

CHEFFTASTE

DIE STIMME FÜR GASTRONOMIE | HOTELLERIE | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG.

NO 6 | 2023

eat*

*Tellergeschichten des Lebens

intergast

BÜHNE FREI FÜR FESTTAGSBRATEN!



✓ **FRISCHE**
von 90 bis 180 Tagen

✓ **ZUBEREITUNG**
schnell & gelingsicher

✓ **KOSTEN- & ZEITERSPARNIS**

✓ **100 % GESCHMACK**
ohne Zusatzstoffe



Scannen und
unsere Homestyle
Edition Produkte
entdecken



FOLGE UNS AUF:



nähe*

Essen hat die Kraft, Menschen
miteinander zu verbinden.

Nicht nur biologische Bedürfnisse werden durch die Nahrungsaufnahme im Laufe des Lebens gestillt, sondern viel mehr sind es die sozioökonomischen und **kulturellen Dimensionen**. Man kann sagen, gemeinsames Essen hat sogar eine Reihe positiver Effekte. Vergleichen wir Essen und Reden, ist Genuss doch auch eine internationale Sprache, die wesentlich schneller Barrieren abbauen kann.

Wir essen in den **verschiedensten Lebensphasen** auf unterschiedlichste Arten. Als Kind nimmt z. B. das Kita-Catering in der Mittagszeit den arbeitenden Eltern heutzutage eine Sorge ab. Die Schule oder die Uni ziehen hier nach, denn so manche Lerneinheit braucht frisches Futter fürs Hirn. Während des Studiums oder der Ausbildung ist der Geldbeutel nicht

immer prall gefüllt, also wird zu günstigen und **sattmachenden** Lebensmitteln gegriffen – ähnlich wie wir es auf Baustellen so manches Mal beobachten. Naht das Wochenende, wird sich meist in der Lieblingsbar, dem Favorite Café, der Markengastronomie oder in der Kneipe ums Eck getroffen, denn **hier spielt das Leben**.

Kommunikation und Essen bzw. Trinken finden in geselliger Runde statt. Es wird Energie aufgetankt und die **Psyche gestärkt**. Schauen wir uns doch einmal selbst in der Hospitality um. Es wird gelacht, geredet. Dort hinten sitzt ein Paar, das sich verliebt an den Händen hält. Ein Tisch weiter beredet eine Gruppe Männer und Frauen die langweiligen Vorträge des Firmenworkshops und sie lachen lauthals. In der Ecke sitzt eine alte Dame. Allein. Sie genießt die Vielfalt der Menschen und des kulinarischen Angebotes.

Es gibt so viele Szenarien aufzuzählen, in denen wir essen und die Anlässe **gemeinsame Mahlzeiten vorgeben**. Sei es die Hochzeit, die Messe, das Sportevent, die Trauerfeier oder eben die Reise, um nur wenige zu nennen. Alles Erlebnisse, bei denen Kommunikation mit Essen sogar erst möglich gemacht wird. Selbst wenn wir altern, ist Essen eine wichtige Ressource, um **soziale Interaktionen zu stärken**. Tja, und ist dann das Essen mal nicht wie erwartet, bleibt das Gesamtergebnis schlecht in Erinnerung. Begeistern jedoch Ästhetik, Emotionen, Persönliches, Ambiente und Gastfreundschaft, entstehen wunderbar kulinarische Geschichten, die weiter und weitergegeben werden.

Viel Spaß mit unseren Teller Geschichten!
Ihr Ralf Lambert,
Geschäftsführer INTERGAST

*Wir stillen unseren Hunger
nach menschlichen
Interaktionen mit Essen

06

EINLEITUNG

Tellergeschichten des Lebens

08

GASTRO

3. Ort – hier spielt das Leben

10

BARS & CAFÉS

Drink – die einfachste Art, mit Menschen in Verbindung zu kommen

12

SYSTEMGASTRONOMIE

System – eine emotionale Tankstelle für Geist & Gaumen

14

CATERING

Event – alles steht und fällt mit dem Essen

16

TRENDS

New – Esskultur zwischen Nostalgie & Zukunft

MAIN COURSE

CHEF TASTE gibt Themen, die der Branche am Herzen oder schwer im Magen liegen, so viel Raum wie nötig. Hier werden keine halben Sachen gemacht!



EAT*

Warum essen wir?
Wann essen wir?

Fragen wir uns dies einmal selbst. Warum? Weil wir Hunger haben. Weil unser Körper Nahrung benötigt, um Leistung bringen zu können in Job, Schule, Sport und Freizeit. Weil wir denken müssen und Denken macht bekanntlich hungrig. Weil wir Anlässe zelebrieren wie Geburtstage, geschäftliche Treffen, Jubiläen, die Mittagspause, die Liebe, Familiereignisse oder Urlaube. Diese Anlässe dürfen förmlich, lässig, gemütlich, fein, urig, klein oder groß sein. Wir essen, um einander kennenzulernen, satt zu werden, uns selbst zu optimieren und weil es essenziell ist. Es gäbe unzählige Gründe zu nennen. Aber fällt euch bereits etwas auf? Essen ist ein zentraler Aspekt für Zusammenkünfte. Essen schafft Kommunikation und Erinnerungswerte.

*Tellergeschichten
des Lebens

Definiere Esskultur!

Es gibt Länder, in denen sie mehr als ausgeprägt ist. Schauen wir in südliche Länder, ist Essen **Lebensfreude pur**. Gäste teilen Gerichte querbeet. Oder Griechenland ... dort ist Essen **das wichtigste Gesprächsthema** beim Essen selbst. In Großstädten sind die Themen gesundes und nachhaltiges Take-away und **Erlebnisgastronomie** enorm wichtig, da es oft schnell und gesund sein muss und man sich dort mehr Auszeiten in der Gastronomie als Ausgleich gönnt. Auch die Ernährungstrends vegetarisch, flexitarisch, vegan, regional, bio, global, glocal uvm. haben Auswirkungen auf unsere Esskultur. Gastronomen, Caterer, Bartender oder Hoteliers stellen sich auf die **veränderten Anforderungen und Bedeutung von Lebensmitteln** und Dritten Orten ein.

Third Places ...

Ein Hashtag, der immer mehr in der Mitte der Bevölkerung ankommt. **21,1 Mio.** Aufrufe hat er allein auf TIKTOK im September 2023. Ein Indiz für die **zunehmende Bedeutung und Emotionalisierung der Gastgeberbranche**. Es zählt nicht nur die Geschmacksexplosion zu Tisch, sondern das Gesamterlebnis. Nehmen wir **Ort Eins**: das Zuhause. **Ort Zwei** wäre die Schule, die Uni, die Arbeit. **Ort Drei**: ein Lieblingsort, an dem man sich wohlfühlt, sich trifft, gerne seine freie Zeit verbringt, Genuss mit Menschen verbindet. So haben uns die letzten Jahre gezeigt, dass die soziale Funktion der lokalen Gastronomien, Cafés und Kantinen gestärkter denn je ist. Wir dürsten nach Energien, Auszeiten, Interaktionen und Menschen. Daher ist es naheliegend, sich die einzelnen Bereiche der Außerhausgastronomie anzusehen. Gastgeber vor Ort geben uns tiefere Einblicke in den Wandel und was uns erwartet.

Ja, Essen begleitet unsere Tellergeschichten des Lebens.

Die Gastronomie ist für uns dieser dritte Ort, an dem wir einander begegnen, lachen und auch weinen, Emotionen ihren Lauf lassen. Gastgeber schaffen den Rahmen für genau diese Erlebnisse. Ob sie mit Hingabe kochen, Food-Konzepte entwickeln, Traditionen vorleben, ihre Gastfreundschaft Gäste zu Freunden werden lässt, sie mit dem Ambiente beeindrucken oder ihre Gastronomie als geliebter Wohlfühlort fungiert. Nehmen wir als Beispiel Viktoria Fuchs und Familie im Spielweg. Seit 1861 kann im Hotel samt Wirtsstube um Kachelofen oder auf den Terrassen mit Blick auf die Natur des Münstertals mitten im Schwarzwald Platz genommen werden. Ihr Food-Konzept: wilde Wurzeln gepaart mit weltoffen-kreativer Küche.

3. ORT*

Tim Mälzer sagte über dich, du wärst der Tim Mälzer der Neuzeit! Welche Verbindung siehst du?

Natürlich ist es ein riesiges Kompliment, von jemandem zu hören, der schon so lange im Geschäft ist wie Tim. Da fühle ich mich geschmeichelt und sag danke. Einerseits haben wir den gleichen Ehrgeiz. **Wir möchten**, wenn es geht, **gewinnen**, aber ich nicht um jeden Preis. Tim und ich haben manchmal eine ganz **große Klappe** – verstecken uns dann aber auch wieder dahinter. Das Letzte, was wir wollen, ist, dass wir uns blamieren oder dem Koch oder Produkt nicht den größtmöglichen Respekt zollen.

Was haben die Gastro und Esskultur von damals zu heute geprägt?

Damals war die Esskultur ja noch viel „völliger“. Man hat **mittags z. B. viel mehr getrunken und gegessen**. Der heutige Trend geht eher dahin, dass wir mehr darauf achten, was wir essen. Wie gesund ist es? Wie „nachhaltig“ gehe ich mit meinem Körper um? Ich denke, wir stellen uns diese Fragen, weil wir aber auch dazu gezwungen werden.

Wenn man einen Gast aus den 90ern/2000ern betrachtet im Vergleich zu den heutigen Gästen – was hat sich verändert?

Na ja, der Gast ist älter geworden :-). Nein im Ernst, ich glaube, es hat sich viel verändert. Nicht alles zum Guten, aber ein Teil davon. Ich denke, dass die **Regionalität und die Nachhaltigkeit** in den letzten 20 Jahren immer wichtiger geworden sind. Die, die sich einfach gut ernähren wollen, die machen es heute ein bisschen gesünder, machen das etwas nachhaltiger und kochen sehr viel mehr. Ich denke aber auch, dass ein Großteil gar nicht mehr zu Hause kocht. Studenten lassen sich eher Essen liefern, da das Angebot wahnsinnig vielfältig ist.

Welche Zutaten benötigt ein gutes Konzept für die Gastronomie und welche Rolle spielt der Gastgeber?

Ein Konzept braucht eine gewisse Seele, denn eine Gastronomie kann ohne **eine Seele keinen Sinn** ergeben. Es ist total egal in welcher Range. Mit der Seele meine ich den Gastgeber. In einem Familienbetrieb, wie wir es sind, hat der Gastgeber eine Schlüsselrolle. Wir versuchen immer, dass im Spielweg mindestens ein Familienmitglied zu Hause und auch präsent ist.

Deinen Kochstil beschreibst du selbst als „fuchsteufelswild“ – was genau meinst du damit?

Mein Mann Johannes Fuchs und ich sind zusammen „fuchsteufelswild“, d. h. wir brauchen eine **Wildküche**, die für uns auch in der nächsten Generation funktioniert. Wo nicht nur Schmor- und Sauerbraten stattfinden, sondern auch mal etwas **Einzigtages und Cooles geschaffen** wird. Durch viele Umwege haben wir auf einmal Wildschwein-Dim-Sum gemacht und gemerkt, dass dies mega funktioniert. Dann war es wie eine Kettenreaktion. Es folgten ein gelbes Fasanen-Curry oder ein Fond, der mit Fasan angesetzt wurde. Wir verlassen somit nicht die Fußstapfen meines Vaters, sondern machen es nur ein bisschen wilder und jünger – also ein bisschen fuchsteufelswild.

***Hier spielt das Leben**



DRINK*

Was das Café tagsüber ist, ist die Bar, wenn es dunkel wird. Ein Ort mit Intimität, Genuss, Kultur und Vielfalt. Sei es das Gespräch unter Freunden, ein sogenannter „Absacker“ nach kulinarischen Höhepunkten, eine kurze Auszeit allein oder ein Ort der Gedanken. Nicht nur die Gäste sind derart unterschiedlich, sondern auch die Konzepte und das, was geschlürft wird.

DRAUSSEN NUR KÄNNCHEN

Viele kennen noch den Spruch des Kellners: „**Draußen gibt es nur Kännchen.**“ Es gab Zeiten, die gar nicht so lange her sind, als es nicht um Matcha, Chai Latte, Hafer, Soja und laktosefrei ging, sondern um Quantität. Man verkaufte auf Masse. Erinnert irgendwie an die 80er bis 2000er. Diese Einstellung hat sich mit dem **Bewusstsein für Qualität, Reiselust und Globalisierung** enorm verändert. Kaffeehausketten aus den USA und italienische High-Quality-Espressomaschinen sei Dank.

