-0212341

Bundesland, Betrieb, Stall
Herkunftsland: Deutschland
Art der Haltung: Freilandhaltung

CODE FÜR DIE HALTUNGSFORM

- 0 Ökologische Erzeugung
- 1 Freilandhaltung
- 2 Bodenhaltung
- 3 Käfighaltung



*Quelle: Pro-Kopf-Konsum von Eiern 2017 / www.statista.com

Wer sagt, dass SÜSS UND SCHARF nicht passt?



DULCE DE LECHE

Zutaten für 10 Portionen

- 7 ml TABASCO® Habanero Sauce
- 500 g Toffeecreme
- 200 g Butterkekse, zerbröseln
- 100 g Butter, geschmolzen
- 300 g Bananen, in Scheiben geschnitten
- 300 g Crème Double
- 40 ml Kaffeelikör (alternativ kalten Espresso)
- 25 g Puderzucker
- Kakaopulver für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Keksbrösel und geschmolzene Butter vermischen.
2. Keksmischung als Basis in 10 Gläser verteilen.
3. Mit der Toffeecreme bedecken.
4. Bananenscheiben auf die Toffee-Masse geben
5. Crème Double, TABASCO® Habanero Sauce, Kaffeelikör und Puderzucker cremig aufschlagen. Auf die Bananenscheiben geben.
6. Mit Kakaopulver garnieren und servieren.

Empfehlung: Zur Dulce de Leche passt hervorragend eine Tasse Espresso.

TABASCO®, the Diamond and Bottle Logos are trademarks of McIlhenny Co.

TABASCO® Rezepte für Snacks, Desserts oder Drinks unter www.develey-foodservice.de



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



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



Seafood und Fisch
von HAAK & CHRIST

WIR SAGEN 

Dankbarkeit!

30
JAHRE



WAS VOR GENAU **30 Jahren** IN EINEM 15 M² GROSSEN BÜRO IN OFFENBURG MIT ZWEI SCHREIBTISCHEN, ZWEI MITARBEITERN, EINER IDEE UND ENORMEM MUT BEGANN, HAT SICH ZU EINEM UNTERNEHMEN ENTWICKELT, DAS MITTLERWEILE STOLZE 42 MITGLIEDER ZÄHLT: INTERGAST.

Von **Beginn** an eine **starke Gemeinschaft!** 

INTERGAST hat während der letzten 30 Jahre Wandlungsfähigkeit bewiesen, Trends gesetzt und mitgemacht und viele Herausforderungen mit Mut und Energie angepackt. Dabei war eins immer entscheidend: die **Kraft der Zusammenarbeit und des Zusammenhanges**. Egal wer, jeder im Verbund hat angepackt und Stärken eingebracht und so ist der Verbund heute das, was ihn ausmacht: eine Gruppe von **starken Partnern, starken Marken und starken Leistungen**. Schon früh wurde erkannt, dass es viele Vorteile bringt, wenn der Mittelstand sich zusammenschließt.

Danke für 30 Jahre **Zusammenarbeit!** 

Dieses 30-jährige Jubiläum wäre ohne einen derart starken Verbund von Partnern niemals möglich gewesen. Gemeinsam wurden viele **Meilensteine** in der Geschichte von INTERGAST geschaffen, auf die alle Beteiligten stolz sein können. Mit gegenseitigem **Respekt** und viel **Mut** werden im Verbund Entscheidungen getroffen, welche alle Mitglieder einzeln und gemeinsam weiterbringen und die Zukunft im Foodservice gestalten. Eine Herausforderung wird in Zukunft sein, den klassischen Kunden der Gastronomie noch weiter in den Fokus zu rücken. Auch die **Gemeinschaftsverpflegung** braucht neue und bewährte Lösungen, um bewussten Genuss, neue Trends und die Attraktivität auf dem Markt weiter ausbauen zu können.

Als **Gruppe** können wir jetzt und in Zukunft Sortimentsbereiche und Lieferanten bündeln und so näher an den Gastronomen und den Gast rücken.



GREENYARD  Prepared

**Vertraute Qualität
in einer cleveren
Verpackung**

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

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

for a healthier future



ER IST SMART, ER LIEBT FOOD UND ER LEBT DIE FOTOGRAFIE. STEPHAN RAUH ALIAS „SCHMACKOFATZO“ IST EINER DER BELIEBTESTEN FOOD & LIFESTYLE BLOGGER DES LANDES. ER TESTET, PROBIERT UND LÄSST SEINE FOLLOWER TEILHABEN AN SEINER GANZ EIGENEN ART DIE WELT DES GENUSSSES ZU ENTDECKEN.

WAS UNTERSCHIEDET DEINEN BLOG UND DEIN INSTAGRAM-PROFIL VON ANDEREN?

Seit 2001 bin ich selbstständig im Bereich Foto und Film. Daher liegt mein Fokus bei meinen Blog-Beiträgen verstärkt auf dem Augenfutter – den Fotos! Man findet auf meinem Blog weniger Texte als auf anderen Seiten, weil ich meine Bilder sprechen lassen möchte. Mit Instagram habe ich ursprünglich begonnen, weil ich eine Plattform gesucht habe, meine Fotos mehr Menschen zu zeigen. Damals hätte ich nie gedacht, dass aus all dem einmal Schmackofatzo entsteht.

DU KOMMST VIEL RUM, WIE MAN AUF DEINEM BLOG SIEHT. IST DER BLOG DEIN DAILY BUSINESS?

Ja, es ist toll, dass ich für meine Produkttests immer wieder auf Reisen gehen darf und somit nicht nur die Produkte an sich, sondern auch deren Herstellung beobachten kann. Das macht es für mich und meine Leser noch authentischer. Zudem kann man mich häufig auf Messen antreffen, wo ich immer auf der Suche nach tollen, innovativen Produkten bin, die zu mir und meinem Blog passen. Seit über drei Jahren ist www.schmackofatzo.de jetzt mein Daily Business.

SIEHT MAN SICH DIE THEMEN AUF DEINEM BLOG AN, IST DIE MISCUNG SEHR INTERESSANT. WIE KOMMT ES, DASS MAN AUTOS, PORZELLAN, FOOD UND DEKO ALS MANN MITEINANDER KOMBINIERT?

Ich versuche die Bereiche Food und Lifestyle authentisch zu kombinieren. Diese Kombination macht es ohnehin schon spannend. Autos gehören zu meinen Leidenschaften und ich freue mich immer sehr, sie testen und ausfahren zu dürfen. Hin und wieder hole ich dann Freunde und Bekannte zu einer Spritztour ab.

OHNE WELCHEN GENUSS BZW. LUXUS KÖNNTEST DU NICHT LEBEN?

Bei Genuss geht es mir nicht immer um den „Preis“, sondern um die Wertschätzung eines Produkts oder einer Gegebenheit. Ich genieße es z. B. sehr mit meinem Hund Zeit im Garten oder im Wald zu verbringen.

DER  GENTLEMAN UNTER DEN BLOGGERN



BLEIBEN WIR BEI LUXUS: WELCHE DREI DINGE WÜRDST DU MIT AUF EINE EINSAME INSEL NEHMEN?

Auf eine Insel würde ich ein gutes Messer, meinen Hund und ein Handy mitnehmen. Das Handy, da ich den Kontakt zu anderen Menschen schnell vermissen würde.

ALS MANN IN DER FOODWELT BEKOMMT MAN SICHER HÄUFIG AUCH INTERESSANTE POST. WAS WAR DAS UNGEWÖNLICHSTE ANGEBOT, DAS MAN DIR BIS DATO GEMACHT HAT?

Ungewöhnliche Angebote habe ich bisher nicht bekommen. Zum Glück! Aber vor Kurzem habe ich einen sehr netten persönlichen Brief von Johann Lafer erhalten, worüber ich mich sehr gefreut habe.

KOMMEN WIR ZUM THEMA DIESER AUSGABE: KAFFEE. BIST DU EIN LEIDENSCHAFTLICHER KAFFEETRINKER?

Oh ja! Zum Frühstück gibt es bereits die erste Tasse Cappuccino und am Nachmittag dann gerne noch eine – am liebsten mit einem Stück Käsekuchen.

WAS IST DEINER MEINUNG NACH DAS GEHEIMNIS EINES GUTEN KAFFEES?

Ich achte beim Kauf der Bohnen immer darauf, dass sie schonend bei niedrigen Temperaturen geröstet wurden. Der Kaffee darf nicht zu heiß sein und sollte am besten ein nussig-schokoladiges Aroma aufweisen. Für den richtigen Kaffeegenuss ist für mich aber auch die Tasse entscheidend.

SIEHST DU AKTUELLE TRENDS IN DER SPEZIALITÄTENKAFFEEBRANCHE?

Cold Brew ist schon seit einiger Zeit auf dem Vormarsch. Ich selbst freue mich aber immer über den „traditionellen“ Kaffee oder Cappuccino.

ZU GUTER LETZT, WAS IST DAS VERMUTLICHE GEHEIMNIS DES ERFOLGS DER KLEINEN RÖSTEREIEN UND BARISTA-LÄDEN, DIE IMMER MEHR ZULAUF BEKOMMEN?

Ich finde es toll, dass das Röst- und Baristahandwerk erlebbar gemacht wird. Alleine schon der Geruch von frisch geröstetem Kaffee, das leichte Zischen bei der Zubereitung und das Mahlen der Bohnen. Man macht es sich auf einer Bank gemütlich, lässt die Blicke schweifen und genießt in Ruhe einen gut zubereiteten Kaffee. **Hmmm! Schmackofatzo!**



...mit den Matjesfilets „Pur“ von Friesenkronen.

- ✓ Schnelle Zubereitung
- ✓ Sichere Kalkulation dank garantierter Stückzahl
- ✓ Kein Öl oder Aufguss
- ✓ Ressourcen schonend

SUPER



Für viele ist es die wohl zweitschönste Nebensache der Welt, wenn ein cremig-heißer Kaffee am Morgen die Müdigkeit aus dem Gesicht wischt und das Gemüt zum Leben erweckt. Wenn der Duft eines frisch aufgebrühten Kaffees ein vertrautes und stimmungshobendes Gefühl in einem auslöst. Stimmt's?! Genau dieses **Wohlfühlaroma** bietet so viel Potenzial in der Gastronomie. Nur viele nutzen es noch nicht vollkommen. Schaffen und erzielen Sie **Werte durch Faszination und Genusslebnisse**. Kombinieren Sie Geschäftsbereiche und betrachten Sie Kaffee als wertbringendes Gut für Ihren Erfolg. Beginnen Sie Kaffee als Wertschöpfer zu verstehen.

Sei es Cappuccino, Filterkaffee, Nitro Cold Brew oder Flat White. Zugegeben, die Welt des Kaffees war noch nie vielfältiger und kreativer als heute und allem voran steht immer der **individuelle Genuss**. Daher gilt es, Kaffee als Spezialität und Lifestyle-Produkt zu verstehen. Studien zeigen dabei sogar, dass immer mehr Menschen bereit sind, für „ihren“ Kaffee auch mehr Geld auszugeben.

In **11 Hot Stories** begeben wir uns auf die Spuren guten Kaffees und zeigen, wie Trends und neues Bewusstsein in den Köpfen der Verbraucher sinnvoll umgesetzt werden können.

WERTSCHÖPFER KAFFEE THEMA

Texte von Bettina Schneider

VERSTEHEN
SIE
KAFFEE
ALS
WERTSCHÖPFER!

Ofmals steckt gar kein großes Investment hinter mehr Umsatz, sondern gelebte Leidenschaft.

MONEY, MONEY, MONEY. DIESER TITEL VON ABBA KÖNNTE HEUTE FÜR DAS GESCHÄFT MIT DER BOHNE NEU KOMPONIERT WERDEN.

DENN KAFFEE BIETET HEUTZUTAGE WOHL DAS ENORMSTE POTENZIAL ÜBERHAUPT. AUF KEIN GETRÄNK KANN DIE GASTRONOMIE SO WENIG VERZICHTEN WIE AUF KAFFEE. DOCH IMMER WICHTIGER WERDEN DABEI DIE AUF DIE KONSUMENTEN ABGESTIMMTEN „INDIVIDUELLEN“ KONZEPTE. GERADE DER INDIVIDUELLE GENUSS UND DAS GESTIEGENE QUALITÄTSBEWUSSTSEIN DER MENSCHEN WOLLEN BEDIENT WERDEN. DAZU SOLLTE MAN DIE PASSENDE AUSWAHL AN ENTSPRECHENDEN KAFFEEVARIATIONEN BEREITHALTEN, MEHR ÜBER DIE KUNST DER ZUBEREITUNG VON KAFFEE LERNEN UND DIES AN SEINE GÄSTE WEITERGEBEN KÖNNEN. EBENSO WICHTIG SIND EINE QUALITATIV HOCHWERTIGE BOHNE, TECHNIK UND PERSONAL, DENN SIE ALLE SIND VORAUSSETZUNG FÜR WIRKLICH GUTEN KAFFEE. BEGREIFEN SIE, DASS GERADE BEI KAFFEE DIE QUALITÄT TRUMPF IST UND EIN ENORMES POTENZIAL ALS WERTSCHÖPFER FÜR IHRE GASTRONOMIE BESITZT.



EINMAL FRISCH AUFGEBRÜHT

BITTE!

AROMENJAGD THIRD WAVE OF COFFEE

SEIT EINIGER ZEIT SPIESSEN SIE ÜBERALL AUS DEM BODEN: TRENDIGE HIPSTER-CAFÉS, IN DENEN JEDER EINZELNE KAFFEE MIT UNGLAUBLICH LEIDENSCHAFTLICHER HINGABE ZELEBRIERT WIRD. DIESES PHÄNOMEN IST TEIL EINER WELTWEITEN BEWEGUNG, DIE ALS „THIRD WAVE OF COFFEE“ (NACH DER 1. WELLE DES INSTANTKAFFEES UND DER 2. WELLE UNTER DEM MOTTO „BESSERE QUALITÄT FÜR ALLE“) BEKANNT IST. KAFFEE HAT SICH WIEDER ZU EINEM QUALITÄTSPRODUKT MIT HANDWERKLICHEM ANSPRUCH UND STORY GEMAUSERT. DOCH WORAUF BERUHT DIE BEREITSCHAFT DER KONSUMENTEN, FÜR IHREN „INDIVIDUELLEN“ KAFFEE IM ENTSPRECHENDEN AMBIENTE ODER UNTER DER PASSENDEN MARKE NAHEZU JEDEN PREIS ZU ZAHLEN?



KAFFEE WIRD IMMER TRANSPARENTER UND INDIVIDUELLER!

Die „Third Wave of Coffee“, wie der derzeitige Kaffeekult auch genannt wird, öffnet Genießern eine völlig neue Sichtweise auf eines der aromareichsten Naturprodukte unserer Erde. Mit über 800 nachgewiesenen Aromen bietet Kaffee ein etwa doppelt so großes Geschmacksspektrum wie Wein. **Um diese Vielfalt qualitativ aus der Bohne herauszuholen, wird bei Third-Wave-Spezialitäten-Kaffees – ähnlich wie bei anderen „edlen Tropfen“ – großer Wert auf Herkunft, Sortenreinheit, Röstung und die richtige Zubereitung gelegt.** Wer sich jetzt ein wenig auf die Fachsimplerei über gewaschene oder getrocknete Kaffeekirschen, helle oder dunkle Röstung, Siphon- oder Maschinenzubereitung einlässt, wird erstaunt sein, wie vielfältig Kaffee tatsächlich schmecken kann!

Experimentierfreudige Kaffeetrinker möchten heutzutage beim Außer-Haus-Konsum von Aromen und Spezialitäten überrascht werden. Hinzu kommt, dass sie mittlerweile auf transparente Handelswege, faire Produktionsbedingungen und Kaffee als Spezialität immer mehr Wert legen und sich am Ende mit „ihrem“ Kaffee bewusst abgrenzen wollen. Und genau das macht die 3. Welle des Kaffeekults aus. Natürlich ist der **Wettbewerb** zwischen Coffeeshops, Tankstellen, Systemgastronomie, Kiosken und Restaurants dadurch auch gestiegen. Die gängigsten und bekanntesten Kaffeearten werden nahezu überall angeboten. Daher gilt es, sich über die **Qualität, Inszenierung und das Storytelling** von der Masse abzuheben, um auf dieser Erfolgswelle ganz vorne mitzusurfen.

EIN MUSS: KAFFEE ALS WERTSCHÖPFER INSZENIEREN!

Auch wenn der Hipster-Effekt mit einer Chemex-Kaffeekaraffe oder einer stylischen Siebträgermaschine unweigerlich sicher größer ist, lässt sich Spezialitätenkaffee auch ohne ein riesiges Invest in Equipment im eigenen Betrieb umsetzen. Die Software ist dabei viel wichtiger als die Hardware. Das heißt: Der Fokus liegt vielmehr auf der Bohne, ihrer Qualität und Herkunft. Lernen Sie die Qualität verstehen und leben, denn genau das ist der Knackpunkt im Geschäft mit der Bohne. Mit einem wirklich guten Kaffee erfreuen Sie nicht nur Gäste, sondern können viel höhere Margen erzielen. Hochwertige Bohnen sind die Basis für guten Kaffee. Tipp: Lassen Sie tief blicken und zeigen Sie stolz, welche Bohnen bei Ihnen verwendet werden.

Wenn Gäste Einblicke in die Herkunft erhalten, nehmen sie dies oftmals auch als Synonym für Qualität wahr – die gerne auch besser bezahlt wird. Inszenieren Sie Ihren Kaffee, wie es schon früher die Wiener Kaffeehäuser betrieben haben, und denken Sie an all die Trends und Spezialitäten, die Kaffee in den letzten Jahrhunderten „durchlaufen“ hat.

