



Comeback der Traditionsküche

Heimat hat Hochkonjunktur

Gemüseküche

Frische Ideen
aus der Region

Grillsaison

Leicht und scharf
im Trend

Rückverfolgbarkeit

Wissenswertes
zum Thema

Heimat hat wieder **Höhenflug**

» **Es wird zurzeit viel geschrieben** über die Krise, über Kurzarbeit und Arbeitslosigkeit, über rückläufige Umsätze in der Gastronomie – und über das noch nicht absehbare Ende dieser Entwicklung. Und doch gibt es auch positive Ansätze, die vor allem regional verankerten Betrieben aus unserer Branche zugutekommen.

» **Im Strom der Globalisierung** und Konjunkturprognosen werden nämlich traditionelle Werte zum verlässlichen Anker für viele Menschen in Deutschland. Welche Chancen sich für Sie daraus ergeben, veranschaulicht eine jüngst veröffentlichte Studie des Marktforschungsinstituts Forsa. Derzufolge stehen heimische Spezialitäten bei den Deutschen so hoch im Kurs wie lange nicht. Schnitzel, Braten und Co. stechen mittlerweile wieder jede andere Ethno-Küche aus. Überhaupt haben Produkte aus der Region Konjunktur. Die Wertschöpfung soll schließlich in der eigenen Region bleiben – und so Arbeitsplätze sichern.

» **Man isst und trinkt wieder Heimat.** Nicht nur zuhause, sondern auch in der Gastronomie und der Betriebsverpflegung, sofern sich auch der Preis im traditionellen Rahmen bewegt. Statt ausgefallener Kreativküche hat kulinarischer Patriotismus Konjunktur. Und dieser ist unglaublich vielseitig. Allein die Welt heimischer Gemüse und exotischer Gewürze lässt viele einfach umzusetzende Gestaltungsmöglichkeiten. Nutzen Sie diese! In dieser Ausgabe haben wir für Sie noch viele weitere Ideen zusammengestellt, mit denen Sie verlorene Umsätze profitabel zurückgewinnen können.



**INTERGAST-
Geschäftsführer
Achim Faß**

Achim Faß

Chef de Cuisine 2/2009



07



16



32



42

Aktuell

- 06 INTERGAST**
Wie sich INTERGAST der Konjunkturkrise stellt
- 07 Porträt**
Wie sich INTERGAST-Mitglied Rullko profiliert
- 08 News GV**
Neue Vorstöße für die Gastronomie
- 09 News Industrie**
Wibergs Vorstoß mit Bio-Gewürzen
- 10 Ausblick**
Wie Sie der Konjunkturkrise begegnen sollten
- 15 Nachgefragt**
Küchenmeister Ochott zu den Profilierungschancen in Krisenzeiten

Food & Beverages

- 16 Grillsaison**
Mit welchen Ideen Sie das Sommervergnügen für sich nutzen können
- 20 Convenience**
Salate besser kalkulieren mit Beutelware
- 22 Essig & Öl**
Warum Sie auf Premium nicht verzichten sollten
- 24 Gemüse**
Warum tiefgekühlte Produkte frischer sind
- 26 Cocktails**
Wie Sie Ihre Getränkekarte sinnvoll aufwerten
- 28 Neue Produkte**

Management

- 32 Wein**
Wie Sie sich mit Wein in Szene setzen können
- 35 Finanzen**
So setzen Sie Ihre Betriebsfeier richtig ab
- 36 Rückverfolgbarkeit**
Fakten zu Ihrer Sicherheit
- 38 Hygiene**
Wie Sie Ihre Mitarbeiter sensibilisieren sollten

Rubriken

- 03 Editorial**
- 05 Impressum**
- 39 Warenkunde für Azubis**
- 40 Buchtipps**
- 41 Messeplaner**
- 42 Was isst eigentlich?**
Gretel Weiß
- 42 Vorschau**
- 42 Herstellerverzeichnis**

Titelthema



- 10 Ausblick**
Schnitzel und Co. haben in Rezessionszeiten Konjunktur. Neuro-Marketingexperten wissen, warum. Immer mehr Konsumenten suchen nämlich wieder nach verlässlichen Werten. Fakten, Trends, Chancen für GV-Betriebe.



INTERGAST Chef de Cuisine

8. Jahrgang | erscheint dreimal im Jahr für Mitglieder und Partner der INTERGAST

HERAUSGEBER: INTERGAST Großverbraucher-Service GmbH | **KONZEPTION UND INHALT:** Bernhard Delakowitz 0781 616-183, Mario D'Aquila 0781 616-182 | **REDAKTIONSBEIRAT:** Uwe Ochott, Michael Gerling |

REDAKTION: Klaus Mehler (Chefredaktion), Mario D'Aquila, Bernhard Delakowitz, Valeska von Dolega, Ulrike Ostrop (Schlussredaktion) |

LAYOUT: Gabriele Pietsch | **ANZEIGENVERKAUF:** Sven Leuthner (INTERGAST) 0781 616-603 | **ANZEIGENDISPOSITION:** 07225 916-281, e-mail: dispo@medialog.de |

VERTRIEB: item GmbH, Brunckstr.20, 67346 Speyer, Tel: 06232 643255, Fax: 06232 643260, e-mail: medialog@item.net |

ANZEIGENSCHLUSS: Vier Wochen vor Erscheinen | Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 8, gültig ab 1.1.2009 | Einzelverkaufspreis 4,80 Euro zuzüglich Versandkosten |

DRUCK: DZE GmbH, Essen | **REPRO:** w&co, München | **TITELFOTO:** Stockfood | **VERLAG:** Geschäftsführer: Christian Schikora, medialog GmbH & Co. KG, Medienplatz 1, 76571 Gaggenau, Tel. 07225 916-280, Fax 07225 916-290

Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Die Zeitschrift wird zum Monatsanfang ausgeliefert. Reklamationen über nicht erhaltene Hefte können beim Verlag nur innerhalb von drei Monaten nach der zuletzt fälligen Zustellung gestellt werden. Bei Nichtbelieferung ohne Verschulden des Verlages oder im Falle höherer Gewalt (z. B. Streik etc.) besteht kein Entschädigungsanspruch. | ©medialog GmbH & Co. KG, Gaggenau, Germany | Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier

News INTERGAST

TICKER

Neues Mitglied Feinkost Neger. Mehr als 80 Jahre Erfahrung in Belieferung und Service hat Frischdienstler Feinkost Neger. Mehr über das neue INTERGAST-Mitglied aus Büchenbach in der nächsten Ausgabe von Chef de Cuisine.

Lupus investiert. Moderner, frischer, größer und freundlicher: Lupus setzt mit seinem neuen Standort in Pforzheim einen Meilenstein in der Cash+Carry-Welt. 20 Millionen Euro hat Geschäftsführer Jörg Lupus investiert. „Dank der Nähe zur A8 können wir Kunden jetzt wesentlich kostengünstiger beliefern.“

Wasgau expandiert. Die Wasgau AG plant zwei neue Cash+Carry-Standorte in Ihrem Einzugsgebiet. Zudem investiert das Pirmasenser Unternehmen in bestehende Standorte. Wasgau unterstreicht damit seine ungebrochene Marktstärke.

INTERGAST

INTERGAST trotz der Krise

Trotz allgemeiner negativer Entwicklung der GV-Branche hat die INTERGAST ihren Verrechnungsumsatz im ersten Quartal 2009 um 2,5 Prozent im Vergleich zum Vorjahreszeitraum steigern können. Die regionale Verankerung und der persönliche Bezug der INTERGAST-Partner werden gerade jetzt geschätzt, so INTERGAST-Geschäftsführer

Achim Faiß. Der Trend zur regionalen und interregionalen Küche liege auf der Linie der INTERGAST-Partner. Auch die Nachfrage nach Cuisine-Noblesse-Artikeln sei erfreulich. Die Tatsache, dass in diesem Jahr wieder mehr Deutsche in der Heimat Urlaub machen würden, könne der Gastronomie vor allem in touristischen Gegenden zugutekommen.

