CHEF DE CUISINE

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

nº 14

HINFALLEN, AUFSTEHEN, KRONE RICHTEN!

LOADING ...
#RESTARTGASTRO

GEKOSTET FLOWER SPROUT | **WIESO, WESHALB, WARUM?** FERMENTATION

„UNSERE BRANCHE IST ANGESCHLAGEN, ABER LÄNGST NICHT AUSGEKNOCKT!"

DIE CORONA-PANDEMIE STELLT UNS ALLE VOR GROSSE HERAUSFORDERUNGEN. WÄHREND DES LOCKDOWNS WAREN GASTRONOMIE, HOTELLERIE UND ZUM TEIL AUCH DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG NAHEZU KOMPLETT LAHMGELEGT. BETRACHTET MAN DIE KOMPLETTE WERTSCHÖPFUNGSKETTE, SO HATTE BEISPIELSWEISE ALLEINE DIE SCHLIESSUNG DER GASTRONOMIE WEITREICHENDE AUSWIRKUNGEN AUF HÄNDLER, HERSTELLER UND REGIONALE PARTNER IN DER LANDWIRTSCHAFT. WIR HABEN NACHGEFRAGT, WIE ES DEN AKTEUREN ENTLANG DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE IN DEN LETZTEN MONATEN ERGANGEN IST. WIE WIR GEMEINSAM ZU EINER NEUEN NORMALITÄT ZURÜCKKEHREN KÖNNEN.

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

entlang der gesamten **Wertschöpfungskette** haben wir für diese Ausgabe mit verschiedenen **Profis aus dem Food-Markt** gesprochen. Ge- und hinterfragt, wie sie mit den Anforderungen zwischen **Lockdown und RESTART** umgegangen sind. Mit welchen Konzepten sie die schwersten Zeiten überbrücken konnten, wo sie jetzt stehen und **wie sie die Zukunft sehen.**

10 HOT STORIES

Acht unserer **10 Hot Stories** zeichnen dabei ein Bild von Menschen und Unternehmen, die sich **nicht unterkriegen** lassen. Die Ideen haben, den Mut, **Neues zu versuchen**, und die Lösungen finden, mit denen sie sich für die Zukunft aufstellen können. Zwei weitere Artikel im SUPERTHEMA zeigen ganz konkret **Trends und Lösungswege** auf, die uns helfen können, besser durch solch angespannte Zeiten zu kommen. Denn auch weiterhin leben wir in Zeiten von Fachkräftemangel und von betriebswirtschaftlichen Optimierungszwängen.

Auch wenn wir hier keine reine Corona-Ausgabe machen wollen, spielt – mit Augenmerk auf das aktuelle Geschehen – natürlich an vielen Stellen die **Corona-Pandemie eine Rolle**. Aber eher, um deutlich zu machen, dass unsere Branche zwar angeschlagen, aber längst nicht ausgeknockt ist.

HINFALLEN, AUFSTEHEN, KRONE RICHTEN!

Ja, wir sind **hingefallen**. Das tat weh. Aber wir sind auch wieder **aufgestanden**, habe unsere **Krone** – hier symbolisch als Kochmütze dargestellt – **gerichtet** und haben weitergemacht. Als Unternehmer haben wir **Nehmerqualitäten** gezeigt. Meinen Respekt dafür an alle und jedem gutes Gelingen dabei. **Bleiben Sie gesund** und verlieren Sie nicht den Mut.

Wir haben natürlich, wie sonst auch, viel Aktuelles und Lesenswertes in dieser Ausgabe für Sie zusammengestellt. Mit geübtem Blick auf **kulinarische Schmankerl,** angesagte **Styles**, spannende **gastronomische Neueröffnungen** und **smarte Küchenhelfer.** Und das ist noch längst nicht alles, was Ihnen die neue Ausgabe zu bieten hat.

Ihr Ralf Lambert
Geschäftsführer INTERGAST

66% JETZT WIRD ABGERECHNET

64% IMPRESSUM

62% EINE FRAGE DER HALTUNG

60% HAND IN HAND

58% SÜSSE SÜNDEN

54% REGIONALE HELDEN

52% #GADGETRAUSCH

48% CHEFS REZEPT

46% GEFUNDENES FRESSEN

44% HUT AB

42% DAS AUGE ISST MIT

20% LOADING... SUPERTHEMA

18% WIESO, WESHALB, WARUM?

16% DIGITAL LOVE

14% INTERGAST ENGAGEMENT

12% ÜBER DEN TELLERRAND

10% SCHON GEWUSST?

8% GEKOSTET

6% BRANDHEISS

Farewell

SCHNAPP DIR WAS NEUES UND GENIESS DEN GOLDENEN HERBST!

NATÜRLICHKEIT UND NACHHALTIGKEIT SIND NICHT ERST SEIT DIESER SAISON ABSOLUT AUF DER ÜBERHOLSPUR UND LANDEN BEI UNS DIREKT AUF DEM ESSTISCH. DAS BEWUSSTSEIN DER GÄSTE WIRD IMMER DEUTLICHER DURCH DIE LETZTEN MONATE GEPRÄGT. WIR RÜCKEN ZUSAMMEN UND SCHÄTZEN DAS, WAS WIR HABEN UND WAS UNS UND DER UMWELT MEHRWERT BIETET.

Meine Perle

Die Genussneuheit für jeden Honigliebhaber. In kleinen, festen **Perlen mit natürlicher Algenhülle**, gefüllt mit bestem Imkerhonig und auserlesenen, hochwertigen Zutaten, kommt jetzt ein absolutes Must-have auf den Tisch. Bis 160 °C in Form, Konsistenz und Geschmack hitzebeständig und somit für kalte wie auch für warme Gerichte vielfältig einsetzbar. Ob **Akazie, Waldhonig & Preiselbeere oder Akazie & Thai Curry**, der Genuss ist intensiv und explosionsartig, was das Spiel mit Texturen äußerst spannend macht.

150 g, www.bienenmanufaktur.com

Eine ginvolle Idee

Der Laori Juniper No 1 ist die erste **alkoholfreie Alternative** zu Gin, die wie Gin schmeckt. Ausgewählte Kräuter und Gewürze – wie Wacholder, Kardamom und Lavendel – werden ohne Alkohol mit Wasserdampf in der Provence **in Frankreich destilliert**. Hergestellt wird Laori in Berlin – ohne künstliche Aromen, zuckerfrei und vegan. Und am Ende ergibt alles einen Gin.

0,5 l, www.laoridrinks.com

Fermented Love!

Darf es etwas köstlich Prickelndes **ohne Alkohol** sein? Hierzu hatte der dänische Craftbeer-Brauer Bo Rino Christiansen aufgrund der ihm mehr als geläufigen **Fermentierung** die ziemlich geniale Idee, spezielle Hefen auf spezielle pflanzliche Mixturen anzusetzen. Entstanden ist dabei, unter der Abschlussgärung nach der „Méthode champenoise", ein ganz besonderes Getränk: der **BORINO fizz**, flaschengegoren, leicht moussierend, mit Zutaten aus biologischem Anbau. Pasteurisiert und unfiltriert, in den drei Geschmacksrichtungen Gentle Thai, Hibiskus und Botanicals.

0,75 l, www.borinofizz.com

No Milk? No Problem!

Mit **vly** kommt jetzt die Milchalternative für Baristi und Kaffee-Aficionados. Die Basis: **Erbsenprotein,** Rapsöl und Reis. Der Geschmack: **überaus mild, cremig** und mit einer dezenten feinen Süße versehen. An Protein mangelt es nicht, denn **vly** hat ganze 5,2 g Proteingehalt im Gegensatz zu vergleichbaren Produkten aus Hafer und Mandel mit nur durchschnittlich 1 g Protein. Dazu weist gerade die Erbse eine tolle CO_2-Bilanz auf: Sie benötigt **13x weniger Wasser, 15x weniger CO_2 und 5x weniger Anbaufläche** als Kuhmilch.

1 l, www.vlyfood.com

Very Kohl!

Von wegen unsexy

DÜRFEN WIR VORSTELLEN:
UNSERE NEUE LIEBLINGSKOHLSORTE FLOWER SPROUT.
VIELE SAGEN JETZT: „KOHLGEMÜSE IST WENIG SEXY."
WIR BELEHREN SIE NUN EINES BESSEREN UND BEHAUPTEN, DASS FLOWER SPROUT MIT SEINEM NAMEN UND SEINER ART GENAU DEM ZEITGEIST ENTSPRICHT. DIE GARZEIT IST MIT LEDIGLICH VIER MINUTEN REKORDVERDÄCHTIG UND GESCHMACKLICH IST DAS KLEINE KRAFTPAKET SOWIESO EINE WUCHT. DOCH NUN EINMAL LANGSAM: WAS IST EIGENTLICH FLOWER SPROUT?

Superkohl-Shootingstar

Zugegeben, die Miniaturkohlköpfe sind hierzulande noch nahezu unbekannt, doch gezüchtet wurde diese neue Kohlart bereits vor Jahren in Großbritannien. Züchtungsexperten hatten über 15 Jahre lang an dem zarten Gewächs gearbeitet. **Flower Sprout, auch Kalettes genannt**, ist eine **Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl**, dabei aber so nussig-mild und leicht süßlich, dass sogar jeder, der um Rosenkohl sonst einen großen Bogen gemacht hat, begeistert sein wird. Das Aussehen erinnert durch die hübsch gekräuselten Kohlröschen an wunderschöne kleine Blumen. Die Farben changieren von Grün bis zu intensivem Violett.

Gesundes Timing

Der niedliche Minikohl hat von November bis März Saison und enthält noch mehr Vitamin C, E und B_6 als seine Eltern Grünkohl und Rosenkohl. Der **Tagesbedarf** an Vitamin C ist mit nur **einer Hand voll roher Röschen zu 50 % gedeckt**. Dazu stecken im Flower Sprout wie in vielen anderen Kohlsorten über 100 schwefelhaltige Stoffe, die so genannten Glucosinolate wie Indole und Isothiocyanate. Sie mobilisieren das Immunsystem.

Geschmacks-erlebnis

Die Verwendung – ob roh, gekocht oder gedünstet – ist jedem selbst überlassen. Die einzelnen Blättchen passen wunderbar in Wintersalate, doch **auch in asiatischen, italienischen oder heimischen Rezepturen** kann man durch sie das Geschmackserlebnis seiner Gerichte hervorragend intensivieren. Wie wäre es im Herbst mit einer schnellen Bratkartoffel-Flower-Sprout-Pfanne mit Speck? Oder **als Beilage** Sprouts mit Chili und Parmesan? Flower Sprout ist nach bis zu vier Minuten Garzeit fertig und bleibt dabei schön knackig.

Vorteil

Anders als bei seinen Artgenossen riecht die Küche nach der Zubereitung von Flower Sprout nicht nach Kohl. Auch die Rüstarbeit entfällt, da der zarte Strunk mitgegessen werden kann. Ein einfaches Waschen der Knospen reicht völlig aus.

NEU!
Folgt uns

Schnitzelliebe ♡!
SCHNITZELRÖLLCHEN – DA KOMMT WAS INS ROLLEN!
Knuspriges Schnitzel mit einer cremigen Füllung gerollt
→ Von Hand gerollt, mit einer knusprigen Panade umhüllt
→ Fertig gebraten und schnell zubereitet
→ 3 verschiedene Füllungen: Obazda, Kräuter und Tomate
Schnitzelliebe zum Mitnehmen
GEMEINSAM NEU DURCHSTARTEN
Raus aus der Krise – zurück ins Geschäft: Unsere Lösungen für Ihren Erfolg
www.fvz.de
FVZ CONVENIENCE
EINFACH ECHTER GENUSS!

10 FAKTEN ÜBER ROTE BETE

1. Der LEGENDE nach …

… war sie die Quelle der überirdischen Schönheit *Aphrodites*. Im antiken Rom glaubte man bzw. vermutet es bis heute, dass Mann und Frau, die von derselben roten Rübe essen, sich prompt *ineinander verlieben*.

2. Sagt KARIES den KAMPF an!

In einer österreichischen Studie fanden Wissenschaftler heraus, dass der nitratreiche Rote-Bete-Saft *kariesverursachende Bakterien direkt bekämpft* und minimiert. Nitrate werden vom Körper in Stickstoffmonoxide umgewandelt und werden so *zum Schutzschild*.

3. Unterirdischer ÜBERFLIEGER

Ob roh in feinen Scheiben als Carpaccio, als Grundlage für Cremesuppen, Smoothies, Hummus und Dips oder als Hauptdarsteller in Salaten, Bowls, Torten und Currys – Rote Bete ist längst in der Range der hippen *Superfood-Lieblige* angekommen.

4. ACHTUNG!

Rote Bete *färbt extrem ab*, daher am besten nur mit Handschuhen und Schürze verarbeiten. Auch das Schneidebrett lieber vorsorglich mit Küchenkrepp auslegen, um es vor Verfärbungen zu schützen. Geht doch mal was daneben, leisten *Zitronensaft und Gallseife* schnelle Hilfe.

5. Sports-KANONE

Studien zufolge soll sich der regelmäßige Konsum von Rote-Bete-Saft positiv auf die *kardiovaskuläre Gesundheit* auswirken und damit unter anderem die Ausdauer verbessern.

7. Brrrrrrr!

Die Knolle ist als typisches *Wintergemüse* bekannt, da sie in Deutschland von *September bis März* Saison hat. Frisch vom Feld bekommt man sie entweder lose oder im Bund. Vorgekocht oder vakuumiert gibt es sie dann ganzjährig in der Gemüseabteilung.

9. VITAMINBOMBE & POWERFOOD

In den Blättern der Roten Bete steckt übrigens sechsmal so viel *Vitamin C* wie in der Knolle selbst.

6. Dankbares GEWÄCHS

Das Wurzelgemüse war schon *Omas Liebling*, denn es wächst selbst in ungünstigen Lagen, hat keine besonderen Ansprüche und kann problemlos über die Wintermonate gelagert werden. Das macht es besonders in Zeiten des Mangels zum *perfekten Nahrstofflieferanten*.

8. ROTE BETE meets All!

Tatsache, denn im Jahre 1975 begrüßten die Kosmonauten der UdSSR Sojus 19 die Apollo-18-Astronauten, indem sie ein Festessen mit *Borschtsch* (russischer Rote-Bete-Suppe) in der Schwerelosigkeit servierten.

10. Bringen wir FARBE ins Spiel!

Das intensive Rot hat die Knolle dem Farbstoff *Betanin* zu verdanken, auch E 162 genannt. Als Lebensmittelfarbstoff wird Betanin für viele Leckereien verwendet, wie z.B. Erdbeereis, Kaugummi, Fruchtjoghurt oder Marmelade.

HIER KOCHT DER CHEF!

Weil er viel Freiraum für die eigene Kreativität hat

HELMUT B. SCHULZ BIETET MIT SEINEM UNTERNEHMEN SMART-CONVENIENCE-FOOD FÜR DIE PROFIGASTRONOMIE AN. DAS SIND IN EIGENER PRODUKTION IN STUTTGART HANDWERKLICH HERGESTELLTE MENÜKOMPONENTEN, DIE DABEI HELFEN, ZEIT UND GELD ZU SPAREN. HIERBEI VERSTEHT ER SICH ALS VERLÄNGERTE WERKBANK SEINER KOCHKOLLEGEN: ER UNTERSTÜTZT UND ENTLASTET SIE UND VERSCHAFFT IHNEN FREIRAUM FÜR DIE EIGENE KREATIVITÄT. ODER WERBEWIRKSAM FORMULIERT: MENÜPLAN UNTERSTÜTZT GASTRONOMIE UND HOTELLERIE MIT FRISCH GEKOCHTEN, HOCHWERTIGEN CONVENIENCE-PRODUKTEN, DIE DURCH GESCHMACK UND QUALITÄT, EINE EINFACHE HANDHABUNG UND EXAKTE KOSTENKONTROLLE ÜBERZEUGEN.

Rezepte für zufriedene Kunden und glückliche Gäste

Helmut Balthasar Schulz, erfahrener Küchenmeister und ehemaliger Sternekoch, weiß um die täglichen Herausforderungen kleiner und großer Küchen. Es fehlt an Fachpersonal, der Kostendruck ist enorm und zeitliche Beschränkungen erschweren oft die leidenschaftliche Umsetzung von kreativen Gerichten. Mit seiner langjährigen Erfahrung und einem Team von Spezialisten kocht er seine Menükomponenten mit möglichst **frischen und saisonalen Zutaten.** Er hat viele **traditionelle Rezepte** für die **MENÜPLAN-Convenience-Küche** angepasst und umgesetzt. Gekocht wird traditionell, so werden beispielsweise Grundfonds ganz klassisch mit Knochen angesetzt.

Qualität ist das, was vorne reinkommt

Nur wenn frische und qualitativ hochwertige Zutaten verwendet werden, kommt auch hinterher die gewünschte Qualität heraus. Zu **100 % Qualität,** eine **einfache Verarbeitung** und **voller Geschmack** stehen deshalb bei MENÜPLAN an erster Stelle. Alle Produkte sind **schonend zubereitet** und die Auswahl an hochwertigen saisonalen Zutaten bildet die Basis jeder Rezeptur. Die verwendeten Lebensmittel kommen möglichst aus der Region und die hochwertigen Fleischprodukte zum größten Teil von Erzeugergemeinschaften, mit denen man seit vielen Jahren in enger Verbindung steht. Alles wird in einem Arbeitsschritt weiterverarbeitet sowie veredelt und stellt so einen herkunfts- und qualitätsbewussten Umgang mit den Produkten sicher.

Menükomponenten für die Gastronomie, die Hotellerie und das Ernährungshandwerk

MENÜPLAN bietet ein Leistungsspektrum für alle Herausforderungen in einer Profiküche.