Ok, da wären noch die viel früher prägenden Wiener mit ihrer österreichischen Tradition von Thonet-Sesseln, Zeitungen und Marmortischen, die uns schon immer bei stundenlangem Genuss von Kaffee voraus waren. Sie **verbinden seit Jahrhunderten Literatur mit Kaffee.** Oder die Franzosen, die bereits im 17. Jahrhundert das Kaffeehaus als Zentrum des intellektuellen, künstlerischen und politischen Lebens ansahen. Hier war und ist es en vogue sich sehen zu lassen. Ob Journalist, Börsenmakler, Verkäufer, Zuhälter, Promi oder Lehrer.

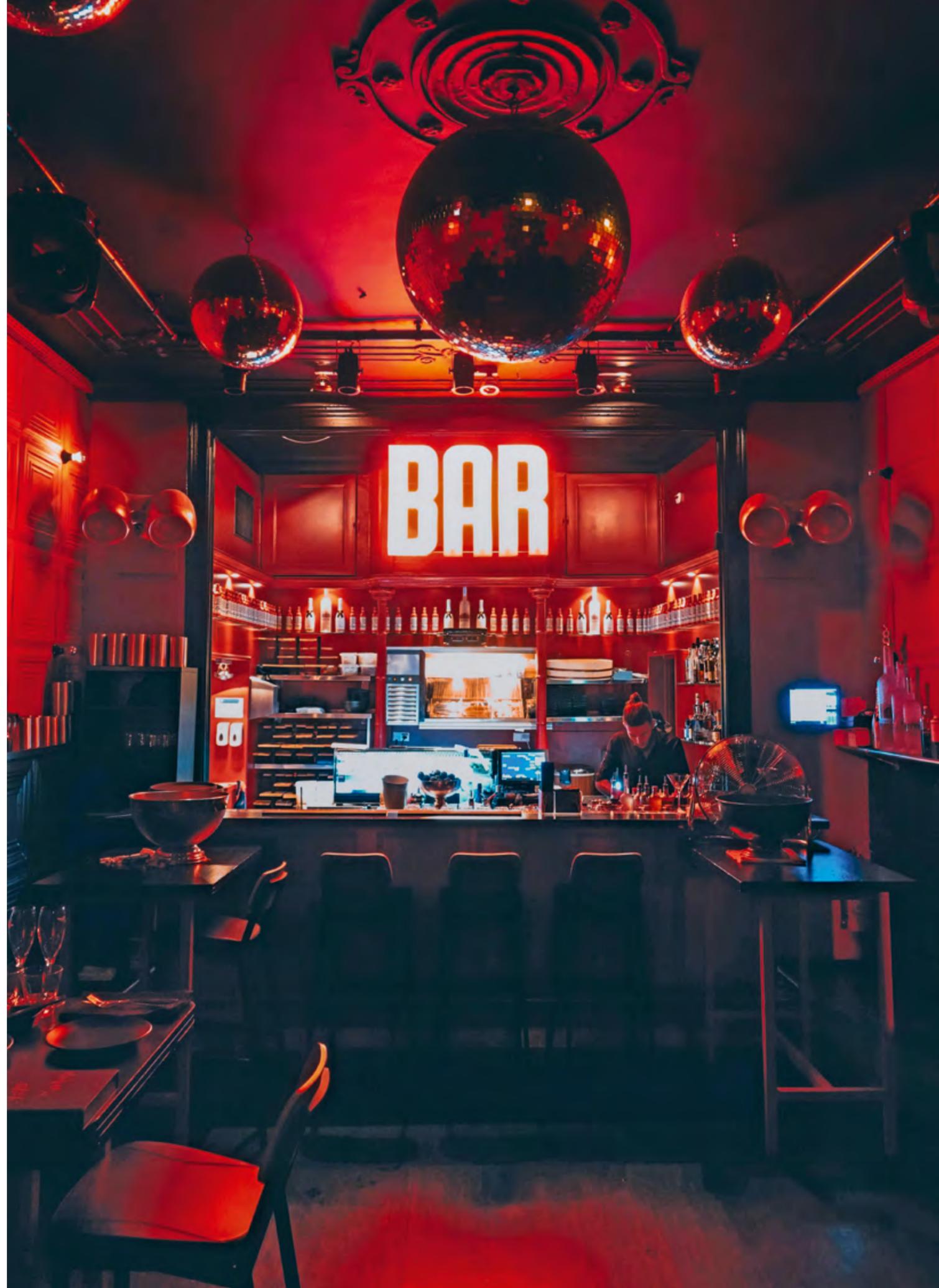
MEHR ALS GESCHÜTTELT & GERÜHRT

Waren noch vor 10 Jahren die Barkarten teils so dick wie Telefonbücher, kann wohl heute jeder Gast mindestens fünf bekannte Mixturen auswendig ordern. Auch lässt man sich gerne einen **Drink empfehlen**, denn letzteres wird immer wichtiger. Auch erfahren sämtliche Mixturen ein Upgrade in Sachen Zutaten, denn die Qualität eines Drinks ist heute wichtiger als 1 L Sangria aus dem Putzeimer zum Happy-Hour-Preis. Heute sind **Ambiente, Kultstatus, Konzepte, Aromen** und Gesundheit (Schlagwort „weniger Proteine“) treibende Faktoren für einen Besuch einer Bar neben natürlich dem Anlass. Das Café & die Bar als analoge soziale Plattformen? Ganz klar ja, denn hier werden Gedanken zu Papier gebracht, hier finden Menschen zusammen, man hat eine kurze Zeit Urlaub vom Alltag.

*Die einfachste Art, mit Menschen in Verbindung zu kommen

GEGEN DEN DURST

In heimischen Gefilden trinkt man Kaffee oder Tee eher gegen den Durst und eine Kaffeehaus-Kultur wie in anderen Ländern hat sich erst spät entwickelt. Was jedoch ebenso heute hip ist: die **Espresso-Bar**. Bagels und Muffins und dazu ein **nettes, kurzes Gespräch** mit Kollegen oder dem Barista. Wo wir auch direkt bei der Rolle des Gastgebers wären. Ein Barista ist nicht nur Kaffee-Experte, sondern hat ein gutes Händchen für den Umgang mit seinen Gästen. Ob Zuhörer, Motivator oder ein lockerer Spruch auf den Lippen; ist die Beziehung auf Augenhöhe, kommen Gäste gern wieder. **Was der Barista tagsüber leistet**, das übernehmen Kneipier, Bartender und der urige Mensch hinter der Zapfsäule oder der Hotelbar, wenn es Abend wird.





Stichwort Markengastronomie oder vielen eher ein Begriff unter Systemgastronomie. System hat das Konzept durchaus, jedoch gehen wir als Gast nicht in diese essen, sondern wenn wir ehrlich sind, ist es die Marke, die uns emotional anzieht. Wir gehen essen, um zu erleben und unsere Energien aufzutanken. Ein kurzes „Lass uns mit der Clique Samstag treffen“, das hört Kent Hahne, Visionär, Founder und CEO der Apeiron oft. Seine Leidenschaft ist die Markengastronomie, ob Segafredo Deutschland, Vapiano Worldwide, Le Pain Quotidien, L'Osteria, THE ASH, Greenkarma oder Starnberger Alm.

Du bist seit Jahrzehnten im Systemgastro-Business. Wie beobachtest du die Frequenz der Gäste?

Wir beobachten, dass heute **wesentlich mehr ausgegangen** wird als in den 90ern. Auch kommen die Menschen zu anderen Zeiten. **Weg vom** berühmten **Stacking** mit drei Mahlzeiten am Tag, hin zu egal wann. Heute kommen Gäste **häufiger pro Woche** wieder. Stammgäste beehren einen manchmal bis zu 3-mal die Woche. Verfolgt man die letzten vier Jahre, so ist auch festzustellen, dass Gäste mehr Geld fürs Ausgehen ausgeben. Geld für Qualität. Das Trinkgeld hat ebenfalls einen anderen Stellenwert. 10–15 % sind heute normal, was super ist.

* Eine emotionale Tankstelle für Geist & Gaumen

Hier geht's zum ganzen Interview



SYSTEM*

Du kreierst und entwickelst Food-Konzepte immer weiter. Woher nimmst du eigentlich deinen Input?

Eine sehr emotionale und private Frage. Den Input nehme ich von meinen **Träumen und Wünschen**, denn ich liebe das Restaurant-Business. Ich liebe die Atmosphäre und Energie von Menschen in Bars und Restaurants. Genau das gibt mir Input für meine Top-Gun-Konzepte wie das **THE ASH**. Hier trennt man die Bar vom Restaurant nicht mehr, sondern fügt zwei Konzepte zusammen. Auch Reisen nach London, New York, Miami, Madrid oder Andratx geben mir wahnsinnigen Input. Natürlich versuche ich auch das, was ich gerne selbst als Gast erleben möchte, wie Life Experience, Life Energy und Life Entertainment, weiterzugeben.

Kann man bei der Größe an Restaurants auf einzelne Wünsche eingehen? Wenn ja, werden diese mehr?

Wir haben General Manager in jedem Restaurant und sie können individuell auf die **Wünsche der Gäste vor Ort eingehen**. Wir als Marke obendrüber steuern lediglich die Prozesse. Wobei man schon sieht, dass die Wünsche immer mehr werden. Die Einrichtung muss stimmen, die Sauberkeit, der Service, die positive Energie, das Essen. Restaurant ist People to People Business. Es muss zwischen Gastgeber und Gast funken. Ein Restaurantbesuch muss ein Erlebnis sein.

7% ... was sagst du zu dieser politisch akuten Zahl?

Das muss bleiben. Dazu gibt es auch nicht viel zu sagen. Wir sprechen mit Politikern und strengen uns an, dass 7 % bleiben, denn wir hatten alleine in den letzten 4 Jahren **14 % Lohnsteigerung**. Das ist auch gut so, wenn der Mensch mehr bezahlt wird als der Staat selbst. Es kann auch gerne 10 % heißen, aber mehr nicht, denn sonst werden viele kleinere Restaurants sterben. Man kann die höhere Mehrwertsteuer nicht auf den Gast abwälzen und dann?

Wie viel KI kann deiner Meinung nach in der Gastro einziehen?

Wir benutzen KI wo immer wir nur können, um unseren General Manager und unser Team zu unterstützen. Wir sind ja auch Systemgastronomie. **Wir sind eine emotionale Tankstelle.** Man geht ins Restaurant, um seinen Tag zu vergessen, um mit Menschen an der Bar zu stehen und zu lachen und den Tank mit positiver Energie wieder aufzufüllen. KI kann eingeführt werden bei Themen wie „just in Time“, aber nicht eben im Gästelerlebnis.

Dein Wunsch an die Esskultur?

Vergesst nie das Menschliche in der Hospitality, denn ein Bartender muss ein Bartender bleiben und in der Küche muss von Menschen gekocht werden. Hier sollten nicht irgendwann Roboter stehen, die Tüten aufreißen. **Achtet darauf, wie und was ihr esst**, denn die Welt ist so vielfältig und gibt so viele gesunde Möglichkeiten vor.



Der Halbzeitpfiff ertönt, die Schulklocke läutet, der Moderator wünscht „Guten Appetit“ und verabschiedet sich bis gleich. Der Begriff Catering könnte vielfältiger nicht sein. War es früher noch der beschauliche Partyservice, wird das Essen bzw. die Pause heute fast immer outgesourct bei Veranstaltungen, Kitas, Schulen oder Sportstätten. Das angerichtete Essen oder das Flying Buffet entspannen den Gast, laden zum Plausch ein, runden das Event ab oder lassen es in der Gesamtheit mies wirken. Wie wichtig Timing, Qualität, Kooperationen, Individualität und originelle Food-Konzepte für die Lenkung von Emotionen der zu Bewirtenden sind, das weiß Georg Broich, Gründer und Inhaber von Broich Hospitality Group.

Was hat Genuss mit Events zu tun?

Es kommt immer ein bisschen auf die einzelnen Catering-Konzepte an. Daher habe ich Sub-Brands geschaffen, denn jedes Event verlangt auch Erlebnis für den Gaumen. Da wären Traiteur Carl 18.91 oder FrittenDog als Beispiel. Beides innovative und charmante Konzepte, die in Pausen für kulinarische Wow-Momente sorgen. Essen hat eben etwas mit Genuss zu tun, es verbindet Menschen und insofern ist das Catering ein strategisches Tool. Nehmen wir das Stadioncatering als Beispiel. Bei uns im Gladbacher Stadion servieren wir zwei Stunden vor und nach dem Spiel die komplette Bandbreite von Vorspeisen bis Desserts. In München hingegen setzt man auf Vorspeise und Hauptspeise vor dem Spiel, Dessert in der Halbzeit und Leberkäs-Semmel oder Weißwurst danach.



