

CHEFFTASTE

DIE STIMME FÜR GASTRONOMIE | HOTELLERIE | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG.

NO 3 | 2022

intergast

CONVENIENCE

TABU ODER GEIL?



**EAT
CLUB**

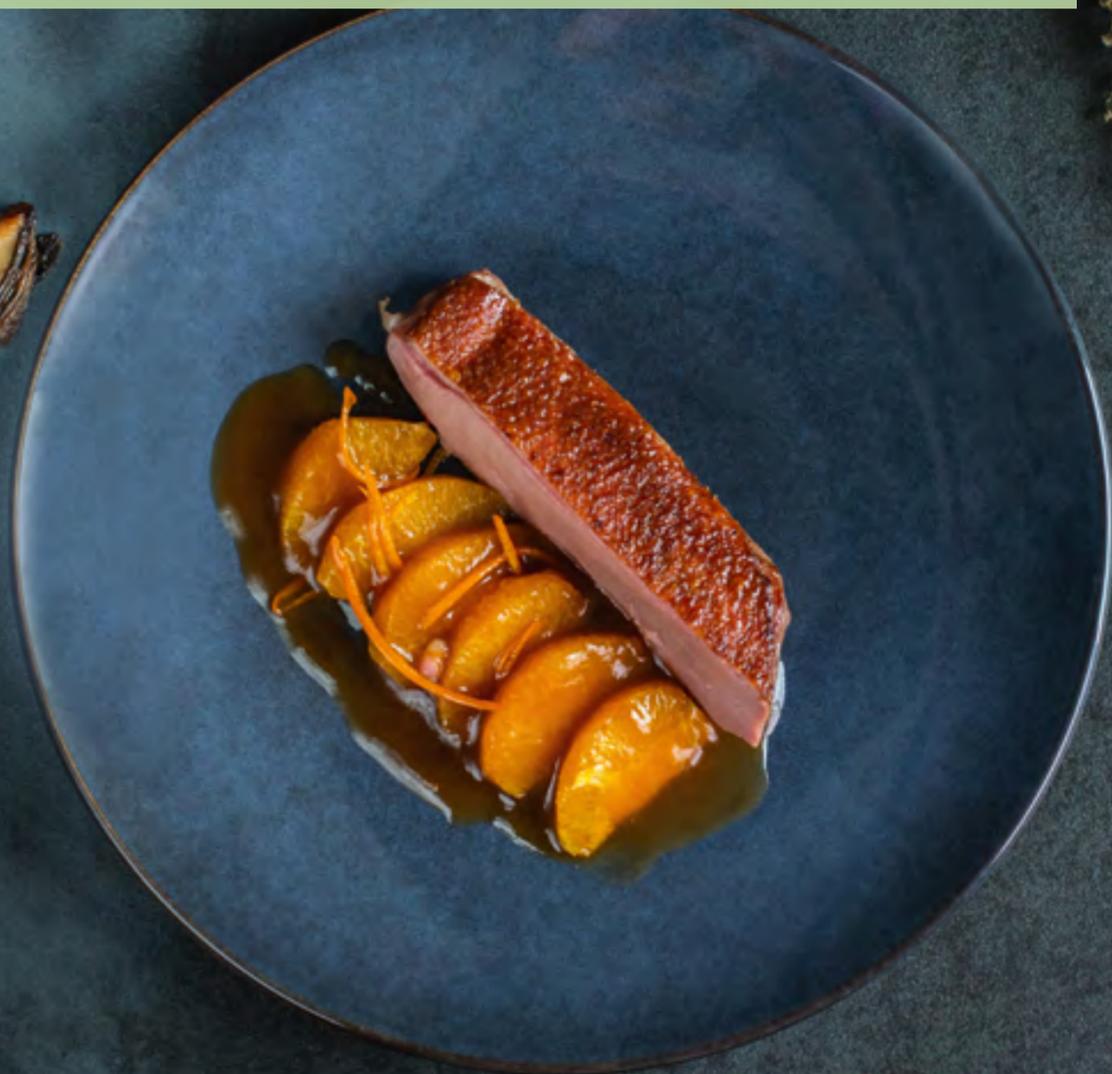
Der Algen-
Check

**PERFEKTE
BEGLEITER**

Hanni Rützler
Anton Schmaus
Heiko Antoniewicz
Nic Shanker
Benjamin Maerz

DU BIST DER BOSS

Weil Gäste Wert auf gleichbleibende Qualität, Genuss und Natürlichkeit legen, haben wir die passende Lösung:
Homestyle Edition by Cuisine Noblesse.



✓ **100 % FRISCHE & GESCHMACK**
ohne künstliche Zusatzstoffe

✓ **GLEICHBLEIBENDE TOP-QUALITÄT**
& gelingsicher

✓ **SCHNELLE & EINFACHE**
Zubereitung

✓ **BUDGETSICHERHEIT & EXAKTE WARENKALKULATION**



Scannen und
unsere Homestyle
Edition Produkte
entdecken



FOLGEN SIE UNS AUF:



Und endlich gibt es diese Lawine an großartigen Convenience-Produkten, die den Standard für das Essen setzt.

Retrospektiv betrachtet, haben uns die Franzosen bereits vor der Jahrtausendwende vorgemacht, wie man **High Convenience** herstellt und feiert. Zwei Franzosen entwickelten 1974 die Gar-methode **Sous-Vide**, als sie auf der Suche nach Möglichkeiten waren, köstliche Aromen zu konservieren. Von Sterneköchen schnell gefeiert und in den TGV-Zügen in den 80ern den 1. Klasse-Reisenden serviert, war dies eine **Revolution**. Wir lassen jetzt den Part aus, als in den USA dieses Garverfahren schnell verboten wurde. War es die **damalige Angst vor Veränderung** in der Küche?

DU BIST DER BOSS



Heute weiß man um die Vorteile von High Convenience. Sie ist die **Evolution** von Zutaten in der Küche und der **neue Standard für Geschmack, Aromen, Qualität und Rentabilität**. **DU BIST** und bleibst **DER BOSS** in deinem Unternehmen, denn du bekommst einwandfreies Werkzeug an die Hand. Was du wie pimpst, bleibt dir überlassen. Inspiration gibt dir **Schmordes Küchenquickie** auf Seite 40, denn hier veredelt er herbstlich die Produkte der **HOME-STYLE EDITION**. In perfekter Begleitung befinden wir uns **diesmal im Magazin von Hanni Rützler, Anton Schmaus, Heiko Antoniewicz, Sebastian Lege, Nic Shanker und Benjamin Maerz**.

Blättern Sie selbst durch die **3. Ausgabe der CHEF TASTE**.

Ihr Ralf Lambert
Geschäftsführer INTERGAST

QUICK 'N' DIRTY

03 EDITORIAL
Du bist und bleibst der Boss!

06 BESSERWISSER
Bei Trüffel geht's immer der Nase nach!

08 EAT THIS
Hier kommen unsere Herbst/Winter-Geschmackstalente.

12 ON-OFF-BEZIEHUNG
Jetzt geht's ganz fix: Bestellen & Liefern made easy!



14 MEET THE TRUTH
Kleine Brötchen backen wird nicht reichen.

16 DAS GEFÄLLT
Wir lieben starke Akzente und Mut zur Farbe.

18 WHAT'S NEXT
Dem Fusionstrend auf der Spur.

20 SENDEPAUSE
Zeit für tolle Angebote und News!

MAIN COURSE



22 CONVENIENCE – TABU ODER GEIL?!
Dass wir darüber überhaupt diskutieren müssen! Convenience ist im radikalen Wandel, denn die Branche realisiert den Benefit und die enorm hohe Qualität. Ready to use or eat ist Stolz, Haltung und Zukunft.

36 SENDEPAUSE
Zeit für tolle Angebote und News!

KITCHEN STORIES

40 SCHMORDES KÜCHENQUICKIE
Mix it wild! Heute werden Tüten aufgerissen!

42 GAUMENFREUDEN
Welt offen, kraftvoll und bodenständig: Wir treffen Sternekoch Anton Schmaus.

46 HALTUNGSSACHE
Landfische? Wir sprechen mit den Gründern von Seawaterfish.



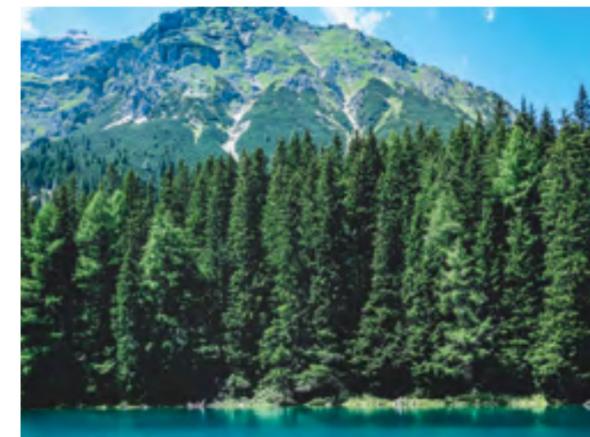
48 SIGNATURE DISH
Das Dish der Ausgabe serviert euch Benjamin Maerz.

50 STAMMTISCH
Zu Gast diesmal Mixologe und TV-Star Nic Shanker.

52 EAT CLUB
Ahoi & Spot an für Algen!

53 SENDEPAUSE
Zeit für tolle Angebote und News!

#SUPPORT YOURLOCALS



56 KULINARISCHE REISE DURCH ...
... einen der schönsten Genussflecken unserer Erde: Tirol. Im Gepäck jede Menge Insider-Tipps.

58 APPETIT AUF MEHR
Durch Raum und Zeit auf Fernreise.

60 GESCHMACKSFREUNDE
Family Affairs in Mittelmosel.

62 LOCAL HERO
85 + 20 = 105 Jahre Foodkompetenz

64 VORREITER
Schluss mit No-Life-Balance!

66 IMPRESSUM

67 SENDEPAUSE
Zeit für tolle Angebote und News!

IMMER DER NASE NACH!

TRÜFFEL

Um den Diamanten der Küche ranken sich so viele Geheimnisse, dass man gar nicht weiß, wo man anfangen soll. Die einen lieben Duft und Geschmack, die anderen brauchen einfach noch ein wenig, um diese Liebe zu entdecken. Dazwischen gibt es irgendwie nix. Wir helfen nach.



01

WER'S HAT, DER HAT'S!

Trüffel ist nicht gerade günstig – das weiß wohl jeder. Aber dass sogar 1 kg weißer Trüffel je nach Qualität, Herkunft und Ernteausfall bis zu **8000 €** kosten kann, ist schon eine Hausnummer.

02

20 000 !!!

Soviel kann ein ausgebildeter Trüffelhund kosten. Wie? Kein Schwein? Sorry, das ist Mythos. Ein **Schwein** würde die Trüffel lieber selbst direkt fressen.

03

10 MILLIONEN TONNEN

Ja, genau so viel Tonnen an schwarzen Trüffeln werden weltweit jährlich konsumiert. Dabei kostet **1 Tonne bereits 2 Millionen €**. Übrigens: China verbraucht alleine stolze 7 Millionen Tonnen im Jahr.

04

SCHEISSE, WIE GEIL!

Trüffel verbreiten sich durch die **Exkremete** von Wildschweinen und anderen wilden Tieren. Die Häufchen sorgen für Sporen, die wiederum neue Knollen hervorbringen.

05

STINKSTIEFEL?

Für den einen stinkt's, für den anderen duftet es göttlich. Der typische Trüffelgeruch kommt durch eine **Bakterienkolonie**, die in ihm lebt. Diese Kolonie produziert Bismethylthiomethan und Dimethylsulfid.

06

DIE LIBIDO

Seit Jahrhunderten ranken sich Legenden um die Wirkung von Trüffel auf die **Potenz**. Die Franzosen sagen sogar: „Wer Trüffel liebt, liebt gut.“ Das enthaltene Androsteron gilt als natürliches Libidomittel.



DIE HABEN'S IN SICH

Aufgepasst, jetzt kommen neue Entdeckungen für Herbst, Winter, Blätterwaldzeit und Genießerstunden. Nicht nur absolut Leckeres für Zuckermäuler oder Küchenchefs, sondern echte Geschmackstalente. Wir sind schon ganz heiß auf unsere TASTE-Verführer.



PROST

Mit mehreren Spitzenköchen gemeinsam entwickelt, kommt jetzt NONA in die gut sortierten Bars und Restaurants dieser Welt. Der angenehm trockene und bittersüße alkoholfreie **Aperitif Nona Spritz** verändert euer Trinkverhalten. Farbe und Geschmack stammen von fruchtigen Blutorangen, die feine Bitterkeit entsteht durch die Verwendung von Enzianwurzel.

www.nonadrinks.com

QUICK 'N' DIRTY

8 CHEF TASTE | EAT THIS

UMAMI BOMBE



So geht Feinkost für alle Sinne. Die **Umami Paste von Laura Santtini** ist die italienische Antwort auf den in Japan definierten 5. Geschmack. Basis ist ein Tomatenmark. Gepimpt mit Parmesan, Steinpilzen und Anchovis kommt so jede Menge Würze ins Spiel. Nur ein kleiner Klecks zu Pastasaucen, Eintöpfen oder für die beste BBQ-Marinade ever in Kombi mit Olivenöl, Rotwein und Rosmarin.

www.laurasanttini.com

PASTILLEN MIT SCHUSS



Jetzt wo die Tage wieder kürzer werden und Regen, Nebel und Kälte zu Besuch kommen, sind **Halspastillen** wieder willkommene Abwechslung. Reich doch mal **Martini Rosso** in Pastillenform statt Schokolade zur Rechnung. Der typische Geschmack des bekannten italienischen Wermuts wird jeden begeistern. Man munkelt, dass die Senatoren und Abgeordneten des sabaudischen Reiches ihren Mund während langer Meetings mit den Pastillen des Hauses Leone befeuchten.

www.amorestore.de

HER MIT SALAT DEM



Jetzt mischen **Georg Fürst** und **Lukasz Wiacek** die Bierszene mit ihren einzigartigen Designs und India Pale Ale auf. Sie waren sogar die erste Brauerei in Deutschland mit richtig gutem **New England India Pale Ale**. Mit viel Liebe zum Detail schaffen sie immer wieder tolle Bierkreationen und das aus dem Herzen Berlins. Bei der streng limitierten Sorte Eat the Salad kannst du dich auf jede Menge Aroma freuen.

www.fuerstwiacek.com



CRUNCHY STUFF

Chips stehen ganz weit oben auf der Liste der beliebtesten Bar-Snacks. Jetzt bringen wir mit den brandneuen **Seaweed-Crisps von Mitsuba** asiatische Einflüsse in unsere Snackwelt. Bereits auf der ISM Köln konnten die Crisps den zweiten Platz beim New Product Showcase Award 2022 mit nach Hause nehmen. Basis ist ein leckerer Nori-Seetang mit einer knusprigen Teigschicht und würziger Paprika. Let's taste!

www.mitsubasnacks.com

NEXT LEVEL KOHL

Ob zum raffinierten Aperitif auf krossem Baguette oder zur Brotzeit und Tapas deluxe. Der **fermentierte Knoblauch** gibt dem feinen Blumenkohl eine völlig neue Geschmacksnote. Verfeinere deine Cremesuppe doch mit einem Teelöffel des Gemüsepürees. Du wirst es lieben, denn diese Kombi ist mehr als die Summe seiner Teile.

www.genusshandwerker.de



16 AUF EINEN STREICH



Was haben wir denn da? Die erste **Streichpraline fürs Brot**. 16 an der Zahl, verpackt in edlem Glas. Eine Streichanweisung gratis dazu. Garantiert für jedes Buffet oder à la carte Frühstück das Highlight. Kalt wird die Praline einfach auf kaltes Brot zerschnitten, verstrichen und verputzt. Auf heißem Toast schmilzt sie und der Geschmack von Nougat verführt dich.

www.confiserie-ruth.de

ERST 1 DANN 2 DANN 3

SPOILER ALERT!