- Manufaktur für hochwertige Convenience-Produkte
- Große Auswahl an Menükomponenten (Suppen, Saucen, schwäbische Klassiker, Hauptgerichte, Streetfood, Beilagen, Dips und Dressings)
- Auf Wunsch mit Clean Label
- Eigener Fleischzerlege- und Produktionsbetrieb in der EU mit IFS-Zertifizierung (Higher Level) garantiert Herkunftsnachweis und höchste Hygiene- und Qualitätsstandards
- Auslieferung durch eigenen Fuhrpark mit Mehrkammer-Kühl-Lkws und über verlässliche Lieferketten via Spedition

Die neue Produktlinie MENÜPLAN by Antoniewicz

Seit Anfang 2020 arbeitet Helmut B. Schulz mit Heiko Antoniewicz zusammen, der unter anderem 1990 jüngster „Koch des Jahres" wurde und als Impulsgeber zweimaliger Gewinner des „Best of the Best"-Awards ist. Mit dem **„Papst der Sous-vide-Küche"**, wie Antoniewicz gerne bezeichnet wird, sind tolle sous vide gegarte Gerichte für die gehobene Gastronomie entstanden, wie etwa der saftige Kalbstafelspitz, kürzlich erst mit dem Best Product Award in Silber ausgezeichnet, ein kräftiges Kalbsrosenstück oder ein butterzartes und marmoriertes Bugblatt aus der Rinderschulter. Den Grund für die Zusammenarbeit mit Helmut B. Schulz beschreibt Heiko Antoniewicz mit folgenden Worten: „Kochen und Fortschritt gehören für mich unmittelbar zusammen. Daher sind Innovation, **schnelle Transportwege, moderne Technologie** und ein **neues Ernährungsbewusstsein** Themen, die mich ganz besonders mit Helmut verbinden."
Auf Basis dieses gemeinsamen Verständnisses wurde die Kooperation **MENÜPLAN by Antoniewicz** gegründet.

DIGITALE LÖSUNGEN – VON DER APP ÜBERS WEB BIS ZU QMSPOT

„MIT ABSTAND AUF DEM NEUESTEN LEVEL“

GERADE DIE LETZTEN MONATE IM SHUTDOWN HABEN GEZEIGT, DASS DIGITALE LÖSUNGEN IN ALLEN BEREICHEN DER GASTRONOMIE HELFEN KÖNNEN, IM ALLTAG ZU BESTEHEN. WELCHE LÖSUNGEN VON INTERGAST MAN AKTUELL AUF DEM SCHIRM HABEN SOLLTE, HABEN WIR MARKUS HEIMBUCH, LEITER VERTRIEB KUNDENSYSTEME ONLINE, GEFRAGT.

INTERGAST EASYORDER IST DAS JÜNGSTE DIGITALE ANGEBOT. EINE APP, DIE WARENBESTELLUNGEN IM HANDUMDREHEN ERMÖGLICHT?

Ja, sie ermöglicht Bestellungen schnell und bequem zu erstellen und zu versenden. Man hat einfachen Zugriff auf eigene Einkaufslisten, nutzt Übersichten über zuletzt bestellte Produkte oder das Gesamtsortiment des Lieferanten. Neben der einfachen Eingabe der Bestellmengen ist auch die Scan-Funktion sehr praktisch. Mit seinem mobilen Endgerät kann der Anwender den Produktcode (Strichcode / GTIN) erfassen und den Artikel in der App anzeigen lassen. Das funktioniert übrigens auch offline an Orten ohne Internetzugang. Eine super Ergänzung zum WebShop und sowohl für Android- als auch Applegeräte verfügbar.

APROPOS WEBSHOP: WIE UNTERSTÜTZT DIESES SYSTEM DIE TÄGLICHE DISPOSITION VON WAREN?

Der **INTERGAST** WebShop ist für den gesamten Bestellvorgang eine unverzichtbare Basis, die zudem ständig weiterentwickelt wird. Hier ist sogar jeder sein eigener Chef, denn unsere Kunden können damit ihr individuelles, digitales Küchenmanagementsystem aufbauen. Der WebShop informiert über Produkte, man bestellt und versendet mit ihm, legt eigene Einkaufslisten und Favoritensortimente an. Ob Nährwerte, Inhaltsstoffe, Allergene, Preise oder Gebindeeinheiten – alle wichtigen Produktdaten werden angezeigt. Kurz zur Individualisierung: Der WebShop kann um Lieferanten erweitert werden, von denen Waren und Dienstleistungen bezogen werden. Es gibt Möglichkeiten, eine eigene Rezeptdatenbank mit Kalkulationen einzupflegen, Speisekarten und Speisepläne zu erstellen sowie ein komplettes Cateringmanagement aufzubauen. **Kurzum: ein unverzichtbares Bestellsystem,** für das wir als Servicedienstleister auch eine individuelle Projektbetreuung oder Stammdatenpflege anbieten.

Auf der nächsten Seite geht's weiter!

Check de Cuisine wird QMSPOT

WIE KANN QMSPOT DIE KUNDEN IM HYGIENEBEREICH UNTERSTÜTZEN? GIBT ES NEUERUNGEN?

Neu ist, dass gerade aus Check de Cuisine **QMSpot** geworden ist – mit vielen neuen Funktionen. **Generell gilt aber, dass unsere Software schon jetzt DIE Lösung für alle Hygienefragen ist**. Eine modulare Hygiene- und Qualitätsmanagement-Software, die betriebliche Prozesse zentral durchführt, optimiert, analysiert, archiviert und kritische Kontrollpunkte innerhalb des Unternehmens überwacht.
Zum Beispiel über ein **permanentes Temperaturmonitoring, in das vorhandene Temperaturerfassungssysteme eingebunden werden können**, für das wir aber auch eigene, kleine Temperaturlogger anbieten. Bei Auffälligkeiten löst das System automatisch eine Warnung (Krise) aus. Die Logger können auch mobil eingesetzt werden, was vor allem für Lieferdienste oder Cateringanbieter wichtig ist, um das System ins kundeneigene HACCP-Konzept einbinden zu können.

Für unser systematisches Gerätemanagement müssen die Geräte nicht einmal digital sein. Die Geräteverwaltung kann alle Geräte des Kunden verwalten, egal ob Lieferfahrzeug, Waage oder Minibar-Kühlschrank. Für Mitarbeiter können Bedienungsanweisungen – sogar als kleiner Film – hinterlegt werden. Eingetragene in- und externe Ansprechpartner erhalten bei Störungen automatische eine E-Mail. Wenn eingebundene Geräte bereits über eine digitale Schnittstelle verfügen, können diese unmittelbar mit dem System verbunden werden.

Unsere Kunden können QMSpot kostenlos testen und schnell einsetzen, da die Handhabung der Software intuitiv und selbsterklärend ist. Darüber hinaus bieten wir mit unserem Partner maxINtime auch ein umfangreiches Dienstleistungsangebot an. Von der Erstellung einzelner Prüfpunkte und Checklisten über Probenentnahme und Beratung bei Hygienefragen bis zur kompletten Erstellung von Hygienekonzepten.

Grocholl
Aus gutem Grund.

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

TOP MARKE 2018 Lebensmittel Zeitung
www.topmarke.de

AUFGEPOPPT

DAS POP-UP-RESTAURANT WASSERKANTE TROTZT DER CORONA-KRISE

STEFAN WINHEIM IST KÜCHENCHEF IM HOTEL AN DER THERME BAD ORB. ER LIEBT SEINEN BERUF UND WER IHM AUF INSTAGRAM & CO FOLGT, SIEHT WELCHE KREATIVEN UND INNOVATIVEN IDEEN ER HIERBEI AUF DEN TELLER BRINGT: KLEINE KUNSTWERKE AUS FARBEN, FORMEN UND GESCHMÄCKERN. ALS KREATIVER KÜCHENCHEF WAR STEFAN WINHEIM AUCH IN DER KRISE EINFALLSREICH. MIT SEINEM TEAM GING ER IN AUSSERGEWÖHNLICHEN SITUATIONEN UND ZEITEN NEUE, SPANNENDE WEGE. WIR SPRACHEN MIT IHM ÜBER SEIN CORONA-KRISEN-MANAGEMENT: DAS POP-UP-RESTAURANT WASSERKANTE.

Mehr Impressionen von der Wasserkante und zu Gerichten von Stefan Winheim:
@WCUISINE

INSPIRIERT DIE ATMOSPHÄRE EINER THERME EINEN KOCH EIGENTLICH BESONDERS?

Das inspirierende Urlaubsgefühl der Therme war mir ehrlich gesagt in meinem Arbeitsalltag zuvor nicht so präsent. Ich glaube allerdings, in einer Zeit, in der wir uns mit anderen Dingen auseinandersetzen mussten, wurden wir tatsächlich aufmerksamer für unsere Umgebung und ließen uns vom Flair mitreißen. **Insbesondere das Wasser mit seinen reflektierenden Farbspielen regt unsere Fantasie an und gibt uns mit seinen vielfältigen Erscheinungsformen immer wieder neue Inspiration.** Wir wollen die Gäste mit unseren Gerichten auf eine Reise entführen und sie im besten Fall, wie eine Brise Meeresluft, wieder zu uns locken.

WÄHREND DES LOCKDOWNS WAR ES JA NICHT MÖGLICH, GÄSTE ANZULOCKEN. WAS PASSIERTE ZUM RESTART?

Wir waren froh, dass wir mit dem Restart unseren Gästen außerhalb von Hotel- und Restaurantbetrieb wieder etwas anbieten durften. Wir begannen zunächst, am Außenbecken zu grillen, und lockten mit dem Duft frischer Bratwürste auch die ersten neugierigen Besucher des angrenzenden Kurparks an. **Die traumhafte Location am Außenbecken unserer Therme ließ uns, über den Beckenrand blicken und inspirierte uns, Neues auszuprobieren.**

DANN HATTET IHR ALSO EURE IDEE MIT DEM POP-UP-RESTAURANT?

Wir spielten schon seit geraumer Zeit mit der Idee, ein Pop-up-Restaurant zu eröffnen. Leider hatten wir bisher keine passende Location finden können, die Therme war ja vor Corona immer voller Gäste. **Während des Lockdowns fanden wir dann plötzlich direkt vor der Haustür einen Ort mit Flair,** an dem wir unser kulinarisches Angebot auch außerhalb des Hotels präsentieren konnten. Im Außenbereich rund um den Pool der Toskana Therme entstand unser Pop-up-Restaurant „Wasserkante".

WIE VIEL ZEIT HABT IHR VON DER IDEE BIS ZUR ERÖFFNUNG GEBRAUCHT?

Das kann ich heute ehrlich gesagt gar nicht mehr so genau beantworten. **Nachdem die Idee erste Formen angenommen hatte, bauten wir zuerst unsere Grillstation aus Paletten und nicht mehr benötigten Glasscheiben. Zwei Wochen später konnten die ersten Bratwürste an hungrige Gäste verkauft werden.** Das beflügelte uns dann, größer zu denken und alle Möglichkeiten auszuschöpfen. **So entwickelten wir unser Konzept immer weiter und konnten bald auch dauerhaft Plätze an der „Wasserkante" anbieten.**

WART IHR MIT DER RESONANZ ZUFRIEDEN?

Ja, sehr sogar. Bei schönem Wetter blieb kein Platz in unserem Pop-up-Restaurant frei und neben treuen Stammgästen konnten wir auch neue Gesichter bei uns willkommen heißen. **Besonders schön war, dass es uns gelang „ein Gefühl von Urlaub" bei unseren Gästen auszulösen,** und sie mit einem Lächeln die „Wasserkante" verließen.

WIRD ES EINE FORTSETZUNG DER IDEE „WASSERKANTE" GEBEN, AUCH WENN DIE THERME UND DAS RESTAURANT JETZT WIEDER GEÖFFNET SIND?

Man weiß nie, was die Zukunft bringen wird. Natürlich denken wir über die Möglichkeiten einer Fortsetzung nach. Ob es eine ganz neue Location wird oder eine limitierte Öffnung der „Wasserkante", wird sich zeigen. Fest steht jedoch, dass wir die von Wasser, Sonne, Salz und Urlaub inspirierten Gerichte weiter in unserem Hotel und der Therme anbieten möchten. **Wer also die Wiedereröffnung nicht abwarten kann, lässt sich am besten in unserem Hotelrestaurant oder der Toskana-Therme verwöhnen.**

WÜRDEST DU KOLLEGEN DAS KONZEPT „POP-UP-RESTAURANT" EMPFEHLEN?

Unbedingt. Es bietet völlig neue Möglichkeiten, sich konzeptionell wie kulinarisch auszuprobieren und sich neu zu erfinden. Und auch wenn dieses Projekt zu Ende geht, wirkt es nachhaltig weiter. Die „Wasserkante" schenkte neue Inspiration und eine **spannende Erfahrung für die Küche und das gesamte Team.**

Unsere Seafood- und Fischsortimente für Ihren Erfolg

Qualität
•
Transparenz
•
Vielfalt
•
Kompetenz
•
Service

gekühlt und tiefgekühlt

Marken und Eigenmarken

WORLD OF SEAFOOD H&C

HAAK & CHRIST
WORLD OF SEAFOOD

FERMENTATION NATION!

Wow, jetzt kommt Leben in die Bude!

FERMENTATION IST EIGENTLICH EINE STEINZEITLICHE ART UND WEISE, LEBENSMITTEL ZU KONSERVIEREN. SEIT JAHRTAUSENDEN WIRD DIESES VERFAHREN FÜR ALLES MÖGLICHE ANGEWANDT, VON JAPANISCHER MISOPASTE ÜBER SCHARF EINGELEGTES KOREANISCHES KIMCHI BIS HIN ZUM HEIMISCHEN SAUER- UND ROTKRAUT. JETZT MACHEN SPITZENGASTRONOMIE UND FOODIES RUND UM DEN GLOBUS DIE METHODE WIEDER ZUM ABSOLUTEN TREND. NACHHALTIG, EWIG HALTBAR UND SO LECKER!

Da stimmt die Chemie

Okay, erklären wir kurz vorab, wie die Fermentation ihren Ursprung fand. Vor über 8.000 Jahren schon – als es weder Strom noch Tiefkühltruhen noch Kühlhäuser gab – wurden Alternativen gesucht, die **Lebensmittel länger haltbar zu machen.** Zwar wussten die Menschen damals noch nicht allzu viel über **Bakterienkulturen**, haben aber durch stetiges Testen gelernt, wie wertvolle Inhaltsstoffe und Vitamine länger nutzbar werden. Es ist also dank dieser Konservierungstechnik möglich, sich das ganze Jahr über mit regionalen Produkten ganz ohne Importe völlig ausgewogen zu ernähren. Tja, das „Kochen ohne Feuer" ist ganz schön nachhaltig und hilft nebenbei der Darmflora durch die natürliche Verarbeitung enorm auf die Sprünge.

Da braut sich was zusammen!

Bei der Fermentation wandeln in der Umwelt **natürlich vorkommende Mikroorganismen** das Anfangsprodukt um. Sie bauen Zucker, Pestizide und andere Bestandteile ab und produzieren daraus gesunde Säuren und Vitamine. Klingt spannend! Jeder kennt doch **Sauerkraut, Kimchi, Joghurt, Kefir, Kombucha, Sauerteig, ja auch Schokolade, Sojasauce** oder **Rote Bete.** Eigentlich kann man sogar alles fermentieren, was bei drei nicht auf den Bäumen ist: Gurken, Möhren, Wildkräuter, Ingwer.... Alles, was man darüber hinaus benötigt sind Salzlake, Glasgewichte, richtige Gärdeckel und Gärgefäße (Glas ist besser, da sich aus Kunststoff oder Metall gesundheitsschädliches ablösen könnte). Die Salzlake verhindert dabei, dass schädliche Bakterien entstehen, und ermöglicht es den Milchsäurebakterien sich zu vermehren. Diese wiederum setzen Kohlendioxid frei; das Gebräu arbeitet.

Aufregende Aromen für die Spitzengastronomie

Köche auf der ganzen Welt begeistern sich mehr und mehr für die Fermentation, da sie so völlig neue Aromen und Texturen ans Tageslicht bringen. Je nachdem wie grob etwas geschnitten wird oder welche Temperatur einwirkt, können Lebensmittel sodann süßlich oder sauer schmecken. Als Vorreiter dieser Entwicklung gelten **Magnus Nilsson,** Koch des ehemaligen schwedischen **Zwei-Sterne-Restaurants Fäviken,** und **René Redzepi**, Besitzer des Kopenhagener **Noma,** das zeitweise zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde. Sie lösten den Trend der **New Nordic Cuisine** rund um den Globus aus, denn in Skandinavien weiß man nur zu gut, wie man mit Konserviertem das ganze Jahr über kreative Geschichten auf den Teller zaubern kann.

EAT THIS!

Doch warum in die Ferne schweifen, wenn wir junge renommierte Chefs wie **Tobias Wussler** als Fan der Fermentation im **Schwarzwälder Ponyhof** besuchen können? Seine Interpretation der **neuen Black Forest Cuisine** beinhaltet die beliebten **fermentierten Pommes und Rote-Bete-Speisen**. „Die Fermentation ist ein großer Trend, der nicht neu ist, aber gerade durch den immer bewussteren Umgang mit Lebensmitteln sehr großen Anklang in der Bevölkerung findet. Man kann mit Aromen in der Küche ganz nach Belieben spielen und achtet auf die Natur der saisonalen Verfügbarkeit. Wir fermentieren z.B. Pommes mit **Liebstöckel** oder Rote-Bete-Saft. Dazu lassen wir den Saft bei Zimmertemperatur mehrere Wochen stehen, bis er recht aggressive Säurenoten erhält, und dann wird die Marinade mit frischem Rote-Bete-Saft, **Purple-Haze-Karotten** und **oxidiertem Apfelsaft** ergänzt. So entsteht eine wahnsinnig interessante Kombination aus Würze und Süße."

Hengstenberg

DER MARKTFÜHRER* SETZT NEUE IMPULSE MIT INNOVATIVEN PRODUKTEN

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

Rezept-Idee:
Mildes Weinsauerkraut mit Speck an Schweinefilet und Rosmarinkartoffeln

© Hengstenberg

*IRI Handelspanel, Verkauf in Wert und Menge, LEH total, 1. HJ 2020

10. HOT STORYS

SUPER THEMA

HINFALLEN, AUFSTEHEN, KRONE RICHTEN!

SICH NICHT UNTERKRIEGEN LASSEN, AUCH IN SCHWIERIGEN LEBENSSITUATIONEN? KRISEN ALS HERAUSFORDERUNG UND NICHT ALS PROBLEM ERLEBEN? MIT GESUNDEM OPTIMISMUS IN DIE ZUKUNFT SCHAUEN? DAS IST MANCHMAL LEICHTER GESAGT ALS GETAN. ERST RECHT ANGESICHTS DER CORONA-PANDEMIE, DIE FÜR UNS ALLE EINE NIE DAGEWESENE SITUATION DARSTELLT. MITTLERWEILE IST DER RESTART-BUTTON GEDRÜCKT UND ALLES FÜHLT SICH ANDERS AN. WIR HABEN NACHGEFRAGT, WIE UNSERE BRANCHE DAMIT UMGEHT, UND VIELES GEHÖRT, WAS UNS MUT MACHEN SOLLTE.

„ES GIBT HISTORISCHE MOMENTE, IN DENEN DIE ZUKUNFT IHRE RICHTUNG ÄNDERT. DIESE ZEITEN SIND JETZT."