Was ist am beliebtesten im Stadion?

Die Currywurst ist klar ein Klassiker. Es variiert immer ein wenig mit dem Gegner. Je einfacher und unattraktiver er ist, desto einfacher das Essen. Zu den Top-Spielen isst die Klientel wieder anders. Es gibt weniger Essen, ca. 200 – 250 g Ware pro Person werden eingespart. Dadurch können wir ausgefallene Gerichte servieren. Was wir auf den Logenebenen seit letztem Jahr austesten, ist Menüservice. Die Gäste können dort zwischen drei Hauptgängen wählen, so kommt das Essen on point und frisch.

Denken wir an Schulen und Kitas. Was ist heute wichtig?

Wir sind Lizenznehmer von FPS-Catering seit knapp 12 Jahren und liefern täglich ca. 5.500 Essen. Das Konzept nennt sich Bio-logisch.de. Wir haben immer mindestens 60 % Bio-Produkte, arbeiten nach Vorgaben der deutschen Frische und Ernährung. Uns ist wichtig, dass das Lehrerkollegium dahintersteht, denn wir nutzen auch gern ausgefallene Produkte, welche z. B. der Lehrer auch in der Mensa vor Ort erklären kann.

EVENT*

Hat sich das Catering in den letzten Jahren verändert?

Die Ansprüche der Kunden sind extrem gestiegen. Themen wie biologisch, nachhaltig, vegetarisch und vegan sind im Moment sehr stark ausgeprägt. Zwischenzeitlich war die Hochphase des Italienischen und Mediterranen, welche in den 90er Jahren und den frühen 2000ern einen extremen Peak hatte. Es ist heute eine Kombination aus allem. Aber der Qualitätsanspruch der Kunden allgemein ist sehr gestiegen. Wobei das nicht heißen muss, dass es exorbitant teuer oder exklusiv sein muss: Die Hummer- und Austern-Schlachten, die es in der Dotcom-Blase gab, gibt es gar nicht mehr. Früher waren es 3–4 Körbe Austern pro Woche, heute ein Korb im Jahr.

Zelebriert man heute Essen mehr als noch vor 20 Jahren?

Absolut. Früher ging man in Hochzeiten vielleicht 2–3 Mal im Monat essen. Heute ist es komplett anders. Man trifft sich mit der Familie, den Kindern, den Partnern und den Freunden eben beim Essen. Es ist regelmäßiger und auch hier hat sich das Essverhalten verändert. Wir stellen mehrere Kleinigkeiten/Vorspeisen in die Mitte und sharen diese. Ich war auch gerade im NENI in Wien die letzten Tage und auch hier ist das Konzept Sharing.

Ihr arbeitet gerade mit einer bekannten TV-Köchin und Geschäftsfrau zusammen. Spanne uns auf die Folter!

Wir haben gerade ein Joint Venture gegründet. Die „Dame“, deren Namen ich noch nicht verrate, kommt ursprünglich aus dem Event-Catering. In den letzten Jahren haben sich aus ihrem Konzept weltweit Restaurants entwickelt. Da jedoch die Kapazitäten für ein zusätzliches Cateringkonzept fehlen, sind wir hier aneinander gerückt. Wir machen das Office mit einer offiziellen Website, die Anfragen landen direkt bei uns in Düsseldorf und werden von uns schnell bearbeitet. Zielgruppe sind Events von 150 bis 1.500 Personen und max. 10–12 Veranstaltungen im Jahr.

* Alles steht und fällt mit dem Essen



Hier geht's zum ganzen Interview





NEW*

*Esskultur zwischen Nostalgie & Zukunft

WORK-LIFE-BLENDING

Was ist denn das jetzt? Ganz einfach: Das Büro verschmilzt immer mehr mit dem eigenen Zuhause, denn das Arbeiten im Homeoffice hat sich etabliert. Interessanter Fakt für **Betriebsrestaurants**, denn Menschen, die mit Partnern und Kindern Büro und Zuhause teilen, brauchen als Ausgleich einen Ort, an dem sie ihren Kollegen begegnen. Die Kantine wird zum Kommunikationszentrum. Es wird nicht mehr nur konsumiert, sondern temporäres Arbeiten & Teambesprechungen werden ermöglicht. Das Food- & Beverage-Angebot passt sich dem an, die Arbeitszeiten der Kantinenmitarbeiter ebenfalls. Bietet ein Unternehmen solch attraktive Kommunikationszentren, fühlen sich Mitarbeiter wertgeschätzt, sind produktiver und das Unternehmen selbst ist beliebt. Das zeigt, wie wichtig es ist, Essen als Kommunikationsmittel zu betrachten und in seine Verpflegung zu investieren.

WORK-LIFE-BALANCE

Nehmen wir diesen Begriff der heutigen Arbeitswelt einmal aus dem Kontext heraus und geben ihm eine neue Bedeutung: Die **Balance zwischen Arbeit und Essen** pendelt sich neu ein. Denn Essen ist Leben. Lebensqualität. Nicht nur die Art, unsere Mahlzeiten einzunehmen, verändert sich, auch der **Rhythmus**. Durch die Zunahme von flexibleren Arbeitszeiten und mehr Take-away-Angeboten wird stetig gegessen. Nach erfolgreich erledigtem Projekt, nach dem Meeting, auf dem Heimweg, am freien Tag etc. Fixe Mahlzeiten waren gestern.

WIE MACHEN ES DIE NACHBARN?

In **Frankreich** sind die Mittagspausen **heilig**. Dort steht aber nicht die Nahrungsaufnahme im Vordergrund, sondern soziale Kontakte. Man geht mit den Kollegen gemeinsam essen. Egal ob in der Kantine oder im Restaurant. Genau wie die Italiener. Allein die Kultur gibt vor, dass Qualität geschätzt wird und so sind es gerade größere Unternehmen, die von Pasta bis Dolci alles anbieten. In **England** hingegen sind Kantinen weitaus weniger verbreitet als in Deutschland. Man verbringt seine Mittagspause dort lieber **außerhalb** des Büros, was so eher für die umliegenden Take-away- & Restaurant-Angebote gewinnbringend ist.

VON GASTGEBER ZU GASTFREUND

Der Gastgeber in der Hospitality ist ein Schlüsselakteur, der maßgeblich dazu beiträgt, wie Gäste ihr Essen wahrnehmen. Von erstem Eindruck, Sitzplatzierung, Problemlöser (z. B. Unverträglichkeiten), Atmosphäre, Bindung bis hin zu Markenrepräsentation. Steht ein Gastgeber voller Leidenschaft hinter seinem Business, wird er Menschen begeistern können. Gäste entscheiden nicht mehr nur aufgrund der Qualität, sondern aufgrund des **Menschen dahinter**, was das **höchste erreichbare Ziel** eines jeden Gastgebers sein sollte. Merken wir uns diesen Satz, denn dieser wird wichtiger denn je.

WIE STEHT'S MIT DEM GENUSS?

Essen stiftet Genuss und Gemeinschaft, daher werden zukünftig Gruppen wie **Foodies** (Menschen mit Passion für Essen), **Gutesser** (Menschen mit besonders ethischen Werten an ihr Essen) & **Localvoren** (Personen, die besonders Wert auf Regionalität legen) wachsen. Kein anderes Medium wie Essen ist dafür geeignet **Werte, Know-how oder Einstellungen** zu kommunizieren. Daher gewinnt derjenige, der seine Zielgruppe kennt und auf sie einwirkt.



**GEMEINSAM DOPPELT LECKER:
FVZ & SALOMON FOODWORLD®**



FVZ Convenience – eine Marke von SALOMON Foodworld®



FVZ Convenience und SALOMON Foodworld® sind Ihre verlässlichen Partner für Gastronomie und Gemeinschaftverspflegung. Gemeinsam sind wir noch stärker:

- ab sofort: 1 Ansprechpartner für maßgeschneiderte Konzeptansätze
- ab 2024: 1 Lieferung, 1 Rechnung
- ab 2024: 1 Sortimentskatalog mit über 300 Produkten



SCHNITZEL

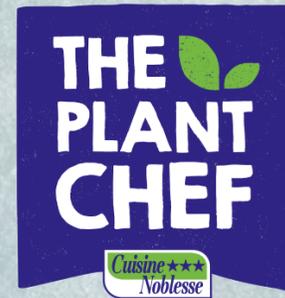


HACKFLEISCH
PRODUKTE



SPEZIALITÄTEN

www.fvz.de



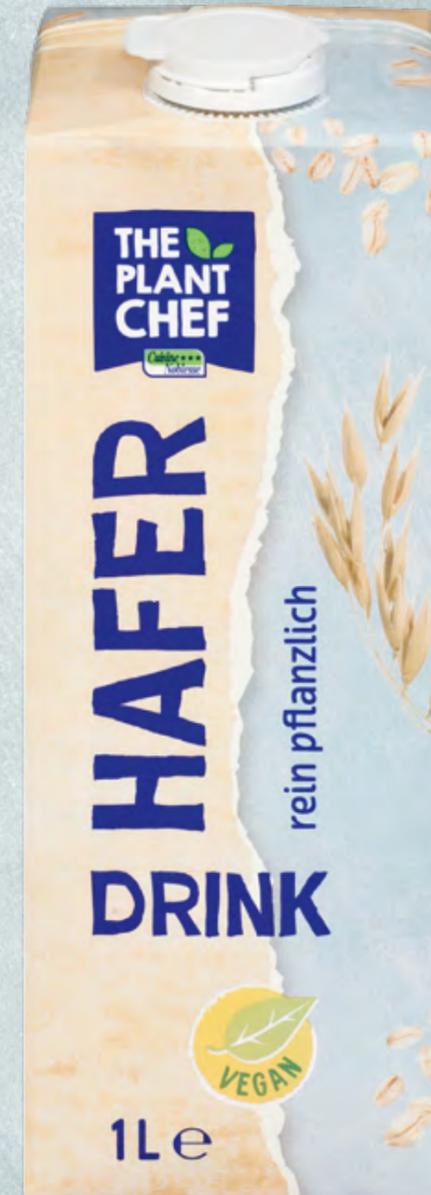
PLANT-BASED GENUSS FÜR DEINE PROFI-KÜCHE

NEU!

100 %
PLANT-BASED

AUS NACH-
HALTIGEN
ROHSTOFFEN

MAXIMALER
GESCHMACK



FOLGE UNS AUF: #INTERGAST



Wie TK-Gemüse Spezialist steht der Kunde immer an erster Stelle. Durch **INNOVATION** und mit großem Wert auf **QUALITÄT** und **NACHHALTIGKEIT** sind wir stets auf der Suche nach der optimalen Lösung und Kundenzufriedenheit.



Nachhaltigkeit



Qualität



Innovation



Leidenschaft für den Dienst am Menschen



Unsere Mitarbeiter



Entdecken Sie hier das Sortiment

WIR ♥ GEMÜSE

Danish Crown TENDER Pork

Gelinggarantie

für die Profi-Küche.

Für die Artikel unserer Tender-Pork-Reihe wird eine innovative, milde Lake verwendet, die verhindert, dass die Produkte während der Zubereitung und auch bei langen Standzeiten trocken werden.



innovativ nachhaltig immer zart

Schweinebauchbraten

Schweinebauchbraten mit knuspriger Schwarte. Sowohl bei einem warmen Buffet als auch in kalten Sandwiches ein Favorit.



Auch erhältlich: Honigmarinierter Schinkenbraten

www.tulipprofessional.de



the fresh taste of the land

Vorgekochte Kartoffeln

Ohne Waschen, Schälen oder Pellen

100% Effizient



Natürlicher Kartoffelgeschmack

www.farmfrites.com



Perfektion über den Tellerrand hinaus



Hubert Wallner
Gourmet, Gastronom und vom Gault&Millau gekürter Koch des Jahres



Ausgezeichnete Köche präsentieren ihre Servietten auf Spitzenniveau. Unsere ROYAL Collection überzeugt durch Vielfalt und Design in exzellenter Tissue-Qualität.

papstar.com

24

BESSERWISSER
Alles auf Orange

26

DAS GEFÄLLT
Hinter der Toskana links ...