Ratio

Neuer Markt, der Maßstäbe setzt



Absolute Sortimentskompetenz in Food und Frische, insbesondere für Profis aus Gastronomie und Catering, ist eine der Stärken von Ratio. Der im Mai neu eröffnete Markt in Bochum, zweifellos einer der modernsten Großmärkte europaweit, lässt mit einer Auswahl unter 38.000 Food- und 20.000 Nonfood-Artikeln und der Präsentation in modernstem Ambiente keine Wünsche offen. Die Frisch-Fisch-Abteilung sucht ihresgleichen. Auch die Eigenmarken der INTERGAST sind erhältlich.



JACOBS Le Grand Café: Die neue Sortenvielfalt

→ Le Grand Café Specialité 1000 g:

Kräftiges Aroma, ideal für alle Kaffeespezialitäten

→ Le Grand Café Crème 1000 g:

Mild elegantes Aroma, für Café Crème

NEU!
Für alle Kaffeespezialitäten.



Rullko – Spezialist für GV und Gastronomie seit 80 Jahren

Der Lebensmittelgroßhandel Rullko Großeinkauf GmbH & Co. KG mit Sitz in Hamm, Westfalen, wurde 1923 von Elly und Carl Rullkötter gegründet und beschäftigt rund 150 Mitarbeiter. Er wird in dritter und vierter Generation von Carl-Dieter Ostermann und seiner ältesten Tochter Marie-Christine Ostermann geführt.

Das Unternehmen

Rullko Großeinkauf GmbH & Co. KG beliefert Großküchen in ganz Nordrhein-Westfalen mit Lebensmitteln. Das Sortiment umfasst 25.000 Artikeln aus den Bereichen Trockensortiment, Frische und TK und ist insbesondere auf die Bedürfnisse des Care-Marktes abgestimmt. Außerdem betreibt Rullko eine eigene Kaffeerösterei. Neben dem auf Altenheime und Krankenhäuser spezialisierten GV-Zustelllager in Hamm betreibt Rullko einen Cash+Carry-Markt speziell für Gastronomen. Der Sortimentschwerpunkt liegt hier auf Frischeartikeln wie Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse.

Die Profilierung

Neben der flexiblen Lebensmittelbelieferung bietet Rullko den Kunden viel Zusatzservice und Know-how insbesondere im sozialen Bereich. Individuell und intensiv betreut das Vertriebsteam seine Kunden. Das Dienstleistungsspektrum bietet konzeptionelle Problemlösungspakete zum effizienten Manage-

ment von Großküchen sowie internetbasierte EDV-Programme im Bereich Online-Bestellung, Kostencontrolling, Inventurservice, Menüplanung oder Nährwertberechnung. Außerdem schult Rullko in Seminaren zu Themen wie die EU-Zulassung für Großküchen.

Die Vision

Rullko schafft Zusatznutzen nicht nur durch die zuverlässige und pünktliche Belieferung mit Lebensmitteln bester Qualität, sondern auch durch erstklassige Problemlösungskonzepte und Dienstleistungen. Durch den Beitritt zur INTERGAST verspricht sich Rullko Synergieeffekte im strategischen Einkauf ebenso wie die nationale Belieferung großer Kunden.



25 Lkws, davon sieben Dreikammer-Fahrzeuge, stehen im Rullko-Fuhrpark bereit.



Geschäftsführer:

- lic. oec. HSG Carl-Dieter Ostermann
- lic. oec. HSG Marie-Christine Ostermann

Mitarbeiter: 150, davon sieben im Außendienst und sechs im Innendienst

Auslieferungsgebiet: ganz Nordrhein-Westfalen

Angebot:

- Das Sortiment umfasst rund 25.000 Artikel aus den Bereichen
- Milchfrischprodukte und Käse
 - Obst und Gemüse
 - Frischfleisch und Frischfisch
 - Lebensmittel und Konserven
 - Tiefkühlkost
 - Nonfood
 - Cuisine Noblesse (200 Artikel)

Sortimentschwerpunkt:

Ausrichtung auf den sozialen Markt im Bereich Großverbraucher-Zustelldienst sowie auf die Gastronomie im Bereich Cash+Carry.

Services:

- Fachkompetente Beratung und aktive Kundenbetreuung
- Tägliche Bestellannahme wochentags
- Auslieferung innerhalb 48 Stunden nach Tourenplan
- Einsatz modernster EDV-Systeme für Bestellung, Inventur, Speiseplanung und Nährwertberechnung, Controlling, Reporting usw.

Logistik und Lkw-Flotte:

- 25 Lkws, davon 7 Dreikammer-Fahrzeuge
- EDV-gesteuertes Tourenplanungssystem
- Ausstattung sämtlicher Fahrzeuge mit GPS

News GV-Branche



TICKER

Bio-Ausbildung. Erstmals im Oktober diesen Jahres will das IST-Studieninstitut den Studiengang „Fachberater für BioGastronomie“ anbieten. Ziel der viermonatigen Ausbildung ist der Erwerb von Wissen in Sachen Lebensmittel- lehre, ökologischer Anbau und Bio-Zertifizierungen. Mehr Infos bei www.ist.de

Wein-Messe. Am 6. September präsentiert die GutsWein in Berlin die wichtigsten Trends und Tendenzen in Sachen Wein. Mehr Informationen zur Fachaussstellung bei www.vdp.de

Bio-Küche. Bioland, der größte Bio-Anbauverband Deutschlands, bietet ein umfassendes Beratungs- programm zum Einsatz von Bio-Produkten an. Küchen- verantwortliche erhalten Infos zu passenden Bio-Konzepten, potenziellen Bio-Lieferanten und zur richtigen PR-Strategie. Mehr Infos auf www.bioland.de

Mehrwertsteuer

Wende in Sicht

Der baden-württembergische Ministerpräsident Günther Oettinger kündigte auf dem Cannstatter Wasen in Stuttgart an, dass Baden-Württemberg in Berlin die bayerische Bundesratsinitiative für die reduzierte Mehrwertsteuer unterstützen werde. „Der Vorstoß von Günther Oettinger ist ein extrem wichtiges Signal für das gesamte Gastgewerbe und kommt genau zur richtigen Zeit. Gäste, Unternehmer, Mitarbeiter

und der Staat können nur gewinnen, wenn die Mehrwertsteuer endlich von 19 auf sieben Prozent gesenkt wird“, so Ernst Fischer, Präsident Dehoga Bundesverband. Oettinger begründete seinen Vorstoß mit europäischen Wettbewerbsverzerrungen. In der Gastronomie wenden bereits elf EU-Staaten den reduzierten Mehrwertsteuersatz an. Mit Frankreich, Finnland und Belgien stehen drei weitere Länder in den Startlöchern.

Chefsache

Gastronomie-Symposium in Hamburg

Die Organisatoren der Messe namens Chef-Sache wollen die komplette Gastrobranche vereinigen. Im direkten Anschluss an die Eat'n'Style soll am 14. September in Hamburg ein Forum für Köche, Dienstleis-

ter und Unternehmen entstehen. Dazu sind Satellitenveranstaltungen wie Vorträge, Gourmetabende und Partys geplant. Mehr Informationen dazu bietet das Netz unter www.port-culinaire.de



Ihr Hersteller für:



Eistüten



Waffelzuschnitte



Waffelschalen



Kaffeengebäck

Garnierwaffeln



Stenger Waffeln GmbH
 Nikolaus-Otto-Straße
 D-56727 Mayen
 Tel.: 0 26 51 - 49 46 - 0
 Fax: 0 26 51 - 49 46 -26
info@stenger-waffeln.de
www.stenger-waffeln.de

News Industrie



Wiberg Pure Gewürze

Gesundheitsbewusste Kulinarik-Kreatore setzen auf natürliches Kristallsalz. Wiberg entspricht diesem Trend mit zwei Neuheiten: Ursalz Gemüse-Bouillon Bio und Ursalz Fleisch Bio. Beide sind laktose- und glutenfrei und ergänzen die Wiberg-Range, die unter anderem Ursalz Grill Bio und Ursalz Fisch Bio umfasst.