Dieses Zitat des Zukunftsforschers Matthias Horx bringt auf den Punkt, wie eine Welt nach Corona – oder besser – mit Corona aussehen wird: verändert! Und wir müssen das annehmen, die Krise als Chance betrachten. Denn diese veränderte Zukunft hat bereits begonnen. Wir haben entlang der Wertschöpfungskette mit Akteuren gesprochen, die sich bereits auf den Weg gemacht haben, mit diesen neuen Zeiten umzugehen. In acht Interviews haben sie uns Rede und Antwort gestanden und aufgezeigt, wie sie diese schwierige Situation meistern.

MITEINANDER REDEN – VONEINANDER LERNEN

Die Interviews führte **Gerhard Bruder**, Gründer des Institute of Culinary Art (ICA), dem auch INTERGAST als Mitglied angehört. Gerhard Bruder kennt unsere Branche wie kaum ein anderer, bietet er doch mit der **ICA Foodservice Management Academy** Fernlehrgänge für Gastronomie, Hotellerie und die gesamte Foodservice-Branche an. Mit diesem Weiterbildungsprogramm wurde gemeinsam mit Top-Entscheidern der Wirtschaft ein bundesweit **einheitlicher Bildungsweg** für Foodservice Management geschaffen, der jedermann offensteht und dies durchgängig – vom Nachwuchstalent bis zum Manager. Die Original-Interviews können über einen QR-Code im Text in voller Länge (jeweils ca. 20 Minuten) auf unserem YouTube Channel angesehen werden. Nachlesen können Sie im Folgenden eine Zusammenfassung der jeweiligen Interviews.

STEHAUFMÄNNCHEN IN KRISENZEITEN

Ja, durch Corona ist unsere Branche hingefallen. Mit dem Restart hat sich aber gezeigt, dass sich **Mut und Dranbleiben** auszahlen. Erst hinfallen und dann **mit Elan und Kreativität** neu durchstarten – das geht! Unsere Interviewpartner haben uns das eindrücklich vermittelt. Man kann belastende Situationen und Bedingungen überwinden und **daran wachsen**. Man kann Konzepte verändern und erkennen, dass darin nicht geahnte Möglichkeiten stecken. Ja, dabei muss man **Ängste überwinden** und sich selber **Mut machen** – vor allem aber muss man **an sein Produkt glauben, ihm treu bleiben.** Dann kann man tatsächlich Berge versetzen.
Das Kronerichten und Neudurchstarten unserer Interviewpartner kann uns allen Mut machen, denn es zeigt Wege auf, wie man zum Stehaufmännchen in der Krise werden kann.

1

ENJOY @HOME

TAKE-AWAY VON DER ALM.

IM SCHWARZWALD-HOTEL „DIE ALM“ UND SEINEM RESTAURANT „ALMSTÜBLE“ IN OBERKIRCH GEHEN DER TRADITIONELLE, URSPRÜNGLICHE UND DER MODERNE, STYLISCHE SCHWARZWALD EINE SYMBIOSE EIN. VON DER CORONA-KRISE AUSGEBREMST, KAMEN DIE REGIONAL INSPIRIERTEN SPEISEN STATT FRISCH AUF DEN TISCH NUN ANSPRECHEND ÜBER DIE THEKE. WIR SPRACHEN MIT MIRKO SLAGER, DEM INHABER UND KÜCHENCHEF, ÜBER SEIN TAKE-AWAY-ANGEBOT WÄHREND DER KRISE.

LOADING...

Mit dem Restart in der Gastronomie wird vieles digitaler werden: ob digitale Speisekarte, Online-Tools für kurzfristig freigewordene Tische oder kontaktloses Bezahlen. Vieles geht mittlerweile **mit wenigen Klicks** und unter Wahrung der Abstandsregeln. Mit Abstand eine der **besten Entwicklungen** der Corona-Krise!

WAS WAR DAS BESONDERE AN IHREM TAKE-AWAY-SERVICE IN DER KRISE?

Wir haben sehr schnell unser Take-away-Angebot entwickelt und damit den Kontakt zu unseren Gästen gehalten. Anfangs haben wir auf ein einfaches Angebot gebaut, uns dann aber auf unsere **Kernkompetenz Kulinarik** besonnen und Speisen angeboten, die eher eine abgespeckte Version dessen waren, was die Leute auch sonst in unserem Restaurant gewohnt waren. Hierbei haben wir den Service step by step ausgebaut. Was dann bis hin zu einem Eiswürfel-Eimer ging, den wir für den gekühlten Weißwein mitgegeben haben, damit er auf der heimischen Terrasse wohltemperiert zum Essen genossen werden konnte. Werbung für unser Angebot haben wir dabei über **Social Media** gemacht und auch, seit längerer Zeit mal wieder, über **Zeitungsanzeigen**. Der Gedanke hierzu: Die gute alte Zeitung wird ja gerade in Zeiten gelesen, wo die Menschen zuhause sind. Das klappte alles sehr gut. Die Menschen waren dankbar für dieses Angebot. Und dass uns viele Kunden in dieser Zeit die Treue hielten, war eine ganz positive Erfahrung für uns. Der Aufwand, den wir dabei betrieben haben, war natürlich schon ein bisschen Liebhaberei, aber es war auch **gutes Marketing für den Restart** am 18. Mai – der übrigens abging wie die Feuerwehr! Anders als die meisten Kollegen aus unserer Region haben wir vom Start weg das volle Programm von unserer Karte geboten – als gäbe es kein Corona. Das war richtig, denn es war genau das, was die Leute wollten. 14 Tage später konnten wir auch mit dem Hotelbetrieb wieder anfangen.

WIE IST ES GELUNGEN, HIERBEI ATMOSPHÄRE ZU SCHAFFEN, DIE JA FÜR DIE GASTRONOMIE MITENTSCHEIDEND IST?

Wir haben keine großen Kompromisse gemacht, außer denen, die wir wegen der Corona-Regeln beachten und machen mussten. Wir haben uns immer **an die klaren Vorgaben gehalten,** dabei aber auch immer die **Möglichkeiten ausgereizt,** um eine **Wohlfühl-Atmosphäre** zu schaffen. Zum Frühstück haben wir beispielsweise die selbstgemachte Marmelade portionsweise, in kleinen Gläschen mit Deckel, am Buffet angeboten.

WIE GEHT ES WEITER IM KOMMENDEN WINTER, WENN DER AUSSENBEREICH ENTFÄLLT?

Wir haben ohnehin keine riesengroßen Events oder Feiern. Im kleineren Rahmen passt das und ist gut zu organisieren. Auch mit einer Größenordnung von 20 Personen, die wir im Innenbereich dann bewirten können, werden wir unserem **kulinarischen Konzept gerecht werden** und gute Gastgeber sein können.

WIRD ES AUCH WEITERHIN TAKE-AWAY GEBEN?

Ja, das **Take-away-Angebot wird sicher bleiben.** In welchem Umfang, müssen wir dann mal sehen. 100 Take-aways zu Silvester aus der Küche? – Vielleicht! Wahrscheinlich werden wir ja ohnehin noch längere Zeit ca. 30 Prozent weniger Gäste im Restaurant bewirten können. Generell sind wir **optimistisch für die Zukunft.**

DAS KOMPLETTE INTERVIEW MIT MIRKO SLAGER GIBT ES HIER:

2.

DANN MÜSSEN WIR HALT ZUM GAST!

CORONA VERLEIHT DAILY YOU FLÜGEL

„DER MENSCH ISST, WO ER IST!", MIT DIESEM SATZ BESCHREIBT KEMAL ÜRES TREFFEND DIE CORONA-BEDINGTE WANDLUNG DER DAILY SYSTEMGASTRONOMIE GMBH VOM RESTAURANT UND BETRIEBS-CATERER ZUM NACHHALTIGEN LIEFERDIENST UND TAKE-AWAY-ANBIETER. WIR SPRACHEN MIT DEM GESCHÄFTSFÜHRER ÜBER DIE DAMIT VERBUNDENEN DYNAMISCHEN VERÄNDERUNGEN UND DIE PLÄNE FÜR DIE ZUKUNFT.

WIE WAR „DAILY YOU" URSPRÜNGLICH AUSGERICHTET?

Seit über **15 Jahren** versorgen und verpflegen wir unter der **Marke „DAILY You"** unsere Gäste mit modernen und abwechslungsreichen Speisen in unseren eigenen Restaurants, liefern unser Essen aber auch für die Betriebsgastronomie und sind Business- und Event-Caterer. Mit dem, was wir **„Eat Powerful"** nennen, haben wir uns zum Ziel gesetzt, vor allem Business People mit gesundem, ausgewogenem, vielfältigem und **qualitativ hochwertigem** Essen im täglichen Berufsalltag zu versorgen: unter anderem mit frisch zubereiteten Bowls, Pokés, Salaten, Currys und Pastrami-Sandwiches.

WIE SIEHT SEIT CORONA DIE NEUE WELT VON „DAILY YOU" AUS?

Wir wollten unserer Mission, Business People fünf Tage die Woche mit dem besten Produkt zum besten Preis-Leistungs-Verhältnis zu versorgen, treu bleiben. Als wir im Lockdown fünf unserer sieben Standorte schließen mussten, bauten wir die zwei verbliebenen Standorte **schnell für den Take-away** um. Da wir bereits über eine **klimaneutrale Produktion** verfügten, richteten wir unser Augenmerk für den Take-away jetzt auch auf **ökologische Verpackungen** aus PLA und Palmblatt. Mit unserem Lieferservice konnten wir bereits zehn Tage nach dem Lockdown **250 Haushalte mit Essen beliefern**. Ein kleiner Erfolg, der uns im Team doch echt zusammengeschweißt hat – und uns zeigte, dass es sich lohnt, seine Energie auf das wenige zu richten, was geht.

WO LAGEN DIE HERAUSFORDERUNGEN BEIM TAKE-AWAY UND BEIM LIEFERSERVICE?

Mit dem Take-away kamen wir schnell klar. Schwieriger war die Logistik. Mit 15 eigenen Fahrern bauten wir den Lieferservice auf, hatten aber statt sonst 30, jetzt das Doppelte an Auslieferungen. Im Hamburger Stadtverkehr ist das problematisch. Wir nutzen dafür **Elektro-Fahrräder und E-City-Flitzer** – umweltgerecht, nachhaltig, mit geringen Wartungs-, Versicherungs- und Verbrauchskosten. Als Fahrer setzen wir Schüler und Studenten ein und beliefern über die Innenstadt hinaus jetzt auch die Fläche, kommen in die „Kieze". Im Lockdown mussten wir ja überall hin, denn **„Der Mensch isst, wo er ist!"** – in dieser Zeit zuhause im Home-Office. In Stoßzeiten beliefern wir mittlerweile bis zu **300 Haushalte**. All das zeigt: Wenn sich der Markt entwickelt, musst du da mitmachen, sonst kannst du keine Erfahrungen sammeln.

RESPEKT! WAS HAT SICH NOCH VERÄNDERT?

Nach dem Restart lief die Betriebsverpflegung wieder an – nicht wie sonst, mit einer Lieferung in die Betriebskantinen, sondern ca. 60 Prozent in den Betrieb und 40 Prozent in die Home-Offices. Als neues Kundensegment beliefern wir jetzt **ca. 2.500 Kinder in Kindergärten** und -tagesstätten mit Essen. Neu ist die Automaten-Verpflegung über sogenannte **Vending-Maschinen,** die wir Betriebskantinen für die Zwischenverpflegung anbieten. Für die Zukunft planen wir **mit Stores in Kiosk-Größe** zu expandieren, um besser in den Stadtteilen präsent zu sein. Wir vertrauen in unser Produkt und haben den Mut, einfach zu machen. Der Erfolg gibt uns Recht! Ich finde, dass in der Gastronomie jetzt jeder seinen eigenen Weg finden muss und mit Mut versuchen sollte, positiv durch die Angst hindurchzugehen.

DAS KOMPLETTE INTERVIEW MIT KEMAL ÜRES GIBT ES HIER:

Größte Vielfalt
weit und breit

- Vertraute **Qualität** aus den besten **Anbaugebieten**
- Verlässliches **Handling** mit **Standstabilität** für die Profiküche
- Umfangreiches **Sortiment** an **Spezialitäten** und **außergewöhnlichen Mischungen** für garantierte Abwechslung

www.rickmers.eu

Rickmers bali PREMIUM ... eine Marke der Rickmers REISMÜHLE GMBH

3.

NACH DER GROSSEN PAUSE

SCHULVERPFLEGUNG IN ZEITEN VON CORONA

SCHULEN UND KITAS HABEN IHREN BETRIEB WIEDER AUFGENOMMEN UND VERSUCHEN ZUM ALLTAG ZURÜCKZUKEHREN. WELCHEN HERAUSFORDERUNGEN MÜSSEN SICH DIE ANBIETER IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG HIER STELLEN? WIR FRAGTEN STEFAN LEHMANN VON DER LEHMANNS GASTRONOMIE GMBH, DIE IM RAUM KÖLN/BONN TÄGLICH MEHR ALS 15.000 ESSEN AN IHRE KUNDEN LIEFERT.

WIE GEHT ES IHNEN NACH DEM RESTART?

Wir waren froh, als es wieder losging und sind ganz gut gestartet. Der Umsatz ist etwa auf dem **gleichen Niveau wie vor dem Shutdown.** Das ist aber eher eine vertriebstechnische Betrachtung und unserer Expansion zu verdanken. Derzeit herrscht noch große Aufregung im System Schule/Schulverpflegung: So können viele die Hygienekonzepte alleine aufgrund räumlicher Gegebenheiten noch nicht optimal umsetzen. In der Summe sorgt zum Beispiel alleine die Verlängerung der Essensausgabezeiten bei uns für einen immensen Mehraufwand, weil wir Standorte **nicht nur einmal, sondern mehrfach beliefern** müssen.

GLAUBEN SIE, DASS SICH DER MEHRAUFWAND RELATIVIEREN WIRD, ODER WERDEN SIE NOCH LÄNGER MIT LOGISTISCHEN HERAUSFORDERUNGEN LEBEN MÜSSEN?

Solange es keine **flächendeckende Lösung** – also einen Impfstoff – gibt, werden wir noch länger diesen Mehraufwand betreiben müssen. Ein **kräftezehrendes Learning,** denn bisher war das System Schulverpflegung eigentlich recht krisenfest.

WÄRE DAS AUFSTELLEN VON AUTOMATEN EINE LÖSUNG FÜR DIE ZUKUNFT?

Automaten sind, Stand jetzt, für richtiges Mittagessen, das wir in guter Qualität liefern, nicht geeignet. Sie sind eher eine Option für die **Zwischenverpflegung** und damit für unsere ältere Klientel, wie Lehrer oder Oberstufenschüler, die nicht unbedingt in die Mensa gehen, um sich mit Essen zu versorgen. Die haben andere Pausenzeiten, einen anderen Geschmack und wollen meistens auch nicht so gerne in der Schlange stehen. Sie wären eine Zielgruppe für hochwertige Snacks aus dem Automaten, aber Automaten kosten Geld – und wir sind in der Schulverpflegung von den Kosten her ein wenig geknebelt. Auch diese Zielgruppe will nicht zwingend mehr als ca. vier Euro ausgeben. Vielleicht wird das in der Zukunft mal ein Thema, wenn sich da technisch und in puncto Kosten etwas weiterentwickelt. Aktuell ist ein **Automaten-Konzept** alleine von der Kalkulation nicht darstellbar.

GAB ES VERÄNDERUNGEN IN BEZUG AUF DIE QUALITÄT DES ANGEBOTS ODER FORDERUNGEN VON ELTERN?

Veränderungen in Bezug auf die Qualität gab es nicht, aber im Sortiment, durch **neue Angebote** wie **Snack- und Lunchpakete** oder die Umstellung von Gastronorm- auf Einzelbehälter. Das wird auch jetzt nach dem Restart weiterhin nachgefragt – und verursacht natürlich Mehraufwand. Dass wir auch während des Shutdowns gearbeitet haben und Kinder von **Eltern mit systemrelevanten Berufen** mit Essen beliefert haben, war für uns **gutes Marketing** und hat uns sogar zwei neue Kunden eingebracht. Aber betriebswirtschaftlich war das eigentlich nicht darstellbar. Da sind wir auch für drei Essen dorthin gefahren, wo sonst dreihundert Essen ausgeliefert werden. Forderungen nach anderer Qualität von Elternseite gab es nicht – das **Vertrauen in unsere Qualität ist groß** und große Dankbarkeit haben wir auch gespürt.

KANN MAN IN DIESEN ZEITEN ÜBER OPTIMIERUNG DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE NACHDENKEN?

Nachdenken und mit Kollegen diskutieren kann man schon. Aber momentan geht es eher darum, Lösungen für bestehende Probleme zu finden – z. B. noch **vorhandene Lieferengpässe** in den Griff zu bekommen. Derzeit sind benötigte Mengen in der gewünschten Qualität schlichtweg oft noch nicht wieder verfügbar. Ein Problem, das wir lösen müssen, denn nach dem Restart ist wie vor dem Shutdown: Unsere **Kunden erwarten**, auch genau **das zu bekommen, was sie bestellt haben.**

WELCHE WÜNSCHE HABEN SIE FÜR DIE NAHE ZUKUNFT?

Ich wünsche mir, dass wir alle gesund bleiben und es keinen weiteren Shutdown geben wird. Gott sei Dank hatten wir noch keine erkrankten Mitarbeiter, was hoffentlich so bleibt. Schön wäre es, wenn wir **2021 mit dem Thema Pandemie abschließen** könnten.

DAS KOMPLETTE INTERVIEW MIT STEFAN LEHMANN GIBT ES HIER:

4.

INTERN
UMSCHICHTEN STATT OUTSOURCEN!

EVENT-CATERING IN ZEITEN VON CORONA

IN VIELEN BEREICHEN LÄUFT DAS GESCHÄFT NACH DEM RESTART WIEDER AN. DOCH DER KLASSISCHE EVENT-SEKTOR LIEGT NOCH WEITGEHEND BRACH. UND DAMIT AUCH DAS KERNGESCHÄFT DERER, DIE EVENT-BESUCHER SONST MIT LEIB UND SEELE VERWÖHNEN. WIR SPRACHEN MIT GEORG W. BROICH, DEM GESCHÄFTSFÜHRER DER BROICH PREMIUM CATERING GMBH IN DÜSSELDORF, DIE MIT SECHS STANDORTEN, VIER PRODUKTIONSKÜCHEN UND RUND 200 MITARBEITERN EINES DER FÜHRENDEN CATERINGUNTERNEHMEN FÜR DEN EVENT-BEREICH IST.