28

ON-OFF-BEZIEHUNG
Einfach mal machen lassen!

30

EAT THIS
Eingemacht & zugenäht

32

ONLINE GEFLÜSTER
How to Reel Part 3

QUICK 'N' DIRTY

Du magst es schnell und alles an einem Ort? Wir liefern dir leckere & hotte News, brisante Blickwinkel, Angeberwissen und so viel Extrawürste, dass dir ganz schwindelig wird.



Alles auf Orange

Für viele Menschen rund um den Globus gehört der Kürbis heutzutage mindestens einmal pro Woche in der Herbst-Winter-Saison auf den Tisch. Sei es als Suppe, Pumpkin Latte, Aufstrich, Beilage oder gebacken. Was der Dickschädel noch alles drauf hat, das erfahrt ihr genau jetzt.

Jetzt wird's heiß!

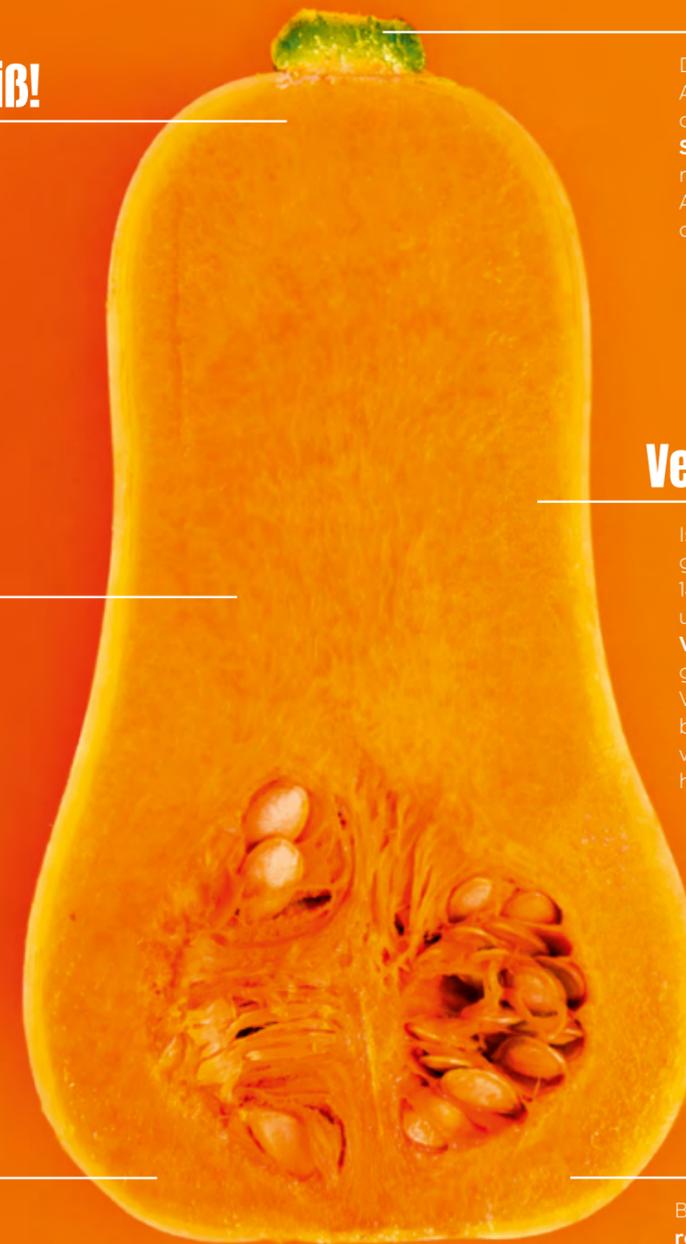
Kürbis mit Cayenne-Pfeffer kombiniert bringt Hitze. Die Süße der Frucht und die Schärfe des Pfeffers kurbeln den Stoffwechsel in O,0 an, die Durchblutung wird gefördert und Verspannungen lockern sich. Greift zu mehr Kürbissuppe im schmuddeligen Herbst und Winter!

Gut gepanzert!

Rein botanisch gesehen ist Kürbis eine Beere. Sogar eine recht **potente Panzerbeere**, die uns jede Menge Nährstoffe bei relativ wenig Kalorien liefert. Die Beere bildet sich aus einem einzigen Fruchtknoten und zählt somit nicht zum Gemüse, wie viele denken.

Mercedes unter den Kürbissen

Tja, das ist der Butternut. Ein gelb-braunes, längliches Exemplar, das auf den ersten Blick recht unscheinbar daherkommt. **Das Geheimnis steckt im Verborgenen:** ein sehr kleines Kerngehäuse und jede Menge cremige Konsistenz.



Dr. Kürbis

Die in Kürbiskernen enthaltene Aminosäure Tryptophan produziert das **Glückshormon Serotonin** und dieses wiederum signalisiert dem Körper Ausgelassenheit und Zufriedenheit. Schlechte Laune adé!

Verdammt lange

Ist der Kürbis noch nicht angeschnitten, sollte er bei 10 bis 14 Grad aufbewahrt werden und kann so **den ganzen Winter** über halten. Er steigert dabei sogar noch seinen Vitamingehalt. Angeschnitten bitte innerhalb von drei Tagen verbrauchen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank lagern.

Globetrotter

Bereits **vor rund 12.000 Jahren** erfreute sich der Kürbis einer großen Beliebtheit. Vorwiegend in Amerika und Südamerika. Erst Kolumbus brachte ihn im 15. Jahrhundert nach Europa.

HINTER DER TOSKANA LINKS...

Egal, wohin man die letzten Monate geblickt oder wo man zugehört hat, die Toskana hat unsere Herzen wiedereroberet. Ob Castello, kulinarische Leckerbissen, Interior oder Natur ... Das Bella-Italia-Feeling hat etwas von Leichtigkeit und zugleich Luxus, Historie und Genuss over the top. In der Toskana gilt: Überall gibt es maximal viel zu sehen. Wir zeigen euch, wie der Trend mit wenigen Handgriffen in euer Domizil übertragbar ist.



Zauberhafte Leichtigkeit mit der „Le Jardin de Versace“-Kollektion.
www.rosenthal.de



Für immer gutes
Licht an jedem Ort.
www.sigor.de



Gläser samt Karaffe
im Retro-Look.
www.hkliving.com

Gute Laune für Tisch
und Rezeption.
www.arsmundi.de



Sessel mit
hoher Lehne.
www.maisondumonde.de



Stylische Kaffeemühlen
als Eyecatcher.
www.eureka.co.it



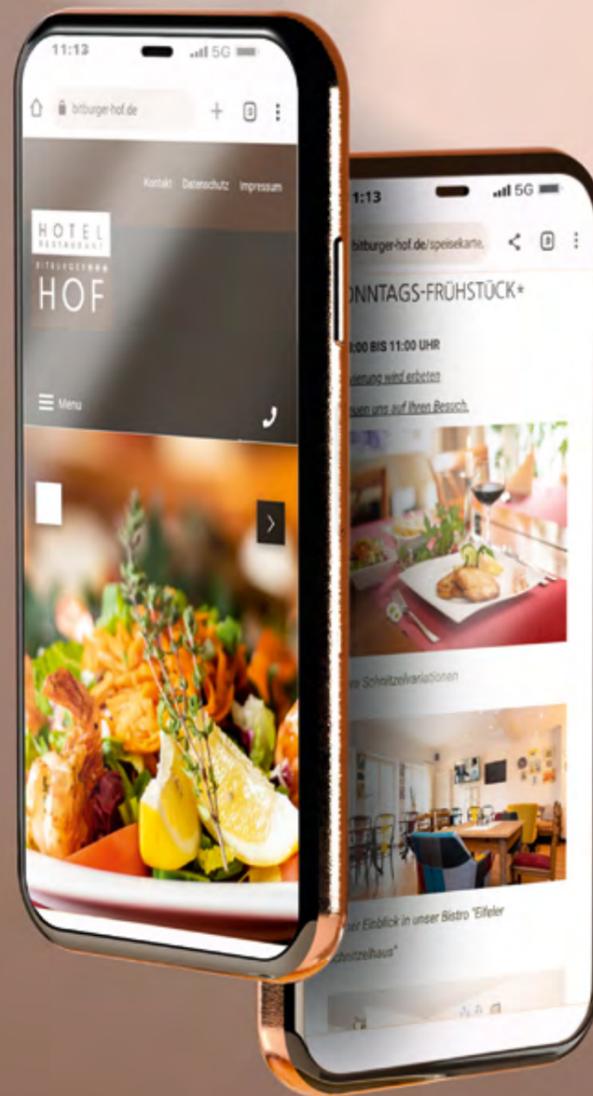
Weiches Kunstgalerie-
Feeling zum Anlehnen.
www.westwing.de

Einfach mal machen lassen!

Wir alle wissen, wie wichtig der erste Eindruck ist, ob im Gespräch mit den Gästen, beim Ambiente unseres Gastraums, dem Auftreten des Personals oder – gehen wir einen Step zurück – bei unseren digitalen Berührungspunkten. Doch wie um alles gleichzeitig kümmern und dann noch kulinarischen Hochgenuss zaubern? INTERGAST hat mit dem neuen Partner GASTRO|ON genau das Richtige für Gastronomie und Hotellerie.

Im Prinzip geht es vielen Gastgebern darum, mit Genuss und Ästhetik Aufmerksamkeit zu erzeugen und Gäste zu begeistern. Warum und wie soll man da auch noch das Thema Marketing beherrschen? Ein Pilot kann in der Regel auch keine Aida steuern oder ein Friseur keinen Traktormotor reparieren.

Gastro|on
Die Gastronomie geht online



Wir haben da was ...

Um Onlinelösungen wie Homepage, Newsletter, Gästemappen und Screens kümmern sich inhouse im besten Fall ab sofort **unsere neuen Tools**.

Mit dem Service **HOMEPAGE-FOR.ME** bekommen Gastronomen fix das erste Erscheinungsbild im WWW gestaltet. Es reicht nicht aus, nur bei Facebook, Instagram und Co. zu sein, denn über die eigene Website kann man punktgenau seinen Betrieb präsentieren.

SERVICE-FOR.ME hilft, wenn einem selbst im Alltagsgeschäft die Zeit für die Pflege der Website oder des Newsletters fehlt. Neue Online-Inhalte können bequem per Mail oder telefonisch kommuniziert werden. Kommen Fragen zu Kritik oder Rechtlichem auf, gib't's auch hier Unterstützung.

Hoteliers erhalten eine digitale Zimmermappe mit **CONCIERGE-FOR.ME**. Der Gast scannt einfach den QR-Code des Zimmers und schon bekommt er die sonst schwere Zimmermappe digital aufs Handy. Inhalte können so immer aktuell gehalten werden.

Last, but not least ...

Du hast einen Flachbildschirm mitten im Gastraum hängen, der oft abseits von wichtigen Sportereignissen schwarz bleibt? Schluss mit der ewigen Sendepause! Mit **SCREEN-FOR.ME** kannst du Bildschirme als Werbefläche selbst nutzen oder sogar passives Einkommen erzielen, wenn du diese fremd vermietest.



Scan me!

TREND-DRINK-ALARM

Die mallorquinische Destillerie **Antonio Nadal** hat sich der autochthonen Orangensorte Canoneta gewidmet. Sie gilt im Anbaugebiet bei Sóller als Königin der Orangen. Gibt man mittels einmaliger Technologie, der Dampfmazeration, die gewonnen intensiven Essenzen zu entaromatisiertem Wein und lokalen Kräutern hinzu, entsteht eine aufregend neue Spritz-Zutat. Einfach mit Prosecco, Soda & frischer Orangenscheibe anreichern.

www.canonita.es



SO BADEN SIE AM LIEBSTEN!

Wir sprechen von Zitronen in Salzwasser. Keineswegs irgendwelche, sondern sonnensatte **marokkanische Früchte eingelegt in Meersalz & Rosmarin**. Ob traditionelle Tajines, Fischgerichte oder feingewürfelt in Salaten: Diese charakteristische Würze intensiviert jedes Gericht. Orientalischer Geschmack für die heimische Küche.

www.belberry.com



MUST-HAVE FÜR DEINE BROTZEIT!

Probier's doch mal vegan mit Aufschnitt von **THE PLANT CHEF**. Auf Basis von **Sonnenblumenprotein** sind die neuen Stars im Regal eine echt leckere Alternative zu Salami und Co. Ob Frühstücksbuffet, Schnittchen oder Bauernschmaus, Gäste werden die pflanzlichen Scheibchen in den Sorten Classic, Grillgemüse und Paprika lieben.