VOM LUXUSGUT ZUM INDIVIDUELLEN GENUSSGUT

Kaffee hat sich über Jahrhunderte vom ehemaligen Luxusgut für Reiche zum **heutigen Lifestyle-Produkt** für jeden entwickelt. Lange Zeit war Kaffee in Deutschland einzig wohlhabenden Kreisen vorbehalten. Um möglichst hohe Einnahmen in die Staatskasse zu spülen, verfügte angeblich **Friedrich der Große**, dass Kaffee ausschließlich von **staatlichen Röstereien** verarbeitet werden durfte. Da dieses Getränk für die breite Bevölkerung schlichtweg zu teuer war, wurde es häufig durch den „**Muckefuck**“ (Malzkaffee) ersetzt. Nur ganz langsam hielt der Kaffee Einzug in die gute Stube des Mittelstandes, kam dort aber nur an besonderen Fest- und Feiertagen auf den Tisch. Auch eine Form der Besonderheit und Inszenierung. Verstehen Sie Kaffee wieder als Spezialität, machen Sie ihn wie schon damals zum unverwechselbaren Genusserlebnis mit faszinierender Story und Sie werden sehen, welches Potenzial der Kaffee auch für Sie bereithält.



UNSER BEITRAG FÜR
EIN FAIRES
FRÜHSTÜCK



Honig aus
kleinbäuerlicher
Imkerei



FAIR UND
KLIMANEUTRAL

Alle Breitsamer Imkergold Honige sind CO₂-neutral. Imkergold ist damit die erste klimaneutrale Honigmarke.

Mehr Informationen auf unserer Homepage.

Klimaneutral
Honig
ClimatePartner.com/12160-1703-1001



BREITSAMER IMKERGOLD – FAIRER HONIG-GENUSS

- Honig cremig und flüssig – mit konkreter Herkunftsangabe
- im 350 g Dosierspender und als Frühstücksportion im 120 x 20 g Karton erhältlich





GUTES TUN MIT GENUSS

KAFFEE – FÜR VIELE DAS LEBENSELIXIER AM MORGEN

BLICKT MAN AUF DAS VERHALTEN DER KONSUMENTEN, LIEGEN BIOKAFFEES UND FAIR-TRADE-PRODUKTE GANZ KLAR IM TREND. DENN MIT EINEM PLUS VON 13 % UND FAST 1,5 MILLIARDEN EURO UMSATZ SETZT DER FAIRE HANDEL IN DEUTSCHLAND SEINEN WACHSTUM FORT. DER LÖWENANTEIL FLIEßT DABEI IN FAIRTRADE-KAFFEE. DOCH WER FAIRTRADE ANBIETET, SOLLTE AUCH DIE HINTERGRÜNDE SOWIE DEN URSPRUNG DER BOHNEN KENNEN, DENN STORYTELLING IST DAS A UND O IN DER GASTRONOMIE UND WIRD IMMER MEHR ZU EINEM WERTSCHÖPFUNGSFAKTOR.

KONSUMIEREN MIT ETHISCHEM ANSPRUCH IST IN

Nach Jahren in der Nische ist der faire Handel ein wichtiges und relevantes Thema in der Gesellschaft geworden. Galten noch vor 10 Jahren Kunden, die nach Fairtrade-Produkten fragten als Weltverbesserer, so greifen heute die Bundesbürger öfter in die Tasche für den fairen Genuss. Das Bewusstsein und der Ruf nach mehr Gerechtigkeit für alle in der Welt steigt permanent und wird auch über den Konsum erkennbar realisiert.

So stehen Bioprodukte für Gesundheit und Umweltschutz, bei Regionalität knüpft man an die Megathemen Klimaschutz und Vertrauen an. Achtet der Gastronom bewusst auf fair gehandelten Kaffee, so bewirkt er nicht nur etwas Positives in den Anbauländern, sondern kann damit auch seinen Umsatz steigern und seine Zielgruppe erweitern. Fairtrade-Kaffee will sich dabei nicht mit Billigkaffee messen. Er bietet jedoch die Chance, viel höhere Preise mit den Fairtrade-Kaffeevariationen und der Story dahinter zu erzielen. Denn die Bereitschaft der Verbraucher, etwas mehr für nachhaltigen Genuss zu zahlen und mit gutem Gewissen konsumieren zu können, ist unverkennbar und wie oben beschrieben sogar nachzuweisen.



MIT JEDEM SCHLUCK GUTES TUN

Bio- und Fairtradesiegel sollen dem Verbraucher sichtbar zeigen, dass es sich um nachhaltige Produkte handelt. Natürlich schützen diese nicht hundertprozentig, z. B. gegen Ausbeutung der Kaffeebauern in den Anbauländern, doch sie geben zumindest eine hohe Sicherheit. Jeder einzelne Konsument kann, indem er Achtung vor genau diesen ausdrückt, mit dem Kauf und Verzehr seinen Beitrag für faire und gerechte Handelsbeziehungen leisten. Denn gerade die Bauern und Erntehelfer in den vor allem südamerikanischen und afrikanischen Anbaugebieten von Kaffee leiden ansonsten oft unter schweren ökonomischen Bedingungen, ähnlich wie die Arbeiter auf den Plantagen unter den prekären Arbeitsverhältnissen, die es gilt, so zu verbessern. Hinzu kommt, dass der gesamte Kaffeeanbau immer mehr unter dem Klimawandel leidet; Trockenheit und Schädlinge vermindern die Qualität der Bohnen. Und dafür setzt sich Fairtrade ein, eben für geregelte Arbeitsbedingungen auf den Kaffeeplantagen, gegen Kinderarbeit, für umweltschonenden Anbau, transparenten Waren- und Geldfluss und für die Bezahlung eines Mindestpreises an Kaffeebauern. Der stetig wachsende Boom durch das steigende Bewusstsein der Verbraucher zeigt bereits erste Erfolge in den Anbauländern. Die durch den Kaffeeverkauf generierten Prämien haben es Kleinbauern ermöglicht, mit in den Kampf gegen den Klimawandel zu investieren.

DER ZWEITGRÖSSTE KAFFEEPRODUZENT DER WELT IST VIETNAM

Betrachten wir z. B. das Anbauland Vietnam, ist zu beobachten, dass Fairtrade hier wirklich etwas in den letzten Jahren bewirkt hat. Alle Gewinne durch den Verkauf von Kaffee und alle durch diverse Schutzorganisationen gezahlten Prämien werden wieder in Dörfer bzw. Infrastruktur investiert. Männer und Frauen, die in der Vergangenheit gezwungen gewesen wären, ihr Dorf zu verlassen und sich in der Stadt einen Job zu suchen, können jetzt in ihrer Gemeinde bleiben. Trotzdem rümpfen Kaffee-Connoisseurs die Nase, wenn das Gespräch auf dieses Land kommt. Warum nur? Oder wissen die nichts über seinen Kaffee? Das liegt daran, dass 95 Prozent des Kaffees, der dort produziert wird, Robusta-Bohnen sind. Diese Sorte ist genügsamer als Arabica, hat aber deutlich weniger Aromen, schmeckt oft leicht bitter, erdig und auch sehr kräftig. Diese Kaffee-Pflanzengattung braucht kein bestimmtes Klima oder aufwendige Pflege, um gut gedeihen zu können. Also ist sie für dort lebende Bauern somit sehr rentabel. Doch immer mehr wird auch hier der Anbau von hochwertigeren Arabica-Bohnen angestrebt. Denn den Kaffeebauern wird immer mehr klar, dass sich mit der feineren und komplexeren Sorte um ein Vielfaches mehr Geld auf dem internationalen Weltmarkt verdienen lässt. Gelder, welche durch Fairtrade erzielt werden, können somit in aufwendigere Arten des Anbaus von Arabica-Bohnen reinvestiert werden. Dies zeigt, dass sich Fairtrade bei uns lohnt und in den Anbauländern einiges bewirken kann.

3

QUALITÄT UND SERVICE SPRECHEN SICH RUM

TEIL 1
GUTER KAFFEE IST DIE BASIS

ER IST EIN SELBSTVERSTÄNDLICHER BEGLEITER AUF LANGEN REISEN. ER IST DER BEWUSSTE GENUSS FÜR ZWISCHENDURCH UND SCHAFFT REIZVOLLE SCHNITTSTELLEN BEI EINKAUF, TRANSPORT, IM GESCHÄFTSLEBEN UND BEI JEDLICHEN FREIZEITAKTIVITÄTEN. DIE REDE IST VON KAFFEE IM AUSSERHAUSGESCHÄFT. IMMER MEHR UNTERNEHMEN WAGEN DEN MARKTEINTRITT UND BIETEN DAS PERFEKTE KAFFEEERLEBNIS AUSSER HAUS AN, DENN DAS BARGESCHÄFT MIT DER SCHWARZEN BOHNE LOHNT SICH. ES GILT NUN, POTENZIALE UND HERAUSFORDERUNGEN IM HOCHUMKÄMPFTEN KAFFEEMARKT GENAU ZU KENNEN. EGAL OB SIE IM LEH, IN DER GASTRONOMIE ODER DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE TÄTIG SIND: DENKEN SIE IMMER AN DIE QUALITÄT!

UNTERWEGS MIT DEM GRÖSSTEN WERTSCHÖPFER

SCHÄTZEN SIE DIE BOHNE!

Kaffee in all seinen Variationen und Facetten ist unabhängig von Ort oder Zeit der Wertschöpfer unter den Getränken schlechthin. Von Tankstelle über Bäcker, urigen Dorfgasthof auf dem Lande bis hin zum stylischen Barista-Laden oder Café in der angesagten Metropole – Kaffee ist immer ein willkommener Genuss. Besonders **guter Kaffee bleibt in Erinnerung und macht Gäste und Gastronomen glücklich**. Grund: Die Zutaten für zahlreiche Kaffeespezialitäten sind im Einkauf günstig. Der **Wareneinsatz** mit Wasser, Kaffeebohnen, Milch bzw. Alternativen und zu guter Letzt noch etwas Zucker ist gering zu dem, was der Gastronom mit einer Tasse Heißgetränk erwirtschaften kann. Ein Cappuccino kostet in der Herstellung z. B. nur **wenige Cent**, im Verkauf kann man schnell 3–4 Euro mit ihm erzielen. Wichtig ist, dass man Kaffee nicht als reine Gelddruckmaschine sieht, sondern die Zutat **Kaffeebohne schätzt**. Es kommt auf die **Qualität der Kaffeebohnen** an. Achten Sie beim Einkauf vor allem auf Herkunft, Röstung und Frische, denn all diese Faktoren beeinflussen maßgeblich den Geschmack des Kaffees. Natürlich spielen technisches Equipment und gut geschultes Personal auch eine wichtige Rolle. Man könnte sogar sagen, es ist ein Kreislauf von Qualitätsbohne, Technik und Personal, denn was nützt Ihnen der beste Barista, wenn schlechte Bohnen einfach zu keinem guten Geschmacksaroma beitragen können, oder auch anders herum gesehen: Beste Bohnen bedürfen auch geschulten Personals und einer geeigneten Maschine, damit ein guter Kaffee das Ergebnis ist. Mit dem gestiegenen Qualitätsbewusstsein der Konsumenten muss auch Ihr eigener Anspruch an Qualität steigen.

INSZENIERT
Tank- und Raststätten können bis heute stetigen Zuwachs im Coffee-to-go-Geschäft verzeichnen. Lassen Sie sich die Zahlen der Aral-Studie 2017 auf der Zunge zergehen: Pro Tag verkauft die Tankstellenkette 85.000 BECHER KAFFEE deutschlandweit.

Investieren Sie in gute Bohnen, erwirtschaften Sie viel einfacher höhere Margen, denn der Konsument schätzt und entlohnt Ihre Qualität. Möchte man zum Szenetipp unter Kaffeeliebhabern werden, setzt man zusätzlich auf die hohe Kunst der Zubereitung und Inszenierung. Doch gerade Kaffeemaschinen und weiteres Equipment sollten sorgfältig auf das jeweilige Gastronomiekonzept angepasst werden und in der Anschaffung gut überlegt sein. Ob traditioneller Filterkaffee, trendiger Flat White mit kunstvoller Schaumkrone oder „Bulletproof Coffee“ (frisch aufgebrühter Kaffee, mit 40–80 Gramm Butter verfeinert und nach Bedarf einem Schuss Kokosöl); der Gastronom muss sich darüber klar werden, welche Kaffeespezialitäten zu seiner Zielgruppe passen. Danach richten sich die handwerkliche Anmutung und Präsentation im Laden selbst, Maschineninvestition und Kaffeeangebot.

Die Liebsten im Herzen vereint.

Neu: die beliebtesten Sorten von Bahlsen, LEIBNIZ und PICK UP! in einer Box.

Knusprige Bahlsen Waffeln, leckere LEIBNIZ Kekse oder knackige PICK UP! minis – unwiderstehlich lecker! Mit „Wir lieben Kekse“ gibt es jetzt erstmals alle drei Marken zusammen in einer Packung.

Das moderne Produktkonzept mit der köstlichen Sortenvielfalt und dem attraktiven Design¹ spricht eine breite, im Schnitt jüngere Zielgruppe an² – denn in der gelegten Mischung ist einfach für jeden was dabei. Ob zum gemütlichen Kaffee mit Kollegen oder in kreativen Meetings, Bahlsen „Wir lieben Kekse“ ist die perfekte Mischung für knackige Ideen. Und in den vier Serviereinheiten à 280 g praktisch und immer frisch portionierbar. Volle Markenpower – voller Erfolg.

Tipp: Liebevoll in der Bahlsen Porzellanschale serviert, macht „Wir lieben Kekse“ jeden Anlass zur Herzensangelegenheit.



¹ Quelle: Unabhängiges Marktforschungsinstitut, September 2017.
² Quelle: GfK SimIT 40CSI_CP; D-Gesamt; Süßgebäck, Bahlsen Hersteller und Marken; Alter Umsatzanteil in %; MAT Juni 2017.

WACHSTUMS- STARK IM AUSSER-HAUS- KAFFEEMARKT

TEIL 2

KEINE ANDERE VERKAUFSFORM FÜR GETRÄNKE UND SNACKS HAT SICH SO STARK ENTWICKELT WIE DIE KAFFEEBAR. SIE IST AUSDRUCK EINES VERÄNDERTEN LEBENSGEFÜHLS UND WENN MAN DENKT, DER MARKT SEI GESÄTTIGT, ERGEBEN SICH IMMER WIEDER NEUE KOOPERATIONEN UND KONZEPTE, DIE ÜBERRASCHEN UND BEGEISTERN. WARUM? KAFFEE IST DAS LIFESTYLE-SYNONYM FÜR ENTSCHEUNIGUNG UND GENUSS.

DIE NEUE KONKURRENZ: DAS LADENCAFÉ ALS KONZEPT

Interessant zu beobachten ist es, wie selbstverständlich Kaffee außerhalb der Gastronomie angeboten wird. Zu Beginn haben wir die Tank- und Raststätten erwähnt, doch schauen Sie selbst, wo Ihnen Kaffee tagtäglich begegnet. Friseur, Arzt, Boutique, Lebensmittelgeschäft oder auch im Baumarkt. Es entstehen immer mehr Konzepte, bei denen Kaffee ein genussvoller Begleiter zum Shopperlebnis wird. **Sogenannte „Ladencafés“ stehen für Individualität und Kreativität.** Begriffe, die bei immer mehr Menschen auf der Liste der wichtigen Dinge im Leben weit oben stehen. Man könnte sogar so weit gehen, dass Kaffee im Handel eine gewisse Form von Luxus und Kundenwertschätzung darstellt. Es ist schick, seinen Espresso, umgeben von Mode und Design, genussvoll zu trinken. Sei es weiter ein Schuhgeschäft mit einer stylischen Kaffeebar, die Kombination von Inneneinrichtung und Kaffee oder sogar Blumen- oder Bücherläden mit heißen Getränken als Nebengeschäft – das Konzept „Ladencafé“ dient immer mehr der Funktion des Zusammenkommens. Ganz nebenbei werden so Erlebnisse geschaffen, wenn der Kunde nicht nur ein Getränk und eine kleine Auszeit erhält, sondern gleichzeitig shoppen, kommunizieren und stöbern kann. Perfekte Beispiele für diese Umsetzung sind z. B. **„Mode im Quadrat by engelhorn“ in der Mannheimer Innenstadt** oder **„The Store x Soho House Berlin“.** Im Letzteren sitzt man zwischen Kakteen und Pflanzen, Bücherregalen und Einrichtungsgegenständen, welche man allesamt erwerben kann. Der stationäre Handel erfindet sich somit neu und schafft selbst Vorteile gegenüber Onlineshops.

ZUFRIEDENE MITARBEITER DURCH KAFFEEBARKONZEPTE

Blicken wir auf die Gemeinschaftsgastronomie. Kaffeebars avancieren immer mehr zum Dreh- und Angelpunkt in Unternehmen, sind Visitenkarte und Meeting-Point in einem. Der Kaffeekonsum am Arbeitsplatz nimmt einen immer höheren Stellenwert bei Mitarbeitern ein, denn der Wunsch nach Individualität und Wohlfühlen dominiert hier ebenfalls immer mehr. Das belegen zahlreiche Studien. **Wenn danach gefragt wird, was Mitarbeiter an ihrem Unternehmen schätzen, liegen Kaffeebarkonzepte meist auf Platz 1.** Eine kleine Auszeit vom Schreibtisch, ein flexibler Arbeitsplatz und zu guter Letzt eine Alternative zum klassischen Betriebsrestaurant – all das verbindet man mit der Kaffeebar im Unternehmen. Wenn es nur ein kleiner Espresso für den Endspurt des Tages ist oder ein Iced Latte macchiato zur Erfrischung an heißen Tagen – so einfach wie mit Kaffeespezialitäten können Unternehmen in Zeiten des Fachkräftemangels und der Digitalisierung bei Mitarbeitern sonst kaum punkten. Unternehmen schaffen so eine Atmosphäre, in der sich Mitarbeiter und Kunden wohlfühlen und ihre Potenziale optimal entfalten können.