WIE GEHT ES DER EVENT-GASTRONOMIE NACH DEM RESTART?

Wir sind eigentlich noch eher im Lockdown! Von Restart kann nicht die Rede sein. **Ohne wirkliche Perspektiven** zu haben, sind wir maximal bei 15–20 Prozent unseres normalen Umsatzes. In der Branche geht momentan **ohne finanzielle Hilfen nahezu nichts.** Wir können zwar ein bisschen was im Bereich Schulcatering umsetzen, aber auch dieser Bereich macht gerade einmal ein Zehntel unseres Gesamtumsatzes aus.

SIND DENN WENIGSTENS DIE AUFTRAGSBÜCHER FÜR NÄCHSTES JAHR VOLL?

Options- und Angebotsbücher wären der bessere Ausdruck. Die sind voll. Was fehlt, sind jedoch unterschriebene Aufträge. Aber von wem sollen die auch kommen? Die **Branche ist höchst verunsichert.** Im Moment haben wir es, auch für 2021, eher mit verschobenen Terminen zu tun, mit **Stornoregelungen** und Verhandlungen über Stornoverträge. Im Moment reden wir weniger über Inhalte und erst recht **nicht über Auftragsklarheit** und Unterschriften.

IST DIE VERUNSICHERUNG DER KUNDEN DAS HAUPTPROBLEM?

Nein, wir reden von ängstlichen Kunden, die sich absichern wollen und auch müssen. Wir gehen nicht unbedingt davon aus, dass es einen weiteren bundesweiten Lockdown geben wird. Aber die Möglichkeiten, dass es zu regionalen Einschränkungen kommt, sind jederzeit gegeben. **Jeder ist verunsichert** und versucht, zuerst einmal über Stornoverträge zu sprechen. Zum Stichwort Zugeständnisse: Da machen wir schon viele, aber derzeit würden Kunden am liebsten noch zwei Tage vor der Veranstaltung absagen können und **keine Stornoverträge abschließen** müssen. Aber wir investieren im Vorfeld in die Veranstaltungen, gehen bis zur Auftragsklarheit manchmal mit bis zu 10.000 Euro in Vorleistung, bis eine Unterschrift unter dem Vertrag ist. Wir können **nicht alle Vorlaufkosten** nur **auf unsere Kappe nehmen!**

WELCHE BEREICHE KOMMEN DENN LANGSAM WIEDER IN GANG?

Kleine Messen laufen durch die kompromisslose Umsetzung von Hygienemaßnahmen schon wieder **ganz gut.** Ebenso kleine Kongresse und kleine Weihnachtsfeiern in überschaubarem Rahmen. Beim Sportcatering könnte es vielleicht bald wieder mit 15 Prozent der sonstigen Kapazitäten im VIP-Bereich laufen, aber **das wird noch dauern,** bis es richtig anläuft.

WIE SIEHT ES IN DER KRISE MIT DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE AUS?

Wir sind mit 230 Mitarbeitern in die Krise reingegangen. Jetzt sind wir noch 215, haben aber auch **keinen entlassen müssen,** allerdings erstmals auch keine Azubis übernommen. In der Logistik und bei der Spülküche mussten wir nur um **20 Prozent reduzieren,** allerdings nur deshalb, weil wir das momentan nicht mehr outsourcen, sondern durch interne Umschichtungen abdecken können. Wir werden wohl nicht jeden Arbeitsplatz erhalten können, aber wir sorgen dafür, dass jeder eine Arbeit innerhalb des Unternehmens findet! **Umschichten statt outsourcen.** Sonst klappt das mit dem **Deckungsbeitrag** nicht mehr.

DAS KOMPLETTE INTERVIEW MIT GEORG W. BROICH GIBT ES HIER:

5.

IM NÄCHSTEN SOMMER SCHEINT DIE SONNE WIEDER!

ANSTECKENDER OPTIMISMUS BEIM GROSSHANDEL

WER WIE RULLKO FAST 100 JAHRE LEBENSMITTEL FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG UND GASTRONOMIE LIEFERT, HAT EINES GELERNT: MIT BESONNENHEIT UND EINEM KUNDENSTAMM AUS VIELEN VERSCHIEDENEN BRANCHEN LASSEN SICH AUCH KRASSESTE KRISEN MEISTERN. WIR SPRACHEN MIT MARIE-CHRISTINE OSTERMANN, DER GESCHÄFTSFÜHRENDEN GESELLSCHAFTERIN DES LEBENSMITTELGROSSHÄNDLERS. MIT ÜBER 200 MITARBEITERN BELIEFERT DER INTERGAST GESELLSCHAFTER VOR ALLEM GROSSKÜCHEN.

WIE HABEN SIE DEN LOCKDOWN UND DEN RESTART ERLEBT?

Wir waren vor allem von der **krassen Geschwindigkeit überrascht**, in der von heute auf morgen nichts mehr so war, wie man es bisher kannte. Das war unglaublich, aber wir haben die Ruhe bewahrt. Unser Glück ist es, dass wir ganz viele verschiedene Kundengruppen bedienen. Bei den Krankenhäusern und Altenheimen konnten wir nahezu unvermindert weitermachen – im Lockdown hatten wir dort **nur ein Umsatzminus von ca. 20 Prozent** zu verzeichnen. Anders war das im Cash-and-carry-Bereich, wo wir einen Umsatzanteil von 40 Prozent verloren haben. Anfangs sind uns ja auch Gastronomie, **Schulen und Kindergärten fast komplett weggebrochen.** Stand jetzt hat sich das aber alles wieder eingependelt. Insgesamt sind wir derzeit bei **ca. 10 Prozent Umsatzminus.** Wir sind froh, nur auf einem vergleichsweise geringen Minus zu stehen, glauben aber auch, dass es noch länger dauern wird, bis es sich wieder richtig normalisiert. Wir haben eine **hohe Eigenkapitalquote** und eine **hohe Liquidität** und mussten nicht, wie wir anfangs befürchtet hatten, in Kurzarbeit gehen. Das hat uns besonnen handeln lassen. Dass die **Krankenhäuser und Altenheime eine Konstante** geblieben sind, hat uns gerettet.

WELCHE VERÄNDERUNGEN GAB ES UND WAS DAVON WIRD BLEIBEN?

In der Panikphase gab es natürlich **Hamsterkäufe** und Engpässe bei einigen Produkten, das hat sich aber mittlerweile normalisiert. Im Gastronomiebereich sind die Bestellmengen – logischerweise – zurückgegangen: **weniger Gäste, weniger Feiern, weniger Ware!** Verändert hat sich aber das Bestellverhalten unserer Kunden und die Kommunikation. Altenheime und Krankenhäuser zum Beispiel bestellen zu 100 Prozent digital. Das ist durchaus ein Sprung nach vorne durch Corona. **Distanz wahren, aber in Verbindung bleiben**. Das ist zeitgemäß und auch gut so.

MUSSTEN ODER MÜSSEN SIE IHR GESCHÄFT MIT HÖHEREM AUFWAND BETREIBEN?

Was die Krankenhäuser und Altenheime betrifft, nein. In Bezug auf das bisherige Anlieferungsprocedere haben wir **sogar einen kleinen Minderaufwand:** Bisher lieferten wir bis in die Vorratsräume im Haus, jetzt endet unsere Lieferung vor der Tür. In der Gastronomie werden kleinere Mengen bestellt, was zu häufigeren Anlieferungen führt. Im Cash-and-carry-Bereich kaufen nach dem Restart jetzt **auch mehr privatgewerbliche Kunden** ein – auch Kleinmengen. Als höheren Aufwand können wir das aber nicht wirklich bezeichnen.

WIE BEURTEILEN SIE DIE LAGE IN DEN VERSCHIEDENEN GASTRONOMIESEGMENTEN, DIE KUNDEN BEI RULLKO SIND?

Landgasthöfe haben sich mit Ausbleiben größerer Gesellschaften schnell auf die neue Situation eingestellt. Die meisten sind kreativ, **haben Ideen und nutzen die Möglichkeiten,** die sie beispielsweise mit ihren Außenbereichen haben. Mal sehen, was die sich einfallen lassen, wenn es in den Herbst und Winter geht. Ich glaube, die bekommen auch das hin. Die Sternegastronomie hat ein so herausragendes Angebot und verfügt meist auch über langjährige Erfahrung und kann **Krisenmanagement** – das **zahlt sich jetzt aus.** Und auch die Restaurants in Innenstadtlagen haben das bis jetzt ganz gut hinbekommen. Wir hatten jedenfalls **keinerlei Zahlungsausfall.** Ein gutes Zeichen! Wir können beobachten, dass die meisten unserer Kunden **auch in schwieriger Situation erfolgreich** sind. Das Leben geht weiter. Und ich bin optimistisch: Im nächsten Sommer wird für uns alle die Sonne wieder scheinen!

DAS KOMPLETTE INTERVIEW MIT MARIE-CHRISTINE OSTERMANN GIBT ES HIER:

ANZEIGE

MEHR ERFOLG IM TAKE-AWAY & DELIVERY BUSINESS

Chefs können jetzt ganz einfach vom wachsenden Take-Away-Markt profitieren! Mit Mix n' Go bietet Bonduelle ein ganzheitliches Konzept auf pflanzlicher Basis: trendy, sofort umsetzbar und profitabel.

Das Erfolgsrezept:

1. Basics: Kichererbsen, Gerste, Quinoa
2. Veggies: über 100 Gemüse-Inspirationen
3. Toppings: Salate, Kräuter, Nüsse

Basics und Veggies kreativ kombinieren, erhitzen und mit Toppings dekorieren. Fertig! Perfekt für Veganer, Vegetarier und Flexitarier.

Inspirationen, Tipps und individuelle Beratung durch die Bonduelle Gemüse-Experten gibt es on top.

www.bonduelle-foodservice.de

Bonduelle FOOD SERVICE

6.

KÜHE NEHMEN KEINE RÜCKSICHT AUF CORONA!

KRISENBEWÄLTIGUNG IN DER MOLKEREIWIRTSCHAFT

DIE PRIVATMOLKEREI NAARMANN VERARBEITET MIT 170 MITARBEITERN IN NEUENKIRCHEN IM MÜNSTERLAND MILCHPRODUKTE FÜR DIE GASTRONOMIE, VERPFLEGUNGSBRANCHE UND LEBENSMITTELVERARBEITENDE INDUSTRIE. DAS FAMILIENUNTERNEHMEN GIBT ES BEREITS SEIT 115 JAHREN. WIR SPRACHEN MIT KEY-ACCOUNT-MANAGER BORIS TOBIEN ÜBER DIE HERAUSFORDERUNGEN IN DER KRISE.

LOADING …

Corona kann übrigens auch die Milchwirtschaft **positiv** bewegen: **Bio-Milch** hat von Corona **profitiert** und erlebt einen **Nachfrageschub.** In den ersten acht Monaten 2020 wurden von den privaten Haushalten in Deutschland z.B. 16,1 % **mehr Bio-Trinkmilch,** 22,1 % mehr Bio-Käse. 12,5 % mehr Bio-Joghurt und 7,6 % mehr Bio-Butter eingekauft.

WIE IST BEI IHNEN DAS MOLKEREIGESCHÄFT AUFGESTELLT UND WIE ERGING ES IHNEN IN DER KRISE?

Unser Geschäft steht generell auf drei Standbeinen: dem Foodservice, mit dem wir die Gastronomie, Hotellerie und Großküchen beliefern, sowie dem Export- und dem Industriebereich. Mit dem Lockdown **brach das Geschäft zunächst einmal nahezu komplett ein.** Es kam bei uns zu einem Rohwaren-Stau, denn wir haben gegenüber unseren Lieferanten eine Abnahmeverpflichtung für Milch und Rohmilch, nehmen von ihnen alles ab, was produziert wird. Und **Kühe nehmen nun mal keine Rücksicht auf Corona!** Bis im Foodservice dann langsam wieder erste Bestellungen eingingen, mussten wir ein bisschen jonglieren. Einen Teil unserer Rohware mussten wir dann auch, anders als sonst üblich, **über den Spotmarkt verkaufen.** Gott sei dank hat sich das dann nach und nach wieder eingependelt. Beim Export funktionierte längere Zeit eher nichts. Jetzt ist es auch dort wieder angelaufen, aber noch nicht auf dem vorherigen Level. Insgesamt war es eine schwierige Situation, aber nicht unlösbar.

MUSSTEN SIE IN DER VERARBEITUNG ETWAS VERÄNDERN?

Wir sind ja vor allem auf Produkte spezialisiert, die über mehrere Monate ungeöffnet und ungekühlt haltbar sind. Eine Zeitlang konnten wir hierbei zum Beispiel einen Teil der Großverbraucher-Gebinde, wie die 10-l-Bag-in-Box, nicht produzieren. Stattdessen konnten wir dafür mehr von unseren 1-l-Gebinden produzieren und diese an den LEH abgeben, der ja auch in der Krise einen hohen Bedarf dafür hatte. Generell ist die **Nachfrage im Retail aber viel höher, als dass wir sie abdecken könnten.** Wir sind ja auch keine LEH-Marke. Aber zum Überbrücken war es ganz gut für uns.

WIE BEURTEILEN SIE DIE ZUKUNFT?

Für uns hat sich der Foodservice wieder einigermaßen normalisiert. Das **Grundrauschen** ist nach dem Restart höher geworden. Wie das allerdings im Herbst/Winter laufen wird, wenn die Gastronomie wieder ohne Außenbereich auskommen muss – wir wissen es nicht und können das auch nicht genau einschätzen. Mit einem H-Produkt sind wir nicht so extrem betroffen, müssen nicht ständig jonglieren. Wir **hoffen auf eine Normalisierung,** werden aber sicher noch eine Weile den Gürtel etwas enger schnallen müssen. Wir denken aber auch schon wieder an die Zukunft und sind gerade dabei, **eine neue Produktlinie zu entwickeln.** Insofern sehen wir also auch schon wieder Licht am Horizont.

DAS KOMPLETTE INTERVIEW MIT BORIS TOBIEN GIBT ES HIER:

NAARMANN

Cremig! Vegetarisch! Köstlich!

Friesendessert

ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

1 kg	Pflaumen oder Zwetschgen	200 g	Naarmann Sahne 30 % Fett
0,2 l	roter Traubensaft	5 EL	Zucker
2	Zimtstangen	2 Pck.	Vanillezucker
2,5 TL	Speisestärke	20 kl.	Schweineöhrchen (Blätterteiggebäck)
5 EL	Rum	2–3 TL	Grümmelkandis
500 g	Naarmann Schmand 10 % Fett		

Die Pflaumen waschen, entkernen und vierteln. Den Saft und die Zimtstangen in einem Topf aufkochen lassen. Die Pflaumen hinzugeben und ca. 8–10 Minuten köcheln lassen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und unterrühren. Alles 1 Minute köcheln lassen. Die Zimtstangen entfernen und den Rum einrühren. Das Kompott abkühlen lassen. Den Schmand mit einem Rührgerät aufschlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und die geschlagene Sahne unterheben. Die Schmandcreme in einen Spritzbeutel füllen. Das Kompott in ein Glas geben, die Schmandcreme auf das Kompott geben, mit den Schweineöhrchen dekorieren und etwas Grümmelkandis drüber streuen.

WOW! Ein Schmand, der alles kann!

Schmand ist der Klassiker für die herzhafte Küche. Aber aus Naarmann Schmand mit 10 % Fett und köstlichem Pflaumenkompott wird auch ganz schnell ein echter Dessertraum. Jeder Löffel ein Genuss – und das 100 % vegetarisch!

www.naarmann.de

7.

VON KRISEN, KONTRAKTEN & KARTOFFELN!

MILLIONEN-SCHÄDEN DURCH DIE CORONA-KRISE

FÜR AVIKO, EINEN DER GRÖSSTEN EUROPÄISCHEN PRODUZENTEN VON KARTOFFELPRODUKTEN UND -VEREDLUNGEN, HAT DIE KRISE SCHWERE FOLGEN. DAS HOLLÄNDISCHE UNTERNEHMEN MIT 1.000 VERTRAGSBAUERN VERARBEITET JÄHRLICH 1,9 MILLIONEN TONNEN KARTOFFELN. ÜBER DAS DRAMATISCHE SZENARIO SPRACHEN WIR MIT GESCHÄFTSFÜHRER JAN VAN WILSEM.

WIE HAT SICH DIE CORONA-KRISE AUF AVIKO UND SEINE LIEFERANTEN AUSGEWIRKT?

Mit Beginn der Krise brach der Umsatz um 90 Prozent ein. Viele Produktionsstraßen und Betriebe mussten stillgelegt werden. Wir setzten vieles in Bewegung, unter anderem mit einer **Goodwill-Aktion** für unsere Kunden, die 10 Prozent Nachlass auf ihre Bestellungen bekamen. Nach und nach bekamen wir die Situation in den Griff und lagen **Anfang Mai nur noch** bei einem **Minus** von 20 Prozent. Leider kamen wir nicht umhin, den größten Teil der vorproduzierten Ware vernichten zu müssen. Vor dem Hintergrund unseres Grundsatzes **„Ohne Bauern gibt es kein Aviko“,** musste aber auch ein viel größeres Problem gelöst werden. Wir haben mit unseren Anbaupartnern Jahreskontrakte, müssen daraufhin die jährlich rund 1,9 Millionen Tonnen Kartoffeln abnehmen, die unsere rund **1.000 Vertragsbauern** für uns anbauen. Also wurden die vereinbarten (und schon bezahlten) Mengen abgenommen und Wege gesucht, diese nicht auch noch teilweise vernichten zu müssen. Verkauft wurden sie zu geringen Preisen von gerade einmal **1–2 € pro 100 kg** an die Viehfutter-Industrie und an Biogasanlagen-Betreiber. Durch die Corona-Krise entstanden uns, alleine auf Deutschland bezogen, Kosten in Höhe von **25 Millionen Euro!**

DAS IST WIRKLICH DRAMATISCH. WAS BEDEUTET DAS FÜR DIE NAHE ZUKUNFT?

Es ist schon jetzt absehbar, dass für die nächste Saison **1–2 Millionen Tonnen** Kartoffeln geerntet werden, für die es **keinen Absatzmarkt** geben wird. Für die Bauern ist das dramatisch. Viele von ihnen ernten, über die Menge der Jahreskontrakte hinaus, noch 20–30 Prozent mehr Kartoffeln, die sie sonst auf dem freien Markt verkaufen – für die sie aber wohl keine Abnehmer finden werden.