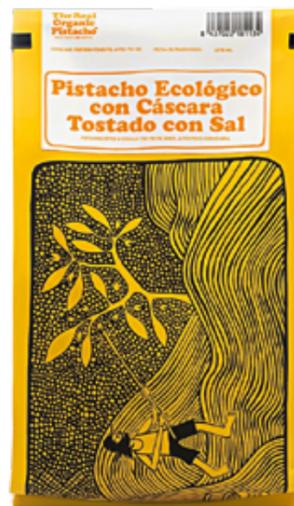
www.intergast.de



VOLL AUF DIE FRUCHT

Echte Bio-Pistazien aus 360 Grad kontrolliertem Anbau? Die Pistazienbauern Peter und Kerman leben in der Region der **Cornicabra Pistazie in La Mancha** und stehen für Tradition, Leidenschaft & Umweltschutz. Für den besonders natürlichen Geschmack und die Erhaltung der Nährstoffe der Frucht, werden eigens entwickelte Techniken Schritt für Schritt angewendet. Dabei immer die Umwelt im Blick, sind sogar die Verpackungen jüngst revolutioniert worden.

www.therealpistacho.com



EINGEMACHT & ZUGENÄHT

Der Herbst schreit förmlich nach Sommer im Glas. Ganz egal, ob Früchte und Gemüse eingemacht werden oder wir mit Aromen an Sommernachtsträume erinnern. Lasst uns unsere Gäste mit tollen Food-News für Brotzeit und gemütliche Stunden überraschen. Hin und wieder hält ein bisschen Abwechslung auf dem Tisch die Food-Liebe eben am Leben.



HOW TO REEL

PART 3

Das eigene Unternehmen auf Social Media pushen mit Hilfe von Instagram-Reels? Gerne helfen wir euch dabei. In der letzten Ausgabe habt ihr erfahren, was eure Smartphone-Cam für Talente hat und einige interessante Hacks zum gekonnten Erstellen von Reels waren auch dabei. Freut euch diesmal auf unsere frisch servierten Apps und Tricks, die euch u.a. das Schneiden von Reels superleicht machen. So, keep it Reel!



Ab zu Timos Reel-Leitfaden Part 3. Er erklärt dir **Step by Step** Schnitt-Tricks & kreative Tools.



#CAPCUT

Die kostenfreie Video-Editor-App bietet dir mehr Bearbeitungsfunktionen als die Social-Media-Plattformen selbst. Hier wird dir das **kreative Erstellen und Schneiden von Videos und Fotos** leicht gemacht. Zur Auswahl hast du u.a. Effekte, den AutoCut für automatisches Schneiden inkl. Musikvorschläge, Untertitel, Retuschieren oder die Funktion Prompter bei direkten Aufnahmen bis max. 60 Sekunden Länge. Einfach App auf's Smartphone laden und loslegen.

#INSHOT

Mit dieser App lassen sich **Musik, Texte, Sticker** und viel Kreativität ganz nach deinem Gusto in deine Kurzvideos integrieren. Zum Schneiden von TikToks, Instagram-Reels oder YouTube-Shorts eignet sich InShot richtig gut.

#LETTHEMUSICPLAY

Gib deinen Reels den passenden Sound. Du kannst Musik aus der **Instagram-Musikbibliothek** wählen, nur musst du hier bei deinem Unternehmensaccount mit einer eingeschränkten Auswahl rechnen. Oder entdecke Reels von anderen Usern und speichere dir die Musik ab. Diese kannst du dann unter deinen gespeicherten Liedern finden und selbst nutzen.

#SCHNEIDENZUMSOUND

Damit du dein Perfect Match von **Ton & Bild** erstellst, achte beim Schneiden von schnellen Bildfolgen darauf, dass der Schnitt bzw. der Übergang von Bild zu Bild auf den Beat der Musik passt. Du kannst auch **Vorlagen nutzen**, indem du im Reel-Feed stöberst. Achte auf Reels, die den Button „Vorlage verwenden“ beinhalten. Hat ein Reel eine gute Synchronisation mit der Musik, klicke auf den Button und tausche die Bilder und Videos aus der Vorlage mit deinen aus.

#NACHBEREITUNGVONREELS

Reels kannst du nachträglich noch ändern. No worries! Speichere deinen Video-Clip ab & **bearbeite ihn einfach zu einem späteren Zeitpunkt** weiter.

So, und zu guter Letzt haben wir die ultimative Checkliste für dich, die es immer vorab abzuholen gilt:

- Was möchtest du in deinem Reel vermitteln?
- Welche Musik passt zum Inhalt?
- Gibt es bereits Vorlagen, die dir gefallen?
- Plane in Ruhe und poste nicht mitten in der Nacht, wenn deine Gäste schlafen!

DESSERT?

IN 15 MINUTEN ZUM PERFEKTEN CHEESECAKE!

Zum Vernaschen – Philadelphia Cheesecake mit Oreo Crumbs und Milka Haselnusscreme



Einfach QR-Code scannen um dieses und viele weitere Rezepte zu entdecken.



Mondelēz
International
PROFESSIONAL

BREITSAMER HONIGSORTIMENT

Küchenprofis



UNSER TOP-ARTIKEL FÜR KÜCHENPROFIS

- 2 kg Imkerhonig, Blüte flüssig handwerklich geimkert
- Breitsamer Qualitätsprodukt
- praktisch im Handling
- attraktiver, lichtschtützender Metalleimer

IMKERGOLD
FAIRES FRÜHSTÜCK



- Fairtrade Honig-Portionen 120 x 20 g
- Blütenhonig flüssig oder cremig
- Verpackung 100% recycelbar

BREITSAMER HONIG
seit 1935

breitsamer.de



Kreative Desserts mit Debic Shapes

Durch Personalmangel und hohen Zeitdruck wird der Bedarf an convenienten Desserts in Top-Qualität für anspruchsvolle Gäst:innen immer größer. Genau hier kommt Debic ins Spiel – mit drei neuen, innovativen tiefgekühlten Dessertkomponenten für die Tellermitte und Geschmack wie hausgemacht.



Die Debic **Mousse-au-Chocolat-Nocke** besteht aus einer luftigen Schokoladen-Mousse mit einer dünnen Hülle aus dunkler Schokolade.

Der **Mascarpone-Riegel** enthält Mascarpone-Mousse, die auf einer dünnen Schicht aus Mandelbiskuit aufliegt.

Die dritte Shapes-Variante ist ein perfekt ausgeformter dreidimensionaler **Panna-Cotta-Ring** aus frischer Panna cotta mit echter Vanille.



Einfach aus der Schutzverpackung nehmen und mindestens vier Stunden im Kühlschrank auftauen. Sodann können die Desserts individuell ausgarniert werden. Hierfür stellt Debic eine umfangreiche Broschüre mit kreativen Dessertrezepten zur Verfügung. Diese Rezepte sind in die drei Zubereitungsmöglichkeiten „Klassisch“, „Einfach“ und „Ausgefallen“ unterteilt.



Jetzt Debic Shapes entdecken und Inspiration herunterladen!



www.debic.com

Wir gehen auf dem Weg zu einer *nachhaltigeren* Milchwirtschaft voran.

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie

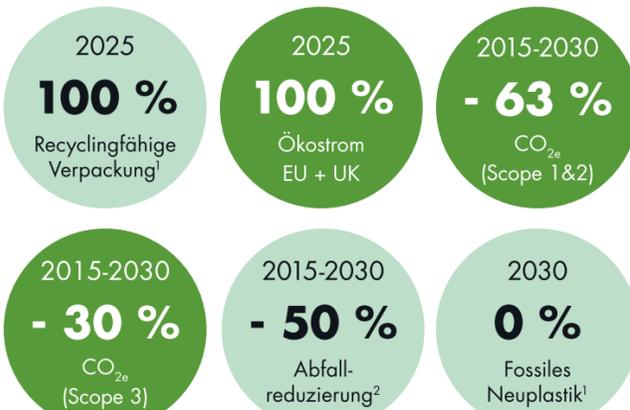
Stronger Planet

Wir wollen Vorreiter einer nachhaltigeren Milchwirtschaft sein – zum Wohle zukünftiger Generationen und unserer Landwirte.

Stronger People

Wir wollen mit unseren qualitativ hochwertigen Produkten einen wichtigen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten.

Schritt für Schritt in eine nachhaltigere Zukunft



Scope 1: Direkte Arla®-Emissionen | Scope 2: Indirekte Emissionen durch gekaufte Energie | Scope 3: Indirekte Emissionen durch gekaufte Waren/Dienstleistungen

¹Für die Arla®-Marken | ²50 % interne Abfälle in kg/kg Rohmaterial



Als einziges Molkereiuunternehmen:
Finalist Deutscher Nachhaltigkeitspreis 2023

ARLA PRO.
PARTNERS AT HEART



DA KOMMT DER JOGHURT AUSM QUARK.

Jetzt probieren!



Unser Weckruf an deinen Geschmack: Gönn deinem Quark – und natürlich auch dir selbst – unseren Goldsaft. Er weckt mit seinem unverwechselbaren herzhaft-süßen Geschmack deine Lebensgeister auf natürliche und nachhaltige Weise – mit 100 % regionalen Zuckerrüben.

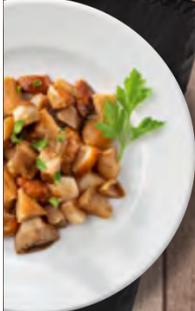
GOLDSAFT: NATÜRLICH FÜR DEINEN GENUSS.



Spinatspätzle
10 x 1 kg
(Art.-Nr. 83439)



Kartoffel-Schupfnudeln
4 x 2,5 kg
(Art.-Nr. 82050)
Auch in anderen Variationen, z.B. mit Salbei, Rosmarin, Rote Beete etc. erhältlich.



ganze Pfifferlinge
Sort. I
1 kg
(Art.-Nr. 81366)



ganze Pfifferlinge
Sort. III
5 x 1 kg
(Art.-Nr. 81318)

Die erntefrisch tiefgefrorenen Pilze, kombiniert mit Kartoffelschupfnudeln oder Spätzle von Walhalla, machen Ihr Gericht zu etwas ganz Besonderem. Genau das Richtige für Sie, um Ihre Gäste zu begeistern.

Versprochen!

Natürlich produziert
Natürlich kontrolliert
Natürlich gut

www.walhalla-delikatessen.de



**NULL FLEISCH.
ÄCHT WEIHNACHTSMARKT.**



Plant-based
Fleischkäse
in Semmel

PLANT-BASED AM
WEIHNACHTSMARKT?
KLAR!

FIT FÜR DIE
WINTERSAISON
MIT
THE GREEN MOUNTAIN



Plant-based
Bratwurst



Plant-based
Chicken Chunks

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



Follow us on
Facebook, Instagram, YouTube

www.thegreenmountain-foodservice.com



**Unsere
Allrounder!**

**Hähnchen-Innenfilet
Stücke Mediterran
gegart**



- Stücke aus Innenfilet mit Gartenkräuter-Marinade
- Ideal als Pfannengericht oder zu einem leichten Salat

ca. 12-18 g / 3 x 1 kg Krt.



www.hanna.de

**PERFEKTE SAUCEN-
VIELFALT FÜR DIE
FESTTAGE.**



Assisting the amazing



**Gelingt
immer**



**Schnell &
preiswert**



**Vielseitig
einsetzbar**

Entdecken Sie unser gesamtes Saucen-Sortiment auf:
nestleprofessional.de/marken/maggi-professional



40

GAUMENFREUDEN

Lachs-Sashimi by Tim Mälzer

42

SIGNATURE DISH

Sebastian Kraus – Sweet Dreams

44

**SCHMORDES
KÜCHENQUICKIE**

Pimp my Demi Glace!

46

STAMMTISCH

Im Keller herrscht kontrolliertes
Nichtstun!