Ja ist denn schon Weihnachten? Mit unseren Adventskalendern kannst du dir die stressige Wartezeit bis Heiligabend einfach lässiger und leckerer gestalten. Wir haben drei ganz besondere Exemplare und Grüße für euch unter die Fittiche genommen. Oh, wie ist das schön! Na, schon in besinnlicher Laune?

N01 KULINARISCHE VIELFALT

Da haben sich einige der spannendsten Restaurants Deutschlands mit dem Home-Dining-Portal voilà zusammengetan und herausgekommen ist eine **Gourmetreise in 24 Türchen**. Individuelle Rezepte von Sterneköchen, Pflanzensamen seltener Gemüsesorten und Top-Produkte ausgewählter Restaurants wie dem Nobelhart&Schmutzig, Widmann's Alb.Leben oder SomeDimsum warten auf euch.

www.getvoila.com



N02 MERRY SPICEMAS

Schokolade macht nur kurz glücklich, **24 Gewürzmischungen** dafür umso länger. So schüttest du auch nach Weihnachten und hoffentlich noch Wochen drüber hinaus Endorphine aus. Authentisch kochen geht mit diesen 24 Gewürzen so viel leichter. Enthalten sind beliebte Mischungen wie Chai Latte Spice, Stullen Spice, Italian Allrounder und noch viele, viele mehr. On top gibt es ein mega geniales Kochbuch mit über 100 Rezepten.

www.justspices.de



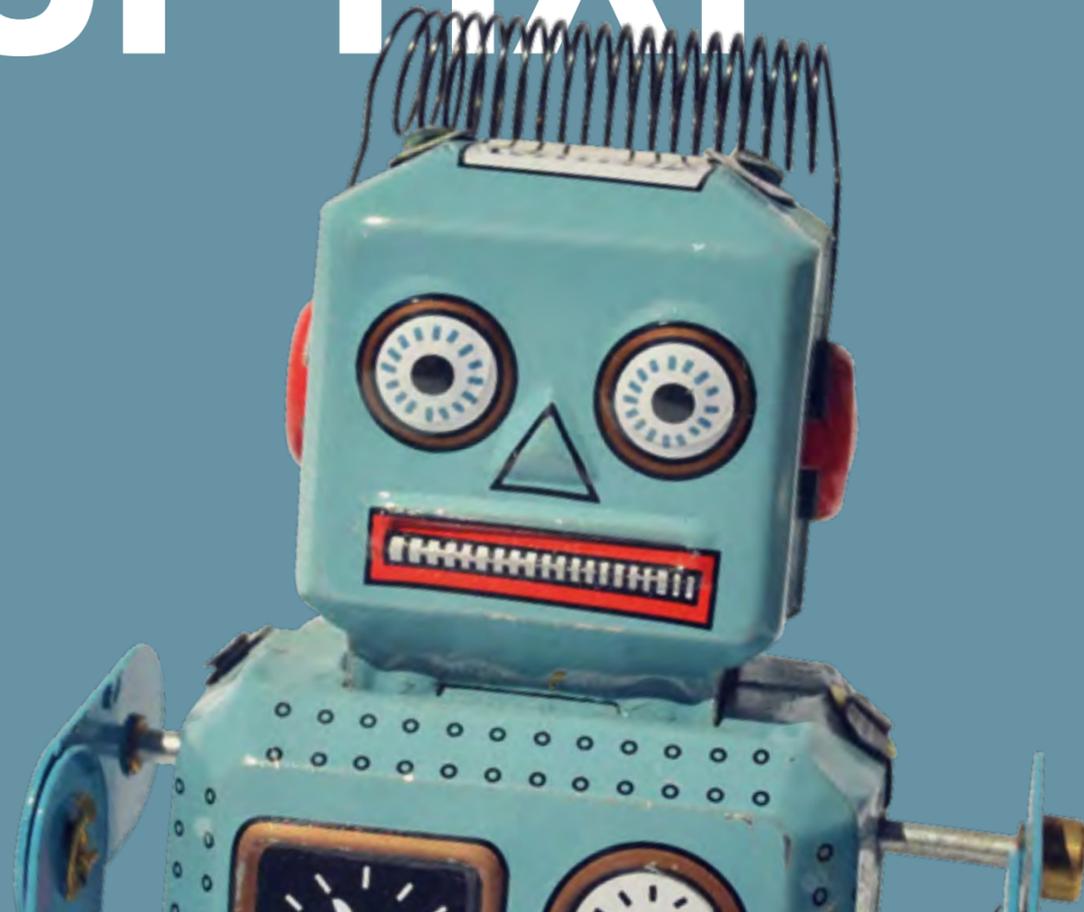
N03 SHAKE UP YOUR HOLIDAYS!

Wie wäre es mit einer Gin-Genussreise? Türchen für Türchen lassen sich jetzt täglich bis Heiligabend aufregende **Botanicals, Aromen, Tonics und Snacks** entdecken. Jeden dritten Tag ergibt sich ein perfektes Pairing bestehend aus einem original Miniatur-Gin, passendem Tonic und Snack. Begleitet wird alles von einem 60-seitigen Booklet mit Gin-Angebewissen, Rezepten und mehr.

www.liquiddirectorclub.com



Einmal alles, aber fix!



Du kommst den Bestellungen im laufenden Betrieb nicht hinterher, dein Umsatz könnte besser sein und dein Personal ist sowieso überlastet oder erst gar nicht in Sicht? Kurz: Du fühlst dich fix und foxi? Dann brauchst du ganz schnell Hilfe und die haben wir für dich: Die INTERGAST-BOX in Kombination mit unseren neuen digitalen Lösungen Bestell-fix & Liefer-fix.



INTERGAST
BOX

So geht smarte Kommunikation mit dem Gast!

Beginnen wir mit der **INTERGAST-BOX**. Das All-in-one-Kassensystem bietet dir jeden erdenklichen Schnickschnack für deinen Gastro-Alltag. **Touchscreen, zwei Bondrucker** und ein **Kellnerschloss** mit drei Schlüsseln sowie eine zertifizierte technische Sicherheitseinrichtung (**TSE**) sind bei uns Grund-Hardware und ein Muss in der heutigen Zeit. Es ist GDPdU/GoBD, KassenSichV 2020 und DSGVO-konform und mit cleverer Software ausgestattet, die dir und deinem Team enorm viel abnimmt. Zu den Funktionen gehören unter anderem Postenabfolge, Bonsplitting und Handling von Gutscheinen und Coupons. Ferner dient es als Schnittstelle zum Online-Bestellen, besser gesagt: **Bestell-fix für Bestellungen direkt am Tisch und Liefer-fix für Bestellungen to go und Delivery.**



Scan
mich!

bestell**fix**

Scan & Order per Handy

Bestell-fix ist das digitale Pendant zu Servicekraft und dicker, großer Speisekarte. Für schnelleren Service scannst du ganz easy einen von dir angebrachten QR-Code am Tisch und bestellst App free selbst. Doch nicht nur praktisch und digital ist dieser Helfer, sondern darüber hinaus hygienisch und nachhaltig, da du ab sofort kein Papier mehr verschwendest und immer tagesaktuell deine Speisekarte anpassen kannst. Sollte mal ein Extrawunsch oder eine Frage aufkommen, gibt der integrierte Button **KELLNERRUF** dir ein Signal. Arbeitsbons werden im Handumdrehen automatisch gedruckt und an die angebundene INTERGAST-BOX geschickt. Wenn das mal keine Entlastung für dich im laufenden Betrieb ist! Willst du mehr Umsatz und lachende Gesichter? Setz auf Bestell-fix!

liefer**fix**

Liefere, ganz fix und easy!

Liefer-fix ist deine neue Lösung, wenn du mehr Umsatz generieren und weit über die umliegenden Dörfer oder Stadtviertel hinaus hungrige Gäste begeistern willst. **Liefer-fix** garantiert dir einen besseren Profit und hilft dir beim Aufbau deines eigenen neuen Kundenstamms! Deinen Kunden (und damit auch dir) bietet Liefer-fix tolle Benefits: Sie sehen den **Status ihrer Bestellung** online ein und wissen daher genau, wann sie losfahren müssen oder dein Fahrer ihr Essen bringt – fast nichts ist ja bekanntlich so nervig, wie auf das bestellte Essen zu warten! Dazu entscheiden deine Kunden flexibel, wie sie zahlen wollen – **online oder bar**. Dank Liefer-fix nehmen du oder deine Mitarbeiter weniger Bestellungen per Telefon an und ihr habt so mehr Zeit für besseren Service.

KNUSPER KNÄUSCHEN KNUSPER



... WER KNUSPERT AN MEINEM HÄUSCHEN? ÜBERTRAGEN WIR DIESE BERECHTIGTE FRAGE AUF DIE EXISTENZEN VIELER BÄCKEREIFACHBETRIEBE, SO STELLEN WIR FEST, DASS BALD EINIGE ÖFEN GANZ AUSBLEIBEN, WENN NICHT ETWAS GEÄNDERT WIRD. EXPLODIERENDE ENERGIEKOSTEN MACHEN DENEN ANGST, DIE DIE LETZTEN JAHRE SO TAPFER UM IHRE BETRIEBE GEKÄMPFT HABEN.

UNSER TÄGLICH BROT IN NOT!

Während die Ereignisse in der Ukraine sich ganz unterschiedlich auf die Bevölkerung auswirken, spürt man die **Preissteigerungen bei Energie und Rohstoffen** besonders. In der Coronakrise wurde der Handwerkszweig als systemrelevant anerkannt – nun fühlen sich die Handwerksbäcker von der Politik in der Energiekrise im Stich gelassen.

WARUM BEKOMMEN ES VIELE NICHT GEBACKEN?

Eine berechtigte Frage. Warum erhalten die Bäckerbetriebe **keine Zuschüsse aus dem Energiekostendämpfungsprogramm (EKDP)** des Bundes? Die Handwerksbäcker fallen bisher leider durch das Förderraster und können keine Zuschüsse beantragen, da sie anders als viele andere Wirtschaftszweige nicht auf der Liste förderungsfähiger Unternehmen stehen.

ALARMSTUFE: BROT

Anfang September hat das **Bäckerhandwerk Alarm** geschlagen und einen Rettungsschirm von der Politik gefordert, doch Dirk Holzapfel, Obermeister der Bäckerinnung Marburg, sieht das Ganze kritisch: „Ich bezweifle, dass ein Rettungsschirm sinnvoll ist, nachdem das Geld irgendwann zurückgezahlt werden muss. Derzeit machen **Personalkosten rund 50 % der Gesamtkosten** aus und während der Anteil für die Energie früher noch zwischen sieben und acht Prozent lag, sind wir heute schon bei rund 15 %.“ Kein Ende in Sicht, denn es werden bis zu 30 % prognostiziert.

NACHGERECHNET

Für viele Bäcker ist der Gang zum Briefkasten ein **Albtraum**. Versorger fordern teilweise das 13-Fache. Doch wie soll ein Betrieb statt 1.500 € monatlich nun bis zu 19.500 € zahlen? Sorry, aber die Brotpreise können ja auch nicht einfach mal 13 genommen werden. Es gab schon eine erste Preissteigerung während Corona. **Hefe, Butter, Eier und Saaten – alles wurde teurer.** Der Mehlpreis hatte sich zeitweilig sogar verdoppelt. Verdoppeln wir jetzt noch das Problem, so sehen wir, dass Kunden sparsamer werden, denn ja auch diese haben mit der Energiekrise und sinkenden Haushaltsbudgets zu kämpfen.

DER LETZTE MACHT DAS LICHT AUS!

Laut dem Motto: **„Uns geht das Licht aus – heute das Licht und morgen der Ofen?“** wurde in vielen Bäckerbetrieben in Hamburg und in den anderen norddeutschen Bundesländern symbolisch das Licht in den Verkaufsräumen Mitte September ausgeknipst. Etwa **70 % aller Bäckereien** in Deutschland laufen mit riesigen Gasöfen und zählt man die Kühlanlagen und Rührmaschinen on top dazu, ist es kein Wunder, dass die Rechnung vor allem für kleinere Bäckereien am Ende nicht aufgeht.

KLEINERE BRÖTCHEN BACKEN WIRD NICHT REICHEN!

MUT ZUR FARBE

Die farbliche Komfortzone zu verlassen, erfrischt Geist und Seele. Beim Restaurantbesuch wollen wir nicht nur Geschmackswelten erforschen, sondern auch visuell inspiriert werden und alle Konventionen hinter uns lassen. Wir saugen auf, was unsere Augen entdecken. Deep purple, spicy orange oder knallrot – wir lieben starke Akzente.