DIE TOP-PLAYER

Schauen wir uns Top-Player der Kaffeebarkonzepte wie die **Compass Group, ISS oder Chicco di Caffè** an, zeigt sich, dass das Konzept Kaffeebar sich mehr als rechnet. Der Markt boomt und immer mehr Standorte werden eröffnet. Der dänische Facility-Anbieter ISS kann sogar ein **Umsatzplus von 40%** gegenüber dem Vorjahr verzeichnen. Sein modernes Kaffeebarkonzept „Nitro“ im stylischen Self-Service-Ambiente gehört zum Trend unserer Zeit. Neu: Bis Ende 2017 wollen die dänischen Betreiber einige existierende Standorte mit hippen Baristabars aufpeppen. Letzteres ein gutes Stichwort, denn Top-Player wie **Primo Espresso** haben sich ebenfalls mit einem neuen Outfit im Retro-Style verjüngt. Das Konzept geht auf Die Liebe zu Kaffee wurde neu entdeckt und all die Erfahrung in das Redesign der Marke gesteckt. Primo setzt auf Genussoasen im Retro-Look und kooperiert erfolgreich mit vielen großen Unternehmen wie Volkswagen AG oder Microsoft Deutschland.

DIE ZUKUNFT DER KLINIKCAFÉS

Enormes Potenzial haben Krankenhaus-Cafés. Sollen Krankenhäuser ein Ort der Genesung und der Harmonie sein, so müssen auch Aufenthaltsorte für Patienten und Besucher jetzt hinsichtlich Ambiente und Angebot mitziehen. **Kaffeebarkonzepte können in Kliniken besondere kleine Ruheinseln schaffen, so dass Gäste sich nahezu so fühlen, als wären sie woanders.** Wohlbefinden wird ermöglicht, ein abwechslungsreiches, gesundes und trendiges Sortiment trägt zur Genesung bei und sorgt für glückliche Gäste.

4

WO
DER
ESPRESSO
TRADITION
HAT

„PRENDIAMO UN CAFFÈ?“

WIR LIEBEN DEN ITALIENISCHEN LEBENSSTIL. DIE LEICHTIGKEIT, KULTUR, DIE FACETTENREICHE ITALIENISCHE KÜCHE, DAS LEBEN DRAUSSEN. ITALIENER SIND LEBENSFROHER UND GELASSENER ALS VIELE ANDERE EUROPÄER. LIEGT DIES AN IHRER KAFFEEKULTUR? VERSTEHEN ES ITALIENER EINFACH BESSER, KAFFEE ZU ZELEBRIEREN UND MENSCHEN SO MITEINANDER ZU VERBINDEN?

ZUR BEGRÜSSUNG SAGT DER ITALIENER HÄUFIG: „PRENDIAMO UN CAFFÈ?“ (TRINKEN WIR EINEN KAFFEE?). DIESE EINLADUNG ZU EINEM KAFFEE ZEIGT, WIE WICHTIG UND ALLGEGENWÄRTIG DAS HEISSGETRÄNK IST. DER ITALIENER TRINKT SEINEN ESPRESSO IN DER REGEL AN DER THEKE UND IM STEHEN. IN DER ZEIT, WO SICH DER TOURIST HINSETZT, IST DER ITALIENER SCHON WIEDER AUS DER TÜR. DAS KLEINE GLAS WASSER ZUM ESPRESSO IST NICHT ZUM DURSTLÖSCHEN DA. ES NEUTRALISIERT DIE GESCHMACKSNERVEN UND DADURCH SCHMECKEN WIR DAS AROMA DES ESPRESSOS BESSER.

VON KAFFEEKUNST UND RÖSTHANDWERK

Doch sind wir uns einig: Italienischer Kaffeegenuss ist eine Kunst, ja sogar eine Wissenschaft für sich. Interessant ist auch, dass es keine einheitliche italienische Definition für Espresso gibt. Gehen wir weiter in die Materie des schwarzen Goldes in der Tasse, sehen wir, dass die Röstung ausschlaggebend für den feinen Geschmack ist. Die in Italien meist sehr dunkel gerösteten Bohnen basieren auf echtem **Rösthandwerk**. Man kann sogar sagen, dass die Röstung das Aroma der Bohnen erst herauskitzelt und den Espresso so vollkommen in seinem Geschmack macht. Nicht umsonst gibt es in Italien noch viele kleinere, handwerkliche Röstereien, die über langjährige Erfahrung verfügen und die Kaffeebohnen langsam und schonend zum gewünschten Ergebnis rösten.

Okay, das Handwerk hat erheblichen Einfluss auf den letztendlichen Genuss des Espressos, doch was ebenfalls sehr interessant ist, ist die **Inszenierung in Italien**. Kaffe Zubereitung ist dort ein **Lebensgefühl** und eine **Lebenseinstellung**. Noch immer verströmen Kaffeehäuser und Kaffeebars die Atmosphäre jener Zeit, als bekannte Schriftsteller und Musiker zu Stammgästen zählten. **Doch was macht einen Espresso eigentlich erst gut?** Worauf sollten Gastronomen achten, um Genuss ähnlich wie in Italien überhaupt in die Tasse bringen zu können?



ALLES EASY: SO GELINGT DER PERFEKTE ESPRESSO!

Entgegen der weit verbreiteten Meinung, das Wort Espresso habe etwas mit Express und Schnelligkeit zu tun, ist die Bezeichnung vielmehr auf das italienische Verb „esprimere“ zurückzuführen, das so viel wie „ausdrücken“ bedeutet. Folgende Kriterien müssen erfüllt sein, damit einer stielchten Espressozubereitung mit dem Siebträger wie in „dolce vita“ nichts entgegensteht. Immer im Blick dabei: der richtige Druck und die perfekt eingestellte Temperatur.

- 1 Espresso reagiert äußerst empfindlich auf Temperaturveränderungen, daher am besten die kleinen Tassen vorwärmen.
- 2 Dieser Schritt wird gerne vergessen: Damit der Geschmack des nächsten Espressos nicht negativ beeinflusst wird, sollte der Siebträger immer mit einem Tuch von restlichen Ölen befreit werden und trocken sein.
- 3 Jetzt geht es ans Mahlen. Generell gilt: Je kürzer die Kontaktzeit der Bohne mit dem Wasser ist, desto feiner muss der Mahlgrad eingestellt werden. Den einen, „richtigen“ Mahlgrad gibt es allerdings nicht. Dies erfordert Fingerspitzengefühl.
- 4 So viel Kaffeemehl einfüllen, dass der Siebträger gefüllt ist (in der Regel 16–18 g Espresso). Mit dem Zeigefinger kurz ohne Druck über den Rand streichen und so die Vorbereitung für das „Tampieren“ oder „Tampern“ schaffen.
- 5 „Tampieren“ bezeichnet einen metallischen Stampfer, der nun das Kaffeemehl im Siebträger zusammendrückt. Die Kaffeeoberfläche sollte danach gleichmäßig und fest sein.
- 6 Jetzt muss der Brühkopf kurz gereinigt werden. Lassen Sie das heiße Wasser ca. 3 Sekunden lang alle Rückstände wegschwemmen.
- 7 Nun die Tassen unter die Trägeröffnung stellen und gut 25–35 Sekunden warten, bis der Espresso durchgelaufen ist.

5 KAFFEE AUF KNOPFDRUCK ERFOLGSFAKTOR MASCHINE FÜR EINEN FLORIERENDEN BETRIEB

DER TREND VOM SPEZIALITÄTENKAFFEE NIMMT NICHT AB UND DAS NIVEAU BEI DER KAFFEEQUALITÄT STEIGT IMMER MEHR. SELBST EINIGE BÄCKEREIKETTEN ODER DIE SYSTEMGASTRONOMIE WAGEN DEN SCHRITT UND ARBEITEN IMMER HÄUFIGER MIT SIEBTRÄGERMACHINE. KAFFEE KOCHEN KÖNNEN ALLE MASCHINEN, DOCH WIE BLEIBEN DER BETRIEB EFFIZIENT UND DIE KAFFEEQUALITÄT GLEICH HOCH?

WIE SIEHT EIGENTLICH MEIN INVESTMENT AUS, WENN ICH GUTEN KAFFEE ANBIETEN MÖCHTE? BETRACHTEN WIR DIE AUSGANGSLAGE DER ERWARTUNGEN, SO MÖCHTEN VERBRAUCHER IM AUßER-HAUS-MARKT BEGEISTERT WERDEN. VERBRAUCHER SIND IMMER HÄUFIGER UNTERWEGS UND GENIEßEN SOMIT AUCH IHREN KAFFEE ZUNEHMEND AUßER HAUS. WIRD GESNACKT, GEHÖRT EINFACH EIN GUTES HEIßGETRÄNK DAZU. DIE FRAGE NACH AKTUELLEN KAFFEETRENDS UND ZUBEREITUNGSARTEN SOWIE NACH HERKUNFT, SORTE, RÖSTUNG UND MAHLGRAD KOMMT IMMER HÄUFIGER. DIE ERWARTUNGSHALTUNG DER KONSUMENTEN IST GESTIEGEN.

ITALIENISCHE GENUSSMOMENTE MIT DEM SIEBTRÄGER
Der **Siebträger** mit passender Mühle ist in der Anschaffung oftmals erstaunlich günstiger als ein Vollautomat, doch der Workflow ist ein anderer und das Personal muss gut geschult sein. Wer jedoch koffeinhaltige Getränke mit **italienischem Flair in Perfektion** zubereiten will, kommt an einem Siebträger einfach nicht vorbei. Sämtliche Parameter, die die Qualität z.B. des Espressos beeinflussen, können genau und zuverlässig eingestellt werden. Die Temperatur wird exakt gesteuert und überwacht, die Wasserleitung kann oft an das Festwasser angeschlossen werden, so dass es immer frisch ist, und wer leidenschaftliche Kaffeemomente anpreist, hat einen tollen Nebeneffekt: Der Duft frisch mit einem Siebträger zubereiteten Kaffees ist unvergleichlich. Mittlerweile gibt es glücklicherweise Zusatzgeräte wie Milchschaum-Automaten oder Temperaturstationen, die die Arbeit an der Siebträgermaschine erleichtern und gleichbleibende Qualität versprechen.

EINFACHE BEDIENUNG FÜR KONSTANTE KAFFEEQUALITÄT
Gastro-Vollautomaten bieten die Kombination aus technischem Komfort und Kaffee auf Espressoart. Eingebautes Mahlwerk, eine ähnliche Brühgruppe wie bei dem klassischen Siebträger und auf Wunsch noch aufgeschäumte Milch per Knopfdruck – das beschreibt den modernen Vollautomaten. Vorteil: Auch **ungeübtes Personal** kann die Maschine schnell bedienen, ohne das Handwerk Kaffe Zubereitung verinnerlichen zu müssen. Einmal seitens Maschinenanbieter oder Kaffeespezialisten eingestellt, ist das Handling des Vollautomaten einfach. Der Kaffee ist stets frisch gemahlen und es können zahlreiche Kaffeevariationen einfach durch voreingestellte Programmierung gezaubert werden.

Es ist noch nicht lange her, dass Kapselmaschinen die Welt eroberten. Der Trend ist ungebrochen. Mittlerweile besitzen laut aktueller POSpulse-Studie **37% der Deutschen eine Kapsel- oder Padmaschine** in den eigenen vier Wänden. Die Zubereitung ist einfach und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. Wirklich? Die Anschaffung ist meist günstiger als die von Vollautomaten oder Siebträgermaschinen, doch Kapsel oder Pad sind alles andere als nachhaltig und günstig. Während der Kaffeesatz gänzlich verrottet und sogar als Dünger weiterverwendet wird, landen die Einwegkaffeepulver-Behälter auf dem Müll. Dazu kommt der Preis. Man zahlt 38 Cent und mehr für eine Alukapsel (je nach Sorte). Da in der Regel etwa 6 Gramm in einer Kapsel sind, kostet ein Kilo Kaffee schnell über 60 Euro. Kauft man hingegen qualitativ hochwertige ganze Bohnen, liegt man bei einem Kilo zwischen 20 und 35 €.

WELCHES INVESTMENT LOHNT SICH FÜR SIE?
Sie müssen entscheiden, ob Sie eher viele voreingestellte Kaffeevariationen durch ungeschultes Personal anbieten oder bei **Latte-Art** kreativ werden möchten und Wert auf handwerkliche Zubereitung mit italienischem Fair legen. Eine Heißluftdüse zum Milchaufschäumen, wie sie eine Siebträgermaschine besitzt, gibt Ihrem Personal einen viel größeren Spielraum für **individuelle Kreationen**, wobei **Kaffeevollautomaten oder Kapselmaschinen auf Knopfdruck gleich mehrere Tassen** gleichzeitig zubereiten können.

KAFFEE PER KLICK
Das revolutionäre Premium-System „**TopBrewer**“ der Marke Scanomat liefert individuelle Kaffeespezialitäten benutzerfreundlich **per Klick**. Nahtlos integriert in Ihren Buffetbereich, passt er sich jeder Umgebung an und bietet allein durch die Steuerung per Tablet und App einen absoluten **Wow-Effekt**.



KAFFEEES LIEBLING... ... DIE NR.1 AN DER TASSE!



BISCOFF 150 x 1 St.

- Zum direkten Platzieren neben der Kaffeemaschine
- Für Büros, die Gemeinschaftsverpflegung, Hotels und Cafés
- 100% vegan, einzeln verpackt



BISCOFF & MEHR 4-MIX 180 x 1 St.



- Die große Gebäckvielfalt
- 50 x Biscoff, 50 x Biscoff mit Schokolade, 50 x Knusperwaffel, 30 x Bretonischer Butterkeks
- Für Büros, die Gemeinschaftsverpflegung, Hotels und Cafés

4-Mix

BISCOFF MIT BELGISCHER SCHOKOLADE 200 x 1 St.

- Knuspriges Lotus Biscoff mit einem zart schmelzenden Überzug aus feiner belgischer Schokolade
- Aus besten Zutaten hergestellt, ofenfrisch verpackt



www.lotusbakeries.de

6

FILTER IS BACK FOR GOOD!



FRENCH PRESS/CAFETIERE
PAPIERFILTERLATTE/MACCHIATO
AEROPRESS
VAKUUM-KAFFEEBEREITER
CONA-KANNE
KARLSBADER KANNE
ESPRESSOKANNE
COLD DRIPPER

WER HÄTTE VOR 10 JAHREN GEDACHT, DASS FILTERKAFFEE EIN COMEBACK ERLEBEN WÜRDEN ODER PHYSIKALISCHEN EXPERIMENTEN ÄHNELNDE KAFFEEMASCHINEN VERKAUFT WÜRDEN? KLARE BOTSCHAFT BEI ALLEN ZUBEREITUNGSARTEN: HANDARBEIT IST WIEDER SALONFÄHIG.

FILTERKAFFEE IST SO GEFRAGT WIE NOCH NIE BEI KAFFEEGENIEßERN. ER VERBINDET DAS WACHSENDE QUALITÄTSBEWUSSTSEIN VON VERBRAUCHERN MIT DER RÜCKBESINNUNG AUF GUTES AUS DER HEIMAT.

WER HEUTE DIE GESCHMACKSVIELFALT EINES GANZ BESONDEREN KAFFEES ERLEBBAR MACHEN MÖCHTE, KOMMT UM DIE FRISCHE, MANUELLE ZUBEREITUNG VON HAND NICHT MEHR HERUM.

IMMER MEHR BARS UND CAFÉS PROFITIEREN VOM AUFBRÜHERLEBNIS, DOCH WELCHE METHODEN, SEINEN KAFFEE ZU INSZENIEREN, BIETEN SICH EIGENTLICH AN? DIE ENTSCHEIDUNG LIEGT BEI IHNEN.

INSZENIERT

Die ideale Wassertemperatur zum Übergießen des Kaffees liegt bei 92–96 °C. Ist das Wasser heißer, schmeckt der Kaffee bitter bis heißend. Ist das Wasser kälter als 85 °C, schmeckt er wässrig bis sauer.

FRENCH PRESS/CAFETIERE Die Methode French Press ist bekannt unter vielen Namen. So wird sie auch Cafetière oder auch Pressstempelkanne genannt und ist eine Zubereitungsmethode, die schnell und einfach funktioniert: Das gemahlene Kaffeepulver zieht ca. vier Minuten im heißen Wasser und wird dann mit einem Sieb (meist aus Draht) heruntergedrückt, sodass nur minimale Körnchen im Wasser bleiben. Vorteile: Kinderleichte Bedienung und der Kaffee ist körperreich und füllig im Geschmack, da Kaffeeöle und Fette nicht gefiltert werden.

PAPIERFILTER Das Aufbrühen mit dem Papierfilter ist eine sehr einfache und weitverbreitete Zubereitungsmethode für mehrere Tassen Kaffee. Da der Kaffeesatz mit dem Filter nach dem Aufgießen zusammen geworfen wird, ist diese Art zudem sauber und unkompliziert. Der Filter hält grobe Partikel und Öle zurück und mehrere Tassen Kaffee sind in Minutenschnelle servierfertig.

AEROPRESS Mit dem praktischen Aeropress kann man nach Belieben entweder eine große Tasse Kaffee oder ein stark konzentriertes Extrakt zubereiten, das anschließend mit heißem Wasser leicht verdünnt werden kann. Mahlgrad, Menge und Druck sind dabei ganz variabel. Vorteile sind hier die schnelle und intensive Aromenextraktion, gerade bei fruchtigen und feinem Kaffee, und dass keine Pulverreste mit in die Tasse gelangen.

VAKUUM-KAFFEEBEREITER/CONA-KANNE Beim Kaffeekochen mit dem Vakuumbereiter wird ein physikalisches Prinzip genutzt, um das heiße Lieblingsgetränk zu extrahieren. Hier fließt das Wasser nicht von oben nach unten durch einen Filter oder durch Kaffeekapseln, sondern wird zuerst durch Erhitzen von einem unteren Behälter über eine Glasröhre durch einen Dauerfilter in den oberen Behälter gepresst, in welchem sich das Kaffeepulver Ihrer Wahl befindet.