BakeMark Kreative Snacks

Die Marktforschung belegt: American-Bakery-Produkte liegen bei den Gebäckspezialitäten im Trend. Spezialist für Muffins, Donuts, Bagels & Co. ist Baker & Baker, Bremen. Unter dieser Marke vertreibt das Unternehmen BakeMark Deutschland innovative und authentische Premium-Backwaren im deutschen Foodservice-Markt. Impulsstarke Pro-

dukte, optimale Handhabung, bedarfsgerechte und exzellente Frischhaltung zeichnen das Angebot aus. Kleine Verkaufseinheiten ermöglichen optimale Lagerung, Portionierbarkeit und Frische. Mehr Infos zum kompletten Backwaren-Programm im Netz bei www.baker-baker.de



TICKER

Bürger. Anlässlich des 75-jährigen Firmenjubiläums hat Bürger die Jubiläums-Maultasche mit besonderer Rezeptur entwickelt. Außerdem halten die Food-Spezialisten eine Reihe weiterer spezieller Angebote für Gastronomen und Caterer bereit. Mehr Informationen zum Jubiläumsangebot bei www.buerger.de

Meggle. Die Grillsaison ist eröffnet – mit der Grill- & Pfannen-Kartoffel von Meggle. Sie ist frisch gekühlt und wird direkt auf dem Grill zubereitet. Weitere Geschmacksrichtungen sind „Paprika-Chili“ und „Rosmarin-Knoblauch“.

Duni. Schnell und schön dekorieren Sie Tische mit den neuen Duni-Motivserien Capri und Mikado. Beide sind in den Farben gelb und grün erhältlich, farblich auf einander abgestimmt und lassen sich bei Buffet oder Catering von der Cocktailserviette bis zum Tischläufer kombinieren.

Fotos: Surrender/Fotolia, Hersteller



Baker & Baker

The Foodservice Bakery

Focaccia Panini

Heißes Snackkonzept mit voller Erfolgsgarantie!

Focaccia der heiße Genuss!

Ein Focaccia ist so einfach wie ein Snack-Brötchen zu belegen.

- Schnelle Verfügbarkeit durch kurze Auftauzeiten.
- Einfach aufklappen und sofort nach Wunsch belegen.
- In kurzer Zeit im Panini-Grill getoastet.
- Frisch und heiß serviert.

Entdecken Sie das neue Panini-Konzept!

Das umfassende Gesamtpaket aus Produkt, Rezepten und POS-Material bietet Ihnen abverkaufsstarke Unterstützung!

Konjunktur für Klassiker



Die klassische Frikadelle mit Kartoffelsalat und das bewährte Schnitzelgericht erhalten in Zeiten konjunktureller Unsicherheit wieder einen gehobenen Stellenwert. Deutsche und regionale Küchenklassiker haben Hochkonjunktur. Fakten, Hintergründe, Meinungen.

Die Umsetzung der Regionalität tritt immer mehr in den Vordergrund“, so lautet das wichtigste Fazit, das Friedrich Walther, der Geschäftsführer von Frischdienst Walther, über die Gastro Fach Franken zieht, wo etwa 2.500 Fachbesucher das Angebot der Messe wahrnahmen. Und mit klaren Worten unterstreicht Walther seine Einschätzung der aktuellen Lage: „Die Rückbesinnung auf die gute, ehrliche deutsche Küche mit Nachhaltigkeit und Beständigkeit bezüglich Qualität und einem starken Preis-Leistungs-Verhältnis ist das, was die Gäste wünschen.“



Fazit über die Gastro Franken: Regionales ist gefragt wie nie.

Auch Dr. Hans-Georg Häusel, Psychologe, bestätigt: In der Krise ist der Mensch nicht besonders experimentierfreudig. Das sogenannte Angst-Balance-System sorgt dafür. Trendscout und Servicetrainer Jean-Georges Ploner warnt sehr entschieden davor, jetzt Qualitätsstandards zu reduzieren. „Wenn der Verbraucher insgesamt weniger ausgibt, wird er viel wählerischer. Teure Experimente werden vermieden.“

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Winston Churchill

Infos






Die Wiederentdeckung der deutschen Küchenklassiker

Es gibt heimische Spezialitäten, die jetzt noch beliebter sind als zu Omas Zeiten. Chef de Cuisine hat sich umgehört, welche Traditionsgerichte besonders angenommen werden.

- Wiener Schnitzel
- Currywurst mit Pommes frites
- Rinderroulade mit Salzkartoffeln
- Hühnerfrikassee
- Königsberger Klopse mit Kapernsauce
- Nudeln mit Tomatensauce
- Matjes mit Bratkartoffeln
- Maultaschen
- Erbsensuppe
- Schweinebraten mit Rotkohl und Klößen

Vom Bauern nebenan

Es bevorzugen regionale Produkte:

Bevölkerung insgesamt*	42 %	
Männer	37 %	
Frauen	46 %	
14 bis 44 Jahre	29 %	
45 und älter	53 %	

* Umfrage unter 20.000 Menschen ab 14 Jahren

Quelle: Institut für Demoskopie Allensbach

Traditionelle deutsche Küche hat deshalb wieder Hochkonjunktur. Fernsehköche wie Tim Mälzer verkünden das Comeback der Traditions-küche regelmäßig und leben es auch selbst. Mälzer beispielsweise setzt in seinem neuen Restaurant „Bullerei“ auf kreativ-klassische und neudeutsche Kost. Machen Sie es wie er, trumpfen Sie mit Ihrer regionalen Küche auf.

Generieren Sie mit stimmigen Retro-Konzepten Umsätze. Matjes, Sauerbraten, Maultaschen und Schnitzel sind das, was Ihre Gäste lieben. Deutsche Küche mit bodenständigen Rezepturen wie aus Großmutter's Kochbuch und Ihrer Prise Raffinesse liegt im Trend. Längst haben die INTERGAST-Partner diese Ideen für Sie umgesetzt. Lieferanten wie Nestlé etwa machen es Ihnen leicht, klassische deutsche Suppen >>



Hofbauer- Eierspätzle, geschabt

Spätzle-Qualität für Profis

Spätzle sind aus der schwäbischen Küche seit Generationen nicht wegzudenken: Ob als Beilage zu Fleisch- und Wildgerichten, ob als Einlage für Eintöpfe wie Gaisburger Marsch oder als eigenständiges Gericht wie Krautspätzle – Spätzle finden immer mehr Anhänger, auch außerhalb des Schwabenlandes.

Traditionell wird der Spätzleteig geschabt, eine Zubereitungsart, die nicht nur Fingerspitzengefühl, sondern auch viel Zeit erfordert. Wir haben ein Verfahren entwickelt, bei dem der Teig traditionell geschabt wird. Deshalb schmecken die Hofbauer Eierspätzle wie von Großmutter selbst gemacht.