1 Designersessel von www.kare.de

2 Glasierte Tassen von www.hkliving.com



4 Matt gebürstetes Besteck von www.westwingnow.de



3 Kissen von www.hkliving.com



6 Lampe von www.hay.dk



5 Weinkelche von www.bloominghome.de



7 Würfeltisch von www.klubkalinski.com

8 Mundgeblasene Vasen von www.manufactum.de





Was steckt hinter dem Trend Fusion Food?

Fusion hatten wir hierzulande lange der Spitzengastronomie zugeordnet. Dabei ist alles Interpretationssache. Wir experimentieren alltäglich euphorisch mit Zutaten und Zubereitungsarten internationaler Küchen. Crossover-Gerichte verbreiten sich via Social Media rasend schnell und dem Mixen sind keine Grenzen gesetzt. Wir zeigen euch, was sich genau hinter dem Foodtrend verbirgt.

Die Alltags-Revolte

Freitags Sushi, samstags das Curry oder Ceviche, sonntags der Pizza Cheat Day und montags ab zum healthy Poké Bowl. Das alles ist bereits Fusion, denn Fusion bedeutet so viel wie **Geschmäcker unterschiedlicher Kulturen zu verbinden** und dadurch entstehen wiederum neue Kreationen. Auch unsere geliebten Poké Bowls sind nichts anderes als die Verschmelzung von kalifornischer und hawaiianischer Kulinarik. Also sind nicht nur die Gerichte selbst Fusion zuzuschreiben, sondern auch mittlerweile unser Essverhalten.

Social Media als Motor

TikTok macht den Fusionstrend den jüngeren Generationen extrem leicht zugänglich. Hier entstehen in Communitys schnell Kombis wie **Kimchi Fries, Burger-Pizza, Pancake Cereals oder Poké Burrito**. Diese Foodkreationen gehen viral.

Global Mixing bis zum Umfallen

Asien hat die Nase vorn

Dabei sind es oft asiatische Gewürze und Zubereitungsarten, die mit europäischen, mexikanischen, amerikanischen oder italienischen Klassikern fusionieren. Um den Hype von asiatischen Einflüssen wusste schon früh **Sternkoch Klaus Brunmayr** aus Tirol. Er entwickelte das **Konzept der Lucy Wang-Restaurants**. Auf der Karte stehen in Ischgl und Portals Nous Gerichte wie misoglierte Aubergine mit Sesam und Kräutern oder Bauernente mit Kimchikraut, Erdnüssen, Mango & Enten-Jus.

Achtung Spoiler:

Was in Europa viele nicht wissen, ist, dass die Japaner Tempura (Frittieren in Öl) von portugiesischen Kaufleuten abgeschaut haben und das Grillen am Teppanyaki wurde bereits **nach dem 2. Weltkrieg** von der amerikanischen Besatzungsmacht entwickelt. Geschichten und Erkenntnisse wie diese sind es, die Fusion einen **unerschöpflichen Spannungsbogen** verleihen und bereits viel früher ungeahnt trendweisend waren.

So viel zu einem immer stärker werdenden Foodtrend im Zeitalter von Globalisierung und Kochen über den Tellerrand hinweg.

Für mehr Abwechslung auf dem Teller –

Die vielseitigen Beilagen von BÜRGER Profiküche.



HALUSKY KARTOFFELKNÖPFLE



TOMATENSPÄTZLE



DINKELKNÖPFLE

Ihre Vorteile:

- Greifen relevante Geschmacks-Trends auf
- Schnell zubereitet und einfach im Handling
- Vielseitig einsetzbar als Beilage oder vegetarisches Hauptgericht



SWISS
DESIGNED



ÄCHT GENUSS. NULL FLEISCH.



Das THE GREEN MOUNTAIN Foodservice Sortiment ist exklusiv über den Grosshandel erhältlich.



Follow us on

www.thegreenmountain-foodservice.com

VEGANUARY

Unsere Seafood- und Fischsortimente für Ihren Erfolg



Qualität ✓

Transparenz ✓

Vielfalt ✓

Kompetenz ✓

Service ✓

gekühlt und tiefgekühlt

Marken und Eigenmarken



HAAK & CHRIST
WORLD OF SEAFOOD

PRIMUS



Qualitäts-Hähnchen

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



HEIMER
Wild | Geflügel | Tiefkühlkost

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



Fertig zum Füllen
seit 1967

Aperitifhäppchen



Hauptspeise



Nachtspeise



pidy.com



CONVENIENCE – TABU ODER GEIL?!

Dass wir darüber überhaupt noch diskutieren müssen! Für was steht der Begriff Convenience heute denn? Für Unterstützung, Top-Qualität und Lösungen. Für eine Haltung. Der alte Eindruck von ungesundem, zuckerhaltigem und fettigem Essen voller Konservierungsstoffe ist dermaßen old-school, dass man sich fragt, ob man überhaupt am Weltgeschehen bzw. Leben teilnimmt. Aufwachen ist angesagt! Convenience ist gesellschaftsfähiges Muss.

Heute sind Convenience-Produkte von Nachhaltigkeit, Regionalität, Geschmack, Textur und vielen Gesundheitsaspekten geprägt. Der letzte Schliff in Sachen regionaler Vorlieben, der bleibt Köchen vorbehalten. Convenience bezeichnet **unübertreffliche und konstante Qualität**. Null Schnibbeln, Putzen, Kochen, Zeitdruck und adé Personalnot.

High Convenience ist der **Nonplus-ultra-Gamechanger**. Möglichst alle Bedürfnisse von Köchen und Konsumenten werden beachtet und es wird wie bei Oma oder im Lieblings-Fine-Dining vorgekocht. Wir zitieren in diesem Zusammenhang die Legende Joël Robuchon, der einst sagte:

**„JE EINFACHER DAS ESSEN,
UMSO SCHWIERIGER IST ES,
DIES ZUZUBEREITEN.“**

Es ist oft so schwierig, den einfachsten und doch besten Geschmack einzufangen und nachzukochen. Stunden voller Experimente und Fragezeichen gehen meist in der Küche drauf und am Ende schmeckt es doch nicht so, wie man es in Erinnerung hat von damals. Genau **hier setzt High Convenience an** und löst das Problem.

Genug erklärt: Auf den folgenden Seiten zeigen wir euch auf, dass Dose nicht gleich faul bedeutet, Convenience einen komplett anderen historischen Hintergrund hat als den, den ihr bestimmt denkt, und so unterschiedlich rund um den Globus ins Leben integriert wird. Eins sei euch gesagt:

**Convenience ist geil,
Convenience ist Haltung,
Convenience ist CHANGE!**

ERST MAL EINE GRUNDLAGE SCHAFFEN ...

Kommen wir zur nackten Wahrheit von gegrilltem Dosenfleisch, Tütensuppe & der Geburtsstunde von Convenience. Wer hat's erfunden und wie sind wir die letzten Jahrzehnte mit der Erfindung von Haltbarkeit und Fix & Fertigprodukten umgegangen?

DIE SCHNELLE GESCHICHTE

Genau diese hatte rein gar nichts mit Fachkräftemangel, Budgetplanung und bequemen Lösungen zu tun. Es ging viel mehr darum, Männer Ende des 18. Jahrhunderts an der Front zu stärken. Ein französischer Zuckerbäcker namens Nicolas Appert erfand das Sterilisieren von Lebensmitteln. Nach dem Erhitzen der Mahlzeiten wurden erstmals Glasflaschen luftdicht verschlossen und somit ein Großteil der Vitamine konserviert. Wenig später gründete Appert eine Manufaktur, in der widerstandsfähigere Konserven aus Blech hergestellt wurden. Gehen wir weiter in das Zeitalter von Julius Maggi, der 1886 ein Suppenpulver aus Erbsen- und Bohnenmehl auf den Markt brachte und so Schweizer Fabrikarbeiter vor der Mangelernährung retten sollte.

GUT STATT BÖSE!

Nehmen wir jetzt die Erkenntnis der Konservierung, die Erfindung des Kühlschranks und die Entwicklung von Zusatzstoffen: Tadaa, Convenience kann nun richtig Fahrt aufnehmen. Was fällt euch auf? Convenience gibt es nicht erst seit der Erfindung des Fernsehers. Einst haben kluge Köpfe Hungersnot und Mangelernährung bekämpfen wollen, suchten Methoden für eine sichere Ernährung und dazu sollten diese erschwinglich sein. Convenience beschränkt sich also nicht auf Suppenwürfel, Fix-Produkte und Fast Food für Faule.

VIEL MEHR ALS BÜCHSE AUF!

In den letzten 20 Jahren hat sich doch so einiges getan. Nach dem Zeitalter von „Tüte auf, schnell und einfach“ hat sich die Art von Convenience weiterentwickelt. Wenig Zusatzstoffe bis hin zu keinen, Bio, neueste Verpackungen und der Anspruch an Qualität und Gusto haben sich um 180 Grad gedreht. Auch werden immer mehr regionale Ausgangsprodukte verwendet und der Anspruch ist heute sicher, schnell, hochwertig und gesund. Eben gekanntes Outsourcing in Gastroküchen statt Faulheit oder Unkreativität, wie manch einer noch altbacken behauptet.

Es kommt eben auf den Kontext an!



DU DENKST, DU KENNST CONVENIENCE?!

Es gibt tausende Convenience-Varianten und sind wir mal ehrlich, vieles, was wir ganz selbstverständlich nutzen oder aufreißen und essen, ist Convenience. Ob Grundstufe, Küchenfertig, Garfertig, Aufbereitetfertig, Regenerierfertig oder Ready-to-eat; man teilt das Gebiet von Fertigprodukten in Grade ein. Tja, sehen wir mal, was die Zukunft am liebsten aufischt und welche Chancen sich ergeben.

ÜBERZEUGUNGSTÄTER

Ob Gastronom, Händler oder Gast, wir alle profitieren von der Tatsache, dass die Entwicklung von Fertig- bzw. Halbfertigprodukten immer zeitgemäßer und interessanter wird. Selbst sonst so skeptische Vertreter von Bioware und Alles-ist-selbstgemacht sehen, dass sich Anforderungen an Küche und Zeitmanagement zunehmend verändern und Convenience-Produkte durch **neue sensorische Qualität** durchaus nachhaltige Lösungen sind. Die verschiedenen Grade bzw. Stufen können Frische, Farbe, Textur, Geruch und Vitamine erhalten. Zusätzlich können lästige zeitraubende Tätigkeiten wie Schnibbeln und stundenlanges Vorkochen gespart werden und es bleibt viel mehr Zeit für die schönen Dinge des Lebens bzw. der Küche.

WER PROFITIERT WO?

Bist du Bäcker, Metzger, besitzt einen Großhandel, hast einen Imbiss, ein Restaurant oder sitzt gerade über den Bestellungen für deine Kantine? Die Zeit ist jetzt reif, um vom **Ready-to-eat-Trend** zu profitieren. Einerseits werden bei Konsumenten immer mehr gesunde **To-go-Lösungen** gefragt, andererseits sind das Image und die Qualität von Convenience-Produkten mehr als aufpoliert. Wenn du ehrlich zu dir selbst bist, musst du dein Wissen mit all den neuen **High-Convenience-Produkten** auffrischen, denn diese kommen aus handwerklichen Manufakturen mit Herkunftsgarantie und keineswegs aus Fabriken mit langen Fließbändern.

Convenience nimmt uns nicht das Kochen ab, sondern bietet **Lösungen für mehr Lust beim Kochen**, mehr Rentabilität, Kostenersparnis bei Personal und Energie, weniger Küchenabfälle und mehr Zeit für das Wesentliche: nämlich den Geschmack und die Inszenierung.

WIR DEFINIEREN GRADE UND NACHFRAGE ANHAND VON BEISPIELEN:

- 0. GRUNDSTUFE 0 %**
Unbehandelte Ware wie z. B. ungewaschenes Obst und Gemüse oder Tierhälften. Bis Stufe 1 müssen diese gewaschen, geschält oder entbeint werden.
- 1. KÜCHENFERTIG 15 %**
Lebensmittel wie zerlegtes Fleisch oder gewaschenes Gemüse, die vor dem Kochen/Backen noch vorbereitet werden müssen. Bis Stufe 2 müssen diese portioniert oder zerkleinert werden.
- 2. GARFERTIG 30 %**
Portionierte, pfannenfertige Bratenstücke, geputzter Salat, vorgefertigte Teigwaren, Ready-to-cook-Food. Nur der Garprozess trennt diese Lebensmittel von Stufe 3.
- 3. AUFBEREITFERTIG 50 %**
Ob Puddingpulver, Salatdressings oder Instantpüree: Durch Beigabe von weiteren Zutaten ist die Stufe ratzfatzt fertig. Vor Stufe 4 steht nur noch das fertige Anrühren.
- 4. REGENERIERFERTIG 85 %**
Bei diesen klassischen Fertiggerichten und Menükomponenten fehlt lediglich die Wärme.
- 5. VERZEHRFERTIG 100 %**
Aufreißen, servieren! Ob Freshcut Salat, Dressings oder Saucen aus der Flasche.

PIMP IT LIKE A BOSS!

CONVE
NIENCE
KING

Ok, wir haben Grundwissen über Convenience aufgebaut und kommen jetzt zu den Menschen, die zu Recht sagen: „Convenience ist kein Tabu!“ Heiko Antoniewicz ist nicht nur ein unklassischer Koch, Autor, Ideengeber und Suchender. Er schaut realistisch und kritisch auf alltägliche Themen der Gastronomie. Stellen wir Sebastian Lege daneben, haben wir einen weiteren Foodexperten und Visionär an Bord, der einfach überall seinen extrascharfen Senf dazugibt.

Wird Convenience unterschätzt?

Es beginnt ja bereits dabei, dass das **Grundwissen** bei vielen falsch ist. Viele unterscheiden bei Convenience keine einzelnen Stufen. Es fehlt einfach an Aufklärung. Natürlich kann **Convenience 100 %** sein, aber denk doch mal an Tomatenmark: Auch 100 % und wer nutzt es nicht?! In Asien geht man ganz anders mit dem Thema um. Hierzulande es die Wenigsten richtig geil dazu zu stehen.

Gehen Fine Dining und Convenience in Kombination?