KARLSBADER KANNE Das ist das Synonym für unverfälschten Kaffeegenuss seit mehr als 100 Jahren. Dank hochwertigen Porzellan-Dopfelsiebs werden keine zusätzlichen Filter benötigt und dennoch können alle im Kaffee enthaltenen Öle das Sieb passieren. So schmeckt der Kaffee unvergleichlich intensiv und vollmundig. Echte Kaffeeliebhaber zelebrieren ihre hochwertigen Röstungen mit ihr.

ESPRESSOKANNE Die Espressokanne, auch Mokkatiere genannt, braut mit Hilfe hoher Temperaturen und mit der Hilfe von Dampfdruck einen starken Kaffee mit seidiger Textur. Entgegen den üblichen Meinungen handelt es sich bei dem intensiv schmeckenden Kaffee aber nicht um einen Espresso. Lediglich das selbige Prinzip des Dampfes kommt hier zum Einsatz wie auch beim Espressokochen.

COLD DRIPPER Die Zubereitung von Cold-Drip-Kaffee mag zeitaufwendig sein, doch dafür hält sich der kalte Kaffee sogar mehrere Wochen im Kühlschrank. Tropfen für Tropfen gibt der Cold Dripper eiskaltes Wasser in ein Gefäß mit frischem Kaffeepulver. Über Stunden hinweg werden die Aromen und Öle extrahiert. Heraus kommt dabei ein kräftig-aromatisches Konzentrat, das mit Wasser verlängert zu einem komplexen Geschmackserlebnis wird.



Die volle Kraft der Tradition entfalten - das ist unsere Landküche. Beliebte Rezepte werden in ihre ursprüngliche Form gebracht, um jene Exzellenz aufzutischen, an der Generationen gearbeitet haben.

Dies sieht man und dies schmeckt man: in der Landküche ist jedes Stück ein Unikat.
- Rustikale Apfelküchle,
- Traditioneller Apfelstrudel und
- Soufflierter Kaiserschmarrn.

... mehr Infos und Rezeptvorschläge unter:
www.pan.it



INSZENIERUNG

BOOMT!

ES IST

NOCH GAR NICHT

SO LANGE HER, DASS DAS KAFFEEANGEBOT ÜBERSCHAUBAR WAR. WER AUSSER HAUS SEINEN KAFFEE BESTELLTE, TRANK IHN ENTWEDER SCHWARZ UND HERB ODER SÜß UND CREMIG. DOCH DIE ANSPRÜCHE DER GÄSTE WERDEN IMMER GRÖßER. DIE GASTRONOMIE HAT JETZT DIE CHANCE, DURCH EIN BREITES ANGEBOT AN KAFFEEVARIATIONEN KUNDEN GENAU DAS ERLEBNIS ZU BIETEN, WAS IHREN INDIVIDUELLEN GENUSS PERFEKT MACHT. DOCH WISSEN SIE EIGENTLICH, WIE MAN DIE POPULÄRSTEN VARIATIONEN

ZUBEREITET?

DER KLASSISCHE KAFFEE

Der meist getrunkene ist und bleibt der klassisch aufgebühte Kaffee. Ob mit Kaffeemaschine, Handfilter, French Press oder Vollautomat – das Aroma der Bohnen und ihrer Röstung steht im Vordergrund. Ganz nach Geschmack kann dieser gesüßt oder mit Kaffeesahne verfeinert werden.

DER CREMIGE CAPPUCCINO

Der klassische italienische Frühstückskaffee hat sich außerhalb Italiens zum ganz täglichen Genuss etabliert. Doch dabei hat er seinen Ursprung angeblich gar nicht in Italien, sondern in Österreich unter dem Namen Kapuziner. Die Basis besteht aus einem Espresso, heißer Milch und Milchschaum für unvergesslichen Kaffeegenuss.

DER INTENSIVE ESPRESSO

Er ist klein, stark und schwarz. Für den bestmöglichen Espresso schwören Kenner auf Siebträgermaschinen. Erhitztes Wasser wird unter hohem Druck durch fein gemahlene Kaffeemehl gepresst. Durch den hohen Druck werden wertvolle ätherische Öle gelöst und ein kraftvolles Aroma entsteht. Die sogenannte Crema steht für Qualität und Genuss.

DER MILDE CAFE AU LAIT

Der französische Klassiker am Morgen. Die Basis des Café au lait ist ein Filterkaffee mit viel heißer und manchmal auch aufgeschäumter Milch. Traditionell wird die Kaffeevariation in einer großen Schale ohne Henkel serviert, so dass man bequem darin sein Baguette oder Croissant eintunken kann.

PHARISÄER MIT SCHUSS

Bei einem Pharisäer handelt es sich um ein Heißgetränk, das aus Rum, Kaffee und Schlagsahne besteht und dem Irish Coffee ähnelt. Grundlage des angeblich im 19. Jahrhundert auf der nordfriesischen Insel Nordstrand entstandenen Pharisäers bildet ein starker Kaffee, der mit 4 cl Rum und Schlagsahne ergänzt wird; gesüßt wird mit Würfelzucker.

DER FLAT WHITE

Das aus Australien und Neuseeland stammende Rezept hat viele regionale Varianten. Der Flat White besteht in der Regel aus einem doppelten Espresso und aufgeschäumter Milch. Er wird meist mit Latte-Art kunstvoll verziert.

ESPRESSO CON PANNA

Nicht nur die Italiener verwenden gerne Sahne im Kaffee. Auch in Wien serviert man gerne Kaffeevariationen mit Schlagsahnehaube. Hier spricht man allerdings vom „Einspänner“. Der Name leitet sich dabei von den einspännigen Pferdefuhrwerken ab, deren Kutscher die Zügel in der einen und den Kaffee in der anderen Hand hielten. Espresso con Panna ist also ein Espresso mit viel frischer Sahne.

ALTBEKANNTER IRISH COFFEE

Iren trinken Kaffee am liebsten mit dem alkoholhaltigen Nationalgetränk. Nein, nicht Guinness-Bier! Irish Coffee ist ein starker, schwarzer Kaffee mit irischem Whiskey und Sahne. Whiskey wird zusammen mit Zucker erhitzt und dann mit Kaffee aufgefüllt. Leicht aufgeschlagene Sahne wird vorsichtig auf den Kaffee gegossen. Schoko- oder Karamellstückchen on top vollenden den Genuss.

GEHALTVOLLER RÜDESHEIMER

Hier wird der Kaffee mit Weinbrand flambiert. Diese Variante wurde 1957 von Hans Karl Adams für Asbach kreiert. Garniert mit Schlagsahne, Vanillezucker und Schokoladenstreuseln ist er ein eigenes kleines Dessert.

NEWCOMER: BULLETPROOF

Ein wenig extravagant, aber dennoch sehr lecker. Hier wird der Filterkaffee mit Biobutter und Kokosöl gemischt. Zubereitet wird der Bulletproof Coffee in einem Mixer und meist mit frisch gemahlene Kaffeebohnen.



8

NICHT NUR FÜR GOURMETS! KAFFEE IST SO VIEL MEHR!

DER NEUE
GENUSSBOTSCHAFTER

NICHT NUR IN DER SPITZENGASTRONOMIE ZÄHLEN VOR ALLEM QUALITÄT UND IMAGE. ANGFANGEN BEIM EINKAUF DER ZUTATEN FÜR ERSTKLASSIGEN GESCHMACK ÜBER ZUBEREITUNG, PRÄSENTATION BIS HIN ZU PERSONAL UND AMBIENTE. EIN EXZELLENTER ESPRESSO IST DER KRÖNENDE ABSCHLUSS EINES JEDEN MENÜS UND SOLLTE NICHT VERKANNT WERDEN. VERKANNT ALS „VISITENKARTE DES HAUSES“ ODER VERKANNT ALS GENUSSBOTSCHAFTER. SEI ES IN DER SPITZENGASTRONOMIE ODER SELBST IM GASTHAUS UM DIE ECKE. BESTE QUALITÄT UND LEIDENSCHAFT FÜR ZUTATEN SOLLTE MAN ALS GAST ÜBERALL ERWARTEN KÖNNEN.

DIE GEHOBENE GASTRONOMIE HAT VIELE REIZE FÜR GÄSTE WIE AUCH GASTRONOMEN SELBST. AUF DEN TELLER KOMMT NUR BESTE QUALITÄT, GÄSTE SCHÄTZEN DIE HOHE KUNST DER KÖCHE UND DIE KÜCHE SELBST DARF OFTMALS UNENDLICH MIT SPANNENDEN AROMEN EXPERIMENTIEREN. JEDE EINZELNE ZUTAT WIRD MIT LIEBE AUSGESUCHT UND ZUBEREITET. DAS THEMA KAFFEE WIRD DABEI NOCH ZU OFT NUR MIT HALB SO VIEL LEIDENSCHAFT BETRACHTET. DOCH GERADE DIE SPITZENGASTRONOMEN SOLLTEN DAS POTENZIAL VON KAFFEE ERKENNEN. EINIGE TOP-KÖCHE WIE Z. B. STERNEKOCHE NILS HENKEL VERBINDEN BEREITS AROMENVIELFALT UND GENUSSFaktor VON KAFFEE MIT IHRER KOCHKUNST. SIE KOMBINIEREN Z. B. ERDIGES WINTERGEMÜSE WIE SCHWARZWURZEL ODER PILZE MIT ALBATRÜFFELN UND KAFFEEBOHNEN. DIE BOHNEN ERHALTEN AUF DIESE ART EINEN KOMPLETT NEUEN STELLENWERT ALS GEWÜRZ UND TEIL DES MENÜS IN IHREN RESTAURANTS.

KAFFEE ALS ZUTAT FÜR GOURMETS

Längst nicht mehr ungewöhnlich ist Kaffee als Aromengeber für Fleisch, Fisch oder Gemüse. Süß kann doch jeder und so zeigen sich immer mehr Spitzenköche kreativ und verwenden Kaffee als exotische Zutat für ihre Menüs. Sie haben das Potenzial der komplexen Röstaromen erkannt und Kaffee ist bei ihnen bereits spannende Zutat statt lediglich reine Begleitung zum Dessert. Ob kombiniert mit feinen Trüffeln, Grillaromen von Fleischspezialitäten oder Wurzelgemüse; überraschen Sie Ihre Gäste, ziehen Sie mit und entdecken Sie die neuen Möglichkeiten der Kaffeebohne für eine überraschende Geschmackswelt!

DAS QUALITÄTSBEWUSSTSEIN STEIGT IN ALLEN BEREICHEN

Das neue Qualitätsbewusstsein vieler Konsumenten geht über das Menü hinaus. Hat man z. B. erkannt, dass Fleisch **enormes Umsatzpotenzial durch neue Qualität, Wertschätzung, Herkunft**, Aufzucht der Tiere, Fütterung, Lagerung und Zubereitung birgt, kann man dieses Wissen genauso auch bei Kaffee nutzen. Ein Vorteil hierbei: Der Wareneinsatz ist viel geringer. Viele Faktoren, wie sie bei Fleisch berücksichtigt werden müssen, können hier ganz außer Acht gelassen werden. Bei Kaffee zählt vielmehr der Anbau sowie die Herkunft der Bohnen und wie diese zubereitet werden. So genau wie heute haben Menschen noch nie darauf geachtet, was in ihrem Lieblingsgetränk steckt. **Gerade die gehobene Gastronomie sollte dieses gestiegene Qualitätsbewusstsein für sich nutzen, wenn es sogar schon kleinere Coffee-Shops oder Cafés vormachen.** Eine Zusatzausbildung als Barista oder sogar **Kaffeesommelier** lohnt sich für Ihr Personal, denn gelebtes Wissen bis hin zum Lieblingsgetränk Ihrer Gäste überrascht und die erlernte Kaffee- und Lattekunst begeistern. Auf geschmacklicher und Präsentationsebene.

Schauen wir in unsere Nachbarländer wie Italien oder Frankreich, wird Kaffee in der Haute Cuisine dort selbstverständlich zelebriert. Denken Sie nur einmal an die Kombination von Espresso und Dessert, besser bekannt unter dem Namen „Café Gourmand“. Aha! Kleinste in Perfektion drapierte Köstlichkeiten werden selbstverständlich mit einer Kaffeespezialität in Szene gesetzt. Ein individuelles Gesamtkunstwerk par excellence. So klein und so effektiv. **Machen Sie es doch genauso!**

KAFFEE
ALS
ZUTAT
FÜR
GOURMETS

LÄNGST
NICHT MEHR
UNGEWÖHNLICH
IST KAFFEE ALS
AROMENGEBER
FÜR FLEISCH,
FISCH ODER
GEMÜSE.



9 KAFFEE IST DIE VISITENKARTE IHRES HAUSES!



AUFGRUND DER PASSION FÜR DAS SCHWARZE GOLD ENTSCHLOSS MAN SICH BEIM HANDELSHAUS WEDL 2006, DIE WEDL KAFFEE AKADEMIE IN DER ZENTRALE MILS EINZURICHTEN, UM DIE KAFFEEKULTUR IM LAND ZU HEBEN. DENN WAS NÜTZT DAS BESTE GRUNDPRODUKT, WENN MENSCH UND MASCHINE NICHT MITHALTEN KÖNNEN? WIR HABEN MIT JOSEF WUSCHNIG, BEREICHSLEITER KAFFEE IM HAUSE WEDL, ÜBER KAFFEELEIDENSCHAFT UND BARISTA-KNOW-HOW GESPROCHEN.

INSZENIERT
Neben Leidenschaft und Interesse für Kaffee muss der Profi-Barista überdurchschnittliche sensorische Fähigkeiten besitzen. Insbesondere einen sehr guten Geruchs- und Geschmackssinn!

STEIGEN WIR MIT DER FRAGE EIN, WARUM DER „BARISTA-WORKSHOP“ UND „LATTE ART“ IMMER ERFOLGREICHER WERDEN.

Der massive Werbesupport für Kapselsysteme in praktisch allen Medienbereichen hat eine unglaubliche Aufmerksamkeit für guten Kaffee seitens des Konsumenten erzeugt. Mit schlecht schmeckendem Kaffee ist man daher als Gastronom bei seinen Gästen definitiv „unten durch“! Erfolgreiche Gastronomen wissen, wie wichtig Kaffee in der Wahrnehmung des Gastes inzwischen ist (= die Visitenkarte des Hauses), und möchten sich daher durch eine hervorragende Kaffeequalität ins rechte Licht rücken. Eine exzellente Tasse Kaffee ist das Resultat von mehreren richtig auszuführenden Prozessen: Einkauf, Lagerung, Zubereitung und Pflege der Gerätschaften. Dies wird den Gastronomie-Mitarbeitern unserer Kunden von zertifizierten Baristas in halbtägigen Coffee-Workshops vermittelt und die dazu notwendigen Handgriffe werden im Detail trainiert.

WAS LERNT MAN IN DER BARISTA-AUSBILDUNG BEI IHNEN?

Die Kursinhalte umfassen die Vermittlung theoretischer Grundkenntnisse rund um den Kaffee, vom Anbau, den Charakteristika der verschiedenen Sorten und den Röstmethoden über die korrekte Zubereitung der einzelnen Getränke bis hin zu den Einsatzmöglichkeiten bzw. Feinheiten der unterschiedlichen Kaffeemaschinen und Systeme. Die unterschiedlichen Zubereitungsarten müssen – genauso wie das richtige Milchschaumen – ausführlich geübt werden. Und wie bei jedem guten Facharbeiter muss auch das „Werkzeug“ – in unserem Fall also die Kaffeemaschinen – gut in Schuss gehalten werden, daher ist die perfekte Reinigung der Maschinen ein wesentlicher Inhalt dieser Workshops.

TESTA ROSSA IST DIE EXKLUSIVE KAFFEE-EIGENMARKE DES HAUSES WEDL. WELCHE BOHNEN WÜRDEN SIE FÜR ESPRESSO EMPFEHLEN?

Hier ist nicht der Bohnentyp das entscheidende Thema, sondern vielmehr der Blend, aus welchem sich der Kaffee zusammensetzt, und dazu dessen Röstgrad. Ein sehr guter Kaffee setzt sich aus 6 und mehr verschiedenen Kaffeearten zusammen, welche teilweise sogar separat und unterschiedlich geröstet und erst vor dem Abfüllen miteinander verschnitten werden. Italienischer Kaffee hat traditionell immer einen mehr oder weniger hohen Anteil an Robusta-Kaffeebohnen, welche die spitze Säure der verwendeten Arabicas abmildern und je nach Sorte eine gewisse Süße einbringen und so dem Kaffeeblend zu einem samtigen Kaffeegeschmack verhelfen. Markenzeichen eines sehr guten italienischen Espresso wie **Testa Rossa!**

WORAUF SOLLTE MAN BEI DER AUSWAHL DER KAFFEEBOHNE IM IDEALFALL IMMER ACHTEN?

- 1. Frische!** Gerösteter Bohnenkaffee sollte relativ rasch nach dem Rösten verbraucht werden. Wir empfehlen die Verwendung innerhalb von 4 Monaten.
- 2. Das richtige Produkt für den vorgesehenen Einsatzzweck auszuwählen.** Zum Frühstück werden nur „italophile Koffeinjunkies“ einen kräftigen Espresso trinken. In unseren Breiten wird ein leichter, fruchtig schmeckender Filterkaffee bevorzugt, welcher heller geröstet ist und sich meist auch nur aus 3–4 verschiedenen Sorten zusammensetzt. Für den Siebträger oder Vollautomaten an der Bar ist dieser Kaffeeblend jedoch nicht geeignet. Da ist ein entsprechend zusammengesetzter und auch dunkler gerösteter Espresso ein Muss.
- 3. Ein handwerklich sauberes Produkt.** Ein hoher Anteil an zerbrochenen, bis zur Verkohlung gerösteten Bohnen zeugt von minderwertiger Rohkaffeequalität. Lassen Sie sich nicht von perfektem Marketing (schöne Verpackung, tolle Werbespots) blenden! Zu dunkel geröstete Kaffeekomponenten haben überdies einen enorm hohen Gehalt an Acrylamid, welches im Verdacht ist krebserregend zu sein.
- 4. Geschmack!** Auch der hochwertigste Kaffee kann einem nicht schmecken, weil die eigene über Jahre erlernte Geschmackpräferenz gänzlich anders ist. Gut ist, was einem schmeckt, basta!