48

EAT CLUB

Eine Prise Orient

KITCHEN STORIES

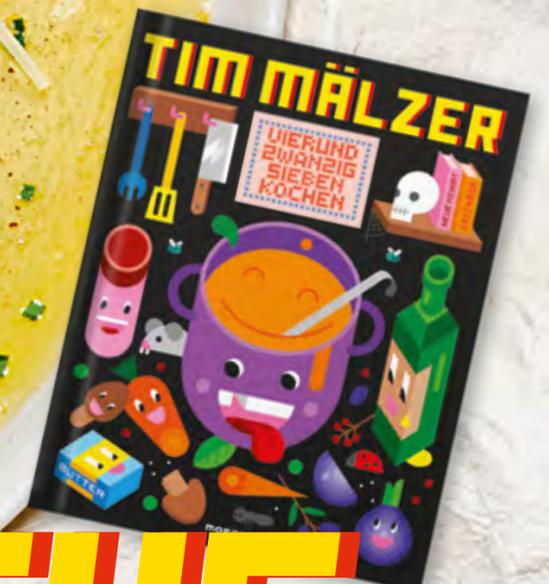
Wahnsinns-Rezepte, eine schmucke Bande angesagter Kollegen, Foodstories und Food-Wiki machen dich zu einem wahren Gastrohelden der Branche. Sahnehaube statt Gürkchen!

Tim Mälzer krempelt seit über 20 Jahren Deutschlands Kochgewohnheiten um. Die frische, kreative und **alltags-taugliche Küche ohne großen Schnickschnack** und allzu teure Zutaten ist dabei seine Stärke. Mit seiner herzlichen Art prägt er die Gastro-Szene wie kein anderer, denn er spricht **ehrlich, direkt und frei Schnauze** das an, was viele oft nur denken. In seinem neuesten Buch zeigt er, wie „das Einfache“ absolut zeitgemäß ist. Gefühlt gibt es für ihn viel zu komplexe und viel zu viele Produkte. Mehr soll immer mehr sein. Hier ein Aroma, da noch ein i-Tüpfelchen. **Lasst uns wieder auf das Wesentliche konzentrieren** und nicht alles im Stress verkünsteln!



„DIE KÜCHE IST EIN ORT, UM ES SICH WIRKLICH GUT GEHEN ZU LASSEN.“

Zutaten & Zubereitung
gibt's auf dem
CHEF TASTE Blog



LACHS-SASHIMI

VIERUNDZWANZIGSIEBEN KOCHEN | Tim Mälzer | mosaik Verlag

SWEET DREAMS

Als extrem mutiger und professioneller Dessertkünstler erkämpfte er sich Titel wie den Pâtissier des Jahres. Aktuell ist er Pâtissier im 2* Restaurant **PURS in Andernach**. An etwas Eigenem im Schwarzwald wird gerade auf Hochtouren gefeilt. Wo wir beim Thema Feilen sind, Sebastian ist gelernter Schreiner. Hat ja beides irgendwie mit Handwerk zu tun. Ab zum sympathischen und kreativen Interview. Heißhunger garantiert!



Warum konzentrieren sich so wenige auf die Pâtisserie?

Oh, da spielen viele Faktoren eine Rolle. Der häufigste für mich ist immer noch, dass in vielen Küchen suggeriert wird, dass die Pâtisserie kein wichtiger Posten ist. Aussagen wie: „Ist doch keine Arbeit!“, „Du hast doch eh immer Zeit!“ sind an der Tagesordnung. **Offt haben Küchenchefs einfach keine Ahnung, wie dieser Posten funktioniert.** Es ist halt eben kein Kochen. Ich stelle aber auch nicht das Kochen von Köchen in Frage. Eher im Gegenteil. Ich habe viel von ihnen gelernt und so sollte es auch andersherum genauso sein.

Deine Desserts sind derart schön und emotional angerichtet. Was fühlst du bei der Kreation?

Emotionen sind sehr wichtig für mich. Oft ist es schwer, diese auf den Teller zu bringen, aber das macht ja meinen Beruf aus. **Ich liebe z. B. Pilze mit ihrem Duft nach Wald.** In Kombination mit Vanille oder Tonkabohne weckt man eine vollkommen neue Seite der Pilze und so schmeckt man die Ruhe und Natur des Waldes auf überraschend neue Art.

Wie pimpst du einen guten alten Gugelhupf so auf, dass allen die Augen ausfallen?

Eine großartige Idee ist, einen Kern aus Frucht in die Mitte mit einzuarbeiten. Erst beim Anschnitt läuft der Fruchtkompott aus dem Kuchen heraus und alle sind überrascht.

Kreierst du eher spontan oder perfektionierst du deine Rezepte bevor sie zum Gast gehen?

Jedes Dessert wird mindestens einmal Probe angerichtet und vom kompletten Team – Service und Küche – verkostet. Das ist meinem **Küchenchef Yannick Noack und mir sehr wichtig.** Manchmal klappt es auf Anhieb, manchmal aber auch erst beim zweiten oder dritten Versuch.

Eis oder Kuchen?

Ganz klar Eis oder Eis mit Kuchen.

Wein oder Kaffee zum Dessert?

Also ohne Kaffee könnte ich den Tag nicht überstehen. Dieser Geruch von frisch aufgebrühtem Kaffee ... mmh! Ich selbst sage immer: **„Nimm das, worauf du Lust hast!“** Im PURS kommt eigentlich immer Wein zum Dessert, da er die Geschmackswelt der Kreationen viel mehr unterstützt als es Kaffee vermag.

So, eine unserer liebsten Aufgaben: Wir werfen dir vier Zutaten hin. Was machst du draus? Blauschimmelkäse, Rote Bete, Ahoi-Brause und weiße Schokolade?

Spannend! Ich würde ein karamellisiertes weiße Schokolade Panna Cotta mit Blauschimmelkäse-Aromen zaubern. Dazu kandierte Rote Bete, die in Himbeer-Ahoi-Brause gewälzt ist. Oder ein **Rote-Bete-Ahoi-Brause-Sorbet mit Rote-Bete-Blättern knusprig** ausgebacken, fermentierten Rote-Bete-Stielen und Knusper aus weißer Schokolade mit Blauschimmelkäse.



SIGNATURE DISH
by SEBASTIAN KRAUS

Kirsche – Pfifferlinge – Malz – Karamell



Bock auf sweet Schlemmen? Scan dich zum Rezept!

PIMP MY DEMI GLACE!

Sind wir ehrlich: Wovon wird am häufigsten Nachschlag verlangt? Von Sauce! Die Demi Glace ist dabei die Königin der Saucen. Ob pfeffrig, sweet, scharf oder sämig, dank unserer Homestyle Edition überlässt du die Grundarbeit uns und pimpst nach deinem Gusto.



BE MY GRANATE

MORCHEL-LIEBE DELUXE

BORN TO BE WILD

IN VINO VERITAS



SCHMORDE KOCHT

DON'T MAKE ME CRY

HEISSE ORANGE



Homestyle EDITION



SAUCEN-LIEBHABER AUFGEPASST!

Ab zu unseren Rezepten!



Die Weine von Felix Mayer stehen für ehrliche, eigenständige Weine fern ab von auf Erfolg getrimmten Massenprodukten. Von Bockenheim bis Bad Dürkheim reichen die Weinberge. Dünger und Herbizide sind hier fehl am Platz. Felix setzt auf Respekt und Einklang mit der Natur, ohne chemische Hilfsmittel. Im Weinberg hat er alle Hände voll zu tun, im Keller dagegen setzt er auf Ruhe und Beobachten.

IM KELLER HERRSCHT *kontrolliertes* NICHTS TUN!

*„Die letzte Ausfahrt
muss immer Genuss bleiben.“*

Wie würdest du dich in 1–2 Sätzen beschreiben?

Ich liebe es, jeden Tag etwas Neues zu machen und das emotional. Mein Beruf soll so sein, dass ich keinen Urlaub davon brauche und genau das zieht sich durch meinen Alltag: immer etwas Neues hinzufügen, überdenken, keine eingefahrenen Strukturen und Träume formen.

Dein erster Wein, der dich selbst so richtig begeistert hat?

Das war ein unfiltriert gefüllter Chardonnay. Mein Papa war schon immer sehr konventionell und filtrierte damals die Säfte sehr hell, da man es so machen musste. Dann kam ich und fand trüben Apfelsaft sehr geil und fragte mich, warum man denn irgendetwas von dem exzellenten Produkt, dem Wein, wegnehmen muss. Nein, Trauben einfach pressen, ins Fass und daraus wurde der Chardonnay North South. Dieser musste damals dann abgestuft werden zu Landwein, was ein Drama war. Was sollten nur die Leute denken?!

Ist deutscher Wein spannender als der typische Franzose oder Italiener?

Das ist nicht abhängig vom Ort und der Rebsorte, sondern für mich ist der Kopf dahinter entscheidend. Wenn dieser verspielt ist und man immer Kind bleibt, schafft man aus sämtlichen Trauben coole neue Sachen. Wir haben z. B. einen Kerner, der eigentlich total verpöht ist, der aber jetzt mega ankommt, weil wir ihn verspielter werden lassen.

Pärchenzeit: Wein und gutes Essen ein Muss?

Zu einem perfekten Abend gehört ein toller Wein, denn dieser kann das Essen richtig spannend ergänzen. Außerdem ist es eine Königsklasse, wenn alles auf dem Tisch zusammen harmoniert.

Müsste die Gastro oder auch der Gastmutiger und neugieriger werden?

Oh ja. Gerade in Hamburg z. B. trinken bestimmt 80 % den deutschen Grauburgunder. Ich glaube, dass es wichtig ist, den Winzer zu verstehen, und auch wenn der Wein vielschichtig ist, er darf nicht überfordern. Thema Oranger Wein. So viele Kollegen hatten diesen Weintrend überreizt. Die letzte Ausfahrt muss immer Genuss bleiben.

„Bier auf Wein, das lass sein!“ Kannst du dem zustimmen?

Wir sagen immer: Der Körper muss im Gleichgewicht sein und deshalb muss auch der PH-Wert stimmen. 😊
Deshalb: Zwischen viel Wein gehört auch Bier. Wir haben z. B. eine nette Winzerrunde, wo immer die letzte Runde ne Flasche Bier ist.

Erzähl uns mehr zum Wein-Camp!

Ich selbst campe sehr gerne. Da ich alle 6–7 Tage Pflanzenschutz in den Weinbergen spritzen muss, kann ich im Sommer nie lange in den Urlaub fahren. Also bin ich immer 2 Nächte schnell weggefahren. Man kommt easy ins Gespräch und lernt immer nette Menschen kennen. Dann kam eins zum anderen und so stolperte ich über das Landvergnügen. Mein Traum wäre es, wenn sich fünf Camper verabreden und ein Wochenende bei mir neben dem Weinberg urlauben. Dazu gibt es Weinverkostung, Kellerführung, Essen und mega Sonnenuntergänge.



Du hast für jeden deiner Weine eine Rubrik geschaffen. Easy Daydrinking, Easy Foodparing, die Schmutzigen. Glaubst du in der Gastro braucht es mehr Orientierung bzgl. der Weine?

Oh ja. Ich möchte gerade ein Memo aufnehmen mit einer einfachen Weinbeschreibung, kurz und lang. Länger wären dann Infos wie Verarbeitung, die Idee, wie sieht die Zukunft unseres Weins aus etc. Als Memo und auf Spotify, sodass interessierte Gastronomen einfach draufklicken und sich Wissen aneignen können.



Auf ein Glas?
Jetzt QR-Code
scannen!

Eine Prise

Orient

Ihr kennt das rote Pulver, aber habt es noch nicht wahrgenommen. Wetten?! In der Türkei steht es zu jeder Mahlzeit auf dem Tisch und echte Dönerkenner lieben es. Die Rede ist vom Must-have-Gewürz Sumach. Hergestellt wird es aus den **tiefroten Beeren** einer Pflanze, die unter den Namen **Gerber-Sumach, Essigbaum, Färberbaum oder Sizilianischer Zucker** bekannt ist. Das Wort Essig ist überaus treffend, da das Gewürz wohl **das sauerste der Welt** ist.

Es schmeckt frisch-säuerlich und gleichzeitig dennoch fruchtig-herb. Recht ungewöhnliche Kombi? Tja, genau das ist das Einzigartige an Sumach. Kombiniert zu Fettigem, Saucen und Salaten bringt das Pulver **als Finish eine angenehme Frische und hat auch noch eine gesundheitsfördernde Wirkung**. Vollgepackt mit Vitamin C, Omega-3-Fettsäuren und Antioxidantien stärkt Sumach das Immunsystem & beruhigt das Verdauungssystem.

Wer hats gefunden?

Die Römer verwendeten einst Sumach als Säuerungsmittel noch bevor es Zitronen in Europa gab. Außerdem nutzten sie das Gewürz als Färbemittel. Ok, jetzt wissen wir, **die Römer liebten es schon zu Zeiten von Cleopatra**. Von Libanon bis Türkei geht's nie ohne. Und was ist mit dir? Probierst du nur einmal diese Prise Orient auf Kebab, Brotsalat oder Fleischgerichten, wirst du durchdrehen. Die Geheimwaffe der Profis für Wow-Gaumenschmeichler und Optik.