Natürlich. Ich finde beides ist **kein Ausschlusskriterium oder Stilbruch**. Es kommt immer wieder auf den Anspruch des Einzelnen und des Betriebes an. In einer Mensa z. B. hinterfragt keiner, ob die Fischstäbchen selbstgemacht sind. In einer Fine-Dining-Location kann man natürlich tolle hochwertige Fruchtpürees einsetzen.

Was muss sich in den Köpfen der Szene ändern?

Convenience müsste ein fester Bestandteil der Ausbildung werden. Es sollten Unterschiede aufgezeigt werden und was man mit diesem Convenience-Produkt machen kann. Du kannst alles nochmal in die Hand nehmen und das **Produkt zu DEINEM machen**. Wir müssen den jungen Menschen aufzeigen, dass Convenience-Produkte keinen schlechten Ursprung haben müssen und so viele Möglichkeiten bieten. Aus meiner Arbeit mit vielen Industriekunden habe ich noch nie ein schlechtes Grundprodukt gesehen.



Heiko Antoniewicz

Convenience: Tabu oder geil?

Es gibt richtig geile Convenience, die minimal verarbeitet ist. Hochverarbeitete Produkte können sehr **zutatenintensiv** sein. Es gibt heute aber so tolle Manufakturprodukte und lässt uns doch mit denen einfach weiter an der Gastronomie **Spaß haben**. Auch Instant ist kein Tabu mehr.

Immer noch No-Go bei guten Köchen?

Die persönliche **kulinarische Eitelkeit** sollte man hier mal direkt ablegen. Die Leute, die sich immer selbst mit Goldstaub bepudern, sind die, die als erste Pleite machen. **Wirtschaftlichkeit und Arbeitsplätze erhalten** ist jetzt viel wichtiger als in Schönheit sterben. Man sollte gewisse Produkte in gewissen Aggregatzuständen verwenden, um nicht zu kostenintensiv zu sein. Wir werden nächstes Jahr die Hälfte der 1–2-Sterne Läden absaufen sehen, weil es sich mal mehr Menschen leisten konnten, dort essen zu gehen.

Weiterer Vorteil von Convenience?

Der Satz, den keiner aus der 2–3-Sternküche hören will: **Jeder bewegt sich auf einem schmalen Grad der Deklaration**, denn viele verwenden molekulare Produkte für Texturen, die E-Nummern enthalten. Convenience hingegen ist deklaratorisch **extrem sexy und offen**. Übrigens merke dir: Gefrorene Produkte wie Garnelen, Sardinen, Lamm, Gemüse und Obst sind einfach geil in der Weiterverarbeitung. Diese TK-Zutaten sind stabil und der Energieaufwand wie eigene Mitarbeiter, Transport und Zeitaufwand werden minimiert.



Sebastian Lege



HEUT SCHON WAS AUFGERISSEN?

Man nehme eine Küche eines Gasthauses, eines angesagten Boutique-Hotels oder einer Kantine. Egal wo, überall herrschen Personalmangel, Kostendruck, Effizienz und Zeitdruck. Ein Rattenschwanz von Herausforderungen und immer wieder neu aufploppenden Problemen. Grund genug bei dem Begriff High Convenience jetzt die Ohren zu spitzen!

ALLES UNTER EINEM HUT?

Die bedingungslose Liebe zu Frische und Qualität beschäftigt jeden, der echt gutes und leckeres Essen servieren möchte. Regionalität und einmaliger Geschmack sind weitere Komponenten. Ok, wenn wir jetzt aber die Ist-Situation betrachten, kommen wir schnell ins Schwitzen. Denn wie allen Ansprüchen gerecht werden, wenn man zeitgleich krankes Personal oder wenig bis gar kein Personal in der Küche zu managen hat? Hey, und da wären noch die ach so schmackhaften Betriebskosten, die auch regelmäßig „Hier!“ schreien. Dir steht das Wasser also bis zum Hals? Dann eilt Hilfe.

DER NEUE HOMIE AM CONVENIENCE-HIMMEL

Bitte was? Ja, die Homestyle Edition. Mehr Home geht da gar nicht, denn wer einmal eins der unendlich leckeren Manufaktur-Produkte probiert hat, der erkennt, dass es selbstgekocht vor Ort kaum besser geht. Die Messlatte bei der Herstellung ist dermaßen hoch, da wird das fehlende Personal zum Null-Problem. Auch ungelernete Kräfte können jetzt kinderleicht die tollsten Gerichte mit High Convenience konstant zaubern, denn in der Manufaktur von Homestyle Edition wurde bereits von Profi-Köchen vorgewürzt. Pluspunkt: Durch das Schockfrostern und Garen bei niedriger Temperatur, bleiben nahezu alle Vitamine und Nährstoffe in den Gerichten erhalten und künstliche Zusatzstoffe haben sowieso nix drin zu suchen.



WIE IST DAS MIT DER KOHLE?

Im Angebot sind Suppen, Saucen, Rind & Kalb, Schwein, Geflügel, Sous-Vide, Streetfood, Wild, Pastasaucen und klassische Beilagen wie Rotkraut oder schwäbische Gemüseaultaschen. Breit aufgestellt. Entscheidest du dich jetzt für Zutaten, die sowieso auf deiner Speisekarte stehen, verringerst du mit High Convenience deine Warenkosten erheblich. Auch die Umwelt freut sich, denn dein Warenverlust wird optimiert, die Beschaffungskosten minimiert und du bist wieder im Spiel von Rentabilität. Was du aus der großen Range an High-Convenience-Produkten machst, das bleibt dir überlassen, denn DU BIST DER BOSS! Du verfeinerst nach Lust und Laune und machst aus allem deine ganz persönliche Tellerstory.

DU BIST DER BOSS

UND WIE VIEL VERTRÄGST DU?

Andere Länder, andere Sitten. Genau das trifft auch auf das Thema Convenience zu, denn gesellschaftsfähig ist es in den Köpfen vieler nur bis zu einem gewissen Grad. Wir führen nach wie vor einen kleinen inneren Krieg zwischen den Bezeichnungen „unterstützend“ und „faul“. Ob Asien oder USA genauso skeptisch sind und sich nur langsam wandeln?

Umsatz 2022: etwa 59,42 Mrd. €
Pro-Kopf-Konsum 2022: etwa 19,17 kg

Im dicht besiedelten Japan gibt es mehr als 50.000 Convenience Stores, sogenannte „Konbini“. Allein in Tokio gibt es 7.000 davon! Die Japaner kaufen dort selbstverständlich ihre Lunchboxen, Getränke und alles andere. Neben Reisbällchen, belegten Brötchen und vielem mehr gibt es oft lokale Delikatessen und eine große saisonale Auswahl – alles Convenience-Food!

WIE MACHEN'S DIE FRANZOSEN?

Umsatz 2022: etwa 8,13 Mrd. €
Pro-Kopf-Konsum 2022: etwa 15,55 kg

Dass Franzosen die Anführer in Sachen feinem Genuss sind, ist kein Geheimnis. Sie heben Convenience einfach in den Luxushimmel. Nicht nur der „Koch des Jahrhunderts“ Joël Robuchon – leider verstorben, aber insgesamt Träger von 32 Michelin-Sternen – zeigte schon früh in seinen Restaurants „L'Atelier“, wie hervorragend Convenience ist. Gäste können hier zumindest bei der Vollen- dung der Gerichte live an einer großen Theke zusehen. Eins davon ist im legendären, luxuriösen Publicisdrugstore am oberen Ende der Champs-Élysées untergebracht.

AB ÜBER DEN TEICH / USA

Umsatz 2022: etwa 43,30 Mrd. €
Pro-Kopf-Konsum 2022: etwa 17,55 kg

In USA entwickelte der Amerikaner Gerry Thomas in den 1950er-Jahren ein portioniertes Menü für eine Person in einer Aluminiumschale, die nur noch erhitzt werden musste – das Convenience Food der Neuzeit war geboren. In Amerika wird mehr und mehr Convenience Food verwendet, dennoch ist der Verbrauch viel geringer als in Asien.

TJA, UND WIE SCHAUT'S IM VERGLEICH BEI UNS AUS?

Laut einem Bericht der Unternehmensberatung Deloitte ist der Markt für Convenience-Produkte in Deutschland relativ wenig entwickelt. Es wird aber von einem Marktwachstum von 13 % in den kommenden drei Jahren ausgegangen. Woran das liegt?

Es könnte an Urbanität und Vertrauen liegen. Letzteres ist menschlich täglich zu beobachten, denn Deutsche sind grundsätzlich skeptischer als viele andere Nationen. Doch, aufgrund der neuen Lebensstile und des zunehmend herausfordernden Alltags, schauen Gastronomen und Verbraucher auch hierzulande, wie man im täglichen Kampf des Großstadtdschungels Zeit sparen kann und sich gleichzeitig das Leben erleichtern und gesünder gestalten kann.





BEREIT FÜR EIN BISSCHEN ZUKUNFTSTALK?

Mach's dir bequem und lies, was morgen auf den Teller kommt: Die Zukunftstrends beim Essen gehen klar in Richtung High Convenience! 58 % der Verbraucher kaufen heute ganz selbstverständlich Snacks oder to go, um reguläre Mahlzeiten zu ersetzen.* 90 % aller Küchen im Außer-Haus-Markt nutzen bereits Convenience Produkte in allen Varianten.

MEHR SINGLES UND SENIOREN ...

... gleich mehr Convenience-Nachfrage?! Gab es im Jahr 2000 knapp 14,4 Millionen Singlehaushalte in Deutschland, so sind es 2021 schon 18,4 Millionen. Betrachtet man jetzt das Altersgefälle, so sieht man zunehmend Senioren. Alleine von 2011 bis 2021 ist die Gruppe der über 60-Jährigen von 26 auf fast 30 % gewachsen. (Quelle: Statistisches Bundesamt)

JETZT GEHT'S RICHTUNG GLASKUGEL

Werden wir älter, benötigen wir Hilfe und diese ist stets im Wandel und soll z. B. auch in Form von Essen auf Rädern, Essen in medizinischen Einrichtungen oder Altersheimen schmecken. Mit Hochdruck wird daher an High-Convenience-Lösungen und Konsistenzen gearbeitet, die das Altern und Genesen „leckerer“ machen und positive Effekte auf den Körper haben.

„Neue Werte revolutionieren das schnelle Essen. Attribute wie regional, biologisch, saisonal, frisch, wenig verarbeitet, fleisch- und glutenfrei bereichern das kulinarische Angebot der schnellen Küche, Fast Good also. Slow Food wird schneller, zugänglicher und globaler durch neue, spannende Kreationen.“



Hanni Rützler,
Foodtrend-Expertin

NEW WORK – NEW FOOD RITUALS

Es leben und arbeiten immer mehr Menschen in Städten, da hier nicht nur vielfältigere Jobs angeboten werden, sondern die Lebensqualität oftmals eine ganz andere ist als auf dem Dorf. Auch arbeiten wir zunehmend in Zyklen, an unterschiedlichen Orten und so möchten wir auch zunehmend auswärts genießen.

WARUM HIGH CONVENIENCE DAS NONPLUSULTRA IST!

Warum wir im Außer-Haus-Markt in Zukunft nicht mehr um High Convenience vorbeikommen, hat viele Gründe:

1. PERSONALMANGEL

Ja, ein leidiges Thema, aber Fakt.

2. KOSTEN

Überall explodieren Energiepreise, Einkaufspreise, aber weitergeben an die Gäste kann man nicht jeden Cent. Zwar mögen manche Produkte im ersten Moment teurer erscheinen, sie sparen jedoch Personal- und Sachkosten und lassen besser kalkulieren.

3. NACHHALTIGKEIT

Du kannst dich bei vorportionierten Komponenten auf die benötigte Menge beschränken. Jährlich fallen in Deutschland rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an. 6 Millionen davon in Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Das muss nicht sein!

4. QUALITÄT

High Convenience revolutioniert den Fast-Food-Markt. Es wird auf regionale und saisonale Zutaten, weniger Verarbeitung und „frei von“ gesetzt.

*Convenience YouGov Studie

FVZ CONVENIENCE
EINFACH. ECHTER GENUSS!

GÄSTE-GLÜCK Lieblings-Schnitzel

...wie selbstgemacht!



DEUTSCHLANDS NR. 1 IN TK-SCHNITZEL

- in 4 Minuten vom Froster auf den Teller
- soufflierende Panade mit Ei
- keine wasserbindenden Zusatzstoffe



In vielen Grammaturen erhältlich.
Weitere Infos: www.fvz-link.de/lieblingsschnitzel

NASCHKATZEN AUFGEPASST!

JETZT NEU VON

Cuisine ★★★
Noblesse



Apfel-Streuselkuchen



Käsekuchen



Aprikosenkuchen

FOLGE UNS AUF:

f i #INTERGAST



ORIGINAL PHILADELPHIA PROFESSIONAL

Milka

Das perfekte Paar für doppelten Genuss



Milka Haselnusscreme mit Rapsöl

- ✓ Extra cremig
- ✓ Extra streichzart

Starke Marken für Ihr Frühstücksbuffet

- ✓ Portionsverpackung: Hygienisch & sicher kalkulierbar
- ✓ Extra streichzart & cremig



Philadelphia 60x 16,67g



Milka Haselnusscreme 150x15g



Milka

TOBLERONE

OREO

TUC

PHILADELPHIA

Milka

Mondelēz International
SNACKING MADE RIGHT

**schirmer
kaffee**  since 1854

Die ganze
Welt
**IN EINER
TASSE**



KAFFEEGENUSS AUS DORTMUND.
WWW.SCHIRMER-KAFFEE.DE

Pomito
**100 % italienische
Tomaten!**



Täglich frisch geerntet & sofort verarbeitet
Wir garantieren eine Herstellung aller Produkte innerhalb
von 24 Stunden nach der Ernte.
So bleibt der Geschmack unserer Tomaten
vollständig erhalten.