WIE SIEHT ES DERZEIT BEI IHREN ENDABNEHMERN AUS, WIE DEM HOTELGEWERBE ODER DER SYSTEMGASTRONOMIE? WIE HABEN SICH DIE MÄRKTE ENTWICKELT?

Bei der Hotellerie ist der Absatz natürlich noch nicht zurück. Die Systemgastronomie hat **gute Ideen** und mit **Take-away-Angeboten und Lieferservice** schnell reagiert. Aber damit werden **die Umsatzeinbrüche von 40–50 Prozent** auch noch bis Ende dieses Jahres nicht ausgeglichen werden können. Die Bereiche Catering, Schulverpflegung, Mensa und Betriebskantinen haben echt gelitten und stehen noch vor großen Problemen. Hier erreichen wir derzeit höchstens 50 Prozent des sonst üblichen Absatzes. **Am besten** läuft es sicherlich im **Imbiss-Bereich,** wo wir einen Marktanteil von rund 66 Prozent haben. Nach dem Prinzip „Close the door, open the window“ **profitieren** die hier klar von der Krise. Wir auch – und machen dabei sogar mehr Umsatz als **vor der Krise.** Profitiert hat übrigens vor allem der **Einzelhandel** – dort gibt es **Zuwächse von 25–30 Prozent.** Die Menschen sind im Home-Office, kochen zuhause und können auch noch nicht wieder so oft in Restaurants gehen, wie sie es vor der Krise getan haben.

WO GEHT DIE REISE HIN? WAS KÖNNEN WIR GEMEINSAM TUN?

Wichtig ist, dass wir uns **nicht** um des „kleinen Geldes“ willen **gegenseitig Konkurrenz** machen und versuchen, uns Kunden abzujagen. Wir sollten **partnerschaftlich gemeinsam Lösungen finden,** gesund bleiben und uns gegenseitig helfen, Arbeitsplätze zu erhalten. 2022 läuft es wieder!

DAS KOMPLETTE INTERVIEW MIT JAN VAN WILSEM GIBT ES HIER:

Voller Geschmack, bewährte Qualität: die veganen Spätzle von Jeremias.

Wir lieben Nudeln. Das hat bei uns Tradition. Seit über 50 Jahren machen wir Nudelprodukte in Spitzenqualität. Und wir können nicht anders als Nudeln immer wieder neu zu denken und besser zu machen – wie unsere neuen veganen Spätzle. Der beliebte Klassiker wird von uns jetzt auch ohne Ei hergestellt.

Als Premiumanbieter für Nudelspezialitäten setzen wir nicht nur auf Tradition, sondern gehen auch mit der Zeit und neuen Ernährungstrends. Unsere Spätzle Bio & Pasta sind durch den bewussten Verzicht auf die Zugabe von Ei für die bewusste, vegetarische & vegane Ernährung geeignet und lassen dabei den bewährten, feinen Jeremias-Nudelgeschmack nicht missen. Durch das traditionelle Herstellungsverfahren sind die Spätzle wie selbst gemacht.

Unsere Produktneuheit ist ideal für die Bereiche Care-Catering, Gastronomie, Schul- und Betriebsverpflegung und sorgt für beste Qualität und gesunden Genuss in Großküchen.

Jeremias® feine Nudelspezialitäten

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH
www.jeremias.com

© iStock.com/Thomas Francois/LEEDDONG

8.

SCHLECHTE ZEITEN FÜR DIE TOLLE KNOLLE!

MARKTVERWERFUNGEN IM KARTOFFELANBAU

DIE CORONA-KRISE HAT DIE VERKÄUFE VON SPEISEKARTOFFELN IM LEH DEUTLICH STEIGEN LASSEN. DOCH DURCH DIE SCHLIESSUNG VON RESTAURANTS UND BETRIEBSKANTINEN, DIE ABSAGE VON GROSSVERANSTALTUNGEN UND DIE VERBREITETE TÄTIGKEIT IM HOME-OFFICE IST DER AUSSER-HAUS-KONSUM VON KARTOFFELN DRASTISCH ZURÜCKGEGANGEN. WIR SPRACHEN MIT KONRAD ZOLLNER, DER ALS LANDESVORSITZENDER FÜR QUALITÄTSKARTOFFELN AUS BAYERN 16 ERZEUGER-GEMEINSCHAFTEN IN BAYERN VERTRITT, ÜBER DIE SCHLIMMEN FOLGEN FÜR DIE BAUERN.

WIE VERHEEREND WIRKT SICH DIE COVID-19-PANDEMIE AUF DEN SPEISEKARTOFFELMARKT AUS?

Durch den katastrophalen Absatzeinbruch, den es für tiefgekühlte, gekühlte und veredelte Kartoffelprodukte, hauptsächlich in den Bereichen Gastronomie, Kantinenversorgung und Verzehr bei Großveranstaltungen gibt, sind die Folgen wirklich verheerend. Auch wenn ein großer Teil der Speisekartoffeln in den LEH geht, wo es derzeit boomt, werden insgesamt viele Kartoffelsorten für den speziellen Bedarf in der Gastronomie angebaut – **und jetzt eben nicht gebraucht. Wir haben zwei bis drei Jahre Vorlauf beim Anbau, nehmen daher schon vorher viel Geld in die Hand. Geld, das wir jetzt nicht refinanzieren können.** Da sind gerade richtige Marktverwerfungen im Gange. Wir haben vorgehalten und geerntet, finden aber derzeit keinen Absatz bei veredelten Kartoffeln für die Gastronomie. Wir können auch nicht aus der ganzen überschüssigen Ernte z.B. Stärkepulver herstellen oder sie als Futter und für Biogasanlagen zur Verfügung stellen, um sie am Ende nicht unterpflügen zu müssen. Und wir sind jetzt mitten in der neuen Ernte, bei der wir schon wissen, dass es für frei angebaute Kartoffeln weder kurz- noch mittelfristig einen Markt geben wird. Das ist sehr bitter!

WIE LANGE HALTEN DAS DIE ERZEUGER NOCH DURCH?

Die kleinen Anbieter, meist Familienbetriebe, sind meines Erachtens „leidensfähig“ und werden das vielleicht zwei bis drei Jahre durchhalten können. Ganz schwierig wird das für die größeren Betriebe. Hier drohen zahlreiche Insolvenzen und damit auch ein nachhaltiger Schaden für den gesamten Kartoffelanbau und die solide Grundversorgung durch eine leistungsfähige Landwirtschaft im eigenen Land.

WO GEHT ES HIN, WAS KANN HELFEN?

Wir sind da irgendwie in einem Hamsterrad gefangen. Die Gastronomie kann nicht einkaufen, wenn sie keine Gäste hat. Das verstehen wir. Der Verbraucher entscheidet beim Einkauf – und da sollte er sich gezielt für **regionales Einkaufen** entscheiden. Die Politik ist hier sicher auch gefragt – mit finanziellen Hilfen und einem Aktionsprogramm zur Unterstützung der Kartoffelanbauer und der kartoffelverarbeitenden Industrie.

DAS KOMPLETTE INTERVIEW MIT KONRAD ZOLLNER GIBT ES HIER:

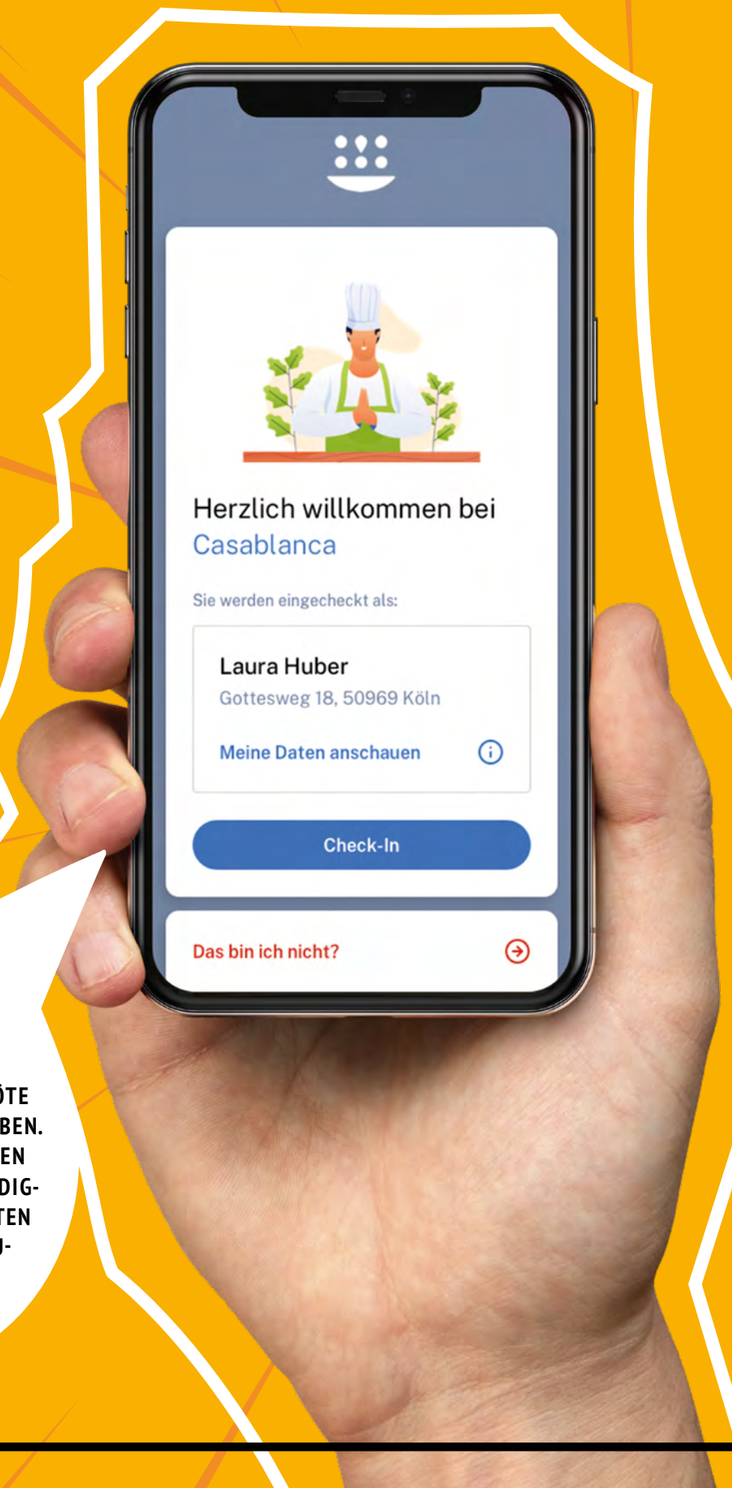
Höchste Kaffee-Tradition und die besondere Genussqualität machen Schirmer Kaffee immer wieder zu einer geschmackvollen Lösung für den professionellen Bedarf.

Auch als Private Label.

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

9. MIT BISS & BYTES

DIGITAL-CHECK 4.0



ENTSCHEIDER AUS GASTRONOMIE UND HOTELLERIE SIND IN DEN LETZTEN MONATEN VOR HERAUSFORDERUNGEN GESTELLT WORDEN, DIE UNABSEHBAR WAREN, SIE VOR EXISTENZNÖTE UND SCHWIERIGSTE MASSNAHMEN GESTELLT HABEN. DIE DIGITALISIERUNG WURDE DABEI IN MANCHEN BEREICHEN VON 0 AUF 100 MIT WARP-GESCHWINDIGKEIT VORANGETRIEBEN. NEUE AUFLAGEN BEDEUTEN EBEN NEUE ABLÄUFE HINTER UND VOR DEN KULISSEN. HIER EIN ÜBERBLICK, WELCHE APPS FÜR IHREN BETRIEB INTERESSANT SEIN KÖNNTEN UND IHNEN DEN JOB ERLEICHTERN.

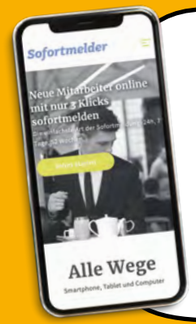
STAY QR!

Eine lückenlose Dokumentation der Kontaktdaten und Aufenthaltszeiten bedeutet zusätzliche Arbeit, die auch DSGVO-konform sein muss. Untersuchungen zufolge sollen knapp 33 Prozent der Gästeregistrierungen fehlerhaft sein – im Ernstfall eine Katastrophe und eine Bedrohung für das Außer-Haus-Geschäft. **Kostenlose Apps wie MiPlace** erleichtern für Gäste und Angestellte den Check-in-Vorgang. Gäste brauchen nur den jeweiligen QR-Code am Tisch mit dem Smartphone einzuscannen und ihre persönlichen Daten einmal einzugeben („Check-in"). Gleichzeitig geben die Gäste das Einverständnis zur Ermöglichung einer Kontaktpersonen-Nachverfolgung. Beim Verlassen des Betriebes melden sich die Gäste wieder über die MiPlace-Lösung ab („Check-out"). **Tolle Lösung: easy, safe und kostenlos!**

GAMIFICATION FÜR HYGIENE

Nicht erst seit dem Corona-Virus ist die Handhygiene oftmals ein unbeliebtes Thema und kostet Zeit. Dabei ist gerade das Händewaschen so enorm wichtig im Kampf gegen Bakterien. Sind z.B. Kollegen krank und verteilen die Viren auf dem stillen Örtchen, können ganz fix weitere Mitarbeiter ausfallen. Eine Kettenreaktion. Das Kölner **Startup Herr Westermann macht Händewaschen und Desinfizieren jetzt hip** – für Kunden ebenso wie für Mitarbeiter. Die App belohnt die Nutzer mit Punkten, sobald sie nach erfolgreicher Reinigung einen angebrachten Aufkleber scannen. Es könne sogar Punkte durch risikoreiche Spiele verdoppelt werden und im Anschluss gegen Preise eingetauscht werden. Let the games begin!

KENNEN SIE DAS?



Es ist Samstagabend, und ein Mitarbeiter fällt aus und die neue Aushilfe darf nicht arbeiten, da sie noch nicht angemeldet ist? Das muss jetzt nicht mehr sein. Laut Gesetz muss jeder Arbeitnehmer vor seinem Arbeitsbeginn bei der Deutschen Rentenversicherung angemeldet und die Anmeldung per TAN auch bestätigt worden sein. Mit **Sofortmelder.de** entfallen lästige Formulare, E-Mails, Telefonate und Ausdrucke. Mit nur drei Klicks können **neue Mitarbeiter rund um die Uhr angemeldet werden.** Für Neukunden ist während der Corona-Krise die Sofortmeldung neuer Mitarbeiter übrigens kostenlos.

TSCHÜSS EXCEL!

Schluss mit der Zettelwirtschaft – es wird Zeit, mit dem Fortschritt zu gehen! Die Themen Personalorganisation, Arbeitszeiterfassung, Dienstplanung und Controlling werden oft noch mit Zettel, Stift und Exceltabelle organisiert. Warum? Es gibt doch gerade dafür innovative Cloud-Software, wie **E2N Gastro.** Die unterstützt bei den täglichen Herausforderungen rund um Zeiterfassung, Dienstplanung, Controlling und Personalmanagement. Das spart Zeit und Nerven – und senkt die Betriebskosten.

LOADING ...

Wer für die Zukunft gewappnet sein will, muss die Vorteile für sein Unternehmen von digital und offline abwägen, Vorurteile ablegen und offen für Neues sein. Weitere digitale Tools wie **QMSpot** oder **EasyOrder**, die Hygienecheck und Bestellvorgänge enorm vereinfachen, gibt es hier: **www.intergast.de/de/on-line**

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

PRIMUS

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

10.

CONVENIENCE IN DER PROFIKÜCHE

EIN KULINARISCHER AFFRONT ODER MISE EN PLACE FÜR PROFIS?

BEREITS VOR ZWEI JAHREN HABEN WIR DER NEUEN, FRISCHEN CONVENIENCE EINE AUSGABE GEWIDMET UND DAMIT EINHERGEHENDE ENTWICKLUNGEN UND MÖGLICHKEITEN FÜR DIE FOODSERVICE-BRANCHE AUFGEZEIGT. HEUTE FRAGEN WIR: WO STEHEN WIR NUN IN PUNCTO CONVENIENCE? HAT SICH DIESER TREND ZU EINEM MEGATREND ENTWICKELT? HABEN SICH BEDÜRFNISSE UND EINSTELLUNGEN VERÄNDERT? HAT CONVENIENCE IN MODERNEN PROFIKÜCHEN AN BEDEUTUNG GEWONNEN? VERBINDET ER SICH AUCH MIT ANDEREN TRENDS? VIELE FRAGEN, AUF DIE ES SCHLICHT EINE ANTWORT GIBT: JA!

CORONA-KRISE PUSHT CONVENIENCE

Auf Konsumenten-Seite ist Convenience zu einem **Megatrend geworden.** Die Corona-Zeit hat das noch verstärkt, indem sie für Veränderungen in der Einstellung zu Ernährung, Kochen, Lieferservice und Essen geführt hat: Convenience-Produkte werden auf breiter Ebene pragmatisch akzeptiert und besonders mit einem geschärften **Fokus auf Gesundheit, Sicherheit und Hygiene** sind verpackte und **vorgekochte Lebensmittel bevorzugte Wahl.** Reduzieren diese doch nicht nur den Aufwand, sondern sichern sie auch das Gelingen ab. Selbermachen ist wieder angesagt und das erfordert möglichst bequeme und sichere Hilfsprodukte. Here it is!

GUTE BASIS – SCHLECHTER RUF

Und in der Gastronomie? Da kommt man gar nicht umhin, sich intensiv mit **Convenience-Lösungen** auseinanderzusetzen. Haben die doch gerade hier einen **zentralen Einfluss** im Spannungsfeld zwischen **Kostendruck und Fachkräftemangel.** Und, sind wir mal ehrlich, aufgrund von mittlerweile vielen verfügbaren Produkten mit einer hohen, handwerklichen Qualität sollte der schlechte Ruf von Convenience-Produkten langsam mal der Vergangenheit angehören. Für nahezu jede Küche bietet die neue, frische, qualitative Vielfalt der „bequemen" Grundlagenprodukte perfekte Einsatzmöglichkeiten. Durch ihren gezielten Einsatz vereinfachen sie die Abläufe in der Profiküche und optimieren so auch die Personalkosten.