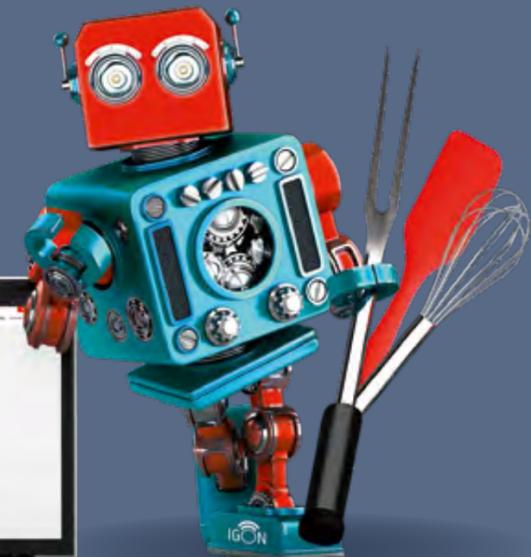
Folge dem Geschmack von 1001 Nacht bis auf unseren **CHEF TASTE Blog**.

INTERGAST
ON-LINE

Dein digitaler Baukasten – so individuell wie du!

Höhere Servicequalität & entlastete
Mitarbeiter – alles aus einer Hand.

- Reservierungssystem
- Zentrales Qualitätsmanagement
- Verfahrensdokumentation
- Innovative Bestell-App
- Online Take-away & Delivery Lösung
- App free Speisekarte für den Gast
- All-in-One-Kassensystem
- Küchen-Management-System



www.intergast.de

intergast
Und Dein Rezept funktioniert

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

© iStock.com/ValentynVolkov



FÜR FOODSERVICE, GROSSVERBRAUCHER UND KÜCHENPROFIS



vegan
Falafel



Hähnchenstreifen, frittiert

CONVENIENCE NACH MASS.

Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch sowie vegetarische und vegane Artikel für Küchenprofis. Komplett gegart, hochveredelt und tiefgekühlt. Vom schnellen, flexiblen Einsatz bis zur kreativen Umsetzung eigener Rezeptideen.



Hähnchen-Kebabfleisch



Hähnchenbrust in Streifen



www.vosso.de



DEIN PARTNER FÜR DIE PFLANZLICHE PROFI-KÜCHE.

UNSERE MARKEN



Violife bietet die Lösung für **vegane Käsealternativen** – allergenfrei und einfach in der Anwendung.



Die **vegane Sahnealternativen** von Flora überzeugen mit neutralem Geschmack und guter Qualität.



Die **Sahne- & Butteralternativen** von Rama stehen für cremigen Geschmack und Zuverlässigkeit.



Die Portionspackungen von Becel gehören auf **jedes Frühstücksbuffet**.



Ein geringer Fettverbrauch sowie kurze Garzeiten versprechen die **pflanzlichen Fette von Phase!**



Für mehr Informationen violifeprofessional.com



Power Bowl

KREATIV, KNUSPRIG, VEGAN!

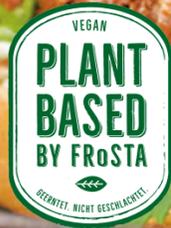
- ★ **Innovative Blumenkohl-Falafel** – der neue trendige Genuss, inspiriert von der orientalischen Küche
- Außen zart und knusprig, innen locker und leicht
- Vegan, reich an Ballaststoffen und Eiweiß, ohne künstliche Zusatzstoffe
- Top-Convenience mit hoher Standzeit: Ideal für Wraps, Burger, Bowls oder Salate



Mehr Infos:
www.avita-food.de

Avita
NATÜRLICH VEGGIE

FROSTA
FOOD SERVICE



NEU

Plant Based
Hamburger vom Feld, vegan

NULL TIERISCH – VOLL GEMÜSE

- Geerntet. Nicht geschlachtet
- 4,5-Inch Hamburger Patty
- Hoher Anteil an Gemüse und Champignons
- Ohne künstliche Geschmacks-komponenten, anders als viele andere
- Vegan, frei von Soja und ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte
- Perfekt für Kombidämpfer, Pfanne, Griddleplatte und Fritteuse

Our Convenience. Your Menu.

frostafoodservice.de



**MEHR ALS
EIN TREND**



Vegan! Mehr als nur ein Trend! Die vegane Salatmayonnaise mit 50% Rapsöl von Gyma bietet alle Attribute einer mild würzigen und cremigen Sauce. Wir verzichten bewusst auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe und sind frei von Gluten und Laktose. Erhältlich in 5- und 10 Liter Eimer! Probieren Sie gern!

**Für doppelten Spaß
entscheiden Sie sich
für den 10-Liter-Eimer.**

IMMER EINEN *Geschmack* VORAUSS! **Gyma**

Adria
Premium

*Tomatenliebe
aus der Dose*



Adria Premium ist eine Marke von

PAUL M. MÜLLER
SEIT 1956

**MEHR
KIKK
FÜR ALLES**



TIPP
Bag in Box
5L

- Hygienisches Dosieren
- Ungekühlt haltbar
- Attraktiver Liter-Preis

KIKKOMAN

Exklusiver Vertriebs-
partner in Deutschland

Develey
FOOD SERVICE

NEU!

REALLY
CRUNCHY FRIES



Jetzt testen!



Entdecke jetzt unsere neuen,
sensationell knusprigen Pommes
und begeistere deine Gäste!

Lamb Weston
SEEKING POSSIBILITIES IN POTATOES

APOLLO
Geflügel

PLUS



**FÜR MEHR
TIERWOHL.
FÜR MEHR
NACHHALTIGKEIT.**

- Stallhaltung PLUS (Haltungsform 2)
- Unterstützung der Europäischen Masthuhn-Initiative
- Antibiotikafreie Aufzucht
- Clean Label
- Keine Geschmacksverstärker
- Halal zertifiziert
- Biftekis mit hochwertigem Superfoot-Getreide Gerstoni®-Gerste



HEIMER

Wild | Geflügel | Tiefkühlkost
Mehr Genussvielfalt
unter: heimergmbh.de



**STALLHALTUNG
PLUS**

Folgen Sie uns auf Social Media!



56

LET'S CELEBRATE

Wir feiern 35 Jahre INTERGAST!

60

GENUSSBUDDYS

Lasst uns einen zwitschern

62

APPETIT AUF MEHR

Ganz schön lecker

64

BETTGEFLÜSTER

Hotellerie News & Trends

66

IMPRESSUM

Wer zu wem?

SUPPORT YOUR LOCALS

Statt langweiliger Küche gibt's hier: einen Mix aus den geilsten Locations sowie Trends und News für die Hotellerie. Nicht zu fassen, dort drüben stehen sogar mega spannende Vorreiter und Weggefährten, eben alles Local Heroes.

Wir feiern **35** Jahre intergast

So geht Food-Service heute!

Food-Service bedeutet viel mehr als Großhandelsverbund, Großverbraucher-Service oder vielfältige Sortimente für sämtliche Kundenansprüche. Für uns sind es die Begegnungen, Lösungen, Emotionen und Erlebnisse auf Genuss-, menschlicher und digitaler Ebene. 35 Jahre Food-Service-Expertise beinhalten jede Menge tolle Food-Konzepte, Eigenmarken, gemeinsam vorangebrachte Innovationen und Strukturen für die Branche und natürlich für den Gast.



DIE ZEITREISE DURCH 35 JAHRE INTERGAST BEGINNT.

Was **1988** mit nur **vier Großhandelsunternehmen** und einer Handvoll Mitarbeitern begann, zählt heute **über 42 Mitglieder und 11.000 Mitarbeiter**. Damals noch ein 15 qm² großes Büro mit zwei Schreibtischen und zwei Bürostühlen, heute ein international agierendes Team mit einer Zentrale vor den Toren des schönen Offenburgs. Mitten in Deutschlands Genießerecke, wie der **Schwarzwald** auch genannt wird.

Was INTERGAST seit jeher ausmacht, sind die **enge Zusammenarbeit und der ständige Austausch mit allen Partnern**. Herausforderungen werden gemeinsam gemeistert, Potenziale gefördert, Kundenbedürfnisse der einzelnen Mitglieder immer im Auge behalten und auch die Beziehungen zu regionalen Lieferanten immer weiter ausgebaut. **Bodenständig, auf Augenhöhe und authentisch.**

WAS MACHT UNS AUS?

Was uns von anderen Großhandelsunternehmen und Verbänden unterscheidet: Wir setzen auf **regionale, starke Verwurzelung**, denn sind wir ehrlich: Wer kennt die Bedürfnisse seiner Kunden besser, wenn es nicht die Großhändler vor Ort sind? Wir unterstützen mit starken Eigenmarken-Sortimenten wie **Master Chef Edition, Cuisine Noblesse, Homestyle Edition, Monte Castello Professional, The Plant Chef und Kitchen Basics**. Hinzu kommen unsere digitalen Lösungen **IGON** im Baukastensystem, mit denen unsere Mitglieder ihre Kunden im Alltagsgeschäft fit machen. Reservierungssystem, innovative Bestell-App, Küchen-Management-System, Verfahrensdokumentation, All-in-one-Kassensystem und vieles mehr gibt es hier zur Auswahl.

So geht Food-Service heute!

DANKE

Was braucht es an erster Stelle, um solch einen Geburtstag feiern zu dürfen?

Mutige, visionäre und verantwortungsvolle Mitmacher wie euch. Gemeinsam sind wir in 35 Jahren viele Schritte nach vorne gegangen, haben Chancen genutzt, Zukunft gestaltet, Erfolge & Fortschritte gefeiert und jede noch so kleine Anforderung gemeistert.

Als starker Verbund gestalten wir die Branche und schenken gleichzeitig unzähligen Gästen kulinarische wie emotionale Glücksmomente.

AUTHENTISCHER GENUSS BRAUCHT EINE STARKE GEMEINSCHAFT.

1988 Unter der Führung von Selex, der heutigen MARKANT, gründen vier Großhandelsunternehmen die Handelsgesellschaft **intergast**

1994 Das Verpflegungs-Management-System **à la carte F&B** wird entwickelt und durch die INTERGAST-Partner vertrieben.

1999 INTERGAST National wird gegründet.

2012 Der erste **eigene Webshop** & iPad-Anwendung.



2018 Geburt von **INTERGAST N-LINE** Dein Küchen-Management-System und unser erster Stand bei der Messe **Intergastra**.

2020 Das **FORUM** findet zum ersten Mal in digitaler Form statt.

2022 Die erste Ausgabe der **CHEF TASTE** erscheint, wir gehören ab sofort zur **Koch des Jahres Familia** und unsere neue Eigenmarke **Homestyle Edition** erblickt das Licht der Welt.



**GEMEIN
SCHREIBE
SAM
N WIR**

TELLERGES CHICHTEN

GESTERN, HEUTE & MORGEN



1991 Die **Eigenmarke Cuisine Noblesse** wird ins Leben gerufen.



2009 für **mediterrane Geschmacksvorlieben** kommt in den Handel.

2016 wird geboren.

Der erste Auftritt bei der **Internorga** in Hamburg.



2021 bereichert unser **Eigenmarkensortiment**.



Die Eigenmarke **THE PLANT CHEF** erobert den Markt.

IGON ist ab sofort unser Maskottchen für unser digitales Baukastensystem & der Headliner auf unserem ersten Internorga-Digitalstand.

2023 Das **21. INTERGAST-FORUM** mit 173 Ausstellern wird zelebriert.



Lasst uns einen zwitschern

Pioniergeist und Brenntradition werden bei der renommierten Brennerei Scheibel im beschaulichen Achertal großgeschrieben. Alleinstellungsmerkmal ist auf der einen Seite das Destillieren über Feuer wie vor hundert Jahren und auf der anderen Seite das Scheibel-Auria-Verfahren über Gold. Die Früchte stammen, wo immer möglich, aus der Region. Die Flacons unterstützen den Manufaktur-Charakter. Wir sprechen mit Lisa Koch, Leitung Marketing und Produktmanagement, über Verfahren, Sensorik, Frage des Alters und Dauerbrenner.



LASS UNS ÜBER DAS VERFAHREN DES BRENNENS SPRECHEN. UNTERSCHIED DAMALS ZU HEUTE?