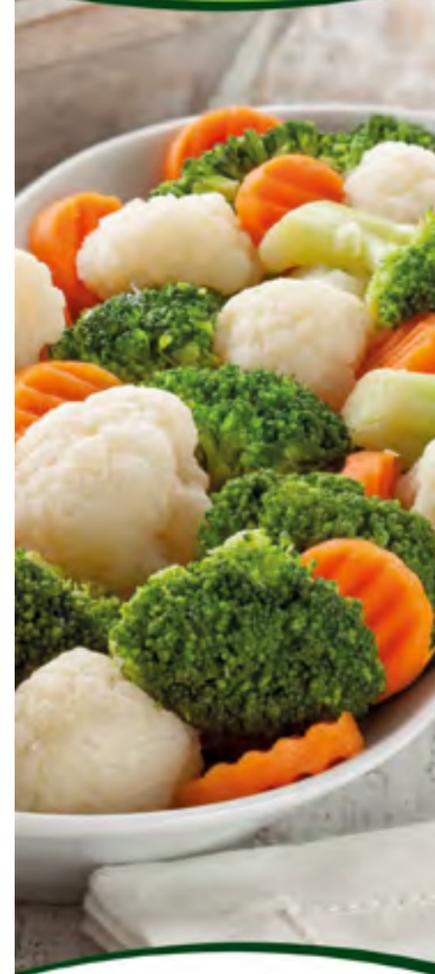
Rezept-Idee:
**Rigatoni mit Balsamico-
Tomatensauce**



www.pomito.de

Oerlemans
INSPIRED BY NATURE

*Ihr Partner
für frisches
Tiefkühlgemüse*



info@oerlemans-foods.nl
www.oerlemans-foods.nl

Virto
group

UNSER VEGANES
SORTIMENT

**DER PURE
GENUSS:
NATÜRLICH
VEGAN!**



VEGAN

- **VEGAN BLEIBT TREND:** Vegane Backwaren mit großer Nachfrage
- **NATÜRLICH LECKER** in den beliebtesten Geschmacksrichtungen *Schokolade, Blaubeere und Erdbeere*
- **HOCHWERTIGE ZUTATEN** wie echte Belgische Schokolade oder fruchtige Blaubeeren
- **OHNE IST BESSER:** Vegane Muffins ohne Palmöl und vegane Donuts und Cookies mit *nachhaltigem Palmöl* – alle mit Clean Label-Rezeptur

Baker & Baker
WE ARE AMERICAN BAKERY

BAKER & BAKER Germany GmbH
Service Line: 04 21 - 35 02 830
www.baker-baker.de

Lotus
Since 1932
Biscoff



**WETTEN, DU KANNST
NICHT WIDERSTEHEN?!**

- KNUSPRIGE CRUMBS UND CREMIGE TOPPING-SAUCE HERGESTELLT AUS DEM BELIEBTESTEN BISCOFF KAREMELLECKEN
- EINZIGARTIG IM GESCHMACK
- 100% VEGAN
- OHNE ZUSATZ VON AROMEN, OHNE FARBSTOFFE

ZUM TIRAMISU REZEPT
MIT LOTUS BISCOFF



Lotus Biscoff
Crumbs
8 x 750g

Lotus Biscoff
Topping Sauce
8 x 1kg

Lotus Biscoff
Keks
300 x 1 Stk.

info@lotusbakeries.de

BIRNEN MIT UMDREHUNG

IN WEIHNACHTLICHEM PORTWEIN-SUD



GULASCH GOES WILD

HIRSCHGULASCH IN WACHOLDERRAHM
PIMP IT UP: PILZMISCHUNG MIT BUMS



MUTTIS ROTKRAUT

ROTKRAUT
PIMP IT UP: CASSIS & RISOTTOREIS



SERVIETTEN-KNÖDEL

DIE PERFEKTE RESTE-
VERWERTUNG AUS BREZEN

MIX IT WILD!

Es duftet nach Heimat. Genauso easy wie Schmorde, kannst auch du jetzt die heißesten Gamechanger deinen Gästen brühwarm und wild abgeschmeckt servieren. Kombiniere frei und so wie du willst, denn mit Homestyle Edition BIST DU DER BOSS!



SCHMORDE
KOCHT ...



Homestyle
EDITION

Cuisine ★★★
Noblesse



Homestyle
EDITION

Cuisine ★★★
Noblesse

REHRAGOUT RENDEZVOUS

REHRAGOUT IN PREISEL-
BEER-PFEFFERSAUCE
PIMP IT UP:
PILZMISCHUNG MIT
BUMS & SALTY
APFELSPALTEN

ALLE ZUTATEN
UND DAS HOW-TO
GIBT'S HIER!





5 FRAGEN / 5 ANTWORTEN:

Sauerbraten oder Rollmops?
Ganz klar Sauerbraten.

Wenn man stolpert, ... (führe den Satz zu Ende!)
... muss man eben einmal öfter aufstehen.

Drei Dinge, die du aus deiner Zeit im Internat mitgenommen hast?
Ich habe vieles aus der Internatszeit mitgenommen. Aber wenn ich mich auf die drei wichtigsten Dinge beschränken muss Demut, Disziplin und Kameradschaft.

Wein oder Bier?
Wein. Ganz besonders Weißwein.

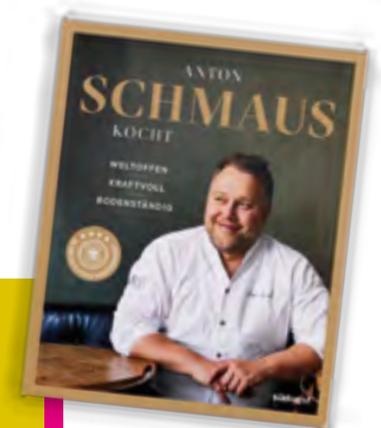
Welche Position hättest du auf dem Feld (Fußball)?
Rechter Verteidiger.

"SOLANGE ICH DENKEN KANN, HAT GASTRONOMIE MEIN LEBEN BESTIMMT."

Anton Schmaus

MEHR GEHT NED!

Gerade läuft alles auf Hochtouren, denn **Anton Schmaus** ist Koch für Manuel Neuer, Thomas Müller & Co. Die Balance zwischen **regional, saisonal, Proteinen, gesunden Fetten, Kohlenhydraten** und einer **kreativen Varianz** muss stimmen. Die Arbeit als **Koch der deutschen Fußball-Nationalmannschaft** ist das komplette Kontrastprogramm zu der in seinen Küchen. Geprägt wurde Anton in seiner Kindheit, denn sein Vater stand tagaus, tagein am Herd, die Oma hinter der Theke, mit der Schwester rannte er durch die Küche und das Leben drehte sich nur um das Wirtshaus, das Hotel und die Gäste. So ganz nebenbei hat er das **Sternelokal Storstadt**, eine traditionelle Sushibar namens Aska und ein nasty Fusion-Restaurant: Sticky Fingers in Regensburg. Irgendwo zwischen Kochen und Fußball treffen wir den Sternekoch und er verrät uns sogar 2 seiner neusten Rezepte aus seinem druckfrischen Buch.



ANTON SCHMAUS KOCHT –

WELTOFFEN – KRAFTVOLL – BODENSTÄNDIG

SÜDWEST VERLAG

TATAR VOM WOLFSBARSCH

MIT AUSTER



ZUTATEN:

für 4 Personen

WOLFSBARSCH-TATAR

6 Austern Fines de Claire
60 g Wolfsbarschfilet
Salz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Etwas Olivenöl
Abrieb und Saft von 1 Zitrone
Austernbärte

AUSTERNCRÈME

30 ml Eiweiß
30 ml Austernwasser
2 Austernmägen
20 ml Sushi Seasoning
2 g Salz
1 Messerspitze Xanthan
150 ml Pflanzenöl

TEMPURA-TEIG

50 g Mehl (Type 405)
50 g Speisestärke
5 g Salz
5 g Backpulver
125 ml Sprudelwasser

ZUBEREITUNG:

Auf dem **CHEF TASTE Blog** nachlesen und easy nachkochen!



ZANDER

MIT SENF-CURRY



ZUTATEN:

für 4 Personen

ZANDER

500 g Zanderfilet mit Haut
Salz
20 ml Rapsöl

KORIANDERÖL

100 g frischer Koriander
100 ml Rapsöl

SENF-CURRY

10 g Ingwer
1/2 kleine Chilischote
3 g Knoblauch
10 g Korianderwurzel
3 g Kümmel
25 g süßer Senf
10 g scharfer Senf
10 g Senfsaat
15 g Meerrettich
20 ml Fischsauce
300 ml Kokosmilch
Limettensaft
Salz

MANGO

1 Mango
1/2 Limette
Salz
Piment d'Espelette
10 ml Olivenöl

SAUERKRAUT-SPITZ-KOHL-GEMÜSE

100 g Sauerkraut
100 g Spitzkohl
Salz
Schwarzer Pfeffer
Senf-Curry

ZUBEREITUNG:

Auf dem **CHEF TASTE Blog** nachlesen und easy nachkochen!



WIR SIND ECHTE LAND- FISCHE

DER ANSATZ:

MITTELMEERFISCHE AUS REGIONALER ZUCHT.

DER ANSPRUCH:

EINE UMWELTFREUNDLICHE AQUAKULTUR STATT VERSEUCHTER KÜSTENGEBIETE UND RIESIGER FUSSABDRÜCKE. GENAU DIES TREIBT DAS SAARLÄNDISCHE GRÜNDERTRIO AN. CAROLIN ACKERMANN UND IHRE CO-GRÜNDER CHRISTIAN STEINBACH UND KAI WAGNER ZÜCHTEN MEDITERRANE FISCHE MITTEN IN SAARBRÜCKEN-BURBACH.

UM DIE ECKE STATT VOM FRACHTER

Das junge Start-up hat sogenannte **Seawater Cubes** entwickelt. In ihnen ist es möglich, Mittelmeerfisch wie Dorade, Wolfsbarsch oder Barramundi zu züchten. Auf einer Stellfläche von 100 m² wird dieser **Cube aus recycelten, miteinander verbundenen Schiffscantainern** gebaut. In drei der Container schwimmen Fische nach Altersgruppen getrennt, im vierten ist die Technik untergebracht. Das innovative Automatisierungskonzept ermöglicht eine nahezu unbeobachtete Züchtung, in der alle Prozesse vollautomatisiert sind. Mechanische und biologische Filter gewährleisten eine enorm hohe Wasserqualität und das Ergebnis:

Die Fische schwimmen in klarem Salzwasser und wachsen völlig artgerecht auf. Ohne Stress, ohne Einsatz von Medikamenten.

DIE ÖKOBILANZ

Das Gründertrio fand sich über die Hochschule für Technik und Wissenschaft des Saarlandes. Mit anderem Blickwinkel und ohne Fachwirte für Fisch zu sein oder Biologen, achten sie auf ganz andere Punkte. Zum einen wollen sie es den Verbrauchern ermöglichen, auch **im Winter mediterran zu genießen, aber regional zu konsumieren**. Zum anderen bieten sie mit dieser kompakten Fischzuchtanlage auch ein Franchise für Landwirte, die auf der Suche nach neuen Verdienstmöglichkeiten sind und genau wie sie auf eine schonende, von Hand gefischte Zucht setzen.

Punkt drei: Weltweit gehen die kommerziell genutzten Fischbestände zurück. Eine Alternative daher sind die Cubes fernab der Meere.

KÖNNEN FISCHE SCHMERZEN HABEN?

Sprechen wir über Fische, drängt sich bei uns die Frage auf, ob Fische wirklich Gefühle und Schmerzen empfinden können. Nach aktuellem Forschungsstand verfügen Fische über eine sogenannte **Nozizeption**. Das bedeutet so viel wie die Fähigkeit, funktionelle Schmerzreize wahrzunehmen. Jedoch kann man diese nicht mit denen von Säugetieren gleichsetzen, wo Schmerzreize an die Großhirnrinde gesendet werden und sodann Gefühle eine große Rolle spielen.

Wir setzen **aus Achtung** vor diesen ungeklärten wissenschaftlichen Erkenntnissen auf eine enorm schonende und stressfreie Schlachtung mit **Elektro-Befäubung**. Nach dem Abfischen werden die ausgewählten Fische in einem speziell dafür vorgesehenen Behälter mit Strom betäubt. Die wahrnehmungslosen Tiere geben sie dann in eine Wanne mit Eiswasser, wo ihr Stoffwechsel nach einigen Minuten zum Erliegen kommt.

Diese **Zucht und Schlachtung ist sehr tierfreundlich** und schonend und sollte schon bald viel mehr Landwirte, Gastronomen und Konsumenten begeistern, denn so tragen alle zu verantwortungsvollem Konsum in guter Qualität bei.



WIR MÖCHTEN MIT UNSERER NACHHALTIGEN FISCHZUCHTANLAGE DAZU BEITRAGEN, DASS DIE ERDE GESÜNDER UND ÜBERLEBENSFÄHIGER WIRD.

Christian, Carolin & Kai

GANZ EINFACH STARK!

Im Maerz & Maerz verbinden der ehemals jüngste Sternekoch Deutschlands – Benjamin Maerz (heute 34) – und sein Bruder Christian „Heim und Fernweh“ miteinander. Sie servieren Küche auf höchstem Niveau. Gewollt ungewollt reingerutscht in den elterlichen Betrieb, nach einem Schicksalsschlag, Hindernissen und einem Studium in Food Management würde er trotz allem alles wieder genauso machen. Obwohl Kochen für ihn zu Beginn nur ein notwendiges Mittel zum Zweck war und er früh zu Verantwortung gezwungen wurde, entwickelte er so eine ganz eigene Leidenschaft und einen Biss, der kaum in der Branche zu sehen ist. Finden wir stark!



SIGNATURE DISH
BY BENJAMIN MAERZ

Blaue Garnele aus der Region | Rettichgewächs | Bohnen

Was wollte Klein Benjamin werden?

Die Antwort ist relativ komplex, da ich im Betrieb meiner Eltern aufwuchs. Da ich damals gesehen hatte, wie hart Gastronomie ist, wollte ich etwas ganz anderes machen. Archäologie oder Paläontologie waren tatsächlich meine Wunschfachgebiete. Aber es haben schnell viele Bekannte davon abgeraten, da Berufe in diesem Segment keine große Zukunft haben.

Drei Worte, die dich beschreiben?

Ich denke mal: Bodenständig steht an erster Stelle. Ich hasse es, wenn Leute aufgrund von Erfolg oder Sternen abheben. Dazu gesellt sich Leidenschaft. Nur mit dieser plus Fleiß und Herzblut schaffst du ein gewisses Küchenniveau. Ungeduld wäre das dritte Wort. Ich bin sehr ehrgeizig und ungeduldig, um meine Hindernisse auf dem Weg zu meinen Zielen schnellstmöglich wegzuräumen.