INTERVIEW

WIE WICHTIG SIND HERKUNFT UND ANBAUGEBIET? KANN EIN PROFI-BARISTA SOGAR DAS ANBAUGEBIET HERAUSSCHMECKEN?

Unterschiedliche Regionen kultivieren aufgrund der klimatischen Gegebenheiten unterschiedlich schmeckenden Rohkaffee. Auch spielt die zur Verfügung stehende Wassermenge für die Aufbereitung des Rohkaffees eine gravierende Rolle. In Afrika ist Wasser regional Mangelware, daher werden dort die geernteten Kaffeekirschen meist trocken aufbereitet (getrocknet, Bohnen vom Fruchtfleisch getrennt). Dadurch schmeckt dieser Kaffee natürlich komplett anders als die sogenannten **Washed Coffees**. Um wetterbedingte Qualitätsschwankungen auszugleichen, kauft jeder Röster manchmal Ware aus anderen Regionen, um dadurch, oder auch durch ein geändertes Mischungsverhältnis, wieder genau den von seinen Kunden gewohnten und geschätzten Geschmack des jeweiligen Blends hinzubekommen. Bei den sogenannten Single Origins (dieser Kaffee ist kein Blend aus mehreren Kaffeearten, sondern besteht nur aus einer meist ganz speziellen Sorte) kann ein versierter Provierkoster jedoch über gewisse Geschmacksmerkmale den Kaffee sogar einer speziellen Region zuordnen.

WIE WICHTIG IST DAS RICHTIGE MAHLWERKZEUG? WELCHE MÜHLEN VERWENDEN SIE?

Die Kaffeemühle leistet einen ganz entscheidenden Beitrag zur perfekten Extraktion des Kaffees und damit zum perfekten Geschmack. Wichtig ist, dass die Mühle die verwendeten Kaffeebohnen gleichmäßig vermahlt, das heißt, dass das Mahlgut möglichst aus einem uniformen Kaffeemehl besteht. Zusätzlich ist die **exakte Dosierung** (auf Zehntelgramm genau, auch wenn die Mühle im Dauereinsatz ist und die Mahlscheiben warm werden) wichtig für ein immer wieder gleich produzierbares Ergebnis. Wir verwenden z. B. ausschließlich Mühlen, welche auf Basis von „Grind-on-demand“ die aktuell benötigte Menge an Kaffeemehl zubereiten. Vorratsmühlen verursachen doppelten Aromaverlust. Titanmahlscheiben in der Mühle garantieren zudem Langlebigkeit.

KAFFEE BESTEHT ZU 98 % AUS WASSER. GIBT ES TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ZU VERWENDEnde WASSER?

Wasser stellt ebenfalls einen extrem wichtigen Faktor in der Zubereitung von Kaffee dar. **Kalk ist ein wichtiger Geschmacksträger für Kaffee.** Kaffee, welcher mit gänzlich entkalktem Wasser zubereitet wird, schmeckt leer und fad. Eine präzise Wasseranalyse schafft also die Voraussetzung für eine perfekte Wasseraufbereitung (Entkalkung oder – im Gegenteil – vielleicht sogar eine notwendige Aufmineralisierung des Wassers). Wir arbeiten mit den beiden Marktführern in diesem Bereich (BWT und Brita) zusammen.

WIE GELINGT DIE PERFEKTE CREMA?

Dazu müssen alle Faktoren passen! Guter und frischer Kaffee, richtig gelagert, in einer guten Mühle vermahlen und in einer sauberen und perfekt funktionierenden Kaffeemaschine in der richtigen Art und Weise zubereitet. Ein bekannter Kaffeeguru hat einmal gesagt, dass **zwischen dem Anbau und der fertigen Tasse Kaffee über 100 Dinge grundlegend falsch gemacht werden können** und jeder einzelne Fehler eine mittlere Katastrophe bedeutet. Ein Beispiel dazu: Wenn der Siebträger vom Halbautomaten kalt ist, wird es fast gar keine Crema in der Tasse geben. Deshalb wird ein Halbautomat niemals ausgeschaltet und die Siebträger bleiben (gereinigt) eingespannt.

WELCHE BESONDERE KAFFEEKREATION KÖNNTE MAN BEI IHNEN TRINKEN?

Im Moment ist eine Rückorientierung zu echtem und ehrlichem Geschmack zu erkennen. Der Konsument legt inzwischen verstärkten Wert auf Nachhaltigkeit und umweltfreundliche Produktion. Diesem Trend tragen wir mit **Testa Rossa BioOrganic** und in Kürze mit einem Fairtrade-Produkt Rechnung.

10

DIE MAGIE DER RÖSTUNG

MANUFATUR
RÖSTEREI
HANDARBEIT

WAS IST DIE GRUNDZUTAT FÜR EINEN GUTEN KAFFEE? EINE ERSTKLASSIGE BOHNE. GENAU UM DIESE GEHT ES BEI DER RÖSTUNG, WELCHER SICH IMMER MEHR KLEINE RÖSTEREIEN WIDMEN. IN LIEBEVOLLER HANDARBEIT WIRD MIT VIEL WISSEN UND FINGERSPITZENGEFÜHL DER INDIVIDUELLE CHARAKTER DER BOHNEN HERAUSGEKITZELT. DIE BRANCHE DER SPEZIAL-RÖSTEREIEN IST IM AUFSCHWUNG, IN IMMER MEHR GROSSSTÄDTEN MACHEN CAFÉS MIT ANGEBUNDENER RÖSTEREI AUF. DOCH WORAN LIEGT DIESER HYPE?

DAVID GEGEN GOLIATH ODER WIE TRADITION SIEGT

Noch vor knapp 50 Jahren starben viele Spezialröstereien aus, denn der Druck der Industrie war zu groß. Die Zahl von schätzungsweise 2000 existierenden Häusern sank auf unter 100. Aber es gibt eine Gegenbewegung: „Die Deutschen entdecken die Vielfalt des Kaffeetrinkens“, sagt Holger Preibisch vom Deutschen Kaffeeverband. Inzwischen gib es wieder über 600 kleine Kaffeeröstereien in Deutschland, die sich der hohen Röstkunst widmen, denn Kaffee ist längst Teil des individuellen Lifestyles. Haben sich das Qualitäts- und Markenbewusstsein mit dem Nachhaltigkeitsdenken einer neuen Generation gepaart, so werden gerade in kleineren Röstereien Vertrauen und Qualität gelebt. Der Geschmack von frisch gerösteten Bohnen steht hier neben einem emotional vermittelten Heimatgefühl im Mittelpunkt. Günstig ist die Röstung zwar nicht, aber der individuelle Genuss und das Gefühl, etwas Gutes zu tun, sind für viele Verbraucher weitaus wichtiger. Sie möchten sich gezielt von Konsumgewohnheiten der Masse abheben und Kaffee mit allen Sinnen neu entdecken. Die Inhaber der vielen kleineren Röstereien leben das Rösthandwerk, sie bezeichnen ihren Beruf als Hobby. Sie machen es sich zur Aufgabe, den Geschmack der Bohnen zur vollen Entfaltung zu bringen, und zelebrieren Kaffee Tag für Tag.

Südlich von München, in den beschaulichen Herrmannsdorfer Landwerkstätten, ist die Heimat von MERCHANT & FRIENDS. Eine der vielen kleinen Röstereien mit hohem Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit in Deutschland. Man könnte sogar so weit gehen, diese Rösterei als Kaffeewerkstatt zu bezeichnen, denn zusätzlich schmücken ein Showroom für Barista-Zubehör und ein richtig gemütliches Café die idyllische Ostscheune. Blicken wir weiter nach Norddeutschland und zur Hansestadt Hamburg, muss man die Spezialitäten-Rösterei Elbgold auf der Schanze besucht haben. Neben lichtdurchflutetem Röstbereich, vielen Sitzmöglichkeiten, einer leckeren und gesunden Auswahl an hausgemachten Köstlichkeiten, fühlt der Gast bereits bei Betreten der Räumlichkeiten das ganz besondere Flair. Hier stehen sogar gekürte Barista- und Latte-Art-Profis wie Yuri Marshall hinter dem Tresen. Ob nun Herrmannsdorf oder Hamburg – es geht immer um die Bohne und die Magie der Röstung, denn sie entscheidet über das Aroma.

DIE HOHE KUNST DES RÖSTENS

Damit jede einzelne Kaffeebohne zu einem wahren Genuss wird, wenden viele Röstmeister der Spezialitäten-Röstereien das schonende Trommelröstverfahren an. Je nach Größe des Rösters werden zwischen 5 und 25 Kilo Kaffee in einer sich drehenden Rösttrommel für 20 bis 28 Minuten schonend bei rund 210–225 °C geröstet. Durch die Drehung wird sichergestellt, dass die Bohnen gleichmäßig erhitzt werden. Ab einer Temperatur von 60 °C beginnt dann der eigentliche Röstprozess. Die Zellstruktur der Kaffeebohne verändert sich. Nach etwa 10 Minuten wechselt die Farbe des Rohkaffees ins Bräunliche und es entsteht ein angenehm würziger Geruch, der sogar an frisch gebackenes Brot erinnert. Zu einem bestimmten Zeitpunkt kracht die Bohne schließlich ähnlich wie Popcorn. Erst ab jetzt entfaltet sich das komplette Aroma der Bohnen und jede weitere Sekunde entscheidet über ein gutes Röstergebnis. Ist der Röstvorgang abgeschlossen, öffnet der Röstmeister die Klappe, sodass die Bohnen auf ein Kühsieb fallen und auskühlen. Dieser wunderbare Duft ist der wahre Lohn für die harte und genaue Arbeit.



11

FRISCH GEZAPFT!

WIE LUKRATIV IST DER NITRO COFFEE?

Was für Traditionsliebhaber wie ein Aprilscherz klingt, ist für die Zielgruppe junger, Lifestyle affiner Erwachsener zwischen 24 und 35 Jahren **DAS kreative Hallowach-Trinkerlebnis** schlechthin. Ausgefallene Kaffeeprodukte sind eben der Renner. Durch die Zugabe von Stickstoff erhält ein zuvor kalt aufgesetzter Kaffee eine vollmundige Konsistenz mit feinperliger Schaumkrone und sorgt für eine gewisse natürliche Süße und weniger Säure. Der Name dieses Kaffeetrendgetränks: **Nitro Cold Brew**. Auf einen Schlag werden gleich mehrere Bedürfnisse der ernährungsbewussten Zielgruppe bedient: Nitro Cold Brew ist ein erfrischend vital-fruchtiger Muntermacher mit nahezu null Kalorien oder sonstigen Zusatzstoffen (wie es zuweilen bei Cold Brew Limonaden der Fall ist). **Perfekt für Gäste, die eine gesunde Alternative zu Energy Drinks und gleichzeitig cremigen Genuss wünschen.** Hinzu kommt, dass Nitro Coffee einfach zu servieren ist und das Zapfen dauert nur wenige Sekunden. Der Kunde wartet nicht lange auf sein Getränk und der Coffee-shop-Betreiber hat mit der Variante Nitro Coffee als Basis eine völlig neue Kaffeegenuss-Dimension für seine Karte, die sogar Konsumenten anspricht, die gewöhnlich keinen Kaffee trinken. Denken Sie sogar weiter und kreieren Sie Nitro Cold Brew Mocktails!

EINFACHE UMSETZUNG MIT TABLE TOP, SIPHON & NITRO WHIP

Nitro Coffee wird hergestellt, indem man den zuvor extrahierten Cold Brew (über einen Zeitraum von 8-24 Stunden kalt gebrühter und durchgezogener Kaffee) in einen druckbeständigen Behälter gibt und mit Stickstoff versetzt. **Hier kommt das Verkaufsplus für die Gastronomie ins Spiel: was Zuhause aufgrund des speziellen Equipments schwer umsetzbar ist, kann an der (Kaffee-)Bar leicht integriert werden.** Wer eine Zapfanlage hat, kann diese direkt umfunktionieren. Ganz ohne Stickstoffflaschen kommen platzsparende Table Top Geräte aus. Nicht ganz so hip aber weniger kostenintensiv ist die Zubereitung in extra dafür hergestellten Siphons. Mit dem neuen iSi Nitro Whip kreieren Sie den neuen Trend im Handumdrehen ohne Umbau oder Stromanschluss. Da der VK pro Portion bei mind. 3,- € liegt, hat sich die Investition schnell amortisiert. Serviert wird das schaumig schwarze Gold stilecht in einem kleinen Bierglas, wodurch das Trendgetränk nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch zum Highlight wird. Durch die Verwendung verschiedener oder gar hauseigener Kaffees kann jedem Nitro Coffee darüber hinaus eine persönliche Geschmacksnote verliehen werden. Dann mal frisch losgezapft!

SCHAUMIG, SEIDIG, WEICH FLIEBT DAS EXTRA CREMIGE KAFFEELIXIR AUS DEM ZAPFHANN: NITRO COLD BREW BIETET FRISCHE- UND KOFFEIN-KICK IN EINEM. SEIT EINIGER ZEIT WIRD DAS TRENDGETRÄNK AUS DEN USA AUCH HIERZULANDE IMMER BELIEBTER UND BIRGT EIN WAHRES UMSATZPLUS FÜR GASTRO-PIONIERE. ZUDEM SIND SUPERFOOD COFFEES DER NEUE HIT. LET'S SEE.



AN DER BAR GESPOTTED: COLD BREW TONIC

Warum Kaffee und Tonic Water so gut zusammen passen? Die Gründe liegen auf der Hand, denn die sanfte Bitterkeit des Tonic Waters gemixt mit Cold Brew Kaffee bildet ein harmonisch, herb-süßes Aroma.

Zutaten für ein Glas:

- > 60 ml Cold Brew Kaffee
- > 60 ml Orangensaft
- > 100 ml Tonic Water
- > 1 Orangenscheibe zur Garnitur
- > Crushed Ice zum Auffüllen



DAS GV-SORTIMENT
sichtbar besser



KONFITÜREN FRUCHTSIRUPE FRUCHTFÜLLUNGEN HONIG SEIT 1888
WWW.GOEBBER.DE

WILD AUF KAFFEE

DIE ENTDECKUNG DER AROMENVIELFALT

KAFFEE IST GENUSS. WÄHREND SICH BEI WEIN RUND 400 VERSCHIEDENE AROMEN VEREINEN, SIND ES BEI KAFFEE SOGAR MEHR ALS 800. KAFFEE IST SOMIT EINS DER KOMPLEXESTEN NATURPRODUKTE ÜBERHAUPT. EINE EXOTISCHE AROMAQUELLE UND RAFFINIERTES GEWÜRZ FÜR SAUCEN, MARINADEN UND SUPPEN ZUGLEICH. ZUSAMMEN MIT SCHARFEN GEWÜRZEN ZÄHLT KAFFEE IN DER GASTRONOMIE MITTLERWEILE ALS ECHTER GEHEIMTIPP.



GEGRILLTES WASABI-HIRSCHFILET

auf Preiselbeer-Kaffeespiegel

ZUTATEN

(FÜR 4 PERSONEN)

HIRSCHFILETS

- › 50 ml Sojasauce
- › 1 TL Wasabipaste
- › 6 EL Sonnenblumenöl
- › 3 EL Sesamöl
- › Salz, Pfeffer
- › 800 g Hirschfilet

ZUBEREITUNG

- 1** Aus Sojasauce, Wasabipaste, Sonnenblumen- und Sesamöl, Pfeffer und Salz eine Marinade bereiten.
- 2** Das Hirschfilet waschen, von Fett und Silberhaut befreien, trocken tupfen und in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden. Die Marinade in einer Schüssel mit den Medaillons vermischen und einmassieren. Das Fleisch in einen Gefrierbeutel geben und ca. 30 Minuten einlegen.
- 3** Das Hirschfilet aus der Marinade nehmen und die überschüssige Marinade abtupfen oder abstreifen.
- 4** Das Hirschfilet auf beiden Seiten ca. 2 Minuten grillen und im Ofen bei 50 Grad 10 Minuten ruhen lassen. So bleibt das Fleisch zartrosa.

PREISELBEER-KAFFEESPIEGEL

- › 1 Espresso
- › 1 Schalotte
- › 20 g Butter
- › 1 Zweig Thymian
- › 1 TL Zucker
- › 1 Lorbeerblatt
- › 15 ml Sojasauce
- › 50 ml Rotwein zum Kochen
- › 150 ml Brühe
- › 5 EL Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)
- › Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1** Einen Espresso wie gewohnt zubereiten und beiseitestellen. In der Zwischenzeit die Schalotte klein hacken.
- 2** Einen Topf mit der Butter erhitzen, die Schalottenstückchen mit dem kleingezupften Zweig Thymian andünsten, mit Zucker leicht karamellisieren. Das Lorbeerblatt, die Sojasauce und den Rotwein in den Topf geben und alles zusammen leicht einköcheln.
- 3** Die Brühe und den Espresso hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Danach die Preiselbeeren unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist. Die gesamte Flüssigkeit durch ein feines Sieb streichen und nochmals abschmecken.
- 4** Auf dem Teller zuerst den Preiselbeer-Kaffeespiegel anrichten und anschließend je 2 Hirschfilets daraufsetzen.



Das Original für die Profiküche.
Schonend veredelt,
herb-fruchtiger Geschmack -
aus bester Rohware
und bewährter Rezeptur!

Lieferbar von 25g bis 12,5 kg Gebinde.