Seitz®

Seitz GmbH

Mühlgasse 22
D-78549 Spaichingen

Tel 0 74 24 / 98 23 99-0
Fax 0 74 24 / 98 23 99-39

info@seitz-food.com
www.seitz-food.com

Ausblick



Deutscher Apfel-, Kirsch- und Zwetschgenkuchen garantiert Hochgenuss

» als Vorspeise oder gar Hauptgerichte auf Ihrer Karte zu inszenieren. Der Klassiker der Genuss-Top-Ten (siehe Kasten Seite 11) ist allerdings das Kalbsschnitzel. Mit dem Wiener Schnitzel vom Kalb bedient FVZ Westfood den Verbrauchertrend zu gutbürgerlicher Regionalität ebenso wie die Forderung der Küchenchefs nach schneller

und einfacher Einsetzbarkeit von Convenience-Produkten. Die Schnitzel lassen sich wie gewohnt regenerieren und sind in verschiedenen Portionsgrößen im Sortiment.

Nach dem Motto „So genial schmeckt regional“ erleichtern die verschiedenen Knorr Fix-Produkte aus dem Hause Unilever Ihre tägliche Arbeit. Zur Range alter Klassiker im frischen Gewand gehören Hühnerfrikassee, Königsberger Klopse und Rheinischer Sauerbraten.

Nicht nur Promi-Köche wie Tim Mälzer postulieren Qualitätsstrategien und setzen auf Nachhaltigkeit und verlässliche Leistungen starker Partner. Auch die Pfalzgraf Konditorei geht zurück zum Ursprung. Rustikale Spezialitäten wie Apfel-, Kirsch- und Zwetschgenkuchen (siehe Bild oben) »



Sommer-Matjes

Aus Frischware gereift!



Endlich da: der Sommer-Matjes 2009!

Für eine kurze Zeit, ausschließlich in den ersten Wochen des Sommers, erreicht der Nordseehering den Gipfel seines Geschmacks.

Aus den besten Fanggründen kommend, wird diese exklusive Rohware ausschließlich als Frischware in einem besonders schonenden Verfahren zu einem unvergleichlich köstlichen

Matjes – dem Sommer-Matjes – gereift. Das Ergebnis ist ein einzigartiges Aroma – besonders zart, äußerst mild, frisch und vollmundig im Geschmack.

Ab 1. Juli erhältlich!
Nur, solange der Vorrat reicht!

„Wer mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt, hat auch jetzt seine Gäste.“

Dr. Hans-Georg Häusel

Drei Fragen an Dr. Hans-Georg Häusel



Hans-Georg Häusel ist Vorstandsmitglied der Gruppe Nymphenburg, die zu den weltweit führenden Spezialisten in der marketingorientierten Hirnforschung zählt. Zu seinem Beratungsfokus zählen Markenstrategie, Neuromarketing sowie psychologische und neurobiologische Grundlagenforschung zum Konsumentenverhalten.

Herr Dr. Häusel, stimmt es, dass Konsumenten in der Krise weniger experimentierfreudig sind?

Sicher werden jetzt keine großen Abenteuer unternommen. Das liegt am sogenannten Angst-Balance-System, das dafür sorgt, dass bei Krisen alles ein bisschen heruntergefahren wird: keine Reisen um die ganze Welt, sondern nur zu speziellen Zielen, kein Essen im Drei-Sterne-Lokal, sondern nur im gehobenen Restaurant. Also ein Small-Sizing: Kleine Abenteuer gönnt man sich sehr wohl. Das ist der sogenannte Lipstick-Effekt.

Was bedeuten diese Erkenntnisse für Gastronomen und Caterer?

Es gibt keinen Trick im Sinne von „Drücken Sie diesen Knopf“. Wer mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt, hat auch jetzt seine Gäste. Schwer hat es alles Mittelmäßige. Wichtig sind neben dem guten Preis-Leistungs-Verhältnis ein klares Profil und gut geschulter Service.

Welche Chancen bietet die Krise?

Jetzt ist es vor allem wichtig, das Event-Marketing zu verstärken. Haben Sie keine Angst davor, besondere Aktionswochen auszurufen. Das sind Abwechslungen und kleine Abenteuer, mit denen sich Impulse setzen lassen.



Beim Kauf von 3 Eimern Mousse 1 Silit-Portionierer gratis Einkaufsbeleg und Adresse faxen an: 0241-165872

Die NEUE Mousse-Vielfalt

- ✓ Wie hausgemacht
- ✓ Frisch und fertig
- ✓ Luftig leichte Struktur
- ✓ Einfach zu portionieren



Debic Mousse au Chocolat:

• Weiße Schokolade • Zartbitter • Vollmilch

Ihr Plus für Genuss

Friesland Foods Professional · Aachen · Tel. 02 41/96 84 90
aachen.info@frieslandfoods.de · www.debic-promotion.de · www.debic.com

Ausblick

» forcieren die Renaissance heimischer Klassiker. Als Tiefkühlware sind diese Kuchenkreationen flexibel und praktisch einsetzbar.

„Wir als INTERGAST leben gemeinsam mit unseren regional verankerten Partner-Großhandlungen diese Regionalität schon über unsere Struktur“, sagt INTERGAST-Geschäftsführer Achim Faiß. „Mit der Kraft, die wir als die größte Kooperation regionaler Großhandlungen vereinen, erzielen wir Vorteile im Einkauf, von denen Sie als Großverpfleger wiederum profitieren.“

Nutzen Sie gerade jetzt diese Stärke des INTERGAST-Verbundes für Ihren Wareneinkauf. Die INTERGAST-Großhandelspartner bieten Ihnen Leistungen, die nationale Systemlieferanten schon von ihrer Struktur her nicht erbringen können. Die regionale Nähe und die mittelständische Struktur der INTERGAST-Partner ermöglichen schnelles und unkonventionelles Handeln. Und: Die Partner führen ein umfassendes Warenangebot an Produkten aus der Region. Wer auf regionale Anbieter zugreift, fördert die Wertschöpfung in der eigenen Region. Und er erhält so die Arbeitsplätze von potenziellen Gästen.

Infos

Tipps vom Wirtschaftstrainer Stéphane Etrillard

- Die Teilnahme an Dumping-Preis-Schlachten ist reines Gift für das eigene Unternehmen. Auch wenn das Geld im Moment nicht mehr so locker sitzt, orientieren sich die Kunden nicht am niedrigsten Preis, sondern am besten Service.
- Seien Sie souverän. Setzen Sie auf starke und überzeugende Ideen, entwickeln Sie Ihr eigenes Profil, mit dem Sie sich von Mitbewerbern abgrenzen und klar unterscheidbar machen.
- Die Ergebnisse der jüngsten forsa-Studie, von Apollinaris in Auftrag gegeben, belegen: Heimische Spezialitäten sind so beliebt wie lange nicht mehr. Mit einem Spitzenwert von 80 Prozent stellen Sie an Beliebtheit jede Ethno-Küche in den Schatten.

Spielen Sie Ihre regionale Verankerung aus. Leben Sie Nähe – mit regionalen Speiseangeboten, mit persönlichen Worten und mit motivierten, freundlichen Mitarbeitern. Vertrauen und Sicherheit sind Werte, die honoriert werden. Denn in Zeiten negativer Schlagzeilen und konjunktureller Unsicherheit suchen Menschen verlässliche Werte und Orte, an denen Sie sich wohlfühlen. Cocooning ist eine Ausprägung hiervon – immer mehr Menschen feiern wieder öfter zuhause im Freundeskreis. Führende Partyservice-Betreiber profitieren schon jetzt von diesem Trend. □

Fotos: Stockfood, Hersteller, INTERGAST, privat

Maritime Delikatessen

Das Bremerhavener Traditionsunternehmen Paul Langbein ist spezialisiert auf maritime Premium-Feinkost, hergestellt aus absolut hochwertiger Rohware. Ab sofort sind neugestaltete Einzelhandelsverpackungen und ein Thekenschalensortiment im Programm.

Neue Seafoodprodukte wie Garnelen, Louisiana-Flusskrebsfleisch, Eismeergarnelen, Surimi-Flakes und Surimi-Garnelen – wahlweise in Lake oder Knoblauchöl – ergänzen das exzellente Produktsortiment.