Du bist viel unterwegs. Letztens wieder auf der AIDA. Was bedeutet für dich Zuhause?

Mich hat es schon immer in die Welt hinausgezogen, um fremde Kulturen, Kochtechniken, Aromen und Zutaten kennenzulernen. Für mich persönlich ist Zuhause meine Region, in der ich aufgewachsen bin. Die Verbundenheit zu den Lieferanten, die Verwurzelung zu der Region, den Weinanbaugebieten und dem Rhein-Neckar-Tal erzeugen gemeinsam mein Gefühl von Heimat.

Typ Wein oder Bier?

Tatsächlich trinke ich fast keinen Alkohol. Mich interessiert gerade viel mehr das Thema Getränkebegleitung im Restaurant ohne Alkohol. Tee, Kräuter, Gemüse, Säfte, Fermentation, Essig etc. sind so kreativ. Das Getränk sollte kein Sättigungsgefühl erzeugen.

Wie stehst du zu Convenience in der Küche? Selbstvorgefertigt bis hin zur Dose ...

Natürlich haben wir in Maerz & Maerz den Anspruch alles selbst zu machen. Die Frage ist allerdings, wie definiert man Convenience? Auch Sahne, Butter, H-Milch etc. sind Convenience strenggenommen, wenn sie nicht sofort von der Kuh kommen. Natürlich greifen wir da zurück auf hochwertige fertige Marmeladen oder Müslimischungen. Oder wir kooperieren mit ortsansässigen Bäckereien und Metzgereien, die uns eben Arbeit abnehmen, weil sie einfach ihr Handwerk gelernt haben.



UNSER SIGNATURE DISH der Ausgabe könnt ihr in eurer eigenen Küche nachzaubern. Das Rezept dazu gibt's im **CHEF TASTE Blog**



GERÜHRT

GESCHÜTTELT &



www.nicshanker.de

www.instagram.com/nic_shanker

Diese Worte treffen seit Nic Shanker nicht mehr nur auf 007 zu. Wir waren bei unserem Interview mit dem smarten Bartender – bekannt durch TV-Formate wie First Dates mit Roland Trettl – bei so manchen Momenten echt gerührt und ja, auch schütteln musste man sich bei einigen Gedanken. Aber lest selbst und wenn ihr alles wissen wollt, klickt euch online im CHEF TASTE Blog rein!

Bei den zahlreichen Jobtiteln heutzutage stellt sich die Frage: Bartender, Barkeeper oder Mixologe?

Ich sage gern Bartender und Mixologe, denn der Barkeeper ist meist zeitgleich auch der Barbesitzer. Da ich momentan aber keine physische Bar selbst führe, sind die anderen beiden Jobtitel richtiger.

Kannst du dich an deinen ersten Signature Drink erinnern?

Puh, das muss 2000/2001 gewesen sein. Er war sogar alkoholfrei und hieß Sherbet (zu deutsch Brause). Wenn du mich so fragst, bestand er aus Orangensaft, Ananassaft, Zitrone, Limette, Kokos, Grenadine, Tonic. Das waren echt Old-school-Zeiten. 😊

Klingt lecker. Damals gab es ewig lange Cocktailkarten. Heute sieht man diese nicht mehr. Woran liegt das? Sind Gäste nicht mehr experimentierfreudig?

Ich würde eher das Gegenteil behaupten. Die Gäste sind verrückter geworden. Es gibt nichts, was es nicht gibt. Drinks sind wie eine Analogie zu Restaurants. Dort findet man es auch nicht cool oder es spricht nicht von Qualität, wenn man 100 Gerichte auf der Karte wählen kann. Man geht heute eher mit ganz persönlichen Signature Drinks hausieren und das macht dann eine Bar aus. Standards muss man nicht mehr auf die Karte packen. Einfach danach fragen oder eben von der Karte inspirieren lassen. Aus der Sicht als Cocktail-Caterer merkt man aber auch immer wieder, dass die verrücktesten Sachen bei Events gar nicht gefragt sind. Da kommen Wünsche wie Sex on the Beach oder Mojito.

„MÜSSTE ICH MICH FÜR EINEN DRINK ENTSCHEIDEN. WÄRE DIES EIN NEGRONI. OB KLASSISCH ODER MIT TWIST.“

Gibt es Drinks, die du vermisst?

Ein Prinz of Wales z. B. serviert in einem Silberbecher. Die Basis ist Cognac. Leider ist Cognac generell nicht mehr so wertgeschätzt. Ich weiß gar nicht, wann das letzte Mal ein Gast bei mir Cognac bestellt hat. Dabei liebe ich die Spirituose. Dieser Geruch erinnert sofort an eine urige alte Holzbar.

Wie wichtig ist der Name bei einem Drink?

Schon sehr wichtig. Das ist wie wenn man eine Barkarte durchgeht. Der Name springt dich als erstes an. Natürlich muss der Inhalt dann auch stimmen, aber selbst ein Filmtitel oder ein Buchcover ziehen einen rein oder eben nicht.

Lass uns über Gäste reden ... Du hast mit Paradiesvögeln, Cholerikern, Stressgeplagten zu tun. Wie hast du deinen Weg zwischen Humor, Zuhören und Ratschlägen gefunden?

Ich glaube, dass die Grundvoraussetzung erst einmal da sein muss: Menschen lieben. Man darf vieles nicht zu ernst nehmen und man muss ein Feingefühl dafür haben, wann du zu reden hast und wann nicht. Es kann sein, dass ein Gast allein an die Bar kommt. Aber dies gibt dir kein Recht, diesen zu entertainen. Er möchte vielleicht nur abschalten.

Haben sich die Gäste verändert?

Ich würde sagen, der Anspruch der Gäste ist gestiegen. Das liegt daran, dass das Wissen auch gestiegen ist. Heute kommt der Gast und fragt nach den Sorten von Gin, nach verschiedenen Gläsern, verschiedenen Tonics etc. Dann hast du erst einmal 10 Min. gesprochen, bevor du überhaupt den Drink gemixt hast. Das zeigt, dass der Gast sich mit der Materie befasst und einen Sinn für Qualität hat. Was allerdings nervt, wenn jemand denkt, er weiß alles besser.

Lustigste Situation?

Oh, das war damals auf dem deutschen Fernsehpreis. Einer meiner ersten Jobs. Ich hatte für einen Cocktail-Caterer gearbeitet, der sich in den Zeiten verschätzt hatte. Plötzlich wurde der rote Teppich ausgerollt, aber meine Limettenkisten standen noch im Weg. Ich musste also ganz fix dafür sorgen, dass sie vom roten Teppich verschwinden und habe sie hinter mein Rückbuffet geschmissen. Dort standen aber damals zig Spotlights und nicht wie heute LEDs. Die Kisten standen genau davor. Birgit Schrowange etc. kamen über den Teppich, die Kameras blitzten, auf einmal roch es merkwürdig. Ich drehte mich um und alle Kartons brannten samt 3 Meter hoher Stichflamme. Voller Panik schrie ich „Feuer“ und warf einfach das gesamte 100 kg schwere Crushed Ice über die Flammen. Somit gab es warme Drinks.

Fragst du dich manchmal, was wäre wenn?

Witzig, dass du das sagst, genau diese Situation hatte ich letztens. Ich bin froh, meinen Weg gegangen zu sein. Ich habe glaube alles richtig und mein Hobby zum Beruf gemacht. Viele sehen ihre Arbeit als Zweck an, um das tun zu können, was sie in ihrer wenigen Freizeit danach erst glücklich macht.

Das volle Interview mit Nic gibt's im CHEF TASTE Blog



AHDI

Algen sind ein Feuerwerk aus Mineralien, Vitaminen und Spurenelementen. Genau deshalb werden sie auch das **klimafreundliche Superfood** schlechthin genannt. Doch warum sind Meeresspaghetti und Co. so zukunftsweisend für unsere Ernährung? Algen sind vielfältig in Geschmack und Textur, lange haltbar und spielen in der Produktion fermentierter Lebensmittel und kultivierter Fleisch- und Fischprodukte eine zunehmend wichtigere Rolle. Klar, dass die Aquakultur von Meeressalgen da zu den am schnellsten wachsenden Lebensmittelsektoren der Welt gehört. **8–10 % Steigerung des Produktionsvolumens jährlich** sprechen für sich.

ROHSTOFF DER ZUKUNFT

Wie steht's mit der Gesundheit? Bis heute geht man davon aus, dass Algen die einzige **rein pflanzliche Vitamin-B12-Quelle** sind. Doch **Augen auf**, nicht alle B12-Vitamine sind für den Menschen verwertbar. Bei der Trocknung werden einige aktive leider inaktiv und bringen nicht den gewünschten Effekt. Von den essbaren Algen weisen bekanntlich **Nori** und **Seegras** hohe Gehalte auf. Ok, und wie steht's mit der Konkurrenz für Gelatine? Bekannte Phykokolloide oder sagen wir Ballaststoffarten aus Algen gewonnen sind Alginat, Agar-Agar und Carrageen. Hinzu kommt, dass Algen bis zu **30-mal schneller als Landpflanzen** wachsen und ohne Dünger auskommen.



Wie du das Powergemüse aus dem Meer auf der Speisekarte einbindest, erfährst du im **CHEF TASTE** Blog.

Unterbesezt?

Starke Saucen – trotz fehlender Kräfte! Gastronomie und Hotellerie fehlen die Kräfte, aber nicht der Wille.

Köstlichkeiten zaubern ist derzeit nicht die einzig gefragte Küchenkunst. Wahre Akrobatik erfordert der verschärfte Personalmangel, denn viele Stellen bleiben offen oder müssen durch ungelernetes Personal besetzt werden. Somit geraten Zeitpläne und Qualitätsansprüche ins Wanken. Hinzu kommen noch die steigenden Kosten durch aktuelle Krisen. Es müssen neue Routinen her: Eine Branche denkt um!

Auch mit weniger Personal Top-Gerichte zubereiten

Gute Saucen sind das Grundgerüst einer jeden Küche. Bei Personallücken

macht sich ein fehlender Saucier besonders bemerkbar. Knorr Professional zeigt, wie man mit hochwertigen Basisprodukten diese Lücke schließen kann. So wird in der Küche spürbar Zeit eingespart – aber nicht am Geschmack!

Einfache Arbeitsschritte

Raffinierte Basisprodukte bieten einen großen Vorteil vor allem bei unerfahrenem Personal, denn sie fügen sich nahtlos in die Arbeitsabläufe ein. Küchenchefs können dank der einfachen und geling sicheren Anwendung mit hoher Effizienz in der Küche rechnen und gewinnen dadurch mehr

Planungssicherheit. Ein einfaches Beispiel – mit der Nutzung von Knorr Professional pastösem Bratenjus, können ca. 85 Minuten bei der Zubereitung einer braunen Grundsauce eingespart werden. Eine helle Sauce gibt es von Lukull auch als sofort einsatzbereite Flüssigsauce. Sie bietet die Basis für vielfältige Anwendungen und eigene Kreationen und spart wertvolle Zeit und Frust in der Küche. Im Sortiment von Unilever Food Solutions & Langnese finden Sie für jede Küche das richtige Basisprodukt, ob für Fleischliebhaber oder auch für pflanzenbasierte Gerichte.

Zeitersparnis pro brauner Grundsauce: 85 Minuten!

Arbeitsaufwand Küche für Grundbasis braune Selfmade-Sauce = 90 Min.



Arbeitsaufwand mit Knorr Bratenjus-Sauce = 5 Min.



Portioniertes Fleisch zum Braten verwenden



Vorgegarte Kartoffeln nutzen und bei Bedarf nur noch vierteln



Bratenansatz mit Rotwein, Wasser und Knorr Bratenjus pastös ablöschen

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln in Rotweinjus



Hilfreiche Tipps zum Umgang mit Personalmangel:
[ufs.com/personalmangel](https://www.ufs.com/personalmangel)

WE
♥
ADRIA



Qualität, Vielfalt & Genuss
Alles für den guten Geschmack

THEMA DES MONATS:

WE ♥ SCHÄRFE

Schon mal was von Scoville gehört?

Diese Maßeinheit gibt Auskunft darüber, wie scharf ein Nahrungsmittel ist. Die Erforschung der Empfindlichkeit für Schärfe beim Menschen hat jüngst sogar zur Verleihung des Medizin-Nobelpreises geführt. ADRIA-Warenkunde klärt auf: Einfach „Colleague“ anklicken und Profi-Wissen sammeln.



WE-LOVE-ADRIA.COM

Sprehe
feinkost



...MMM LECKER!

Betriebsgastronomie, Restaurant, Außer-Haus?
Wir sind Ihr Partner für jede Gelegenheit!
Lassen Sie sich von unserer Geflügel-Vielfalt inspirieren.



WWW.SPREHE.DE

Abwechslung auf dem Speiseplan mit nur einer Zutat:
Der Nudelvielfalt von Jeremias.



Wie günstig, dass unsere Nudeln so vielfältig sind. Ob Spätzle, Mie-Nudeln oder Penne – Nudelliebhaber:innen kommen hier ganz sicher auf den Geschmack.

Neben den gängigen Formen bieten wir auch eine Vielzahl von Spezialitäten und Produktqualitäten wie Gourmet, Großküchen, Pasta, Bio oder Vollkorn. Mit unserer Nudelvielfalt in bester Qualität bringen Sie Abwechslung in Ihren Speiseplan und überraschen Ihre Gäste.

Die Zeiten mögen sich ändern – Jeremias-Nudeln schmecken immer und immer wieder anders lecker.

Jeremias
feine Nudelspezialitäten

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH
www.jeremias.com

GEERNTET, NICHT
GESCHLACHTET

DAS ERSTE VEGANE SCHNITZEL
VON FROSTA FOODSERVICE.



Erhältlich sind unsere 100% „plant-based“, aber sojafreien Schnitzel vom Feld in den Varianten 60 g, 110 g und 150 g. Aber auch für viele weitere vegetarische und vegane Produkte, für Fertig- sowie Fischgerichte und sogar für Frühstücks- und Dessertartikel sind wir seit vielen Jahren ein starker Partner für den Foodservice.

Kontaktieren Sie uns gerne unter untenstehenden Kontaktdaten, auch für Ihre persönlich gepackte Musterkiste!