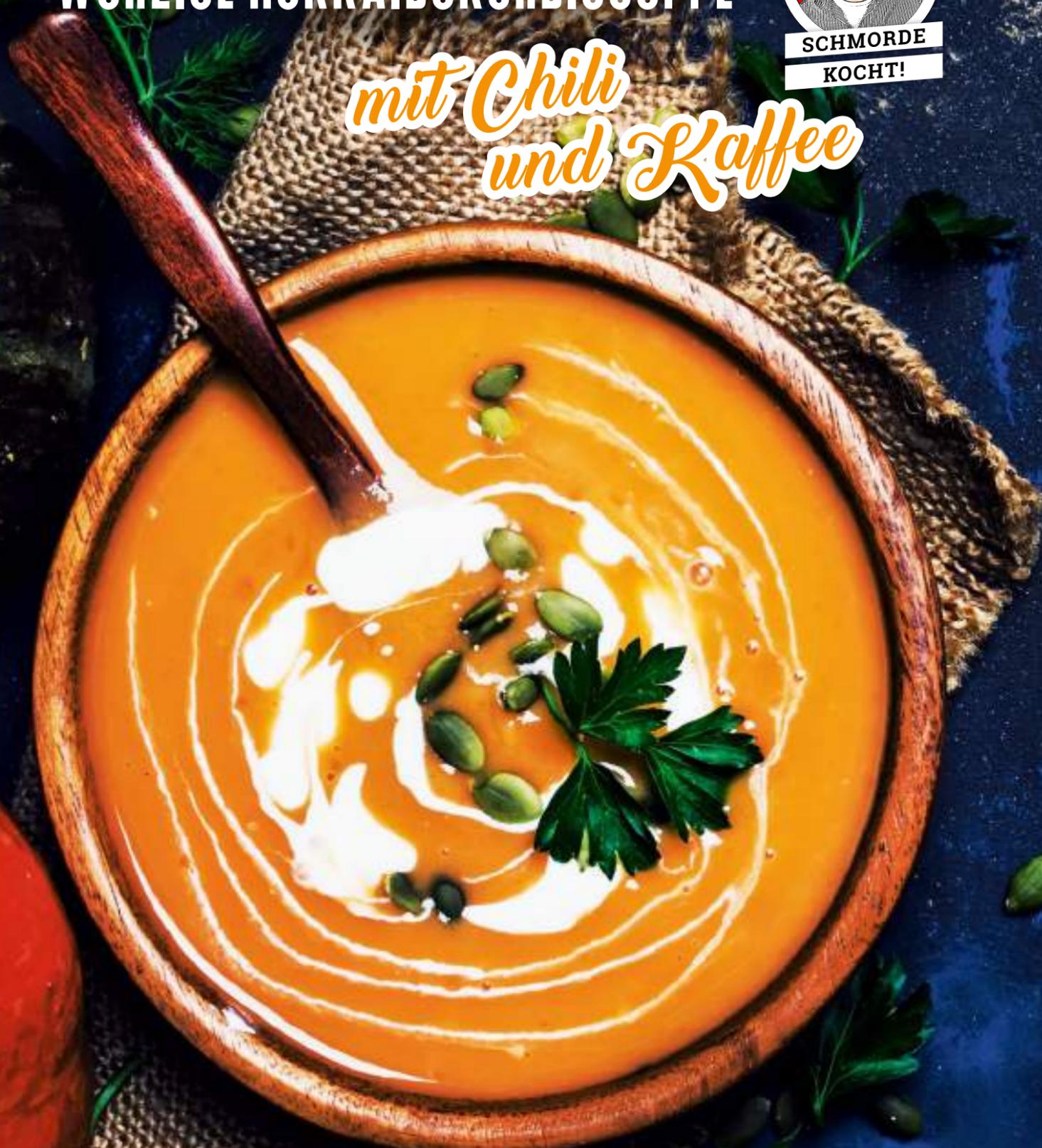
Valenzi GmbH & Co. KG
Industriestraße 5-7 · 29556 Suderburg
Telefon: +49 5826/889-0
www.valenzi.de · info@valenzi.de

WÜRZIGE HOKKAIKÜRBISUPPE

mit *Chili*
und *Kaffee*



SCHMORDE
KOCHT!



hmm ...

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- › 1 mittelgroße Zwiebel, in feine Würfel gehackt
- › 50 g Butterschmalz
- › 200 g Karottenwürfel, nussgroß geschnitten
- › 800 g Hokkaidokürbis, in nussgroße Würfel geschnitten
- › 40 g Kaffeebohnen
- › 1 L Gemüsebouillon
- › 100 g Crème fraîche
- › Salz, Pfeffer
- › 1 TL Curry
- › Nach Belieben etwas Knoblauch
- › 150 ml Sahne als Garnitur
- › 3 TL Kürbiskernöl
- › 1 g fein gemahlene Kaffeebohnen

ZUBEREITUNG

1 In einem großen Topf die gewürfelten Zwiebeln in Butterschmalz glasig andünsten. Karottenwürfel und Kürbiswürfel hinzugeben und alles zusammen weiterdünsten, bis die Oberfläche des Kürbisses leicht mehlig ist. Mit etwas Currypulver bestreuen.

2 In der Zwischenzeit die Kaffeebohnen mahlen und die Gemüsebouillon aufkochen. Die gemahlene Kaffeebohnen in die Bouillon geben und etwas ziehen lassen. Nicht mehr aufkochen, da die Brühe sonst bitter werden könnte. Die Flüssigkeit durch ein sehr feines Haarsieb oder Tuch passieren und zum Gemüse geben.

3 Die Suppe weiterköcheln, bis der Kürbis weich ist, und alles mit einem Pürierstab oder Mixer sehr fein pürieren. Crème fraîche zugeben und alles mit den Gewürzen abschmecken. Sollte die Suppe nach dem Pürieren noch zu dick sein, kann noch etwas Sahne oder Brühe dazugegeben werden.

4 Vor dem Anrichten die Sahne steif schlagen. Die Suppe in einen Suppenteller geben, einen Klecks Sahne daraufsetzen und mit Kürbiskernöl und dem gemahlene Kaffee dekorieren.

Einfach den Herbst
schmecken



- handverlesene Qualität ✓
- mit dem vollen Aroma der Natur ✓
- küchenfertig ✓
- gleichbleibend beste Spitzenqualität ✓
- für vegetarisch/vegan hervorragend geeignet ✓



Walhalla Delikatessen GmbH · Benzstraße 5 · 93092 Barbing
Telefon: +49 (0) 94 01 / 52 833 - 0
www.walhalla-delikatessen.de

INDUSTRIAL-CHIC UPDATE IN JUWELENTÖNEN!

von Bettina Schneider

IN VIELEN ANGESAGTEN LOKALEN, HOTELS UND BARS HERRSCHT FABRIK- UND LOFT-ATMOSPHERE. DER INDUSTRIAL CHIC MIT GEKONNTEM STILMIX IST EBEN EIN DAUERBRENNER UND BELIEBT BEI GÄSTEN. ERGÄNZEN SIE IHR INTERIEUR IM WINTER MIT STYLISCHEN ELEMENTEN IN REICHEN JUWELENTÖNEN, AUFREGENDEM GRÜN, ELEGANTEM TOPAZPURPUR ... GLAMOURÖSER AUFTRITT GARANTIERT.

Perfekter Repräsentant!

Für all diejenigen, die auf ausgefallenes Mobiliar stehen, ist dieser Beistelltisch ein perfekter Repräsentant für den Industrial-Stil und gleichzeitig ein tolles Dekoelement für Gastraum und Empfang. Im Inneren können Sie sogar effektiv Dinge wie Holz lagern. Ebenfalls ein idealer Abstellplatz für Kaffeetasse & Co.

www.geliebtes-zuhause.de



So flauschig!

Felle schaffen Wohlfühlatmosphäre und Ambiente und sind aufgrund ihrer farblichen Gestaltung echte Eyecatcher. Dieses Schaffell in der angesagten Trendfarbe Bordeaux sorgt auf Sesseln, Bänken oder im Eingang für edelstes Flair. Hüttenzauber de luxe!

www.depot-online.com



Velvet Dreams

Der Allrounder der diesjährigen Herbst/Winter-Deko: das Samtkissen. Schnell auf einem Stuhl drapiert, verleiht es sofort ein glamouröses Ambiente. Unser Tipp: Einfach mehrere Kissen in edlen Tönen auf Sitzbänke legen und schon schaffen Sie edle Gemütlichkeit.

www.amara.de



Black Beauty

Bringen Sie Ihre Gäste mit der neuen Glasserie Joleen zum Staunen. Aus Kristallglas gefertigt und in der Trendfarbe Schwarz/Kupfer lackiert, werden selbst einfachste Getränke zum edlen Tischbegleiter. Top: spülmaschineneeignet und lebensmittelecht!

www.vega-direct.com



Der Inhalt ist hier Nebensache!

Mit der neuen Bügelverschlussflasche NALA bekommt Wasser einen äußerst imposanten Auftritt. Schluss mit hässlichen einfachen Glasflaschen und unschönen Etiketten – mit dieser Flasche bleibt das Wasser länger frisch und bekommt eine ganz neue Bedeutung. Top: Die Glasflasche ist ideal für den Barbetrieb und spülmaschinenfest.

www.vega-direct.com



Klassischer Glanz

Der portugiesische Besteckhersteller Cutipol steht für Innovation und Fachwissen mehrerer Generationen. Die Goa-Besteckreihe umfasst traditionelle und moderne Designs in Schwarz und Gold, bei denen Wert auf die Details gelegt wurde. Doch auch wenn moderne Maschinen für die anfängliche Arbeit genutzt werden, so spielt die traditionelle Handwerksarbeit immer eine große Rolle im Unternehmen.

www.amara.com



ECOLAB
Everywhere It Matters.



Individuelle Lösungen für besondere Anforderungen.

Ihr Komplettanbieter.

Als Komplettanbieter für professionelle Reinigung und Desinfektion bietet Ihnen Ecolab eine umfassende Produktauswahl für alle Bereiche der Hygiene – aber auch individuelle Lösungskonzepte, zugeschnitten auf die besonderen Gegebenheiten Ihres Betriebs. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung, bewährte Innovationskraft und die 360°-Sicherheitsarchitektur zum Schutz Ihrer Gäste und zur Maximierung Ihres Geschäftserfolges.

WAS WIR TUN ZÄHLT, WIE WIR ES TUN ZÄHLT.

ECOLAB DEUTSCHLAND GMBH
Postfach 10 02 62 · 40766 Monheim am Rhein · Tel. 02173 599-0
www.ecolab.com



Nachtlisch auf Mexikanisch! SO SCHMECKT LEBENSLUST

MEXIKOS KÜCHE IST BUNT, ÜPPIG UND VOLLER UNTERSCHIEDLICHSTER AROMEN UND ZUTATEN – SINNBILDICH FÜR SEINE MENSCHEN. FRISCH, MILD, SÜSS, CREMIG, SAUER, SCHARF – ES WIRD NACH HERZENSLUST KOMBINIERT. ÜBERRASCHEN SIE IHRE GÄSTE MIT MEXIKANISCHEM SOULFOOD UND PURER LEBENSFREUDE AUF DEM TELLER!

SALUD, DINERO Y AMOR!

In Mexiko wird rund um die Uhr gegessen, mit Begeisterung und Leidenschaft. Oft schnell auf die Hand und gemeinsam mit vielen Menschen. Egal, ob es im großen Familienkreis Berge von Tamales gibt oder fett- und salsatriefende Tacos, die man, auf winzige Hocker gequetscht, mit anderen am Straßenrand isst. **Essen ist ein gemeinschaftlicher Akt.** Man sollte sogar immer gut gekühltes Bier und reichlich Tequila für seine Freunde im Haus haben. Mit viel Begeisterung

und Mühe zubereitet, sind die Köstlichkeiten ein Zeichen von Zuwendung und Liebe. Später werden sie in gemeinschaftlichem Kreis mit Hingabe verzehrt und werden so in doppelter Hinsicht zu echtem, wahrhaftem **Soulfood**, dessen Geschmack die allgegenwärtigen Härten des Lebens vergessen macht. Wie auch bei uns Martinsgans oder Christstollen untrennbar zu bestimmten Anlässen gehören, gibt es in Mexiko **unzählige Festtagsspezialitäten.** Mit rund

5000 Festen im Jahr zählt der mexikanische Festtagskalender sogar zu den umfangreichsten der Welt. Da gibt es die „**Días de los Muertos**“, die vom 31. Oktober bis 02. November gefeiert werden, „**Aniversario de Revolución Mexicana**“ oder „**Navidad**“. Gerade in ihnen spiegelt sich die besondere Vermischung der Kulturen, Religionen und Essgewohnheiten wider. Egal, welcher Tag gefeiert wird, es wird alles im höchsten Maße kulinarisch zelebriert.

KÜRBIS IN SIRUP CALABAZA EN TACHA

FÜR 6-8 PERSONEN

1 Kürbis (ca. 2,5 kg, z. B. Muskatkürbis)
2 Bio-Orangen
1,5 kg brauner Zucker
2 EL Zuckerrohr-Melasse
1 Zimtstange
2 Nelken
2 Stück Sternanis
200 g Crème fraîche
Zimtpulver zum Bestäuben

1 Kürbis halbieren, Kerne und Fasern herauskratzen, dann waschen und samt Schale in etwa 5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schale mehrmals mit einem Spieß einstechen, damit der Sirup später besser eindringen kann.

2 Die Orangen heiß waschen und abtrocknen, von 1 Orange die Schale dünn abschälen, den Saft beider Orangen auspressen. Saft und Schale mit 3 l Wasser, Zucker und der Melasse in einen großen Topf geben. Gewürze zugeben und alles zum Kochen bringen. Offen bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit um ein Drittel eingekocht ist.

3 Inzwischen den Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Kürbis auf einem tiefen Blech verteilen (oder in einer kleineren Auflaufform). Sirup samt Gewürzen über den Kürbis gießen, dabei die Orangenschale entfernen.

4 Im heißen Ofen 1 Stunde garen, bis der Kürbis weich und die Flüssigkeit merklich eingekocht ist. Dabei ist es wichtig, dass der Kürbis gut mit dem Sirup bedeckt ist. Wenn nötig zwischendurch bepinseln.

5 Kürbis herausnehmen. Die Crème fraîche glatt rühren, Kürbis noch lauwarm mit Sirup auf Teller verteilen und je einen Klecks Crème fraîche dazugeben. Mit Zimtpulver bestäuben.



Lesestoff

Auf 220 Seiten gibt es Anleitungen, die das mexikanische Lebensgefühl in jede Küche holen. Kein normales Kochbuch, sondern eins, das gemeinsames Feiern zelebriert. Das ist #sonneimtopf! www.emf-verlag.de

MÄNNER

SACHE

Von Björn Täufling

DIESE GADGETS FÜR KÜCHE UND GAST- RAUM SIND SO SCHÖN, SO RAFFINIERT UND GANZ SCHÖN PRAKTISCH. UND SIE MACHEN SPASS! SO SEHR, DASS IHNEN SOGAR DER HÄRTESTE KERL SOFORT VERFÄLLT. GESPANNT?

COOLE KISTE

Wer Geschmack an gutem Design findet und italienisches Flair in seinen Gasträum zaubern möchte, für den ist der Retro-Kühlschrank SMEG500R genau richtig. Die Kühlvitrine zieht mit ihrer originalgetreuen Fahrzeugfront im FIAT-500-Retro-Design jeden Blick auf sich. Sogar die Scheinwerfer lassen sich einschalten. Klappt man die Motorhaube auf, kommt ein blankpolierter Kühlraum aus Edelstahl mit 100 l Inhalt zum Vorschein, in dem sich Flaschen und Dosen ganz edel in verchromten Trägern kühlen lassen. In Betrieb schnurrt dieser SMEG schön leise mit 42 dB(A) – ganz anders als die Straßenversion aus den 50ern.

www.smeg.de



WO GRILLEN? NA DRINNEN!

Der Steakreaktor 2.0 ist der einzige seiner Art, der in Innenräumen genutzt werden kann. So wird die Küche zum perfekten Grillplatz – und das wetterunabhängig! Der Hochtemperaturgrill revolutioniert mit seiner 850-Grad-Oberhitze die Steakzubereitung – zuerst nur in New Yorker Steakrestaurants, nun auch in privaten Küchen. Dank seiner speziell entwickelten Keramikheizelemente gibt er via Infrarotstrahlung eine besonders intensive Strahlungswärme an das Fleisch ab. So entsteht in wenigen Augenblicken eine aromatisch karamellierte Kruste. Das Steakinnere dagegen bleibt schön zart und saftig. Die austretenden Fleischsäfte werden dabei von einer Garschale aufgefangen und können ganz nach Gusto zu Soßen verarbeitet werden – mmh. Er läuft mit Normalstrom (220 V) und ist mit einem isolierten Gehäuse mit Aktivkühlung ausgestattet. So bleibt das Außengehäuse angenehm kühl und die Verbrennungsgefahr ist gebannt.

www.klarstein.de



HOMEBREW – SO EINFACH UND LECKER!

Craft Beer ist gerade mega angesagt. Wussten Sie, dass man handwerklich hausgebrautes Bier ganz einfach selbst machen kann? Möglich macht's die BrauEule® III. Mit ihr lassen sich pro Brauvorgang 20–40 Liter eigenes Bier herstellen. Vorkenntnisse braucht's dafür keine. Die BrauEule® III einfach nach Bierrezept mit Wasser und Malz befüllen, schon kann's losgehen. Das Touchdisplay leitet jeden Neubrauer sicher durch die einzelnen Schritte, anwesend zu sein braucht man nur beim Be- und Umfüllen der Anlage. Nach dem Brauen folgt das Gären, auch das übernimmt die Maschine. Sie steuert dabei die komplexen Temperaturführungen. Bis der eigene Gerstensaft fertig ist, dauert es etwa 2–6 Wochen, je nachdem, ob man ein ober- oder untergäriges Bier braut. Prost!

www.brumas.com



BARISTAS LIEBLING

Was braucht ein Profibarista neben einem flotten Siebträger, der mehr als nur ordentlich Dampf macht? Den Baristakoffer von Mondo del Caffè – den Ferrari unter den Baristakoffern! Er ist voll mit professionellen Geräten und Werkzeugen, die das Herz eines jeden Baristas höherschlagen lassen als der stärkste Kaffee – der heißt übrigens „Black Insomnia“. Mit 9 verschiedenen Tampern, einer Tampermatte, diversen Milchschaumkännchen, ganz viel Werkzeug, um Milchschaum zu verfeinern, einem Ibrik, um türkischen Mokka herzustellen und, und, und. Mit diesem Werkzeug lassen sich Schulungen, Messeauftritte und Caterings perfekt durchführen – und Kaffee Liebhaber in den siebten Himmel der schwarzen Bohnen heben.

www.mondodelcaffe.de

MÄNNERSACHE 53

Kraft Heinz

Die Nummer 1* im Saucenmarkt – alles aus einer Hand!