VIELSEITIGER, GESÜNDER, HOCHWERTIGER

Die Convenience-Produkte von heute können mit vielen Eigenschaften punkten. Sie **überzeugen durch hygienische Sicherheit, Frische und beste Lagerfähigkeit.** Man kann sie leicht portionieren und ihre **Verfügbarkeit ist nicht saisonabhängig.** Immer stärker verbinden sie sich mit anderen Trends – egal, ob diese Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung oder Individualität heißen. Immer mehr Convenience-Produkte kommen auch **ohne Zusatzstoffe** auf den Markt. Es gibt z. B. Bioqualität und auch vegetarische und vegane Produkte werden nach und nach zum selbstverständlichen Bestandteil des Convenience-Portfolios der darauf spezialisierten Anbieter.

HIGH-END-CONVENIENCE IST MISE EN PLACE FÜR PROFIS

Die Anbieter von hochwertigen Convenience-Produkten für die Restaurantküche sind heute oft selbst **erfahrene Köche und Gastronomie-Experten,** nicht selten mit ausgewiesener fachlicher Expertise. Sie verstehen sich als vorgelagerte Werkbank ihrer Kollegen in den Profiküchen, arbeiten auch nach deren Rezeptvorgaben und stellen ihre Produkte in Manufakturen oder Handwerksbetrieben her – beispielsweise auch **unter Einsatz schonender Gartechniken wie sous vide.** Sie nutzen neue technologische Möglichkeiten und gewährleisten hohe, gleichbleibende Qualität ebenso wie höchste Kalkulationssicherheit. Kurzum: In der neuen, frischen Convenience – oder nennen wir sie „Nahrungsmittel, die für die Weiterverarbeitung in der Gastronomie perfekt vorbereitet sind" – steckt einfach ganz viel Gutes drin!

Boho-Style

Adieu Tristesse, willkommen im Paradies!

RAUS AUS DEM KONVENTIONELLEN ALLTAGSTROTT UND REIN INS ABENTEUER. DER BOHO-STYLE VEREINT DIE EINFLÜSSE FERNER LÄNDER UND KULTUREN IN AUSGEFALLENEN MUSTERN, TEXTILIEN UND NATÜRLICHEN MATERIALIEN, OHNE EINER RICHTLINIE FOLGEN ZU MÜSSEN. EGAL WOHIN SIE SCHAUEN, DER BOHO-STYLE IST WELTWEIT GANZ HOCH IM KURS. DEKORATEURE KÖNNEN ALLES SORGENFREI MISCHEN UND SO EINEN GANZ INDIVIDUELLEN RÜCKZUGSORT MIT EIGENER NOTE KREIEREN.

Runde SACHE!

Mit dieser stilvollen Wanddekoration aus Pflanzenfasern setzen Sie sanfte exotische Akzente, gepaart mit Authentizität und Natürlichkeit. Das ist Urlaubsstimmung aus dem Hause Maisons du Monde. Einfach kombinieren mit Ton in Ton gewobenen Platzsets, Teppichen und Kissen und fertig ist der Boho-Look.
www.maisonsdumonde.com

HELLO Beautys!

Klassisch minimalistische Formensprache, gepaart mit einem einzigartigen Farbspiel und Farbschattierungen, die jeden Teller zu einem wahren Unikat machen. Wir sprechen von der ASA-Serie **Saison denim.** Auf diesem außergewöhnlichen Steinzeuggeschirr wirkt jedes Menü harmonisch edel. Lebensmittelecht, mikrowellen-, spülmaschinen-, backofen- und gefrierbeständig.
www.asa-selection.com

KISSENSCHLACHT voraus!

365 Tage Urlaub im Jahr? Die gemütlichen Fransenkissen im 2er-Set von Beliani machen es möglich. Natürliche Leichtigkeit, angesagte Fransen, Stickereien und raffinierte Details verwandeln jede Sitzecke in eine exotische Wohlfühloase. Der Clou bei diesem Material: Mit Trockenshampoo und einem angefeuchteten Schwamm sind Flecken leicht zu entfernen.
www.beliani.de

TISCHLEIN deck dich!

Mit diesem schönen Tischset von bloomingville sieht jede Tafel ohne großen Aufwand gleich gemütlich und romantisch gedeckt aus. Endlich mal kein eckiges, langweiliges Tischset, sondern eines, das an Urlaub, Strand und Natur erinnert. Ein fröhliches Statement auf müden Frühstückstischen oder tristen Dinnerpartys.
www.bloomingville.com

Zeit für CHAMPAGNER!

Die Ripple-Champagnerschalen mit ihrer geriffelten Oberfläche sind nicht nur klassische Schaumweingläser, sondern können ebenso für die ausgefallensten Cocktails und Dessertkreationen herhalten. Jedes Glas der Serie ist mundgeblasen und dadurch ein echtes Unikat. Dynamisch elegant ergänzen sie den Boho-Look perfekt.
www.fermliving.de

Unsere **Kompetenz** für Ihre **Professionalität**

LE SAUNIER DE CAMARGUE

MILERB

LACROIX

Ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe

Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG
Tel.: 06123-9990-0 · info@importhaus-wilms.de
www.importhaus-wilms.de

From Napoli with Love

BELLA ITALIA. SEIT DEN 50ER-JAHREN TRÄUMEN DIE DEUTSCHEN BEIM REISEN UND ESSEN VON DEM LAND SÜDLICH DER ALPEN. DEM LAND, WO DIE ZITRONEN BLÜHEN, UND DAS FÜR EINFACH ZUBEREITETE SPEISEN STEHT, DIE AUS FRISCHEN ZUTATEN BESTEHEN UND UNS ESSEN ZELEBRIEREN LASSEN. ABER NUR PIZZA, PASTA UND DANN BASTA? NEIN, ES GIBT NOCH VIEL, VIEL MEHR ZU ENTDECKEN. A'MARENN MACHT UNS JETZT DIE MARENNA SCHMACKHAFT: EIN TYPISCHES NEAPOLITANISCHES BROT, DAS MIT BESTEN ITALIENISCHEN SPEZIALITÄTEN GEFÜLLT WIRD.

Was genau ist eine Marenna?

Das süditalienische Wort für Vesper wird der Marenna eigentlich nicht gerecht. Denn eine Marenna ist alles andere als das, was wir im Deutschen unter einer Vesper verstehen: kein Wurst- oder Käsebrot mit einem Gürkchen oder einem Blatt Salat darauf. Schon **eher eine ganze Mahlzeit, in einem Brötchen verpackt,** liebevoll eingewickelt in ein Geschirrtuch. Die Marenna ist eine Hommage an neapolitanische Mütter und Großmütter. Nach einem üppigen Sonntagsmahl zauberten sie aus den vielen guten Sachen, die übrig blieben, **eine köstliche Vesper,** die sie ihren Kindern und Männern zur Schule und zur Arbeit mitgaben.

Neapolitanische Tradition lieben & leben

Gabriele Graziano, Gründer von **A'MaReNN**, ist in Neapel aufgewachsen. Von seiner Mutter bekam er stets eine Marenna als Verpflegung für den Tag. An den Geruch beim Öffnen des eingewickelten Mittagessens erinnert er sich noch heute gerne. Er schwärmt von den Aromen getrockneter Tomaten, eingelegter Oliven, gegrillter Aubergine und saftiger Salsiccia. So **authentisch** erlebte er jedoch die heutige neapolitanische Küche immer seltener. In ihm reifte die Idee zu **A'MaReNN** – ein komplettes Gericht im Brötchen, ganz so, wie es früher die Großmütter – liebevoll Nonnas genannt – und Mütter gemacht haben. **Frisch zubereitet**, herrlich duftend, köstlich schmeckend. **Einfach auf die Hand. Wie damals in Neapel.**

Aus einfach gut wird einfach köstlich

Aus der guten Idee ist, mit hohem Anspruch an die Qualität jeder einzelnen Zutat und Liebe zu Details, das **Street-Food-Start-up** A'MaReNN entstanden. Das Konzept des **neapolitanischen Streetfoods** funktioniert. Erste Filialen bewirten bereits in Beilstein, Asperg und Esslingen ihre Gäste. Weitere sind in Planung.

Zuschauen erlaubt – kleckern auch!

In den A'MaReNN-Filialen geht man sprichwörtlich offen mit der frischen Zubereitung der Marenna um. **Durch das offene Küchenkonzept können die Gäste den Köchen bei der Zubereitung über die Schulter schauen** und staunen, wie die ausschließlich aus Italien stammenden Köche die Zutaten in dem ofenfrischen Brot anrichten. Das Geheimnis des absoluten Wohlgeschmacks einer perfekten Marenna liegt übrigens in der richtigen Kombination aus trockenen und saftigen Zutaten- und natürlich in der Qualität des knusprig leichten Brotes. Dieses wird nach eigenem Rezept aus Soja-, Mais- und Weizenmehl von einem Maestro Fornaio (Bäckermeister) in Italien hergestellt. **Die Marenna genießt man übrigens mit beiden Händen und ganz ohne Besteck.** Damit man sich hierbei nicht bekleckert, gibt es die Mappata, ein wunderschönes Stofftuch, in das die Marenna vor dem Servieren gewickelt wird.

'O Sole mio

Und jetzt träumen wir einfach mal von neapolitanischer Sonne und unserer ersten Marenna. **Unsere Empfehlung „'O Sole mio"**: frisch zubereiteter hausgemachter Tintenfischsalat (Tintenfisch, Kartoffeln, Sepiastreifen, Kichererbsen, Sellerie, Oliven-Knoblauch-Öl), hausgemachte Broccolicreme, hausgemachte Zitronenmayonnaise, eingelegte halbtrockene Tomaten, Stracciatella (Hülle aus Mozzarellateig, gefüllt mit einem zähflüssigen Sahnekern und faserigen Mozzarellastreifen), Tarallo mit Haselnüssen (italienisches Salzgebäck/Knusperkringel). **Duftet und schmeckt noch besser, als man es sich vorzustellen vermag!** Und das war auch nur eine von derzeit einem Dutzend leckerster Kombinationen.

Sweets for my sweet

Alle, die ihr Essen mit einem süßen Dessert abschließen wollen, werden natürlich im A'MaReNN auch fündig. Wie wäre es mit einem lecker duftenden Hörnchen, gefüllt mit einer Pistazien- oder Vanillecreme, oder einer süßen Variante der Marenna? Natürlich gibt es auch den perfekten italienischen Espresso oder Kaffee dazu.

lotus Since 1932
Biscoff
DIE NR. 1* DER GASTRONOMIE ALS KÖSTLICHE ZUTAT!

MILCHSHAKE MIT LOTUS BISCOFF

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

FÜR DEN SHAKE:
½ Vanilleschote
3 Kugeln Vanilleeis
250 ml Vollmilch
½ TL Zimt
50 g Lotus Biscoff Topping
3 EL Lotus Biscoff Crumble

FÜR DIE SAHNE:
200 ml Sahne
1 TL Backkakao

ZUM GARNIEREN:
1 Lotus Biscoff Keks
1 TL Lotus Biscoff Crumble

*Quelle: Geomarketing, OOH Panel, Gesamtmarkt Zustellung + Abholung, Deutschland, GV Süßgebäck, Umsatz, MAT 12.2019 vs. Vorjahr

www.lotusbakeries.de

Kulinarische Hotspots 2020

HÖRT MAN IN CORONA-ZEITEN VON HOTSPOTS, GEHT MAN AUTOMATISCH IN HABACHTSTELLUNG. ABER KEINE ANGST! WIR HABEN NACH TAPFEREN START-UP-UNTERNEHMEN GESUCHT, DIE SICH NICHT DAVON HABEN ABBRINGEN LASSEN, IHREN GÄSTEN NEUE KULINARISCHE KONZEPTE ZU BIETEN. FÜNDIG GEWORDEN SIND WIR IN FRANKFURT AM MAIN, LEIPZIG UND BERLIN. VIEL ERFOLG DEN MACHERN. UND UNSEREN LESERN VIEL SPASS BEIM KENNENLERNEN.

Kopenhagener Straße 12 a, 10437 Berlin
www.estelle-dining.com

Estelle Dining Berlin

Berlin boomt als kulinarisches Epizentrum der Republik. Und im Herzen des Prenzlauer Bergs – nur wenige Schritte vom S-Bahnhof Schönhauser Allee entfernt – präsentiert sich das **Estelle Dining seit Januar 2020** mit einem anspruchsvollen und zugleich lässigen Konzept. Dahinter stehen das internationale Gastronomenpaar Rebecca und Jared Bassoff. Die gebürtige Deutsche und ihr amerikanischer Ehemann Jared kredenzen den Gästen eine moderne Wohlfühlküche **mit besten saisonalen Produkten**. Ihnen gelingt dabei spielend der Spagat zwischen lässigem **Nachbarschaftsrestaurant** und **Casual Fine Dining**. Das Highlight der Küche ist ein hochwertiger Steinofen aus dem Hause Gozney, der Temperaturen bis zu 450 °C erreicht und damit besonders geeignet für die Zubereitung kreativer Ofengerichte, aber auch knuspriger Pizzen ist.

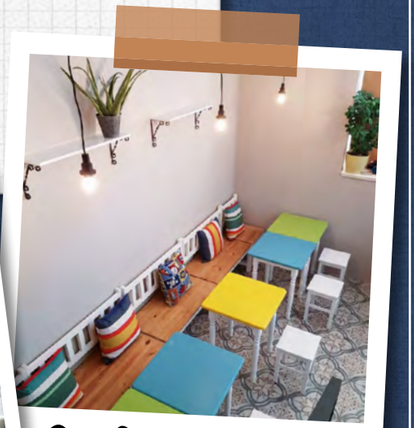
Yaldy Frankfurt am Main

Dass er Bar kann, weiß man spätestens seit Herbst letzten Jahres, denn da wurde The Kinley als beste Bar Deutschlands ausgezeichnet. Michele Heinrich war dort Barkeeper und hat jetzt zusammen mit dem Sommelier Andrei Lipan eine eigene Bar eröffnet: Das Yaldy versteht sich als **Bar und Restaurant im „Parisien Style"**. Ein extrem stimmiger Ort, der seit Juni 2020 das Frankfurter Nachtleben bereichert. Die kleinen **Gerichte** werden **wöchentlich geändert** und die Cocktails aus saisonal erhältlichen Zutaten gemixt. Dabei wird mit modernen Techniken, wie etwa der Sous-vide-Methode oder mit einem Rotationsverdampfer, gearbeitet. Yaldy ist übrigens ein schottischer Ausruf für extreme Begeisterung.

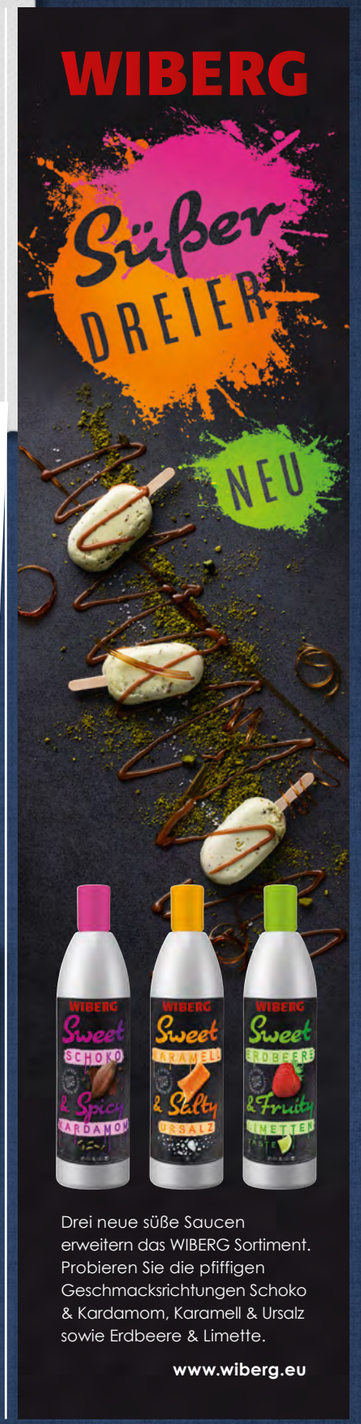
Moselstraße 15, 60329 Frankfurt am Main
www.yaldy.bar

Karl-Liebknecht-Straße 97, 04275 Leipzig
www.eisbrennerei.de

Seit 6. Juni dieses Jahres gibt es auf der belebten Südmeile Leipzigs – liebevoll KarLi genannt – eine ganz besondere Eisdiele. Simon Kronen und sein Team bieten dort täglich **acht „FSK18"-** und **zwölf jugendfreie Eissorten**. Die Idee bei den alkoholischen Sorten war es, ein Eis zu kreieren, das in etwa wie ein guter Cocktail schmeckt – nur eben in Kugelform. Der Alkoholgehalt entspricht ungefähr dem eines Bieres, ist nicht zu dominant, aber deutlich zu schmecken. Die Rezepte sind alle selbstgemacht. Produziert wird im eigenen **„Eislabor"** direkt im Laden. Das Eis wird **ohne Convenience-Produkte** hergestellt – also ohne halbfertige Eispasten- oder Pulvermischungen und ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe.



Eisbrennerei Leipzig



Drei neue süße Saucen erweitern das WIBERG Sortiment. Probieren Sie die pfiffigen Geschmacksrichtungen Schoko & Kardamom, Karamell & Ursalz sowie Erdbeere & Limette.

www.wiberg.eu

HEUTE SCHON GESTAMPFT, HERR SCHMORDE?

SCHMORDE MACHT PÜREE

KARTOFFELPÜREE, MODERN INTERPRETIERT. DENN LANGWEILIG UND ALTBACKEN IST DIE BELIEBTE BEILAGE AUS DER TOLLEN KNOLLE GANZ UND GAR NICHT. ERST RECHT NICHT, WENN MAN WIE SCHMORDE WEISS, WOMIT MAN SIE RAFFINIERT KOMBINIEREN KANN. UND DANN GIBT ES JA AUCH NOCH DIE SÜSSKARTOFFEL, AUS DER SICH EBENFALLS EINE AROMATISCH-EXOTISCHE BEILAGE STAMPFEN LÄSST. ALSO: RAN AN DIE KARTOFFEL!

Zutaten:

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 100 g Walnusskerne
- 5 EL Butter
- 100 ml Sahne, heiß
- 100 g geriebener Käse, z. B. Bergkäse
- Muskatnuss, frisch gerieben
- weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

1. Zuerst werden die Kartoffeln gewaschen und in Salzwasser weich gekocht.
2. Währenddessen die Walnusskerne grob hacken und in der Pfanne so lange mit etwas Butter rösten, bis sie angenehm nussig riechen. Vorsicht, bei zu langem Rösten werden die Nüsse bitter.
3. Die Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen, pellen und durch die Presse drücken.
4. Die Sahne mit der Butter heiß machen und unter die Kartoffeln mischen.
5. Mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat abschmecken, vor dem Anrichten den Käse untermischen. Nach dem Anrichten die Walnüsse darüberstreuen.