Zur Musterboxbestellung



FROSTA
FOOD SERVICE

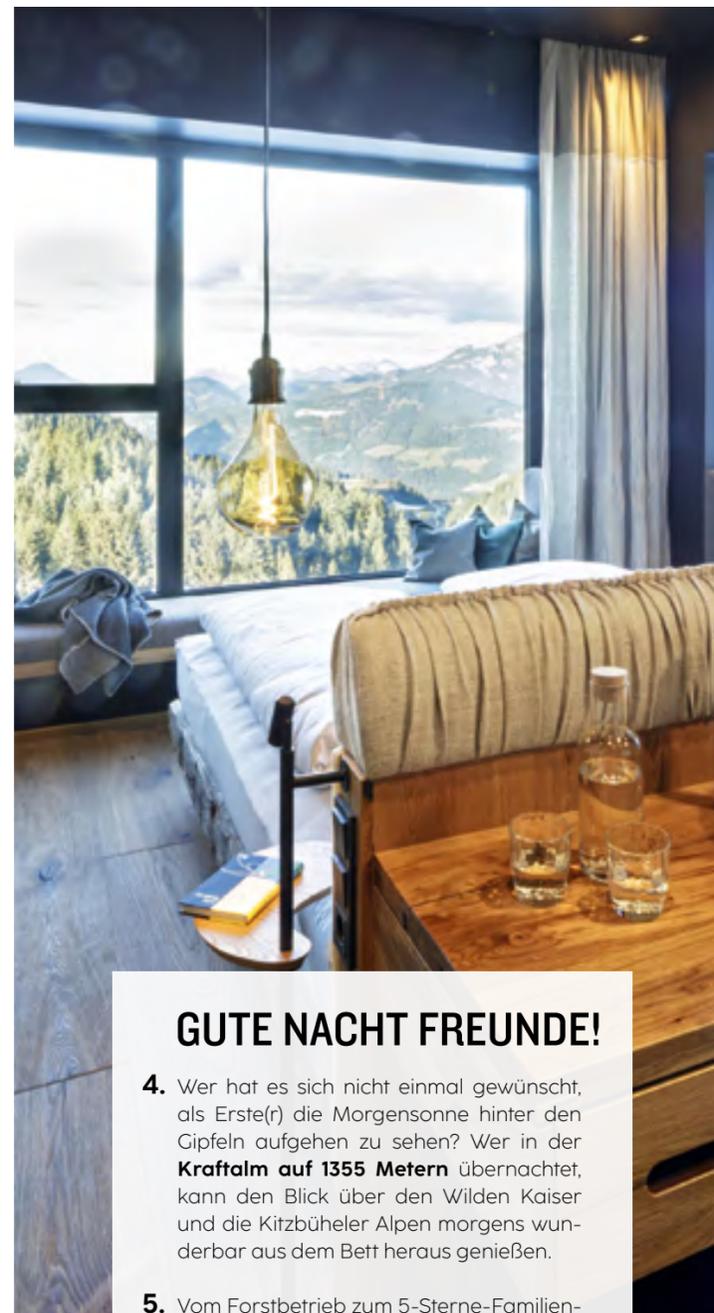
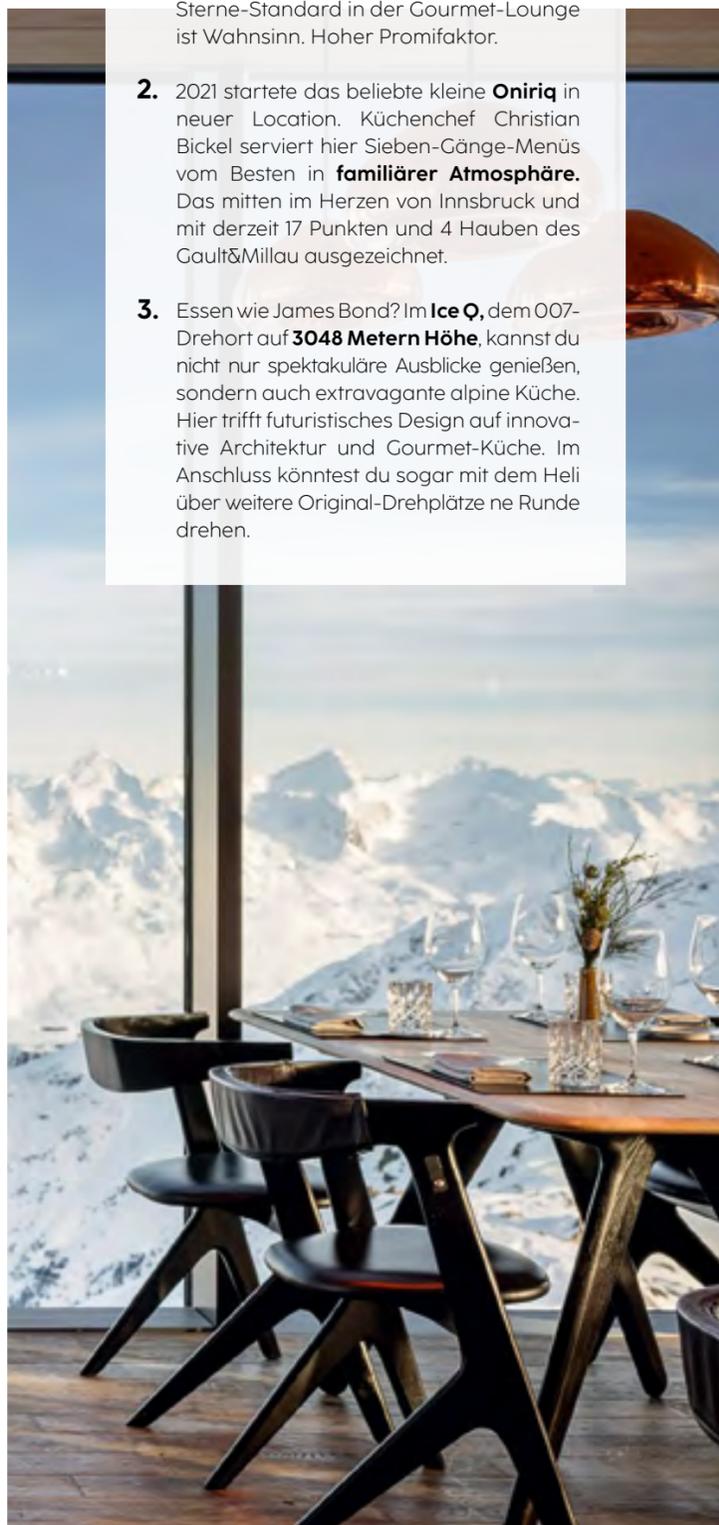
FROSTA Foodservice GmbH
Postfach 29 03 64 · 27533 Bremerhaven
Tel.: +49 (0)471 9736-441
E-Mail: foodservice@frosta.com
frostafoodservice.de

AN GUADN AUS TIROL!

WAS EINE IDYLLE! WER ALPENPANORAMA, HERRLICH KLARE SEEN UND TYPISCH REGIONALE KÖSTLICHKEITEN LIEBT, IST IN TIROL GENAU RICHTIG. „AUFFI AUF'N BERG!“ HEISST ES HIER. OB ZUM WANDERN, FÜR WINTERSPORT ODER EINFACH ZUM GENIESSEN BEI MEGA AUSBLICK: IN EINER ALMWIRTSCHAFT ESSEN ODER IN EINEM DER KULINARISCHEN HOTSPOTS EINKEHREN, IST HIER UNBESCHREIBLICH GUAD. WIR HABEN PERFEKTE INSIDER-TIPPS MIT IM GEPÄCK.

SCHMAUSE-PAUSE

1. Ein Luxuswirtshaus auf 2350 Metern Höhe? Die **Wedelhütte** ist nur per Gondel oder Ski zu erreichen, beherbergt Österreichs **höchstgelegenes Weingewölbe** und das Essen bei Panoramablick mit Sterne-Standard in der Gourmet-Lounge ist Wahnsinn. Hoher Promifaktor.
2. 2021 startete das beliebte kleine **Oniriq** in neuer Location. Küchenchef Christian Bickel serviert hier Sieben-Gänge-Menüs vom Besten in **familiärer Atmosphäre**. Das mitten im Herzen von Innsbruck und mit derzeit 17 Punkten und 4 Hauben des Gault&Millau ausgezeichnet.
3. Essen wie James Bond? Im **Ice Q**, dem 007-Drehort auf **3048 Metern Höhe**, kannst du nicht nur spektakuläre Ausblicke genießen, sondern auch extravagante alpine Küche. Hier trifft futuristisches Design auf innovative Architektur und Gourmet-Küche. Im Anschluss könntest du sogar mit dem Heli über weitere Original-Drehplätze ne Runde drehen.



GUTE NACHT FREUNDE!

4. Wer hat es sich nicht einmal gewünscht, als Erste(r) die Morgensonne hinter den Gipfeln aufgehen zu sehen? Wer in der **Kraftalm auf 1355 Metern** übernachtet, kann den Blick über den Wilden Kaiser und die Kitzbüheler Alpen morgens wunderbar aus dem Bett heraus genießen.
5. Vom Forstbetrieb zum 5-Sterne-Familienwellnesshotel. Wir sprechen vom beeindruckenden **Forsthofgut** in Leogang. An Inspiration, Nachhaltigkeit, Gourmetküche, Gipfelglück und Auszeit nicht zu übertreffen. Ob Winter oder Sommer, Yoga oder Ski; das Naturhotel zaubert wohl jeden, der einmal dort war.
6. Du liebst es durch üppige Täler zu wandern und Gipfel zu erklimmen? Dann ist das **Spa Hotel Jagdhof** im Stubaital genau richtig als Base. Fine-Dining mit 4 Hauben gekrönt, Spa auf 3000 qm und maßgeschneiderte Treatments sind hier angesagt.

WEITERE TIPPS

7. Falls ihr auf mystische Schluchten steht, empfehlen wir euch die Leutascher **Geisterklamm**. Um diesen Ort ranken sich viele Sagen, wie etwa, dass ein Geist vom Berg herabstieg und seitdem dort haust.
8. Wer ein beeindruckendes **Erinnerungsfoto** nach einer Wandertour haben möchte, sollte sich die **Olperer-Hütte** in den Zillertaler Alpen merken. Der Ausblick auf den Schlegeis Stausee wird euch begeistern.
9. Wer Action liebt, dem sei die **Area 47** ans Herz gelegt. Europas wohl trendigster Spielplatz für alle **Adrenalinjunkies** bietet ein riesiges Kletterareal, den weltweit höchsten Hochseilklettergarten, Rafting und Canyoning.
10. Die legendäre Sportstadt der Alpen – **Kitzbühel** – hat viel mehr zu bieten als das alljährliche Hahnenkamm-Rennen. Hier treffen **Tradition, Lifestyle, Sport** und Natur aufeinander. Die verträumte Altstadt beeindruckt mit einer gewissen Romantik.



DURCH RAUM UND ZEIT ...



SPANNEND, WAS SICH AUF DEN TELLERN ZWISCHEN HAMBURG UND RUST TUT. EINMAL GEHT ES KULINARISCH AUF ENTDECKUNGSREISE ZU DEN WENDEKREISEN UND EIN ANDERES MAL DURCH RAUM UND ZEIT AUF VÖLLIG NEUE PFADE. DER HERBST HAT VON GEMÜTLICH BIS FUTURISTISCH EBEN ALLERHAND IM GEPÄCK. UNSERE TIPPS DER AUSGABE:

... AUF FERNREISE

#SUPPORT
YOURLOCALS

58 CHEF TASTE | APPETIT AUF MEHR

📍 Silbersacktwiete 6 / St. Pauli
20359 Hamburg
📷 @maa_deyo
🌐 www.maadeyo.de

STYLE: Eine gemütliche Kombination aus Kunst, warmem Licht und Holz

ESSEN: Wow-Mix aus südamerikanischer und ostafrikanischer Küche

Du stehst mitten in St. Pauli und wirst auf eine kulinarische Fernreise entführt. Im **Maa' deyo** – zu deutsch auch „Die Liebe ist schön“ oder „Mama ist wertvoll“ – kommen **23.5° Nord und 23.5° Süd** zusammen und ergeben ungeahnte Geschmackskombinationen. Tja, genau das ist der Bereich zwischen den Wendekreisen. Die Regionen Südamerika und Ostafrika bilden die völlig gegensätzliche Geschmackswelt.

Wer steckt dahinter? Die beiden Küchenchefs **Christian Orellana** und **Philipp Zitterbart**. Christian kommt aus Chile und Philipp verbrachte nach Stationen wie dem Haebel und Salt & Silver einige interessante Monate in Ostafrika. Ok, und wie schmeckt's? Wie **Urlaub auf der Zunge**. Es gibt z. B. Bananen-Gnocchi mit Süßkartoffeln, Möhren, rotem Curry, Kokosmilch, Achiotöl und Paranuss. Klingt ausgefallen? Oh ja, sämtliche Gerichte können als „Chembe“ (karibische Tapas) nach Herzenslust geteilt werden.



MAA' DEYO

EATRENALIN



2

📍 Europa-Park
Roland-Mack-Ring 5
77977 Rust
📷 @eatrenalin
🌐 www.eatrenalin.com

STYLE: Manches muss man einfach selbst erleben
ESSEN: Magisches Fine Dining

Ab Herbst 2022 wird das Event-Gastronomiekonzept **Eatrenalin** Gäste über 100 Minuten auf eine völlig neue und **futuristische Reise** durch verschiedenste Genusswelten schicken. Weltweit einmalig. Eine noch nie dagewesene Form von Kulinarik in Kombination mit Creative Content und Technologie teleportiert die Besucher an spektakuläre Orte und **weckt Sehnsüchte in Verbindung mit einer kulinarischen Sensation**.

Verantwortlich für Genuss sind Küchenchef **Pablo Montoro**, Souschef **Ties van Oosten** und Chef Pâtissière **Juliana Clementz**. Pablo arbeitete viele Jahre im damals besten Restaurant der Welt, dem „El Bulli“, Ties kann aufregende Spitzengastronomie wie das „Noma“ und das „Alpina Gstaad“ zu seinen Stationen zählen und Juliana ist Gewinnerin des Marmite Youngster Wettbewerbs 2020. Folge deiner Neugier und checke ein in eine Reise durch Raum und Zeit!