Heinz Der Gästemagnet



BULLSEYE Der BBQ Experte



*nach Umsatz Geomarketing Q4 2017

Kraft Heinz

RAU & CHARAKTERSTARK SO IS(S)T SCHLESWIG-HOLSTEIN

von Lena Jochum

DAS NÖRDLICHSTE BUNDESLAND DEUTSCHLANDS IST GEPRÄGT VON ZAHLREICHEN EIGENHEITEN UND TRADITIONEN, DIE FÜR DEN ORTSFREMDEN MITUNTER RECHT MERKWÜRDIG KLINGEN. WAS ZUM BEISPIEL SIND BIIKEBRENNEN UND MEELBÜDELETEN? WIR KLÄREN DIE WICHTIGSTEN FRAGEN ÜBER LAND, LEUTE UND KÜCHE IM HOHEN NORDEN.

NORDDEUTSCHER EIGENSINN BIIKE GEGEN BÖSE GEISTER

Wattenmeer, Leuchttürme, Inseln – die Landschaft in und um Schleswig-Holstein ist einzigartig und besonders. Das bisweilen **ziemlich raue Klima im Norden** gehört ganz selbstverständlich zu der eigenwilligen Idylle dazu. Ebenso eigensinnig wie das Land, in dem sie leben, sind die Schleswig-Holsteiner selbst. Das sagt man ihnen zumindest nach. Auch für ihre **Bodenständigkeit und Zuverlässigkeit** sind die Norddeutschen bekannt. Kein Wunder, denn harte Arbeit und gegenseitige Unterstützung sind vor allem in Küstennähe seit jeher gefordert. Landschaft und Lebensart scheinen jedenfalls Wunder zu wirken: Laut einer aktuellen Studie leben **die glücklichsten Menschen** Deutschlands in Schleswig-Holstein.

Tradition und Brauchtum werden in Schleswig-Holstein großgeschrieben. Die Einheimischen legen großen Wert darauf, alte Bräuche zu pflegen. So findet zum Beispiel jedes Jahr **am 21. Februar das Biikebrennen**, ein traditionelles Feuerfest, statt. Zu diesem Anlass werden an der nordfriesischen Küste und auf den Inseln sogenannte **Biikefeuer** entfacht. Das Wort „Biike“ stammt aus dem Sylter Friesischen und bedeutet Zeichen, Seezeichen oder Feuerma. Seit wann genau das Biikebrennen veranstaltet wird, ist unsicher. Verschiedenen Mythen zufolge gehen die Ursprünge zurück bis ins Mittelalter, damals sollte das Feuer böse Geister vertreiben.



SÖÖTSUUR MUSS ES SEIN!

Traditionsreich und eigenwillig – das gilt auch für die schleswig-holsteinische Küche. Typisch norddeutsch ist die Küche in Schleswig-Holstein eng verwandt mit der in Niedersachsen, Hamburg oder Bremen. Wegen der Nähe zu Nord- und Ostsee spielt **Fisch** natürlich eine wichtige Rolle. Aber auch **Fleisch, Grünkohl und Kartoffeln** sind Bestandteile vieler traditioneller Gerichte.

Eine Besonderheit der schleswig-holsteinischen Küche ist außerdem die Vorliebe für **söötsuur**, also süßsaure Geschmackskombinationen. Da werden zum Beispiel Mehlklöße mit Kirschsauce, Kasseler und Kochwurst beim traditionellen Meelbüdeleuten aufgetischt. Auch der Klassiker **Birnen, Bohnen und Speck** fällt unter die Kategorie söötsuur. Das Gericht, das süße, gekochte Birnen mit würzigem Speck vereint, ist der Inbegriff der schleswig-holsteinischen Küche. Was gewöhnungsbedürftig klingt, ist dann aber ein echtes Geschmackserlebnis. Ein (kulinarischer) Ausflug in den hohen Norden Deutschlands lohnt sich also allemal!



ZUSAMMEN ISST MAN WENIGER ALLEIN!

KAFFEE OHNE KUCHEN? IST WIE WEIHNACHTEN OHNE GESCHENKE. ODER FUßBALL OHNE TORE: NUR DAS HALBE VERGNÜGEN! ZUMAL ES SO EINFACH SEIN KANN: AUS DEM RIESIGEN TK-ANGEBOT VON DR. OETKER PROFESSIONAL DIE PASSENDEN STÜCKE AUSWÄHLEN, AUFTAUEN LASSEN – UND SERVIEREN!



Zur Auswahl stehen u. a.:

- über 25 vorgeschchnittene Blechkuchen und Sahnerollen
- süßes Gebäck von Wolf ButterBack – vom Franzbrötchen bis zum Midi-Butterplunder-Trio
- die runden und eckigen Kuchen aus der Conditorei Coppenrath & Wiese Profi-Line, dem Kuchen- und Torten-Spezialisten überhaupt!
- attraktive Minigebäckvarianten



OB RUND ODER ECKIG: HAUPTSACHE, LECKER!

Für die tägliche Kaffeerunde lässt sich Dr. Oetker Professional immer wieder etwas Neues einfallen. Seit September warten zum Beispiel die neuen Blechkuchen aus der Coppenrath & Wiese Profi-Line (Stückgröße 6 x 9 cm) darauf, zum Kaffee gereicht zu werden: Apfel-Sahne, Schoko-Kirsch und die beliebte Donauwelle.

Das genügt noch nicht? Dann probieren Sie doch mal den runden Käsekuchen. Cremiger Frischkäse, verfeinert mit Vollmilch und Sahne, abgerundet mit einem Hauch Vanille- und Zitronengeschmack, auf knusprigem Mürbeteig. **Besser geht's nicht!**

AUF EINEN CUT MIT JOCHEN BOHNERT

FLEISCHSOMMELIER AUS LEIDENSCHAFT

von Bettina Schneider

VIELE VERBRAUCHER WOLLEN KEINE ANONYMEN PRODUKTE MEHR KAUFEN. WENN SICH METZGER WIEDER ALS BOTSCHAFTER FÜR QUALITÄT UND TRADITION POSITIONIEREN, DANN HAT AUCH DIE METZGEREI WIEDER EXZELLENT ZUKUNFTSAUSSICHTEN. SO AUCH IN OBERKIRCH. IN DER SONNENVERWÖHNTE LANDSCHAFT DES SCHWARZWALDES ERWARTET SIE DAS TEAM RUND UM JOCHEN BOHNERT – METZGERMEISTER UND FLEISCHSOMMELIER VON BERUF. VON EXKLUSIVEN FLEISCHSPEZIALITÄTEN ÜBER TRADITIONELLE FAMILIENREZEPTE BIS HIN ZU MITTAGSTISCH UND CATERING, GEPAART MIT MODERNSTEN PRODUKTIONSVERFAHREN, WERDEN HIER GENUSS, QUALITÄT UND RESPEKT GROSSGESCHRIEBEN.

SIE BETREIBEN DIE METZGEREI IN DER 3. GENERATION. WAR ES EIGENTLICH IHRE BERUFUNG, METZGER ZU WERDEN?

Für mich kam nie etwas anderes in Frage, als die Tradition meiner Eltern und Großeltern weiterzuführen. Ganz ehrlich wusste ich allerdings anfangs noch nicht, wie schön und abwechslungsreich der Metzgerberuf ist. Man kann sich in seiner Kreativität wirklich austoben. Der Metzger wird leider in der Öffentlichkeit oft immer noch nur auf Blut und Schlachten reduziert.

SIE SIND SOGAR EIN FLEISCHSOMMELIER. WIE BEKOMMT MAN DIESEN TITEL UND WELCHES BESONDERE HANDWERK STECKT DAHINTER?

In erster Linie bin ich Metzgermeister von Beruf, den Fleischsommelier sehe ich als Sahnehäubchen oben drauf. Ich habe den zweiwöchigen Kurs in der Fleischerschule in Augsburg besucht, weil sich in letzter Zeit sehr viel getan hat im Bereich Cuts. Unser Fokus lag schon immer auf Fleisch und deshalb hatte ich mich bereits vorher sehr für das Thema interessiert. Meine letzte Ausbildung – der Metzgermeister – liegt aber auch schon über 20 Jahre zurück. Da kam mir der Sommelier-Kurs gerade recht. Man bekommt in Augsburg z.B. sehr viel über die Kulturgeschichte des Fleisches, die verschiedenen Cuts, verschiedene Zubereitungsarten, Tierarten und Rassen usw. vermittelt. Ich habe dort viele tolle Kollegen aus ganz Deutschland kennengelernt, die genau auf meiner Wellenlänge sind.

WELCHE BEZIEHUNG MUSS MAN IHRER MEINUNG NACH ZU FLEISCH HABEN, UM WIRKLICH GUTE QUALITÄT UND HANDWERK ANBIETEN ZU KÖNNEN?

Jeder sollte sich bewusst sein, wenn er ein Stück Fleisch vor sich hat, dass dafür ein Tier sein Leben lassen musste. Dieses Tier muss, wenn es schon für uns sein Leben lassen musste, ein gutes Leben gehabt haben. Mit genügend Platz und Auslauf im Freien, versteht sich. Wenn es dann so weit ist, muss die Schlachtung würdig stattfinden. Darüber hinaus muss auch der Landwirt von der Viehzucht leben können, denn dann behandelt er auch die Tiere ordentlich. Wenn das alles in Ordnung ist, dann kann man mit guten Gewürzen und unserem ehrbaren Handwerk auch ein ordentliches Produkt herstellen.

SIE HABEN IHRE METZGEREI JÜNGST RUNDUM MODERNISIERT UND SIE ZU EINER GENUSSWERKSTATT GEMACHT. VIELE METZGEREIEIEN SCHLIESSEN HEUTZUTAGE. WORIN SEHEN SIE IHRE CHANCEN?

Man muss einfach ehrlich und authentisch sein, muss sich seine Nische suchen und saubere Produkte herstellen. Es reicht schon lange nicht mehr, der Günstigste im Ort zu sein. Die Kunden haben kapiert, dass ein Schweineschnitzel für 3,99 € das Kilo nicht geht. Wer sich nur über den Preis definiert, ist also verloren; da hat man gegen die Großen keine Chance.

WIE WÜRDEN SIE IHRE GENUSSWERKSTATT BESCHREIBEN?

Wir wollten durch den Umbau den Fokus auf das Handwerk, die Region und das Produkt legen – und das ohne unnötigen Schnickschnack. So haben wir auch die Materialien ausgesucht. Das Holz steht für den Schwarzwald, die handgeschöpften Fliesen für das Handwerk. Durch die schwarze Decke fokussiert sich alles auf die rahmenlos verglaste Theke und somit auf das Produkt. Alles ist bei uns etwas reduzierter, auch in der Theke, nur nicht in der Qualität.

HABEN SIE SELBST EINEN LIEBLINGSCUT?

Beim Rind ganz klar das Flat Iron, der sogenannte Mittelbug oder auch das Bugblatt. Viele kennen das Stück vom Sauerbraten. Das Stück mit der dicken Sehne in der Mitte; wenn man diese allerdings entfernt und die Knochenhaut abschneidet, gibt es zwei superzarte und sehr schmackhafte Steaks. Beim Schwein ist es das Secreto, das sogenannte geheime Schweinefilet.

EINE ABSCHLIEßENDE FRAGE AN EINEN METZGER: IHRE EMPFEHLUNG ZUR HALTBARKEIT VON FLEISCH IM KÜHLSCHRANK?

In den modernen Kühlschränken gibt es ja die 0-Grad-Fächer und da gehört das Fleisch rein. Da wir das Fleisch nur gut gereift verkaufen, nicht länger als 2–3 Tage in unserem Frischepapier aufbewahren, ansonsten lieber vakuumieren lassen.



„FLEISCH MUSS MIT GUTEM GEWISSEN ZUBEREITET UND MIT GENUSS GEGESSEN WERDEN!“



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

Fertig gekochte, vakuumverpackte Kartoffeln – sofort einsetzbar

Mehrere Monate haltbar – ohne Konservierungsstoffe

Ganzjährige Lieferfähigkeit bei gleichbleibender Qualität

Über 50 Jahre Erfahrung garantieren beste Qualität



OHNE KÜHLUNG HALTBAR!



www.grocholl.de

10 FAKTEN ÜBER



SCHOKOLADE

von Bettina Schneider

1. DIE TOP 5 DER LIEBLINGSPRODUKTE MIT SCHOKOLADE BEIM BÄCKER:

1. Schokocroissant
2. Schokobrotchen
3. Nussecke
4. Donaurulle
5. Schokohörnchen

2. DAS LECKERSTE ERBE DES AZTEKENREICHS

war in Europa zuerst eine wenig geliebte exotische Kolonialware.

Das bittere Getränk aus Kakaobohnen wurde nur von extrem Reichen und Exzentrikern konsumiert.

3. SO GUT SCHOKOLADE

auch schmecken mag, man sollte sie in Maßen konsumieren. In kleinen Dosen

genossen, wirkt der darin enthaltene Kakao sogar wachstumsfördernd auf Hautzellen, faltenvorbeugend, blutdrucksenkend und besitzt sogar eine karieshemmende Wirkung.

4. DIE BELIEBTESTEN SCHOKOLADENSORTEN DER DEUTSCHEN:

1. Nuss
2. Zartbitter
3. Alpenmilch

5.

DIE ERSTE TAFEL SCHOKOLADE entstand in England, wo sie aber nur in Apotheken verkauft wurde, da sie als Medizin galt. Zu dieser Zeit wurde die Schokoladenherstellung bekannt.

6.

Die Deutschen gehören – gemeinsam mit der Schweiz, Irland und Großbritannien – zu den absoluten Schokonarren.

12 KILO SCHOKOLADE ESSEN WIR PRO PERSON PRO JAHR!

7.

DIE ERFINDUNG DER CONCHIERMASCHINE

im Jahre 1879 macht es erst möglich, Wasser und Aromastoffe aus der bröseligen Ursprungsschokolade abzuspalten. Erst durch das spezielle Rührwerk wird die Schokolade cremig-zart und der bittere Geschmack verschwindet.

8.

EIN WESENTLICHER BESTANDTEIL VON SCHOKOLADE IST KAKAO:

Kakaopulver und Kakaobutter. Diese wiederum enthalten Theobromin, ein Alkaloid, das wie Koffein anregend wirkt. Soldaten im 2. Weltkrieg bekamen daher reichlich „Scho-ka-kola“ im Dienst.

9.

SCHOKOLIEBHABER KENNEN DAS PROBLEM:

Gelegentlich lagert sich weißer Reif auf der Süßigkeit ab. Das ist nicht mehr als enthaltenes flüssiges Fett aus dem Inneren der Schokolade, das bei Temperaturschwankungen nach außen gelangt und kristallisiert. Daher Schokolade am besten bei 18 Grad Celcius lagern.

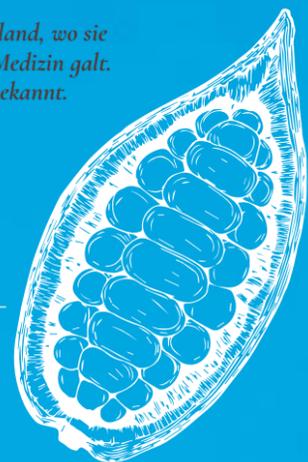
10.

KÖNNEN SIE DIESE TEXTAUFGABE MIT OBERSTUFENTAUGLICHKEIT LÖSEN?

Schmorde hat eine Tafel Schokolade, die in 8 Reihen zu je 6 Stück unterteilt ist. Nachdem er alle Randstücke gegessen hat, bricht er von der Resttafel nochmals alle Randstücke ab. Wie viele Stücke hat Schmorde übrig?

#schmorderätselt

Am 5.11.18 online miträtseln und kommentieren auf:
www.instagram.com/intergast_foodservice
www.facebook.com/intergast



Besser Schmecker

QUALITÄTSHÄHNCHEN VON PROFIS FÜR PROFIS



Aufzucht, Futtermühle, Schlachtung, Vertrieb aus einer Hand für beste Qualität von Anfang an.

- Griller und Hähnchen
- Hähnchen-Schenkel
- Hähnchen-Edelteile
- Hähnchen-Convenience



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

DAS GOLD DER LOFOTEN: SKREI

WÄHREND ES FEINSCHMECKER KAUM NOCH ERWARTEN KÖNNEN, FREUEN SICH MITTLERWEILE IMMER MEHR EDELFISCH-GENIESSER AUF DEN EINZIGARTIGEN NORWEGISCH-ARKTISCHEN WINTERKABELJAU. WAS UNTERSCHIEDET DEN SKREI VOM HERKÖMMLICHEN KABELJAU UND WAS MACHT IHN SO BESONDERS?



SKREI ODER KABELJAU?