TIPP:

Wenn Sie nicht genau wissen, wie viel Stärke Ihre Kartoffeln enthalten, reiben Sie die Schnittflächen aneinander. Je mehr Schaum sich bildet, desto mehr Stärke hat die Kartoffel und desto mehliger ist sie.

KARTOFFELPÜREE

Mit Käse und gerösteten Walnüssen

SÜSSKARTOFFEL-PÜREE mit Butternuss-kürbis und Salbei

Zutaten:

FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Süßkartoffeln
- 300 g Butternusskürbis, Fruchtfleisch
- Salz
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Cayennepfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 3 EL Butter und bei Bedarf etwas Sahne oder Milch
- 1 kleine Handvoll Salbeiblätter

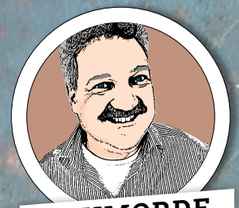
Zubereitung:

1. Zuerst schälen Sie die Süßkartoffeln und schneiden sie wie auch den Kürbis in grobe Würfel. Da der Kürbis zwar ein weiches Fruchtfleisch besitzt, aber eine sehr harte Schale hat, kann auch dieser geschält werden. Beides in kochendem Salzwasser weich garen. Alternativ kann beides auch bei ca. 160 °C im Ofen weich gegart werden (durch diese Methode erhalten die Produkte noch Röstaromen).

2. Anschließend die Süßkartoffeln und den Kürbis in einen Topf geben und mit Cayennepfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzen. Unter Zugabe von 3 EL Butter wird das Ganze fein zerstampft.

3. Weitere 3 EL Butter in der Pfanne erhitzen und den gewaschenen und etwas abgetrockneten Salbei darin leicht knusprig braten (Vorsicht, die Butter verbrennt sehr schnell!). Sollte das Püree zu fest sein, kann es mit etwas Sahne oder Milch noch cremiger gemacht werden.

Beim Anrichten die Salbeibutter samt den krossen Blättern auf dem Püree verteilen.



SCHMORDE WEISS ES!

Warum Kartoffeln vorwiegend weibliche Namen haben, ist nicht genau bekannt. Doch es heißt, dass die Bauern sie früher nach ihrer schönsten Tochter benannt hätten. Eine Petition im Jahre 2016 forderte die Gleichberechtigung in der Namensgebung der Knolle. Genügend Unterschriften konnte sie jedoch nicht sammeln.

MENZ& GASSER 1935

KOMPETENZ,
DIE IHR LEBEN ERLEICHTERT.

folge uns auf:

www.menz-gasser.it

HEY FOODIES

LASST UNS BEWUSST & CLEVER GENIESSEN

FÜR MEHR SPASS BEIM KOCHEN UND ESSEN HABEN WIR EINEN BLICK AUF SMARTE KÜCHENHELFER GEWORFEN, DIE SICH IN MINIMALISTISCHEM DESIGN UND PREISGEKRÖNTER FUNKTIONALITÄT GANZ FABELHAFT IN JEDE NOCH SO KLEINE KÜCHE EINFÜGEN ODER FÜR NACHHALTIGEN UND BEWUSSTEN GENUSS ALLERORTS SORGEN. MACHEN WIR DIE WELT … ÄHM, DEN GENUSS … EIN STÜCK WEIT ATTRAKTIVER!

EINFACH ZAPFEN

100 % NUSS REIN – 100 % NUSSCREME RAUS

Weniger ist mehr und gesund und unkompliziert muss es sein. Die beiden Allgäuer Charakterköpfe Amelie und Timo Sperber von Supernutural können zu Recht stolz auf ihre Innovation sein. Sie haben die **Nusscreme-Maschine** für Hotels, Gastro, Delis und Feinkost- und Bioläden unter nachhaltigen Gesichtspunkten komplett selbst entwickelt und in heimischen Werkstätten gebaut. Das Prinzip: wie eine Eismaschine, nur eben mit Nüssen. Weitere Zusätze sind keine nötig, denn das nusseigene Öl hält die Creme frisch und macht sie haltbar. Sämtliche Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. So genial ist eben Natur pur.

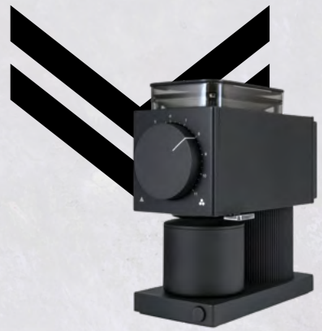
www.supernutural.com

KAFFEE

NEXT LEVEL

Fellow bringt mit der **Ode Brew Grinder** eine hochwertige Kaffeemühle. Dabei schaffen es die Entwickler nicht nur, eine präzise und starke Mühle zu kreieren, sondern erweitern diese auch um sinnvolle Funktionen. **64-mm-Flachgraten-Mahlwerk** in Profiqualität samt 31 Mahlstufen plus speziellem Ode-Direktantriebsmotor für eine hohe Drehzahlstabilität sind erst der Anfang. Das Gerät ist zudem **extrem leise**, verfügt über einen **automatischen Stopp** und der Auffangbehälter rastet praktisch per Magnet ein.

www.fellowproducts.com



AN DER WAND GEPARKT

Ein echter Hingucker ist das elegante **Duo-Kochfeld „ordine“** der nordrhein-westfälischen Firma refsta. Zwei Induktionskochfelder lassen sich je nach gewünschter Situation flexibel auf der Arbeitsfläche oder an der Wand positionieren bzw. parken. Auch im laufenden Betrieb. Die Regelung erfolgt über Touch Control auf dem Wandpaneel. Der simple Schukostecker mit 230 V erhitzt die Platten überall dort, wo ein schneller und platzsparender Einsatz gewünscht wird. Sei es to go, in der Streetkitchen oder bei Events.

www.refsta.com

SERVICE VIA ZAUBERWÜRFEL

Viel mehr als nur **gemütliches Ambiente** liefert, kann der Ordercube. Dem Gast die Bestellung und dem **Servicepersonal die Arbeit erleichtern** will das digitale Pendant zur Kerze auf dem Restauranttisch. Entwickelt haben es Igor Suslov und Daniel Pasternak aus München. Überzeugt haben sie damit schon 250 Gastronomen. Der Zauberwürfel kann via Bluetooth LE mit einer Schnittstelle zu allen gängigen mobilen Endgeräten aufwarten, einem Touch-Sensor, frei definierbaren Farbverläufen und einer App, die noch viel mehr kann.

www.ordercube.de

HIER SCHMECKT'S GUAT!

Allgäugenuss – fahr hin & werd glücklich!

SANFTE HÜGEL, BUNTES BLUMENKLEID, GLASKLARE SEEN UND DER BLICK AUF SCHNEEBEDECKTE BERGE – DAS IST DAS ALLGÄU. IM HINTERGRUND DER KLANG DER WEIDESCHELLEN VON ZUFRIEDEN GRASENDEM ALPVIEH. HIER SCHEINT DIE WELT NOCH IN ORDNUNG, HIER TEILEN SICH JODELNDE JÜNGLINGE UND IN TRACHT GEKLEIDETE MADELN DIE GUTE STUBE. DAS WAR'S SCHON? DENKSTE! DAS ALLGÄU HAT WEITAUS MEHR ZU BIETEN ALS REINES GIPFELGLÜCK. GENUSS WIRD HIER DURCH EHRLICHKEIT, URSPRUNG UND QUALITÄT IM EINKLANG MIT DER NATUR DEFINIERT.

Idyllisches Schmankerl

„Essen hält Leib und Seele zusammen", so besagt es ein altes Sprichwort. Na dann muss man im Allgäu erst recht zulangen, wenn man sich auf Wanderschaft durch idyllische Landschaften und kulinarische Köstlichkeiten begeben will. Hier kann ein Tagestrip schon mal länger dauern. Die Region bietet an sich bereits so tolle traditionelle Lebensmittel, dass man aus dem Genießen gar nicht herauskommt. Denken wir nur an **Emmentaler, Heumilch, Bauernbrot, Wildkräuter, Butter und saftiges Fleisch von Weiderindern.** Gehen wir noch einen Schritt weiter und suchen heimisches Superfood. Da wären **Brennnesseln**, die Fleisch hinsichtlich des Eisengehalts sehr nahekommen, Giersch, der Sojabohnen als Eiweißquelle ersetzen könnte, Wiesenkümmel, der den Magen beruhigt, oder auch Bucheneckern, die genau wie die hippen Avocados viele gesunde Fette enthalten. Die Liste ist lang.

Gönn's dir!

Erkunden wir weiter die wahren traditionellen Essgewohnheiten und Rezepte. Das Allgäu ist **altes Bauernland,** und so mussten sich edie Menschen hier einst ihre Mahlzeiten hart erarbeiten. Schließlich ist die wunderschöne Landschaft nicht gottgegeben, sondern wird seit Jahrhunderten naturnah bewirtschaftet. Ohne regelmäßige Beweidung wäre längst ein Großteil der Alpflächen verfallen, verheidet oder verwaldet. Zu genießen haben die Bewohner aber schon von jeher verstanden, denn das Essen und kulinarische Auszeiten waren der einzige Luxus, den sie sich leisten konnten. Typische Spezialitäten bestehen oft aus Milch, Mehl, Eiern, Nudeln, Maultaschen, Fleisch und Wurst. Die schwäbische Küche findet man interessanterweise genauso oft wie die bayrische Küche auf den urigen Berghütten. Leibspeisen wie **Weißwürste, Leberkäse, Brezeln, Knödel, Krautkrapfen, Kässpatzen mit Weißlacker** (Allgäuer Parmesan-Konkurrenz), **Apfelküchle, Dampfnudeln oder Nonnenfürzle** (süßes Schmalzgebäck) sind gerne im Allgäu dahoam.

Bester Brauch

Passend dazu die traditionelle **Braukunst**. Ob aus der Bügelflasche oder dem Fass: Aus Hopfen und Malz, Wasser und Hefe verstehen es die Bierbrauer in den Alpen, einzigartige Biere nach echter handwerklicher Manier zu kreieren. Für die Verdauung nach einem zünftigen Mahl gibt es einen guten alten gebrannten **Schnaps mit Heu oder Marille**. Übrigens: Wer im Allgäu ist und die Küche loben will, der bleibe besser bodenständig, denn der Allgäuer hat's nicht so mit Worten. In diesem Sinne: **'s goat scho!**

FUCHS PROFESSIONAL

QUALITÄT FÜR PROFIS

Die einzigartige Frische und bewährte FUCHS-Qualität dieser Produkte entstehen durch die besonders schonende Verarbeitung und Konfektionierung nachverfolgbarer Rohwaren.

FUCHS Professional liefert anwendungsorientierte Lösungen für Großverbraucher und Profigastronomie.

www.fuchsgruppe.com/foodservice

HÜLSHORST FEINKOST

Kurzfristig
auf schwankende Gästezahlen reagieren können

✓ Kurze Reaktionszeit ✓ Genaue Kostenkontrolle

Geflügelhackfleischbällchen
ca. 16 g, ohne Zwiebeln, gebraten,
I.Q.F. tiefgefroren, 2 x 3 kg

Mini-Partyfrikadelle
ca. 15 g, ohne Fett gebraten,
I.Q.F. tiefgefroren, 2 x 3 kg

Gute Lösungen
Qualität schnell zubereitet

Kemper PROFESSIONAL

Spezialisten für Großverbraucher

HENKELMANN SEIT 1924

Kemper
Qualität seit 1888

Teutoburger ORIGINAL
WURST- UND SCHINKENSPEZIALITÄTEN

Kemper Professional GmbH
Wetterweg 2 · 34471 Volkmarsen
Tel. +49 (0) 56 93 / 48 19 89-0
info@kemper-professional.de

SCHÄTZLE

FEINSTE NUDELSPEZIALITÄTEN

Exclusiv
Manufaktur-Qualität

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

- wie handgemacht -

g'schabte
Spätzle

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

VALENZI

Natürlich! Traditionell! Hergestellt

- TK-Grießklößchen
- TK-Fleischklößchen
- TK-Eierstich
- TK-Markklößchen

Ohne Verwendung von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern!

Küchenfertig zubereitet - einfach in der heißen Suppe ziehen lassen.

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

HERBSTDUFT LIEGT IN DER LUFT. DIE FARBEN DES WALDES ÄNDERN SICH IN WARMES GOLDBRAUN, MORGENTAU UND REGENTROPFEN GEBEN SICH DIE HAND. DEFTIGE AUFLÄUFE, HAUSMANNSKOST UND NOCH WARME, DUFTENDE KUCHEN STREICHELN JETZT DIE SEELE. DIE ZEIT FÜR LECKERBISSEN MIT PFLAUMEN, ÄPFELN UND CO. IST ANGEBROCHEN. DAZU EIN HAUCH VON VANILLE, ZIMT UND SPANNENDEN AROMEN UND DER GENUSS IST PERFEKT.

SOULFOOD
Frisch geerntet

KÖSTLICHE Apfelküche

Das beliebteste Obst der Deutschen ist ohne Zweifel der Apfel. Gehen wir weiter, so weiß wohl jeder, dass das knackige Obst zur Gattung der Kerngewächse zählt, aber was eher unbekannt erscheint, ist die Zugehörigkeit zur **Familie der Rosengewächse**. Weltweit gibt es mehr als **20.000 Apfelsorten**. Eine Zahl, die darauf schließen lässt, dass Groß und Klein den süß-säuerlichen Geschmack liebt. Durch die verschiedenen enthaltenen Fruchtsäuren ist der Apfel nicht nur **gesund** für Zähne, sondern das enthaltene Pektin kann durchaus helfen, den Cholesterinspiegel zu senken. Weg von Fakten, hin zu echtem **Soulfood. Katharina Küllmer**, Food-Fotografin, Rezeptentwicklerin und Food-Stylistin legt mit ihrem neuesten Werk ihre Liebe zu gutem Essen und dem Spiel mit Aromen den Lesern ans Herz. Gerade im Herbst ist ein duftender Apfelkuchen herrlich verlockend. Umso schöner, wenn man Gesundes mit Süßem verbinden kann und sich mit jedem Bissen ein Stück **Wohlfühlatmosphäre** verschafft. **Probiert es selbst aus!**

APFELKUCHEN MIT VANILLE UND DATTELKARAMELL

Zutaten: Teig

- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 60 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Salz
- 4 EL Kokosblütenzucker
- 2 TL gemahlener Ceylon-Zimt
- 80 g festes Kokosöl
- Ca. 9 EL Eiswasser

Zutaten: Dattelkaramell

- 150 g getrocknete, entsteinte Medjool-Datteln
- ½ TL Meersalz

Ausserdem

- Pie-Form (Ø 20 cm)
- Flüssiges Kokosöl für die Form
- Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zutaten: Füllung

- 650 g rote, säuerliche Äpfel
- 1 TL Kokosöl
- Mark von einer Vanilleschote
- 2 EL Mandeldrink

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Pie-Form mit etwas flüssigem Kokosöl einfetten.

2. Für den Teig das Mehl in einer Schüssel mit Mandeln, Salz, Kokosblütenzucker und Zimt mischen. Das feste Kokosöl dazugeben und alles mit den Händen kneten, bis das Öl gut eingearbeitet und der Teig leicht bröselig ist. Nun 5 EL Eiswasser hinzufügen und den Teig weiterkneten. Das restliche Eiswasser esslöffelweise hinzufügen, bis ein glatter Teig entstanden ist.

3. Den Teig halbieren und zu zwei Kugeln formen. Eine Kugel auf einer leicht bemehlten Fläche so groß ausrollen, dass sie Boden und Rand der Form bedeckt. Anschließend den ausgerollten Teig in die Form legen und Überhängendes mit einem Messer abschneiden. Danach den Teig mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte daraufgeben und im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) etwa 10 Minuten blind backen. Die zweite Teigkugel ebenfalls ausrollen und daraus 13 dünne Streifen und einige Blätter ausschneiden. Kurz zur Seite legen.

4. Für den Dattelkaramell die Datteln mit 100 ml Wasser und Meersalz in einen Mixer geben und zu einer glatten Creme verarbeiten.

5. Für die Füllung die Äpfel waschen, trocken tupfen, vierteln und entkernen. Die Viertel jeweils längs in drei Spalten und dann quer in Würfel schneiden. Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel darin wenige Minuten unter Rühren sanft andünsten, bis etwas Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend 3 EL Dattelkaramell und das Vanillemark unterrühren. Den vorgebackenen Kuchenboden aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Die Äpfel auf dem Kuchenboden verteilen und den Kuchen mit den Teigstreifen und -blättern dekorieren. Den Teig mit etwas Mandeldrink bestreichen und den Kuchen im Ofen weitere 15 Min. backen, bis er goldbraun ist. Herausnehmen und auskühlen lassen. Den Kuchen mit dem restlichen Dattelkaramell servieren.

Genussmomente satt! In diesem ganz besonderen Soulfood-Band von Katharina Küllmer finden alle Genießer spannende Rezepte, die vor Aromen und glücklich machenden Zutaten nur so strotzen. Auf 240 Seiten erwarten Leser wahre Geschmacksexplosionen zum Sichwohlfühlen.
www.emf-verlag.de

WIR HABEN ES ODER WIR FINDEN ES FÜR SIE!

— Ein Team. Ein Motto. Ein Versprechen. —

HORECA TOTAAL, UNSER NEUES MITGLIED AUS BELGIEN, HAT EIN GANZ BESONDERS KUNDENORIENTIERTES MOTTO: WIR HABEN ES ODER WIR FINDEN ES FÜR SIE! UND TATSÄCHLICH GIBT ES NAHEZU NICHTS, WAS ES NICHT GIBT, WENN ES VOM KUNDEN GEWÜNSCHT WIRD. DAS ANGEBOT DES CASH-AND-CARRY-GROSSHANDELS, DER STANDARDMÄSSIG MEHR ALS 30.000 ARTIKEL AUF LAGER HAT, IST RIESIG – UND DER SERVICE MASSGESCHNEIDERT.