Paul Langbein GmbH
Am Lunedeich 84
27572 Bremerhaven

E-Mail: info@paul-langbein.de Telefon: 0471 972290
Internet: www.paul-langbein.de Telefax: 0471 9722930



Nie war Regionalität so wichtig wie heute

Vernetzung mit Lieferanten vor Ort, hohe Qualität und immer wieder neue Ideen für Aktionstage sind jetzt die bedeutendsten Stellschrauben für Ihren Erfolg. Signalpreise sind wichtig, aber nicht alles. Was Ihnen Eurotoques-Koch Uwe Ochott empfiehlt.

Die Meistervereinigung der Köche arbeitet konsequent nach der Maxime: „Für ein Unternehmen ist mit schnellem, billigem Essen am falschen Ende gespart!“ Stattdessen setzen Küchenmeister wie Uwe Ochott – und das gilt für seine Ratsstuben Weissach wie für den Partyservice und das Eventcatering – auf „unvergessliche kulinarische Erlebnisse“. Er sieht die Krise als Chance nach dem Motto: „Jetzt erst recht!“

Herr Ochott, mit welchen Gastrokonzepten kann der Krise begegnet werden?

Wer jetzt auf regionale Produkte setzt, trifft ins Schwarze. Dazu sollten Sie sich mit dem Bauern Ihrer Region ebenso verbünden wie mit dem Gemüsehändler, um so gemeinsam einerseits den Nachweis der Regionalität zu erbringen und andererseits in der Vernetzung miteinander und voneinander zu profitieren.

Warum sind deutsche Spezialitäten so gefragt?

Das ist auch ein bisschen Psychologie und hängt mit einem „Zurück zu den Wurzeln“ zusammen. In einer Phase, in der es manchem nicht gut geht, besinnt er sich gerne auf Zeiten zurück, als alles im Lot war. Und zu dieser Lebensphase gehören bestimmte Erinnerungen, beispielsweise gutes Essen im Sinne von Hausmannskost.



Reicht es also, Wiener Schnitzel und Gulasch auf die Karte zu setzen, und der Laden läuft?

Nein, die Qualität muss schon stimmen. Das kann man sich bei allen Promi-Köchen abgucken. Johann Lafer bietet auch ein klassisches Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit einer Panade aus guten, alten Semmeln oder den frisch zubereiteten Pudding an.

Sie sind seit 20 Jahren erfolgreich im Job.

Was sind Ihre aktuellen Tipps für guten Umsatz?

Die Qualität muss stimmen, der regionale Bezug ist wichtig, ohne Aktivitäten und Marketingkonzepte geht gar nichts. Seien Sie für Ihre Kunden da, schauen Sie auf deren Bedürfnisse. Und achten Sie vor allem auf Gäste mit speziellen Wünschen, beispielsweise solche, die eine Laktoseunverträglichkeit haben oder glutenfrei versorgt werden müssen. Wenn Sie solche Gäste einmal überzeugt und ihr Vertrauen gewonnen haben, profitieren Sie lange Zeit davon. □

Grillsaison



Heiße Sache, leicht und gut

Sommerzeit ist Grillzeit. Kurzfristig, unkompliziert und kalkulationssicher lösen conveniencegerechte Grillprodukte, die Sie bequem lagern können, Engpässe. Chef de Cuisine zeigt Ihnen, mit welchen INTERGAST-Produkten die Grillsaison ein Erfolg wird und warum Sie auf leichte Produkte wie Geflügel setzen sollten.

Die Deutschen essen in Zeiten der Konjunkturkrise seltener in der Gastronomie. Und sie sind preissensibler als sonst. Eines lassen sie sich allerdings nicht nehmen: die Lust aufs Grillen – und auf die Grillprodukte. Und das ist Ihre Chance. Machen Sie Ihre Gäste auf Ihre Grillkünste aufmerksam und bieten Sie im Rahmen von „Grill-Wochen“ echten Barbecue-Geschmack an. Bei der Speisenauswahl sollten Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren: die Klassiker Steak und Grillwürste, dazu Geflügel und Fisch sowie Gemüsespieße. Am sichersten in puncto Planbarkeit und Kalkulation fahren Sie dabei mit den halb- und küchenfertigen Produkten der führenden INTERGAST-Lieferanten.

Leicht und phantasievoll mögen es die Gäste, wie mit Geflügelspezialitäten von Hanna. Mit Qualität und Vielfalt überzeugen die küchenfertigen Tiefkühlprodukte wie Hähnchenbrustfilet

Infos

Drei goldene Regeln

- **Reinlichkeit.** Halten Sie den Rost penibel sauber. Ihn einzuölen hilft dabei.
- **Nie den Grill überfüllen.** 30 Prozent der Fläche sollten frei bleiben – als Sicherheitszone.
- **Verwechseln Sie nicht Grillen mit Verbrennen.** Gelungenes Grillgut sieht braun aus, verbranntes schwarz. Letzteres ist gesundheitsschädigend.

Wichtigste Accessoires

Neben einem vernünftigen Grill und einer stabilen Zange ist der Deckel – egal, ob direkt oder indirekt gegrillt wird – das wichtigste Accessoire für Grillmeister. Profi-Tipp: Alles bei geschlossenem Deckel grillen. So bleibt die Temperatur konstant, das Grillgut gart schneller und schonender.

Noch mehr Tipps

- Hier finden alle Grillfreunde die ultimativen Tipps zum Thema rund um Grillen und Barbecue: www.grillsportverein.de
- Wann und wo welche Meisterschaften ausgetragen werden, weiß www.fire-food.de.
- Zwar amtiert Grill- und Barbecue-Inspirator Hans-Jochim Fuchs nicht mehr, aber seine heißen Ideen leben bei www.grillweltmeister.de für alle Grillfreunde weiter.

Pepp und Qualität

Klare Grillfavoriten sind in dieser Saison leichte Produkte. So wie Huhn und Fisch. Sie erfüllen den Gästewunsch nach gesunder Ernährung. Die INTERGAST bietet beispielsweise feines Lachs und zartes Hähnchenbrustfilet für Ihre Gäste. Absolut beliebt ist die richtige Würze. Küchenprofis setzen auch hier auf die bewährten Hilfsmittel der INTERGAST.



Ausgewählte INTERGAST-Partner

www.sprehe.de www.heimergmbh.de
www.siegfrost.com www.fvzwestfood.de >>

ERFOLGS-REZEPTE

Innovative Ideen sind unsere Garantie für eine erfolgreiche Zukunft!



**Die FVZ-Westfood
Innovation
im Jubiläumsjahr:
Wiener Schnitzel vom Kalb**

Mit einer feinen Semmelpanade
umhüllt, küchenfertig.



Seit 10 Jahren steht der Name FVZ-Westfood für kreative Convenience - maßgeschneidert für die Anforderungen der modernen GV-Küche. Starke Produkt-Ideen, die Ihnen neue Impulse für ein erfolgreiches Menü-Angebot garantieren. Wie z.B. unser Wiener Schnitzel: Damit servieren Sie ein echtes Original, und das mit absoluter Geling-Garantie. Einzigartig im Geschmack und typisch in der Produktoptik – aus bestem Kalbfleisch mit feiner Semmelpanade.

Entdecken Sie ein Stück Wiener Tradition und profitieren Sie von unserem Jubiläums-Highlight.

FVZWESTFOOD

...einfach machen!

FVZ-Westfood Convenience GmbH · Natorper Straße 57 · D-59439 Holzwickede
Fon: 0 23 01 / 913 31-0 · Fax: 0 23 01 / 913 31-26
E-mail: info@fvzwestfood.de · www.fvzwestfood.de

Grillsaison

» oder das durch eine Marinade bereits vorgewürzte Hähnchenbrustfilet Olymp. Gemäß einer aktuellen Studie, in Auftrag gegeben von der Brauerei Krombacher, landet Geflügel in allen Varianten vermehrt auf den Grillrosten. Denn Geflügel werden gesunde Eigenschaften nachgesagt.