Wir haben zwei Brennanlagen, die **alte und die neue Zeit**. Was bei beiden Arten des Brennens dasselbe ist, ist das doppelte Brennverfahren. Das bedeutet, dass wir **zuerst einen „Rohbrand“ und dann einen „Feinbrand“ machen**. Die Unterschiede: Bei der alten Zeit wird über Holzfeuer destilliert. Bei der Brennerei „neue Zeit“ wird über Gas befeuert. Zudem wird bei der neuen Zeit über die Verstärkerkolonnen mit Goldplatten destilliert. Die Kupferplatten sind mit **22 Karat** vergoldet.

DESTILLATION ÜBER GOLD?!

Damals wurde eine neue Brennanlage benötigt und dabei wollten wir uns noch stärker von anderen Premiumherstellern abheben. Frau Scheibel ist Chemikerin und sie kam auf das Thema Gold. **Gold wirkt wie ein Katalysator und bringt dadurch feinere Aromen und Fruchtnoten zum Vorschein**. Es werden andere Fette und Säuren durch die Goldplatten abgefangen.

WANN WIRD AUS EINEM SCHNAPS EIN EDELBRAND BZW. EIN PREMIUM-PRODUKT?

Das Ganze verhält sich ähnlich wie beim Kochen. Denn nur wenn man gute Zutaten rein gibt, kann man auch ein gelungenes Gericht am Ende zaubern. Wir achten besonders darauf, dass die **Früchte eine bestimmte Qualität** haben, d. h., die inneren Werte sind für uns entscheidend. Auch ist eine kontrollierte Kühlgärung wichtig. Wichtig ist uns außerdem am Ende **die Abfüllung**, sprich die Verpackung. Denn das Endprodukt soll ja auch edel daherkommen. Für uns ist ein Brand nur dann ein Edelbrand, wenn er über Gold destilliert wurde. Das ist unsere Philosophie.

WELCHES PRODUKT IST BEI EUCH EIN DAUERBRENNER?

25 Jahre lang gab es bei uns das unangefochtene **„Alte Pflümle“** aus dem Premium-Plus-Sortiment, eine Spirituose, die wir etwas fruchtiger gemacht haben. Vor 1–2 Jahren wurde es aber von der **Moor-Birne** überholt. Sie ist aktuell die Nr. 1 bei uns im Sortiment. In der Gastronomie ist der Williams nach wie vor der Dauerbrenner, da dieser am häufigsten von Gästen bestellt wird.

„Brennen ist wie Kochen.“

GUTE ZUTATEN ERGEBEN EIN GELUNGENES GERICHT

WIE STEHT ES MIT DEM MYTHOS „IN EINEM SCHLUCK RUNTER DAMIT!“ ?

Es wäre einfach falsch zu sagen, ich schenke ihn ein und trinke ihn direkt. Denn von der Sensorik her sollte man **seine Sinne erstmal nur durch den Geruch auf das Produkt fokussieren**, warten und sich dann auf das Produkt einlassen.

BERATEN GASTRONOMEN IHRE GÄSTE IN BEZUG AUF EDELBRÄNDE NOCH ZU SELTEN?

In der Hotellerie erleben wir es öfter, dass hier bereits sehr gut bei den Gästen beraten wird. Doch meistens ist es so, dass Gastronomen kaum bis gar keine Kapazitäten für Schulungen des Personals haben, und daran scheitert es oft. Wir bieten daher den Gastronomen **Digestif-Karten** an. Sprich, wenn Gastronomen bei uns Produkte beziehen, erstellen wir für sie individuelle Digestif-Karten. Dabei erzählen wir ähnlich, wie man das bei Weinkarten kennt, ganz viel über unsere einzelnen Produkte. Hierzu haben wir bisher sehr viel gutes Feedback von Gastronomen bekommen, da sie somit ihren Gästen gar keine ausführlichen Auskünfte mehr geben müssen.



SCAN
DICH REIN

in die Welt der
Edelbrände!

Ganz schön lecker

Cross-Over-Kitchen ist bei unseren Top-Locationempfehlungen der Ausgabe das Schlagwort. Auf der einen Seite haben wir Berlin meets Jerusalem, auf der anderen den beschaulichen Tegernsee samt asiatischer Kochkunst. Dies zeigt par excellence wie vielfältig, spannend & erlebnisreich Kulinarik sein kann. Dabei spannen wir immer den Twist zwischen Sterneküche und Streetfood. Es ist Zeit, über den Tellerand zu schauen!

Berta

STYLE: Eine Hommage an Starkoch Assaf Granits Großmutter. Interior, Geschirr und Musik bauen eine Brücke zwischen Jerusalem und Berlin auf gekonnt sympathisch-stylische Art.

ESSEN: Jedes Gericht, das nur so vor Kreativität strotzt, ist eine Sinnes- und Geschmacksreise aus Tradition, Moderne und Innovation. Israelische Fusionsküche meets Berlin.

Das **Berta** verbindet **magische Geschichten**, unbändige Atmosphäre und kreative Kochkunst und das mitten in Berlin. Nimmt man diese Komponenten, kommt ein unsagbar **inspirierender Ort zum Vorschein, an dem das Essen und das Leben gemeinsam zelebriert werden**. Kein Wunder, denn hinter dem neuen Konzept stehen acht Hände, vier Köpfe und vier Herzen. Sie alle sind Israelis von nah und fern, deren Wege sich in Paris kreuzten und deren gemeinsame Vision Leidenschaft für hohe Kochkunst in lebendiger Atmosphäre ist. **Starkoch Assaf Granit:** „Ich kombiniere Gewürze aus der Altstadt von Jerusalem, lasse mich von den Straßen, den Märkten, den Menschen, der Landschaft & natürlich der Geschichte inspirieren.“



📍 Stresemannstraße 99 / Berlin
📷 @berta.restaurant
🌐 www.bertarestaurant.com

Le Duc

STYLE: Betritt man das Restaurant, spürt man die zurückhaltende Eleganz mit Blick über den Tegernsee. Ein kleines Refugium versüßt jedem Gast seine Auszeit vom Alltag.

ESSEN: Handwerkliches Können auf höchstem Niveau trifft hier auf außergewöhnliches Trendgespür. Cross-over-Küche mit Wow-Faktor.

Ein Neubeginn, der nicht fulminanter sein könnte. Die Leitung des Gourmetrestaurants im Althoff Seehotel Überfahrt hat ab sofort **The Duc Ngo**. Er betreibt mehrere Restaurants in Berlin, Frankfurt und weiteren deutschen Städten und nun beehrt er den Tegernsee mit seiner **hohen Kunst, asiatische und europäische Küche** auf ein nächstes Level zu heben. Ein bisschen vietnamesisch hier, chinesisches dort, japanisch, koreanisch und von seinen zahlreichen Reisen bringt er immer wieder neue Gewürze und Ideen mit. Sein Traum: **einen Stern erkochen**. Das „Le Duc Tegernsee“ ist Dienstag bis Samstag abends geöffnet und verbindet Haute Cuisine mit ungezwungener und unkomplizierter Küche.



📍 Überfahrtstraße 10 / Rottach-Egern
📷 @seehotelueberfahrt
🌐 www.althoffcollection.com

SLEEP WITH YOUR CAR!

Hotelzimmer mit Platz für das geliebte Auto, sogenannte **Car-Lofts**, sind die am stärksten gebuchte Zimmerkategorie der **B'Mine-Hotels in Düsseldorf und Frankfurt**. Die Car-Loggia befindet sich dabei direkt neben dem Bett auf dem Balkon, selbstverständlich inklusive Ladestation für E-Autos. Neu ist die Idee dabei nicht: 2010 entstand aus einer Not heraus das weltweit erste Wohngebäude mit patentiertem Car-Lift und Car-Loggia. Vorteile: Der **Blech-Liebling ist vor Einbrüchen und Witterschäden geschützt**, das Gepäck muss nicht mühsam durch das komplette Hotel geschleppt werden und eine Tiefgarage braucht es auch nicht mehr.



Hotellerie News & Trends

HOSPITALITY NEXT GEN?

Was kommt heraus, wenn Kinder in die Fußstapfen ihrer Eltern treten? Otto K. Lindner denkt Hospitality neu. Mit der **Holding Hospitality X** investiert er gemeinsam mit seinem Vater und Partner Tobias Sebastian in ganz besondere Hotelkonzepte, z. B. in Düsseldorf. **Medizin-Tourismus meets Co-Working** nebst stylischen Zimmern. Facharztpraxen, Spezialisten und alternative Behandlungsmethoden mit innovativen Praxen haben ihre Räumlichkeiten im selben Gebäude. Dazu gesellen sich Community-Spaces wie Co-Cooking-Area, Co-Working-Space, Gym, Meditation und Wellness.



CHATGPT ÜBERNIMMT REISEPLANUNG

Ab Ende des Jahres übernimmt die **KI-Software** die Kommunikation in der TUI-eigenen App mit den Urlaubsbuchern. Fragen Urlauber z. B. nach kulinarischen Entdeckungstouren, Museen oder Abenteuerflügen, liefert die App via ChatGPT eine **relevante Auswahl** mit **Beschreibungen, Bildern und Links**. Gebucht werden können die Erlebnisse dann direkt in der TUI-App. So wird Tourismus auch in Zukunft aktiv mitgestaltet.

HOTEL-GASTRO: CRUX ODER PROFIT?

Wie werden Restaurants in den Hotelimmobilien von der lokalen Bevölkerung angenommen? Fakt ist, dass **Hotels samt Foodkonzepten im Wandel** sind. Restaurants und Cafés werden von Freunden und Geschäftspartnern besucht, diese empfehlen die Location weiter, ohne das Hotel und die Zimmer an sich gesehen zu haben. Somit ist das **F&B-Konzept die Visitenkarte** des Hotels. Nehmen wir z. B. den Bayerischen Hof: Viele kennen dort das Trader Vic's oder die Terrasse, aber kaum einer die Zimmer von innen, und trotzdem ist er in aller Munde.

SCHÄDEN DURCH KLIMAAKTIVISTEN?



Viele stellen sich die Frage: Wer hilft oder zahlt im Falle des Falles? Ob **Sitzblockaden, Farbrausch oder Störungen von Betriebsabläufen**: Sind Sachschäden eigentlich versichert? Vorweg: In Standardpolicen sucht man vergeblich nach Versicherungsschutz. Wer Einbruch, Diebstahl und Vandalismus mitversichert hat, schaut auch in die Röhre, denn dies setzt Einbruch voraus. Unbedingt nachschauen, ob **Graffiti-Schäden oder Gebäudebeschädigungen durch Dritte** eingeschlossen sind. Kein Versicherungsschutz gilt allerdings bei Sitzblockaden und dadurch entstandenen Lieferengpässen oder ausbleibenden Buchungen.



WIR LIEBEN KÜCHE!



UND DU?

FOLGE UNS AUF:   #INTERGAST

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
www.herzundkeule.de

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
www.m-s-g.de

BILDNACHWEISE

INTERGAST, Viktoria Fuchs / Spielweg, NENI Food, Georg Broich, Kent Hahne / Apeiron AC, Rosenthal, Armundi, Westwing, HK Living, Eureka, Maisondumonde, Sigor, Gastro|On, Belberry, Canonita, The Real Pistacho, Tim Mälzer@Reinhard Hunger, Felix Mayer, Scheibel Brennerei, Berta@Jörg Lehmann, Assaf Granit@Tammy Bar Shay, Le Duc@Ben Donath, The Duc Ngo@John Bauer, The Zipper, B'Mine Hotels, Alamy, Midjourney, Shutterstock, Stocksy, Unsplash

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 FEBRUAR 2024.

Zeit sparen, Qualität bewahren!



Die smarte Lösung für kreative Saucenvielfalt!



*ab November 2023



Erfahre alles über **effiziente Saucen**
im Handumdrehen!

Unilever
Food
Solutions



RAN AN DIE GANS!

Im Herbst und in der Vorweihnachtszeit stehen festliche Klassiker wie Gänsebrust und Gänsekeule bei Gästen hoch im Kurs. Mit unseren sous-vide gegarten Geflügel-Stars zauberst du schnell und einfach in einer Top-Qualität kulinarische Höhepunkte. **Homestyle Edition**, wo Teller geschichten beginnen.



 **FRISCHE**
von 90 bis 180 Tagen

 **ZUBEREITUNG**
schnell & gelingsicher

 **KOSTEN- & ZEITERSPARNIS**

 **100 % GESCHMACK**
ohne Zusatzstoffe



Scannen und unsere Homestyle Edition Produkte entdecken



FOLGE UNS AUF:



#INTERGAST