INTERGAST GOES BELGIUM

— Global total gut sortiert —

Horeca Totaal zeichnet sich vor allem als **Gesamtlieferant** und vollwertiger Partner **der Hotellerie** aus. Neben den Abteilungen Non-Food, Trocken- und Tiefkühlprodukte sowie Wein überzeugt Horeca Totaal vor allem mit seinen Frischeabteilungen. Die Einkäufer besuchen jeden Tag verschiedene Auktionen, um **die besten Produkte** in den Bereichen **Gemüse, Obst und Fisch** zu kaufen. Alleine für die **Fischabteilung** werden täglich **neun Auktionen in vier Ländern** besucht, um den Kunden den besten und frischesten Fisch anbieten zu können. Die Filialen in Brügge und Ostende – seit März 2020 auch eine weitere in Wijnegem – verfügen über ein **riesiges Sortiment** an nationalen und internationalen **Qualitätsprodukten.** Zu 85 Prozent werden die Produkte an Betriebe in West- und Ostflandern und aus der Provinz Antwerpen verkauft. Die anderen 15 Prozent gehen an Krankenhäuser, Schulen und große Filialbetriebe. In den Verkaufsstellen können auch Endverbraucher einkaufen.

Nachts bestellt — am selben Tag geliefert —

Da Horeca Totaal Mitglied in mehreren nationalen und internationalen Einkaufsorganisationen ist, können die Produkte zu einem **sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis** angeboten werden. So gibt es in nahezu **jeder Produktkategorie** auch immer eine **kostengünstige Handelsmarke.** Obwohl sich die Wurzeln des Unternehmens ursprünglich im Ladengeschäft befanden, hat der Anteil am Bestellgeschäft in den letzten Jahren erheblich zugenommen. Horeca Totaal bietet seinen Kunden aber auch einen **maßgeschneiderten Service** – so können die Kunden zum Beispiel online bis **1 Uhr nachts bestellen,** um die **Lieferung** noch **am selben Tag** zu erhalten.

— Produkte mit ehrlicher Geschichte —

Ein besonderes Augenmerk legt man bei Horeca Totaal auf eine **große Auswahl** an traditionell hergestellten, authentischen und nachhaltigen Produkten. Meist kommen sie von regionalen Kleinbauern, aber auch von **nachhaltigen Produzenten** im In- und Ausland. Bei Horeca Totaal spürt man diese **„Produkte mit einer ehrlichen Geschichte"** immer wieder gezielt auf. Und so hat man auch beste Erfahrungen mit kleineren Anbietern gemacht, da diese viel mehr Zeit und Leidenschaft für ihre Produkte aufwenden und damit eine höhere Qualität erreichen.

HORECA TOTAAL

Wir haben es oder wir finden es für Sie!

Geschäftsführer: Roderick D'Hoore

Gründung: 1983

INTERGAST-Mitglied seit: 2020

Zentrale: Sint-Pietersgroenestraat 8
8000 Brügge | Belgien

Fakten:
- mehr als 250 Mitarbeiter
- Vollsortiment mit über 35.000 Artikeln
- 21.000 m² Verkaufs- und Lagerfläche
- 35 Fahrzeuge

Standorte:
St. Pietersgroenestraat 8 | 8000 Brugge
Zandvoordeschorredijkstraat 26 | 8400 Oostende
Vosveld 19 | 2110 Wijnegem

www.horecatotaal.be

LOADING ...

Schon gewusst?
Die Abkürzung HoReCa steht in Belgien für **HO**tel/**RE**staurant/**CA**fé oder HOtel/REstaurant/CAtering. Mit HoReCa-Produkten werden Markenartikel aus dem Lebensmittelsegment bezeichnet, die nur an die genannten Vertriebskanäle und nicht an Privathaushalte oder an den regulären Handel abgegeben werden.

Deli REFORM Foodservice

VON PROFIS FÜR PROFIS

DELI REFORM FOODSERVICE

Ernährungskompetenz seit über 60 Jahren – jetzt neu, in Profi-Qualität für den Foodservice

Mit wertvollem Rapsöl und natürlichem Omega-3

www.lindemann.info

MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN

BÜFFEL BILL – TEIL EINES NACHHALTIGEN NETZWERKS

WILLIAM FREDERICK CODY, BESSER BEKANNT ALS BUFFALO BILL, WAR ENDE DES 19. JAHRHUNDERTS EIN BERÜHMTER BÜFFELJÄGER UND ENTERTAINER – DER WEGBEREITER UNSERES BILDES VOM WILDEN WESTEN. FÜR MANUEL RUESS UND MARTIN JASER IST ER NAMENSPATE IHRES NOCH JUNGEN UNTERNEHMENS „BÜFFEL BILL". DORT DREHT SICH ALLES UM DEN WASSERBÜFFEL – UND DAS AUF NACHHALTIGEN, BEWUSSTEN FLEISCHGENUSS BEZOGEN, NATÜRLICH NACH DEM PRINZIP „NOSE TO TAIL". LET THE STORY BEGIN!

WIE KAM ES ZU DER IDEE, BÜFFEL BILL ZU GRÜNDEN?

Am Anfang stand ein schockierender Zeitungsartikel über den schrecklichen Umgang mit männlichen Büffeln bei der Mozzarella-Produktion. Sie geben keine Milch, werden unter moralisch fragwürdigen Bedingungen aufgezogen oder schlichtweg einfach entsorgt. Wir überlegten gemeinsam, wie man an diesen Umständen etwas ändern könnte. Nach zwei intensiven Jahren Vorarbeit gingen wir 2016 mit Büffel Bill an den Start. **Heute beliefern wir mit unseren Büffelprodukten Spitzengastronomen** in Restaurants und Hotels ebenso wie Privatkunden: mit edlem Fleisch, handgefertigten Produkten und natürlich auch mit nachhaltigem Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

WAS IST DENN SO BESONDERS AN BÜFFELFLEISCH?

Büffelfleisch – genau genommen das Fleisch des Wasserbüffels – hat so viele Vorteile. Es schmeckt äußerst aromatisch, intensiver als Rindfleisch, und überzeugt durch seine große Zartheit. **Es macht aus jedem Gericht etwas ganz Besonderes.** Der Geschmack steckt beim Wasserbüffel direkt im Fleisch und wird nicht über einen Fettrand abgegeben. Durch eine gute Fütterung wird der natürliche Geschmack sogar noch intensiver. Büffelfleisch überzeugt zudem auch noch mit hervorragenden Nährwerten. **Im Vergleich zu Rindfleisch hat es weniger als die Hälfte an Kalorien, deutlich weniger Fett und ein sehr gutes Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren. Dazu kommt ein sehr geringer Cholesterin-Anteil und mehr Protein.** Diese Eigenschaften geben dem Produkt seine vielen Besonderheiten. Wir sind froh, mit unserer Pionierarbeit dazu beitragen zu können, dass Büffelfleisch immer beliebter und geschätzter wird.

VON WELCHEN ZÜCHTERN WIRD DAS FLEISCH BEZOGEN UND KANN EINFLUSS AUF DIE HALTUNG DER TIERE GENOMMEN WERDEN?

Wir arbeiten mit den weltweit renommiertesten Züchtern als Exklusivpartner zusammen, die wie wir auch höchste Priorität auf das Tierwohl legen. Wir stehen im engen Austausch mit allen Züchtern und sind regelmäßig vor Ort, um uns zu vergewissern, dass es den Tieren gut geht. Und das ist so: Sie wachsen unter klimatisch und geografisch optimalen Bedingungen ganzjährig unter freiem Himmel auf. Die natürliche Zucht der Büffel leistet zudem einen wichtigen Beitrag zur ökologischen Landwirtschaft.
Es werden Flächen beweidet, die von anderen Tieren nicht genutzt werden können und auch für den Ackerbau ungeeignet sind. Unsere Partner in Deutschland sind allesamt biozertifizierte Landwirte. In Italien stehen die Tiere entlang der Amalfiküste mit freiem Zugang zu Wasserstellen und in Argentinien leben sie im zeitweise überschwemmten Flussdelta des Rio Paraná – umringt von Wiesen, Wasserstellen und Feuchtgebieten. **Wir haben das Glück, dass unsere Partner dieselbe Philosophie und Mentalität gegenüber den Tieren leben wie wir.** Einfluss nehmen brauchen wir wirklich nicht, weil wir zu 100 % Vertrauen in ihre Arbeit haben.

STICHWORT VISIONEN: WO GEHT DER WEG VON BÜFFEL BILL IN DEN NÄCHSTEN FÜNF JAHREN HIN?

Wir sind uns sicher, dass nachhaltiger, bewusster Fleischgenuss nicht nur ein schneller Trend ist. **Diesen Gedanken möchten wir in den Köpfen der Menschen fest verankern und wünschen uns, dass wir in fünf Jahren Büffelfleisch als Delikatesse etablieren können.** Vielleicht gelingt es uns, die Akzeptanz von Büffelfleisch auf das gleiche Level wie das von Rind und Geflügel zu bringen. Unser Team wächst, wir haben großartige Partner, eine abwechslungsreiche Produktpalette – tolle Voraussetzungen, auf denen wir aufbauen können.

MEHR ZU DEN MODERNEN BUFFALO BILLS: WWW.BUEFFELBILL.COM/DE

Göbber

Erfolgsrezepte seit 1888

Konfitüren Fruchtfüllungen Fruchtsirupe Honig

Erdbeer Konfitüre
45 % Fruchtanteil
Göbber Extra 3,0 kg

Sauerkirsch Konfitüre
45 % Fruchtanteil
Göbber Extra 3,0 kg

Aprikosen Konfitüre
45 % Fruchtanteil
Göbber Extra 3,0 kg

Unsere Sortenvielfalt

Ananas · Pfirsich-Maracuja · Heidelbeere
Himbeere · Apfel · Rote Johannisbeere
Waldfrucht · Schwarze Johannisbeere

Göbber GmbH | FON + (49) 4254 37-0 | www.goebber.de

FIRMEN IN DIESER AUSGABE:

AMARENNA GMBH
WWW.AMARENN.COM

AVIKO DEUTSCHLAND GMBH
WWW.AVIKO.DE

BO'S FIZZ UG
WWW.BORINOFIZZ.COM

BROICH PREMIUM CATERING GMBH
WWW.BROICHCATERING.COM

DAILY SYSTEMGASTRONOMIE GMBH
WWW.DAILY-CATERING.DE

EISBRENNEREI
WWW.EISBRENNEREI.DE

ESTELLE DINING
WWW.ESTELLE-DINING.COM

EMF VERLAG
WWW.EMF-VERLAG.DE

E2N GASTRO
WWW.GASTRO.E2N.DE

GASTHAUS ALMSTÜBLE GMBH
WWW.HOTEL-DIE-ALM.DE

HEYQNUT
WWW.SUPERNUTURAL.COM

HONIG PERLEN
WWW.BIENENMANUFAKTUR.COM

LEHMANNS GASTRONOMIE GMBH
WWW.LEHMANNS-GASTRONOMIE.DE

MEGA STUTTGART GMBH
WWW.MEIN-MENUEPLAN.DE

MIPLACE
WWW.MIPLACE.DE

ODE BREW GRINDER
WWW.FELLOWPRODUCTS.COM

ORDINE
WWW.REFSTA.COM

ORDERCUBE
WWW.ORDERCUBE.DE

PONYHOF
WWW.PONYHOF.CO

PRIVATMOLKEREI NAARMANN GMBH
WWW.NAARMANN.DE

RULLKO GROSSEINKAUF GMBH & CO. KG
WWW.RULLKO.DE

VLY
WWW.VLYFOOD.COM

YALDY GMBH
WWW.YALDY.BAR

ZOLLNER GEMÜSEGÄRTNEREI GBR
WWW.ZOLLNER-GEMUESE.DE

Chef de Cuisine 14/2020

Die Chef de Cuisine ist ein Magazin von:

INTERGAST
GROSSVERBRAUCHER-SERVICE
HANDELSGESELLSCHAFT MBH
www.intergast.de

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

ANZEIGENDISPOSITION
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 (Chefredaktion), Uwe Hellbusch

ART-DIREKTION
Diane Wuttke (Leitung), Melanie Bohn, Sun Patron

REINZEICHNUNG
Daniela Marion Boening, Emanuele Wallat-Veronese

BILDNACHWEIS
123rf, Adobe Stock, Amarenn, Ben Kruse, Bienenmanufaktur, Borinofizz, E2N Gastro, EMF Verlag, Estelle Dining, Fellowproduct, Frauke Schuhmann, Gasthaus Almstüble, Herr Westermann, INTERGAST, iStock, MEGA Stuttgart, MiPlace, Naarmann, Ponyhof, Refesta, Shutterstock, Simon Kronen, Sofortmelder, Stefan Winheim, StockFood, Supernutural, VLY

DRUCK
ColorDruck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen/Germany

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

IHRE NÄCHSTE AUSGABE DER CHEF DE CUISINE ERSCHEINT IM MÄRZ 2021.

„AUS DER NOT eine Tugend GEMACHT!“

Robin Pietsch macht Corona-Helden satt!

ROBIN PIETSCH IST SPITZENKOCH. SOGAR EINER, DEN MAN ALS EINZIGARTIG BEZEICHNEN KANN, DENN ER IST DER EINZIGE STERNEKOCH SACHSEN-ANHALTS. FÜR SEIN GERADE ERST ERÖFFNETES ZWEITES RESTAURANT „ZEITWERK“ HAT ER SOGAR SCHON SEINEN ZWEITEN STERN BEKOMMEN. DURCH CORONA UND DEN LOCKDOWN WAREN JEDOCH BEIDE RESTAURANTS GESCHLOSSEN. WIR FRAGTEN, WIE ER DAMIT UMGEGANGEN IST.

Was hat die Zwangspause durch den Lockdown mit Ihnen als selbsternanntem Workaholic gemacht? Wie sind sie damit umgegangen?

Ich war wohl ziemlich unausstehlich, weil ich in dem auferlegten Zwangsurlaub nichts mit mir anzufangen wusste. Ich musste zuhause bleiben, durfte nichts machen, hatte Existenzängste und konnte noch nicht mal Freunde treffen. Auch Oma nicht, die sonst gerne mit Holunder und Salbei aus ihrem Schrebergarten in meiner Küche auftaucht. Ich habe versucht, mich abzulenken.

Wie haben Sie sich abgelenkt?

Als ich in meinem vollen Lager stand, kam ich auf die Idee, etwas für die Menschen zu tun, die unser System am Laufen halten. Die Lebensmittel mussten weg und die Leute, die für uns arbeiteten, sollten sich nicht auch noch Gedanken um ihr Essen machen. Ich beteiligte mich an der Aktion „Kochen für Helden“, kochte mit meinen Mitarbeitern für die Menschen in Krankenhäusern und Altenheimen und lieferte Essenspakete dahin aus. Wir kochten ganz einfache Sachen wie Soljanka, Gulasch und Currywurst in großen Mengen. Wir haben dafür nichts bekommen, konnten aber vielen Menschen ein Lächeln aufs Gesicht zaubern. Und durch Geld aus einer Crowdfunding-Kampagne konnten wir noch eine Weile weiterkochen für unsere Helden. Das war gut. Jetzt bin ich aber froh, dass es in meinen beiden Restaurants „Zeitwerk“ und „Pietsch“ wieder weitergeht, wenn auch nur für wenige Gäste.

Was halten Sie von den damit in Verbindung stehenden Regeln?

Die Abstandsregeln halte ich natürlich für sinnvoll. Bei den neuen Hygienestandards denke ich, dass es in der Gastronomie eigentlich immer einen perfekten Hygienestandard gibt, ganz unabhängig von Corona. Bei uns ist eh alles immer picobello sauber – noch mehr geht eigentlich nicht.

ANZEIGE

LECKERER INHALT, PRAKTISCH VERPACKT

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

KOHL & KRAUT IM TREND

Regionales Superfood erobert die Gastronomie-Küchen

Ob in angesagten Szene-Restaurants oder urbanen Foodtrucks – ein Trend ist derzeit in aller Munde: Superfood.

Quinoa, Acai und Amaranth? Es muss nicht immer exotisch sein, auch unter den regionalen Gemüsesorten finden sich leckere und ebenso gehaltvolle Alternativen. Umwelt- und preisbewusste Küchenprofis setzen verstärkt auf Superfood-Klassiker, die schon die Oma kannte. Dabei kommen sie am Rotkohl und Sauerkraut von Kühne, einem der größten Hersteller in der Kategorie Rotkohl im Großverbrauchersegment, nicht vorbei. Jede Menge Vitamine, Mineralien und Balaststoffe in Kombination mit einem niedrigen Kaloriengehalt, machen das heimische Kohl und Kraut zu wahren Nährstoffwundern. Zudem eignen sich viele der Produkte auch für vegane, low carb, gluten- oder laktosefreie Gerichte. Hochwertig angerichtet – zum Beispiel in Form einer leckeren, lauwarmen Salatbowl – begeistert Kühnes Superfood die Gäste.

REGIONALITÄT PUNKTET BEI KÜCHENPROFIS

Der heimische Anbau überzeugt die qualitätsbewussten Konsumenten, die sich verstärkt für die Herkunft und Zubereitung von Lebensmitteln interessieren. Kaufentscheidendes Argument für Kühne: Die Rohwaren werden auf den Feldern rund um die Kühne Standorte in Bayern und Nordrhein-Westfalen angebaut, geerntet und frisch verarbeitet. Kurze Transportwege und hohe Qualitätsstandards – dafür schätzen Küchenprofis die Produkte von Kühne seit Jahrzehnten, genauso wie für die unkomplizierte Zubereitung und den hochwertigen Geschmack.

+ Der Kühne Rezepttipp: Die Superfood-Bowl

Die Superfood-Bowl ist randvoll gefüllt mit gesunden Köstlichkeiten, die auf der Nährstoffskala punkten. Die Präsentation in der Schale rundet das Gericht perfekt ab.

REZEPTIDEE: *Kühne Rotkohl Fix & Fertig aufwärmen, Karotten raspeln, Rosenkohl anbraten, Bulgur zubereiten. Alles mit Radieschen, Granatapfelkernen und Feldsalat in einer Schale anrichten. Darüber Tofu-Dressing geben (aus gewürfeltem Tofu, abgeschmeckt mit Essig, Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Pfeffer, Ahornsirup und Wasser).*

MEHR ZEIT & MEHR UMSATZ DURCH DIGITALE NÄHE

QMSpot
HACCP Qualitäts-/Hygiene-management Software

Webshop
Das Bestellsystem für Ihren Einkauf

EasyOrder
Warenbestellungen im Handumdrehen

INTERGAST ON-LINE
Dein Küchen-Management-System

SO GEHT MANAGEMENT HEUTE!

Mit unseren digitalen Lösungen schaffen Sie ein zukunftsfähiges Fundament für Qualität, Wirtschaftlichkeit und mehr Zeit für das Wichtigste überhaupt: den Geschmack & den Gast.

- EINKAUFSMANAGEMENT
- QUALITÄTSMANAGEMENT
- SPEISENMANAGEMENT
- CONTROLLING
- AUFTRAGSMANAGEMENT
- SERVICE& DIENSTLEISTUNGEN

www.intergast.de