Skrei ist, wenn man es genau nimmt, eine arktische Population des Kabeljaus. Bereits ab Dezember tritt der geschlechtsreife alte Bekannte Kabeljau im Alter von fünf bis sieben Jahren seine Reise von der eisigen Barentsee gen Süden an. Sein Ziel: die etwas wärmeren Regionen vor der norwegischen Küste, insbesondere die Lofoten. Hier laicht er. Optisch unterscheidet sich der „Wanderer“ (norwegisch: skrida = wandern) – wie er auch liebevoll genannt wird – durch Größe und kleinere Feinheiten vom Kabeljau. Ein Skrei wird länger und schwerer und die Kopfform ist leicht spitzer. Begründet durch seine lange Reise, ist der arktische Winterkabeljau **mager** und hat ein **sehr festes weißes Muskelfleisch**. Er kann nach allen gängigen Rezepten zubereitet werden. In Nordnorwegen liebt man besonders das traditionelle Eintopfgericht Mølje. Hierbei wird alles vom Fisch verwertet, nichts kommt weg. Auch das unterstreicht die Wertschätzung für diesen Wanderer.



WANN IST EIN SKREI EIN SKREI?

Der Winterkabeljau kommt als Skrei in den Handel, wenn er traditionell mit der Langleine oder Handangel gefangen wurde. Hinzu kommt, dass er direkt an Bord vollständig ausbluten und sofort mit Meerwasser gereinigt werden muss. Die Weiterverarbeitung in Skrei-zertifizierten Betrieben und die **Einhaltung zahlreicher Qualitätskriterien** sorgen dafür, dass nur die besten Fische das Qualitätsprädikat Skrei® erhalten.

FÜR INTERGAST AN VORDERSTER FRONT

Der Skrei-Fang ist gerade für einheimische und kleinere Fischereien von Vorteil. Da die Fische nur nahe der Küste gefangen werden können, sind kleinere Boote (wie auf dem Foto) nötig. Sie können in den niedrigen Gewässern fahren. Täglich landen die Fischerleute nach erfolgreichem Fang ihre Ware in nahegelegenen Häfen an. Um die weitere Distribution und Bündelung der Ware kümmert sich für INTERGAST das norwegische Familienunternehmen Nordic Wildfish, denn so sind unsere Anforderungen an nachhaltige und umweltfreundliche Fischerei bestens gewahrt.



TOUR DE SKREI

Für INTERGAST ist es äußerst wichtig in der gesamten Prozesskette immer genau zu wissen, wer was, wann und wie tut. So nehmen wir Sie mit auf die Reise unseres Skreis.

1. Der Skrei wird mit Wadennetzen, Haken und Langleinen von kleinen Fangbooten küstennah in der Norwegischen See und in der Barentsee gefangen und täglich frisch auf den Lofoten angelandet.
2. Nun wird der Skrei auf Eis direkt von den Lofoten zu unserem erfahrenen Partner Plunges Saltis per LKW transportiert.
3. Fertig filetiert geht es weiter per Fähre und LKW zum Kühlhaus nach Düsseldorf.
4. Von hier aus wird der Skrei für die INTERGAST-Großhändler kommissioniert.

AB FEBRUAR 2019
BEI IHREM
INTERGAST-
GROSSHÄNDLER



Sweet Potato Fries

Immer wieder anders, immer wieder ein Genuss!



Süßkartoffel-Pommes

Erhältlich in drei Varianten:
Shoestring 6/6 - Crispy Fries 6/13 - CrissCuts

Süßkartoffel-Pommes

- ▲ als Appetizer zum Dippen
- ▲ als Croutons auf dem Salat
- ▲ als Side-Kick zu Fisch, Steak und Burger
- ▲ als Dessert mit Zimt-Zucker



SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

www.lambweston.eu

Jeremias®

feine Nudelspezialitäten

**Jeremias macht
Nudel-Qualität
erlebbar.**

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

Die Jeremias-Nudel ist geeignet für alle Regenerationsverfahren in der Großküche und Gastronomie.



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

NATÜRLICH LECKER

Rheinische Spezialitäten für die feine Küche

Entdecken Sie die rheinischen Klassiker Grafschafter Goldsaft und Apfelschmaus für Ihre feine Küche. Sie bieten dem kreativen Koch unendliche Verwendungsmöglichkeiten.

Zuckerrübensirup und Apfelkraut sind neben ihrer Anwendung bei süßen Speisen auch ideal zum Binden von Dressings und dunklen Saucen. In Marinaden geben sie Meeresfrüchten eine herbe Süße, Fleisch zudem eine zarte und mürbe Konsistenz und runden den Geschmack insgesamt fein ab.

Beide Produkte eignen sich hervorragend für vegane Gerichte und sind gluten- und laktosefrei.

Weitere Informationen unter: www.grafschafter.de



Garnelenspieße auf süß-saurem Apfel-Gemüse 10 Portionen

Für die Glasur 150 g Grafschafter Goldsaft mit 60 ml Öl, Knoblauch und 5 g Thymian verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelen auf Spieße reihen, mit der Glasur bestreichen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Möhren, Äpfel und Zwiebeln in erhitzter Butter ca. 2-3 Minuten dünsten. Brühe, Essig und restlichen Grafschafter Goldsaft zufügen, aufkochen und Gemüse-Mischung ca. 10-15 Minuten garen. Garnelen im restlichen erhitzten Öl ca. 5-8 Minuten rundherum braten. Gemüse mit Salz, Pfeffer und restlichem Thymian abschmecken, mit den Spießern anrichten und nach Wunsch mit Petersilie garniert servieren. Dazu schmeckt Basmatireis.

Zubereitungszeit:
30-35 Minuten

Pro Portion:
kJ/kcal: 1691/404
EW: 16,1 g
F: 21,5 g
KH: 33,7 g
BE: 3



erhältlich im 2 kg-Eimer

Grafschafter
So ist unsere Natur.

erhältlich: 2 kg, 5 kg, 13 kg-Eimer



Wurst-Spezialitäten in erstklassiger Qualität

Delikatess Bauchroulade



Delikatess Edelsalami
Mailänder-Art



Delikatess Streichmettwurst
~ grob ~



Ohne Zugabe von

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

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

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

Unsere Neuheiten für einen herzhaften Jahresendspurt

Geflügelbratwurst, fertig gebraten



NEU

50 g/90 g/St.



NEU

20 g/St.

Geflügel-Frikadellenbällchen
Chili-Cheese, fertig gebraten

Unsere neuen, fertig gebratenen Produkte können einfach und flexibel zubereitet werden und bringen Entlastung in den Küchenalltag. Sie sind perfekt geeignet als Snack, Fingerfood oder die klassische Tellermitte.

Einfache und flexible Zubereitung:



Kombidämpfer



Backofen



Fritteuse



Pfanne



www.sprehe.de

FIRMEN IN DIESER AUSGABE:

AMARA

WWW.AMARA.COM

BRUMAS

WWW.BRUMAS.COM

DEPOT

WWW.DEPOT-ONLINE.COM

EMF VERLAG

WWW.EMF-VERLAG.DE

GEILE WEINE

WWW.GEILEWEINE.DE

GELIEBTES ZUHAUSE

WWW.GELIEBTES-ZUHAUSE.DE

KATLENBURGER

WWW.KATLENBURGER.DE

KLARSTEIN

WWW.KLARSTEIN.DE

KOELLN

WWW.KOELLN.DE

MATTHAES VERLAG

WWW.MATTHAES.DE

MONDO DEL CAFFÈ

WWW.MONDODELCAFFE.DE

PAUL&PIPPA

WWW.PAULANDPIPPA.COM

PAOLO PARISI

WWW.PAOLOPARISI.IT

SCHMACKOFATZO

WWW.SCHMACKOFATZO.DE

SMEG

WWW.SMEG.DE

STOCK RESORT

WWW.STOCK.AT

VEGA

WWW.VEGA-DIREKT.COM

WILDCORN

WWW.WILDCORN.DE

Chef de Cuisine 09/2018

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 (Leitung), Linda Beck, Björn Täufeling, Lena Jochum

ART-DIREKTION

Ayten Ekinci

REINZEICHNUNG

Daniela Schott und Emanuele Wallat-Veronese

BILDNACHWEIS

123rf, Amara, Brumas, Depot, Dr.Oetker, EMF/Tina Bumann, Fotolia, INTERGAST, iStock, Jochen Bohnert, Geileweine, Geliebtes Zuhause, Katlenburger, Klarstein, Koelln, Matthaes/Volker Debus, Mondo del Caffè, Paolo Parisi, Paul&Pippa, Schmackofatzo/Stephan Rauh, Smeg, Stock resort, StockFood, Stocksy, Unsplash, Vega, Wildcorn

DRUCK

ColorDruck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen/Germany

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

**IHRE NÄCHSTE AUSGABE DER CHEF DE CUISINE
ERSCHEINT IM MÄRZ 2019.**

NESCAFÉ ME

DIE ALL-IN-ONE KAFFEELÖSUNG – SO INDIVIDUELL WIE SIE

- Modernes Design und individuell gestaltbares Anzeigedisplay
- Konstant hohe Getränkequalität mit hochwertigen Markenprodukten – auch aus der ganzen Bohne
- Kaffee und Kakao aus nachhaltigem Anbau
- Einfache Bedienung und Reinigung
- Kompatibel mit allen gängigen Bezahlssystemen
- Praktisches Zubehörpaket als kostenlose Erstausrüstung
- Lieferung, Installation und Wartung aus einer Hand

**BERATUNGS-HOTLINE
0800 589 12 87**

**MASCHINE
PRODUKTE
ACCESSOIRES
TECHNISCHER
SERVICE**

NESTLÉ PROFESSIONAL GmbH

Lyoner Straße 23 · 60528 Frankfurt am Main
www.nestleprofessional.de · 0800 - 589 12 87

It all starts with a
NESCAFÉ



» ANGEMESSENE FRISUR UND KLEIDUNG? DAS WÄRE FÜR MICH EINE HALBE GESCHLECHTSUMWANDLUNG! «

STEFAN MARQUARD

DIE LEIDENSCHAFT FÜR SEINEN BERUF, DIE LIEBE ZUM PRODUKT UND VERRÜCKTE ZUBEREITUNGEN SIND DAS MARKENZEICHEN VON STEFAN MARQUARD. MAN MUSS IHN SELBST, SEIN TYPISCHES STYLING MIT STIRNBAND, BRILLE, ZIEGENBART GAR NICHT SEHEN: EIN BLICK AUF DEN TELLER VERRÄT, WER DIESE SPEZIALITÄT ERSCHAFFEN HAT. SEINE LEBENSPHILOSOPHIE, MUT ZUR KREATIVITÄT UND AUCH MAL MICHELIN-STERNE ABZULEHNEN, BEGEISTERN NICHT NUR JUNGE KÖCHE.

„Als ich 1988 bei den Schweizer Stuben in Wertheim anklopfte, zählte das Hotelrestaurant zu den besten in Deutschland. Entsprechend begehrt waren die Stellen. Dort bewarben sich bis zu zwanzig Köche pro Tag! Nach meinen Jahren im Gasthaus Rottner und im Grauem Haus galt ich wohl als ausreichend qualifiziert, jedenfalls wurde mir sofort eine Stelle angeboten. Eigentlich sollte ich happy sein, doch was mir einen echten Schock versetzte, war folgende Klausel im Vertrag: »Das äußere Erscheinungsbild und das Verhalten unserer Mitarbeiter hat sich dem Niveau des Hauses anzugleichen.« Sprich: Haare und Klamotten im Ein-bis-zwei-Sterne-Look! Für mich hieß das: Ich musste quasi eine halbe Geschlechtsumwandlung vornehmen, meinen Zopf abschneiden, für mehrere tausend Mark einen Grundstock an »seriöser Garderobe« erwerben ... das frustrierte mich total. Irgendwann sprach mich der Alte – so nannten wir den Inhaber Adalbert Schmitt hinter seinem Rücken – an und meinte, dass ich nicht sehr glücklich wirken würde. Als ich ihm den Grund für mein langes Gesicht erklärte, sagte er nur: »Solange du so einen genialen Job machst, kannst du herumlaufen wie ein Penner und dir die Haare bis zum Hintern wachsen lassen.« Die Klamottenfrage war also geklärt. Leider dauerte es trotzdem nicht lange, bis mich wieder eine Unzufriedenheit ergriff: Ich hatte den Eindruck, selbst im besten Betrieb Deutschlands nichts mehr lernen zu können, was mich kulinarisch wirklich weiterbringen würde. Also machte ich etwas, das in diesem Laden noch nie jemand gemacht hatte: Ich reichte nach nur vier Monaten meine Kündigung ein. Dass Adalbert Schmitt tobte, hatte ich erwartet: Was mir einfiel? Was mir mit meinen 22 Jahren an dieser Top-Position denn nicht passen würde? Was ich nicht erwartet hatte, war seine Reaktion, als ich Jungspund es auch noch wagte, ihm ein paar Verbesserungsvorschläge zu machen. Er engagierte mich für sein neuestes, visionäres Projekt: das beste italienische Restaurant Deutschlands zu eröffnen. Der Plan sah vor, dass ich zur Vorbereitung einen ausgiebigen Recherchetrip durch die kulinarischen Top-Regionen Italiens machen und mir das erforderliche Know-how aneignen sollte.



AUF 288 SEITEN GIBT „KÜCHE ROCKT!“ EINBLICKE IN DAS LEBEN RUND UM STEFAN MARQUARD. DAZU UNZÄHLIGE REZEPTE AUF GOURMETKÜCHENNIVEAU, MATTHAES VERLAG

Was dann folgte, kann nur als wunderschöner Traum bezeichnet werden: Ich genoss ein Jahr lang das unglaubliche Privileg, vor Ort alles Wissen über die italienische Küche aufzusaugen und jene fantastischen Menschen kennenzulernen, die sie prägen. Schon toll: Da kündigst du, provoziert einen Mordskrach – und wenige Wochen später sitzt du mit genau dem Chef, den du so vor den Kopf gestoßen hattest, im Auto und lässt dich von seinem Mann für alle Fälle, dem großartigen Hans, nach Italien chauffieren ...“

Die Saison wird Wild



Neue Kreationen für Ihre Herbstkarte

Hirschragout mit Knödel und Rotkraut ist der Klassiker unter den Wildgerichten. Dass Hirsch, Wildschwein & Co. aber sehr viel abwechslungsreicher zubereitet werden können, zeigen die Culinary Fachberater von Unilever Food Solutions mit ihren neuesten Wildrezepten für den Herbst. Klassische Gerichte werden durch spannende Komponenten und exotischen Gewürzmischungen neu interpretiert. So empfehlen die Culinary Fachberater dieses Jahr unter anderen Sous Vide gegarte Hirschschulter mit Sellerie Sumach Püree, Fichtenschupfnudel und Wacholderkrokant. Daneben bieten sie mit wilden Fingerfood und verschiedenen Streetfood-Gerichten wie Reh- und Wildschweinburger innovative Alternativen für all diejenigen, die etwas Neues auf ihre Speisekarte bringen möchten.

Komplettiert werden die Rezeptideen auf der Webseite von Unilever Food Solutions durch Hintergrundinformationen zu Tier- und Pflanzenarten aus dem Wald, der Vorstellung von ausgewählten Gewürzen mit Erklärungen und Anwendungsempfehlungen und Tipps zu Zubereitungsformen.

Alles weitere zur Aktion finden Sie unter www.ufs.com/wild

Wild kombiniert - Außergewöhnliche Geschmackspairings Diese Aromen sorgen für wilde Exklusivität!



SÜSS - UND SCHARF

Schokolade und Lebkuchen: Geben Wildsauce ein tolles Aroma, eine sämige Konsistenz und einen schönen Glanz. Scharfer Tipp zu Wild: Schokoladenpfeffer, eine Variante des Langen Pfeffers aus dem Nordosten Indiens. Schmeckt zunächst scharf und überrascht dann mit einer starken Kakao-Note.

Ingwer, Chili: Setzen dem Wild-Aroma etwas entgegen und verfeinern fruchtige Zugaben zu Wild. Zum Beispiel als süß-scharfes Birnen-Ingwer-Chutney, karamellisiertes Zwiebel-Chipotle-Relish oder Orangen-Chilimayonnaise.

Meerrettich: Beeren, insbesondere Preiselbeeren sind der Klassiker zu Wild – kombinieren Sie mal Meerrettich und Beeren: eine tolle Paarung!



SAUER UND LEICHT BITTER

Zitrusfrüchte: Eine feine Säure fügt sich hervorragend in Wild-Kompositionen ein. So schmeckt der Hirsch z.B. sehr gut mit einem Zitronengel und einer Sauce aus Orangenlikör. Zum Wildschwein ist ein Zitronenrisotto ein wunderbarer Begleiter und das Reh freut sich über einen Blutorangenschäum. Hierfür pressen Sie Blutorangen aus (Orangen oder Grapefruits gehen auch), kochen den Saft mit Butter auf und schäumen danach mit dem Stabmixer auf.

Kaffee: Kann in einer Kruste z.B. auf einem Rehrücken eingesetzt werden. Dafür wenige Espressobohnen, Salz, Semmelbrösel, Piment und Staubzucker mixen und mit Rapsöl zu einer Paste verrühren. Auch eine Marinade aus Kaffee, Rotwein und Gewürzen passt zu Wildfleisch.



SALZIG UND DEFTIG

Salz: Tannennadel-Salz verfeinert Ihren Wildbraten. Dazu einige Nadeln auf Backpapier bei 180°C ca. 5–10 Min. im Backofen rösten, zermahlen und in folgendem Verhältnis mischen: 1 TL Tannenzugabe, 1 TL Paprikapulver und 2 TL Salz.

Malzbier, Portwein, Worcester: Verleihen Ihrer Sauce eine neue und aromatische Note. Dafür 500 ml Malzbier mit 50 g Honig auf 100 ml reduzieren, danach mit zubereitetem KNORR Bratenjus aufgießen.

Heu: Betten sie z.B. Reh auf Heu und schmoren es im Backofen. Oder servieren Sie eine Heujus zu Wild: Den reduzierten Jus abseihen, Heu zugeben und ca. 30 Min. ziehen lassen. Anschließend abseihen, mit Butter aufmontieren und abschmecken. Dazu Heukartoffeln als Beilage.



30 JAHRE
STARKE
PARTNERSCHAFT

Danke!



intergast
Und Dein Rezept  funktioniert