Natürlich sind auch Fleischzubereitungen im Stil eines saftigen Steaks bei Ihren Gästen nach wie vor beliebt. Gleichwertig sind inzwischen auch Fischspezialitäten. All diese Produkte, teilweise sogar in angesagter Bio-Qualität, halten die INTERGAST und ihre Partner für Sie bereit.

Längst haben die Deutschen entdeckt, dass nicht nur Mais und Folienkartoffeln auf dem Grill gebruzzelt toll schmecken. Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons sind ebenso köstlich.



Mit Fisch-Spezialitäten wie Lachs oder Meeresfrüchten bereichern Sie Ihr Grill-Buffer perfekt.

Mal als Hauptgang, mal als abwechslungsreiche Beilage oder wie Antipasti vorneweg, wissen Grill-Experten. Den richtigen Pepp bekommen alle Zutaten mit den von Ihnen zubereiteten Soßen.

Hier zählt „Feuer“ im Sinne von Schärfe.

Frische Chili wirken Wunder, ebenso die umfassende Würz-Range der INTERGAST oder aus dem Hause Ubena. Außerdem halten die Industriepartner verzehrfertige Würzsaucen zum Abschmecken und Dippen für Sie bereit. Und denken Sie ebenso an klassische Zutaten, wie einen original Dijon Senf der Marke Cuisine Noblesse von INTERGAST, der mit würzig-pikanter Note für das gewisse Etwas am Grillgut ebenso wie in Salatsaucen sorgt.

All diese Ideen können Sie in Ihrer Gastronomie oder auch im Rahmen Ihres Kantinenangebots realisieren. Und, falls Sie noch nicht das Feld des Caterings erschlossen haben: Die Deutschen essen, feiern und grillen wieder öfter zu Hause. Trendforscher sprechen vom Cocooning-Effekt.

Infos

Grillen lernen

Lernen Sie vom Profi, gucken Sie sich bei etablierten Grill-Meistern die besten Tricks für Ihr eigenes Unternehmen ab. Grillevent.de ist eine Agentur, die Ansprechpartner für Barbecuepartys, Grillkochkurse, Grillseminare und Promotions rund um Grillen und Barbecue ist. Durch den ständigen Kontakt zu renommierten Grill-Teams sind die Grillspezialisten immer auf dem aktuellen Stand der Entwicklung und vermitteln dieses Wissen bei verschiedenen Veranstaltungen. Mehr Infos im Netz bei www.grillevent.de



Hanna

GEFLÜGELSPECIALTÄTEN

Ideen die beflügeln.



HANNA-Feinkost AG

Boker Straße 41, D-33129 Delbrück

Telefon +49 (0)5250 5107-0 | Telefax +49 (0)5250 5107-43

E-Mail: info@hanna.de | Internet: www.hanna.de



Vier Fragen an Peter Dölker, erster deutscher Grillkönig

Herr Dölker, warum grillen die Deutschen so gerne?

Da gibt es mehrere Gründe. In erster Linie geht es um den gesellschaftlichen Aspekt. Man verbringt eine schöne Zeit mit Freunden und genießt diese. Andere wiederum erfreuen sich an der Natur. Und nicht zu vergessen: das gute Essen.

Was sind Grilltrends?

Der allgemeine Trend geht zu scharfen Produkten. Was Saucen und Marinaden betrifft, geht die Reise um den ganzen Erdball. Bei Fleischsorten sind im Rahmen von Wellness und Ernährungsbewusstsein fettarme Produkte angesagt. Aber die gute deutsche Bratwurst ist ebenso ein Renner.

Fotos: Hersteller, privat

Welches Grillgut empfehlen Sie?

Grundsätzlich Fleisch, das mit Sorgfalt behandelt wurde. Nicht nur die Herkunft und die Fütterung der Tiere sind wichtig. Sondern auch, mit welchem Sachverstand und mit welcher Sorgfalt das Tier vor und nach der Schlachtung behandelt wird. Das alles spiegelt sich in Geschmack, Saftigkeit und Zartheit des Fleisches wider.

Was legen Sie privat auf Ihren Grill?

Eigentlich alles, was nicht durch den Gitterrost fällt. Am liebsten marmoriertes Rindfleisch. Wer aus Angst, dass etwas schief läuft, nichts ausprobieren, verpasst eventuell den einen oder anderen feinen Gaumenkitzel. □

Dunekacke & Wilms

Hamburg



www.dunekacke.com



CloviS
FRANCE

Acetificio Mengazzoli

Tipp!

Hervorragend zum Verfeinern von Speisen und zur Herstellung von Vinaigretten/ Dressings geeignet.



Franz. Nussöle

in qualitätsschonenden Blechdosen mit Manteletikett

- Traubenkern-Öl
- Mandel-Öl
- Walnuss-Öl
- Haselnuss-Öl

Ital. Aceto Balsamico "LINEA MONET"

im Geschenkköcher

- Balsamessig aus Modena
- Rotweinessig, Faßgärung
- Condimento aus Himbeeren und Weißweinessig
- Apfel-Balsamico-Condimento

Convenience

Knackige Frische als fertige Beutelware

Salate selbst zu schnippeln ist zeitaufwendig und personalintensiv. Küchenfertige Frischeprodukte zu kaufen rechnet sich für Sie besser und ist ertragreicher für Ihre Großküche. Wie der Salat vom Feld in die Tüte kommt zeigt Bonduelle – weitere Fakten hat Chef de Cuisine für Sie zusammengestellt.

Der Inbegriff von Frische und Gesundheit ist Salat.



Inszenieren Sie die Vielfalt von Blattsalaten immer wieder anders, um Gäste mit einem der gesündesten Sattmacher immer aufs Neue zu begeistern. Ein Plus an Kalkulations-sicherheit gewähren bereits geschnittene Salate. Bonduelle zeigt in der Bildstrecke unten Schritt für Schritt, wie der Salat erntefrisch für Ihre Gäste vom Feld in die Tüte kommt.

Küchenfertige Salate und Salatmischungen erleichtern die Arbeit in Groß- und Gemeinschaftsküchen. Die Angebotspalette der Lieferanten hält für alle Größen und Anlässe entsprechende Abpackun-

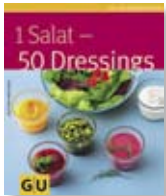




Salate bieten bunte Vielfalt und sind reich an Vitaminen.

Buchtipps

In der Sauce liegt der Pfiff



Die INTERGAST und ihre Partner liefern beste Saucen und Marinaden für Ihre Salatkreationen. Rezepte und Tipps bietet auch der Küchenratgeber „1 Salat – 50 Dressings“ von Bettina Matthaes (Gräfe und Unzer, ISBN 978-3-8338-1429-7). Er enthält Anleitungen für die klassische Vinaigrette und Mayonaisen, aber auch für trendige Saucenvarianten. Der Praxisteil mit Profi-Tipps komplettiert die Sammlung.

Vitamine für Gesundheitsbewusste



Eine kleine Ration Salat-Fachwissen kann nicht schaden. Mit praktischen Tipps und vielen Ideen hilft der Ratgeber „Leichte Salate für unterwegs“ von Margit Proebst (Gräfe und Unzer, ISBN 978-3-8338-1428-0) dem Küchenprofi, Klassiker neu zu inszenieren. Wie wäre es zum Beispiel mal mit frischem Spinat, aufgepeppt mit würzigem Roquefortkäse? Die leckeren Crossover-Kreationen werden Ihre Gäste begeistern.

gen bereit. Die Vorteile der Tüten liegen mit der guten Auswahl und Mischung, der schnellen Zubereitung, bei der kein Abfall entsteht, und der einfachen Portionierung klar auf der Hand.