#SUPPORT
YOURLOCALS

APPETIT AUF MEHR | CHEF TASTE 59



Von Vancouver nach Maring-Noviad mit Träumen und extrem viel Kulinarik- und Weinwissen im Gepäck. Genauso könnte man die Biografie von Tanja, Philippe und ihrem Nachwuchs beginnen. Wir treffen die next Generation of Wine und sympathische Familie zwischen Ernte, Büroalltag und Kindergarten an ihrem Kabinett-Stand.



IT'S A FAMILY AFFAIR!

Hallo Tanja, hello Philippe!
Wie müssen wir uns einen typischen Tag bei euch vorstellen?

Im Moment sind wir beide damit beschäftigt, die Ernte zu bewältigen. Philippe arbeitet daher täglich in den **Weinbergen**, um alles vorzubereiten. Wir ernten dann an den Tagen, die wir am passendsten für die gewünschten Traubensorten finden. Wir kümmern uns beide darum, was in den Keller kommt, und müssen die **Temperaturen und die Gärung** dazu mit ein wenig Wissenschaft überwachen. Aber wir haben auch eine einjährige Tochter, die um uns herumläuft, wenn sie nicht gerade im Kindergarten ist. So halten wir die Zeit im Keller, in den Weinbergen, im Büro und beim Spielen im Gleichgewicht. 🍷

Wein ist Kunst
ABER NICHT AUS DEN GRÜNDEN, DIE DIE MEISTEN LEUTE DENKEN.

Was hat euch animiert, an die Mosel umzuziehen und selbst einen Weinberg zu bewirtschaften?

Seit wir uns kennen, träumten wir beide davon, ein Weingut zu besitzen und zu betreiben. Wir haben beide jahrelang im Gastgewerbe gearbeitet, **Philippe als Sommelier** und Restaurateur und ich als **Küchenchef** und Hospitality Manager. Auch kommen wir beide aus Unternehmerfamilien und waren einfach dazu bestimmt, uns irgendwann selbstständig zu machen. Die Mosel als Ort fanden wir aufgrund unserer Liebe zu süßen Weinen interessant. Das hat uns den Umzug **von Vancouver nach Maring-Noviad erleichtert**.

Was macht einen charakterstarken Wein aus?

Wenn man Wein aus Trauben herstellt, die man selbst angebaut hat, muss man tausend kleine Entscheidungen treffen, die das Endergebnis des Weins beeinflussen. Die Herstellung eines charakterstarken Weins ist daher eine **Mischung aus Fehlern und Erfahrungen, Offenheit für Kritik**, aber auch die Erkenntnis, dass die Geschichte der Reise oft wichtiger ist als das Ziel.

Gibt es einen Mentor in eurer Karriere?

Oh wir haben zu viele, um sie aufzuzählen, aber wir sind beide wieder „Lehrlinge“ geworden als wir hierher gezogen sind. Philippe mit **Lenz und Hans Jakoby**, der örtlichen Familie, die uns mit Werkzeug und Wissen unterstützt. Ich habe meinen Umzug an die Mosel mit einem Job bei Dr. Loosen begonnen. Sowohl **Ernst als auch Thomas Loosen** haben mir persönlich geholfen als wir hierher gezogen sind. Dafür bin ich sehr dankbar. 🍷

Weinschorle, pur oder Wein-Cocktail?

Wir servieren **alle drei** an unserem Kabinett-Stand in Maring. Schorle an einem heißen Tag, pur zum Essen und Cocktails davor und danach. Kommt einfach mal auf ein Glas vorbei! 🍷

Das ganze Interview gibt's im CHEF TASTE Blog



105 JAHRE FOOD KOMPETENZ

NEHMEN WIR FOLGENDE BEIDE JUBILARE ZUSAMMEN, KOMMEN WIR ÜBER DIE 100. GRUND GENUG FÜR UNS, MIT BEIDEN AUF TUCHFÜHLUNG ZU GEHEN, DENN GEBALLTES WISSEN DER FOODSZENE IN PRAXIS UND ALLTAG IST ÜBER DIESE ZEITSPANNE ECHT BEMERKENSWERT.



Wow
85 Jahre
MEGA.

**EINSATZGEBIET:
FLEISCH.**

Wie alles begann? Am 20. Januar 1937 als Fleischer Genossenschaft von Stuttgarter Metzgern gegründet, beschäftigt die MEGA heute **über 700 Mitarbeiter in den C & C-Märkten** und Zustelldiensten in Stuttgart, Stockach am Bodensee, Dresden und Chemnitz. **Interessant:** Der damalige Obermeister Karl Wolf und sieben Beiratsmitglieder der Fleischerinnung verwirklichten mit der MEGA die Idee, das Geldvermögen der Fleischerinnung vor den Zugriffen der Arbeitsfront zu sichern.

Darüber hinaus werden ein **IFS-zertifizierter Fleischzerlege- und Produktionsbetrieb** in Stuttgart und eine eigene Metzgerei am Schlachthof in Göppingen betrieben. Man kann daher sagen, dass die **MEGA DER Spezialist** in Sachen Fleisch ist. Außerdem gibt es Premium-Marken wie Staufenfleisch, Stauerferico, Stauer Strohschwein und SachsenGlück.

Warum ist das Fleisch so besonders? Man weiß, dass **Herkunft, Aufzucht, Haltung und Fütterung** der Tiere absoluten Einfluss auf Qualität und Geschmack haben. Aus diesem Grund arbeitet man nur mit ausgewählten Erzeugergemeinschaften und **bäuerlichen Familienbetrieben** zusammen.

DIGITALISIERUNG IST NICHT SEINE WELT. LÖSCHT GERNE MAL DAS INTERNET.

BUNTE BILDER ❌
BILLIGE PREISE 👍

HAT DIE BIGPOINTS AKTION ERFUNDEN

„WIR SIND NICHT ZUM VERLIEREN AUF DIE WELT GEKOMMEN“. FRANK BEI SEINER LEIDENSCHAFT, DEM TISCHKICKERN.

FRANK IN DER KANTINE: „SOSSE IST NUR WASSER MIT FARBE, DAFÜR GIBT MAN KEIN GELD AUS“

Wir sagen
Dankeschön
FRANK HAAG!

**EINSATZGEBIET:
EINKÄUFER + PROKURIST
INTERGAST ZENTRALE
OFFENBURG**

Die **wohlverdiente Rente** ruft. Doch 20 Jahre **bei der INTERGAST** hinterlassen Spuren. Glücklicherweise, denn so viel liebenswertes Foodwissen findet man nicht oft, daher erfragen wir die lustigsten Insider bei seinen Kollegen.

ZUM FRÜHSTÜCK ODER ALS SNACK FÜR ZWISCHENDURCH GÖNNT ER SICH GERNE MAL EIN CUISINE NOBLESSE SENF PORTIONSPACKCHEN.

HÄRTESTER PREISFUCHS



SCHLUSS MIT NO-LIFE- BALANCE!

SO LANGSAM KOMMT FAHRT BEIM UMDENKEN AUF, DENN VIELE UNTERNEHMEN SETZEN AUF NEUE ARBEITSZEITENMODELLE, BIETEN MEHR FREIRÄUME UND BETEILIGUNGEN AN, UM MITARBEITER ZURÜCKZUHOLEN UND ZU BEGEISTERN. ENDLICH! DIESER TRANSFORMATION GEHEN WIR AUF DEN GRUND ...

Time is NOW!

Es wird viel über den Fachkräftemangel in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung gesprochen, doch wann ist es an der Zeit zu handeln? Und wie? Eigentlich eine Frage für Vorgestern.

Laut einer nun veröffentlichten Studie des Instituts der deutschen Wirtschaft (IW Köln), ist die Kündigungswelle seit 2020 in den Tourismus-, Hotel- und Gaststättenberufen im Vergleich der insgesamt 37 Berufsbereiche mit Abstand am höchsten. Zahlreiche Mitarbeiter sind auch in der Zeit nach den Lockdowns bei der Wiedereröffnung der Gastronomie in ihren neuen Berufen geblieben. Was das für die Gesellschaft heißt: mehr **Ruhetage** im Außer-Haus-Sektor, überall **verkürzte Öffnungszeiten**, **geschwächte Wirtschaft** bis hin zu einer möglichen **Verödung ganzer Regionen**.

Was sind also die notwendigen Zutaten und das beste Rezept, um die Tourismus-, Hotel- und Gaststättenberufe attraktiver zu machen?

Dr. Anika Jansen, Forscherin am IW (Institut der deutschen Wirtschaft), erklärt:

„Ein wichtiges Handlungsfeld ist, dass die jetzigen Mitarbeiter, die noch da sind, auch zufrieden sind und bleiben. Um das zu erreichen, kann man flexible Arbeitszeiten einführen, den Mitarbeitern Mitspracherecht einräumen, Weiterbildungsmöglichkeiten anbieten, Perspektiven schaffen, das Thema Gesundheitsmanagement angehen, eine gute Betriebsatmosphäre durch Teamevents schaffen u. v. m. Wenn man als Arbeitgeber diese Punkte beherzigt, steht der Betrieb schon mal ganz gut da im Wettbewerb um Fachkräfte.“

Wir machen das!

Die 25hours Hotelgruppe, die ein neues Arbeitszeitmodell mit einer **4-Tage-Woche** eingeführt hat, ist Vorreiter. Was zunächst seit letztem Jahr als Pilotprojekt in Hamburger Hotels erfolgreich abgeschlossen wurde und bei alten sowie neuen Mitarbeitern Anklang fand, wird nun auch in den 25hours Hotels in Österreich und der Schweiz eingeführt.

Auch die Münchener Ruby Gruppe geht mutig andere Wege und nimmt sich den Bedürfnissen ihrer Mitarbeiter und derer, die es noch werden wollen, an. Ab dem 1. Oktober 2022 gibt es bei Ruby in der Reservierung eine **35-Stunden-Arbeitswoche** für das Personal bei gleichbleibendem Gehalt.

Wie handhabt man es bei unserem Mitglied Rügen C&C?

„Wir testen gerade auf Deutschlands schönster Insel ein neues Arbeitszeitenmodell. Nach 4-monatiger Erprobungsphase können wir euch mehr verraten über Erfahrungen, Tipps und zukünftiges Arbeiten in unserem Unternehmen.“

Tom Bodderas, Rügen C&C
Geschäftsführender Gesellschafter

Fazit

Flexibilität wird immer mehr gelebt und von Arbeitnehmern geliebt. Eine Einführung einer flexiblen Wochenarbeitszeit (nach EU-Arbeitsrichtlinien sind dies 48h) wäre ein Ansatz, denn so könnten die Stunden variabel verteilt werden. Beachtung von **Work-Life-Balance**, **Abwechslung** und **Weiterbildungen** ebenfalls. Ungenutzte Potenziale wie **Quereinsteiger**, **Teilzeitkräfte** (insbesondere Eltern), **Schulabbrecher**, **Silver Ager** oder **Zuwanderer** sollten mehr ins Rampenlicht rücken.



PREMIUM-BEEF PORTIONIERTE STEAKS

WEIL GENUSS SO EINFACH SEIN KANN ...



QR-Code scannen
für alles rund um
Herkunft, Qualität
und mehr!



Die Vorteile

- Beste Rinderrassen und natürliche Aufzucht garantieren hochwertige Fleischqualität
- Punktgenaue Reifung für eine perfekte Steakqualität
- Höhere Flexibilität in der Küche durch Schockfrostung
- Mehr Kalkulationssicherheit und größere Gewinnspanne durch gleichbleibende Portionsgrößen
- Weniger Lebensmittelverschwendung
- Zeitersparnis in der Küche
- 100 % authentischer Genuss

FOLGEN SIE UNS AUF:



IMPRESSUM

HERAUSGEBER
INTERGAST
Grossverbraucher-Service
Handelsgesellschaft mbH
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 2
77656 Offenburg
E-Mail: info@intergast.de
www.intergast.de

GESCHÄFTSFÜHRER
Ralf Lambert

KONTAKT | HERAUSGEBER
Anette Hill

CHEFREDAKTION
Herz & Keule
Bettina Schneider

KONZEPTION & GESTALTUNG
Baum & Garten GmbH
Jan Burlon-Baumgärtner,
Hamburger Allee 45
60486 Frankfurt am Main
www.baumundgarten.com

KREATION | ART DIREKTION
Ester Krevskaja

REINZEICHNUNG & LEKTORAT
msg medien-service-gmbh

BILDNACHWEISE
INTERGAST, Nona Drinks, Fürst Wiacek, Amore Store, Laura Santini, Get Voilà, Just Spices, Liquid Directorclub, Mitsuba Snacks, Genusshandwerker, Confiserie Ruth, Kare, Westwing, HK Living, Hay, Bloominghome, Klub Kalinski, Manufactum, Hanni Rützler[®], Ursula Roeck, Anton Schmaus[®], David Loftus, Seawaterfish, Benjamin Maerz[®], Michaela Klose, Ice Q, Kraftalm[®], defrancesco, Eatrenalin, Maa' Deyo, Grandbois Weine, Nic Shanker[®], Petra Schmidt, Shutterstock, Stocksy, Unsplash

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
CHEF TASTE
ERSCHEINT IM
MÄRZ 2023.**

ES GEHT UM DIE WURST



Anzeige

UNSERE VEGANE SENSATIONAL™ BRATWURST



~22 PIECES



SAFTIGES, BISSFESTES BRÄT &
AUTHENTISCHER BRATWURST-GESCHMACK,
GANZ OHNE FLEISCH!



LYONER STRASSE 23 | 60528 FRANKFURT AM MAIN
WWW.NESTLEPROFESSIONAL.DE | 0800 4856243

ENTDECKE
ALL UNSERE
PRODUKTE



Dir fehlt's an Mitarbeitern? Du versinkst in Zettelwirtschaft?

Mit unseren digitalen Lösungen
läuft's wie geschmiert!

intergast
Und Dein Rezept  funktioniert

 **INTERGAST
N-LINE**
Dein Küchen-Management-System

 **INTERGAST
EasyOrder**
Die App für deinen Bestellalltag

 **INTERGAST
BOX**
Das All-in-one-Kassensystem

lieferfix
Bestell-Lösung
für Take-away & Delivery

bestellfix
App free bestellen
direkt mit dem Handy am Tisch

 **am
SPOT**
Hygiene- und Qualitäts-
management-Software



Hol dir
mehr Infos!