In der Summe der Vorteile steht als stärkstes Argument die immense Zeitersparnis im Vordergrund. Alles ist fertig geschnitten, es fehlt allein Ihr Topping. Einziger Haken bei Fertigsalaten: Der Wasserrest in der Tüte birgt das Risiko der Keimbildung. Deshalb sollten Sie unbedingt auf das Verfallsdatum achten. Auch die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Nur so bleiben Frische und Qualität gewährleistet. Ist die Tüte angebrochen, sollten Sie Reste in gut verschließbare Dosen und spezielle Tüten verbringen. □

Fotos: Hersteller, Elenathewise/Fotolia

Infos

Salat to go

Die Lunchtime-Salate in den Sorten Natur, Käse/Crouton, Feta/Olive, Walnuss/Schinken und Caprese ergänzen das Bonduelle-Sortiment frischer, fertiger Salatmischungen. Weil die Salate von den luftdicht versiegelten Toppings getrennt sind, bleibt alles frisch und knackig.

Extra-Tipp: Bieten Sie Ihre eigenen Kreationen to go an!



Würzige Ideen für Salate

Salat ist der Innbegriff von Frische und Leichtigkeit und fester Bestandteil fast jeder Mahlzeit. Kräuter wie Estragon, Schnittlauch und Petersilie (Ubena Foodservice) geben Aroma. Gebratenes Huhn, Thunfisch oder Käse machen das Blattgrün zur kompletten Mahlzeit. Weißkrautsalat oder Mixed-Pickles von INTERGAST unter der Marke Cuisine Noblesse sind erfrischende Beigaben.



Frisch vom Feld geschnitten, portioniert Bonduelle die verschiedenen Salate und bringt sie schließlich verzehrfertig in die Tüte. Von links nach rechts: Ernte, Kühllager mit Rohware, Eingangskontrolle, Salatverarbeitung, maschinelle Portionierung und Abschlusstest der fertig verpackten Ware.

Essig & Öl



Wie viel Premium sinnvoll ist

Wer beim Wareneinsatz von Essig und Öl spart, spart am falschen Ende. Gerade an Salatbars werden hochwertige Produkte zum Selberdosieren immer beliebter. Die am Markt verfügbare Vielfalt liefert für jeden Geschmack und Bedarf die richtige Anwendungsmöglichkeit. Chef de Cuisine gibt Handlungsempfehlungen für Gastronomen.



Der Gesundheitstrend ist auch im Segment Essig allgegenwärtig.

Im Essig- und Ölmarkt hat sich viel verändert. Nicht nur in Sachen Variantenreichtum, sondern auch in der Vielzahl der Produkte mit Zusatznutzen. Der Trend zum „healthy food“ fordert wichtige Änderungen – hin zur Hochwertigkeit. Das heißt nicht, dass Sie jetzt beim Abschmelzen von Gemüse oder Teigwaren immer teures Argan-, Walnuss- oder Traubenkernöl einsetzen sollten.

Die Edelprodukte kommen vielmehr zur Verfeinerung von Saucen und Marinaden und auch von fertigen Gerichten zum Einsatz. Nutzen Sie Gutes der INTERGAST-Partner. So wie die

Produktreihe von Wiberg. Auch Dunekacke & Wilms hat sein Sortiment um exklusive Nussöle in den Varianten Walnuss-, Mandel-, Haselnuss- und Traubenkernöl erweitert. Neben diesen Superölen in aromaschonenden lichtundurchlässigen Blechdosen setzen auch Industriepartner wie Nestlé auf Gesundes aus Nüssen, Samen und Kernen. Aufgrund seiner cholesterinfreien Rapsbasis enthält Thomy Combiflex einen hohen Anteil essenzieller Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren, ist also für die gesunde Zubereitung von paniertem oder unpaniertem Fleisch und Gemüse sowohl im Kombidämpfer wie im Kipper geeignet. □



Dressing macht an!



Fordern Sie Ihr Rezeptheft kostenlos ab: 0180-3333441*!

*0,09 €/min. aus dem deutschen Festnetz. Bei Anrufen aus den Mobilfunknetzen können abweichende Gebühren anfallen.

Essig und Öl gehören zu den wichtigsten Zutaten der Profiküche. Aber hochwertig und vielfältig müssen sie sein.



Infos

Investition, die sich auszahlt

Argan-Öl hat seinen Preis – aber schon wenige Tropfen des „flüssigen Goldes“ machen aus einfachen Rezepten große Köstlichkeiten. Schon kleine Mengen reichen zum Aromatisieren von Salaten, Fisch, Geflügel und Saucen. Es eignet sich exzellent für kalte wie für warme Speisen – der Rauchpunkt des Öls liegt bei 250 Grad. Die im Öl enthaltenen Sterole sind hervorragende Radikalfänger. Auch zur Senkung des Cholesterinspiegels leistet das Öl seinen Beitrag. Mit kleinem Einsatz erzielen Sie also große Effekte.



Aromatisches Multitalent

Ein neues Multitalent für die Profiküche hat Nestlé mit der Thomy Combiflex Rapsölbereitung mit Butteraroma entwickelt. Es kann sowohl im Kipper als auch in der Bratpfanne wie im Kombidämpfer verwendet werden. Aufgrund seiner cholesterinfreien Rapsbasis enthält es einen hohen Anteil gesunder essenzieller Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren.

Krönender Abschluss

Unter die Öle mit kräftigem Geschmack fallen Kürbiskernöl, Walnussöl und Sesamöl. Diese Sorten sollten Sie wegen des dominanten Eigengeschmacks sparsam dosieren. Auch die kostbaren Öle mit therapeutischem Potenzial wie Arganöl, Schwarzkümmel- und Traubenkernöl können Sie sparsam einsetzen – wenige Tropfen runden naturbelassene Produkte ab!

Eigenmarken

Wie überall gibt es auch unter Salat- saucen Klassiker. INTERGAST bietet mit Cuisine Noblesse in gewohnter Qualität bei einfachster Handhabung Balsamico-Dressing und Joghurt-Dressing ebenso an wie feinen Aceto Balsamico.



Ausgewählte INTERGAST-Partner

www.nestle.com
www.dunekacke.de

www.wiberg.at

Jeremias®

feine Nudelspezialitäten

Qualität hat einen Namen

Jeremias-Nudeln sind kochfest, haben Biss, sind al dente und verkleben nicht.

Sie halten lange Standzeiten aus und können daher mehrere Stunden oder am Tag vor der Essenausgabe vorgekocht werden. Das Regenerieren ist durch kurzes Eintauchen in kochendes Wasser, im Kombidämpfer oder im Bräter problemlos möglich. Jeremias-Nudeln bleiben bissfest.

Der Geschmack ist kernig und aromatisch. Der Geruch frisch und appetitlich.

Jeremias-Nudeln sind goldgelb – auch die ohne Ei.

Das Kochwasser bleibt sauber und klar mit wenig Ablagerungen, denn Jeremias-Nudeln verlieren beim Kochen kaum Stärke und Proteine.

Sie können sich bei Jeremias-Nudeln darauf verlassen, stets eine gleich bleibend hohe Qualität und somit stets gleiche Kocheigenschaften zu erhalten.

6 Frischeier



2½ Frischeier



Ohne Ei



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

Gemüse

Ihr Vorteil: Convenience!

Küchenchefs setzen bei Gemüse verstärkt auf Tiefkühlware. Was Sie über trendgerechte Genusslust bei einfachem Handling wissen sollten, hat Chef de Cuisine für Sie zusammengestellt.



Der ausgeprägte Verbraucherwunsch nach gesunder, natürlicher Ernährung und Nachhaltigkeit sorgt für anhaltende Nachfrage nach gesunden Produkten. Maßgebliche Vorteile bietet hier tiefgekühlte Ware, denn Kälte schützt die Nährstoffe. Je kürzer der Weg zwischen Ernte und Magen, desto besser. Rasche Verarbeitung und schnelles Tiefgefrieren sind hier die entscheidenden Faktoren. Die „Frische“-Studie der

Hamburger Universität und der Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Hamburg, bestätigt: Tiefkühlkost steht für Frische, Qualität und Genuss. Am Beispiel mehrerer Gemüsesorten haben die Forscher bewiesen: Tiefkühlgemüse steht frischem Gemüse in punkto Gesundheit in nichts nach. Im Gegenteil: Je länger Frischgemüse lagert, desto mehr Vitamine verliert es. Tiefkühlprodukte hingegen bieten konstant wertvolle Vitamine.

Schonend zubereitet und in Topform ist das „Minute-Gemüse“ von Bonduelle. Prinzipiell sind diese Gemüsesorten dampfgegart und müssen lediglich regeneriert oder aufgetaut werden. Neben dem optimalen Erhalt von Struktur, Farbe und Geschmack haben Sie keinen Garverlust und einen erheblichen Zeit- und Energiegewinn.

Überhaupt gewinnt das Thema Energie bei Tiefkühlkost an Bedeutung. Ganz neue Wege hat dabei jüngst der Tiefkühlprodukte-Hersteller Frosta eingeschlagen. Das Unternehmen hat jüngst seine Endverbraucher-Produkte unter CO₂-Ausstoß-Gesichtspunkten entlang der gesamten Verarbeitungsprozesse untersucht – von der Rohware bis zur Nutzung am Herd. Ergebnis: Einige der Tiefkühlprodukte verursachen weniger CO₂-Ausstoß als vergleichbare selbstgekochte Gerichte. Inwieweit dieser Vorstoß in der Tiefkühlbranche Schule machen wird, bleibt abzuwarten. Er hat allerdings Signalwirkung. □

Infos

Setzen Sie Akzente!



INTERGAST hat zusammen mit dem Tiefkühlkost-Spezialitäten SIEGFROST einen Folder entwickelt, in dem Sie viele gute Ideen für Ihre Küche finden. Neben einer leckeren Lachsmousse im Gemüsenetz oder Pangasius im Kartoffelnest finden Sie noch viele weitere Anregungen.

Cooler von Cuisine Noblesse

Schnelle Zubereitung, einfaches Handling und Gelingssicherheit garantieren die Produkte von INTERGAST unter der Marke Cuisine Noblesse. Zur Bereicherung des allgegenwärtigen Trend-Themas „deutsche Küche“ gibt es in der Tiefkühlrange Kaisergemüse, Blumenkohlrischen und die sehr feinen Erbsen mit Fingermöhrenchen.



Leicht und gesund: Unilever setzt bei Knorr auf Genuss pur.



Warenkunde Gemüse

Spinat



Wirkstoffe:

Sein Eisen-gehalt ist mit rund 3 g/100 g nicht so hoch, wie viele denken. Trotzdem: Spinat ist gesund, weil er reich an Vitaminen und Mineralstoffen ist.

Rezeptideen: Spinat-Salat mit Scampis und Pinienkernen; Ruccola-Spinat-Quiche.

Gut zu wissen: Ein Kommafehler ist wohl schuld am Mythos, Spinat sei ein Top-Eisen-Lieferant. Lange galt nämlich die Annahme, Spinat enthalte rund 30 Milligramm Eisen.

Erbsen



Wirkstoffe:

Erbsen sind – wie alle Hülsenfrüchte – äußerst gesund und enthalten hochwertige Eiweiße, Ballaststoffe, Vitamine C und B1 und Niacin.

Rezeptideen: Penne mit Erbsen, Bohnen, Paprika und Chilischoten; Erbsen-Eier-Auflauf; Erbsen-Kartoffel-Püree mit Sahne.

Gut zu wissen: Man unterscheidet Pal-, Mark- und Zuckererbsen. Palerbsen schmecken leicht mehlig, Markerbsen süßlich und die kleinen Zuckererbsen sind süß-zart im Geschmack.

Champignons



Wirkstoffe:

Champignons sind kalorienarm – 100 Gramm enthalten lediglich 16 Kalorien. Sie sind gute Lieferanten von Niacin, Riboflavin und Kalium.

Rezeptideen: Champignonsalat mit roter Paprika; Rösti mit Champignons.

Gut zu wissen: Auch Egerling genannt, ist er der beliebteste Speisepilz der Deutschen. Braune sind aromatischer und enthalten weniger Wasser. Pilzgerichte können – allen Vorurteilen zum Trotz – aufgewärmt werden.

Brokkoli



Wirkstoffe:

Der Brokkoli ist seinen Kohl-Kollegen weit überlegen. So besitzt er im Gegensatz zum Blumenkohl etwa 60 Prozent mehr Vitamin C und ist ein wertvoller Kalzium-Lieferant.

Rezeptideen: Brokkoli, überbacken mit Südtiroler Speck oder Serrano-Schinken; Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Hackfleisch; Brokkoli mit Hollandaise.

Gut zu wissen: Für Diabetiker ist Brokkoli ideal. Denn: Seine Ballaststoffe sorgen für einen länger konstanten Blutzuckerspiegel.

Grünkohl



Wirkstoffe:

Von allen Kohlarten besitzt er den höchsten Anteil an Eiweiß und Kohlenhydraten. Beim Vitamin-C-Gehalt liegt Grünkohl ganz weit vorne, direkt hinter Paprika.

Rezeptideen: Grünkohl-Bruschetta; Grünkohl-Puffer; Grünkohl-Lasagne.

Gut zu wissen: Traditionell wird Grünkohl in Norddeutschland „mit Pinkel“ gegessen. Hierbei handelt es sich um eine geräucherte, regionale Grützwurst-Spezialität.

Bohnen



Wirkstoffe:

Sie sind reich an Vitamin C, Beta-Carotin und Folsäure. Weiterhin enthalten sie viele wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe und Flavonoide.

Rezeptideen: Grüne Bohnen mit Räucherfisch und Dill-Kartoffeln; als Beilage zu Matjesfilets.

Gut zu wissen: Bei Frischware ist nach lediglich drei Tagen nur noch die Hälfte des Vitamin-C-Gehaltes übrig. Als Tiefkühlprodukt verlieren Bohnen dagegen nur wenig Vitamin C.

Karotten



Wirkstoffe:

Sie enthalten viel Beta-Carotin, das die Sehkraft des Menschen bewahrt. Bereits 100 Gramm decken den Tagesbedarf eines Erwachsenen.

Rezeptideen: Kartoffel-Möhren-Ingwer-Suppe; Kohlrabi-Möhren-Mischgemüse.

Gut zu wissen: Sie zählen zu den Gemüsesorten, die nur wenig mit Pflanzenschutzmittelrückständen, Schwermetallen und Nitrat belastet sind. Karotten sind äußerst bekömmlich und gut geeignet als Schonkost.

Rosenkohl



Wirkstoffe:

Beachtlich ist der hohe Gehalt an Folsäure, das für die Zellneubildung verantwortlich ist. Ebenso sind Vitamine der B-Gruppe reichlich vorhanden.

Rezeptideen: Schweinefilet mit Pfifferlingen und Rosenkohl; mit Gorgonzola gratiniert.

Gut zu wissen: Etwa eine halbe Stunde in lauwarmes Salzwasser eingelegt, ist er nicht mehr ganz so bitter. Vor dem Garen die Röschen kreuzweise am Strunk einschneiden.

Blumenkohl



Wirkstoffe:

Der kalorienarme Kohl enthält viel Vitamin C, Folsäure und Kalium. Hervorzuheben ist sein Gehalt an Kalzium, Phosphor und Eisen.

Rezeptideen: Panierter Blumenkohl mit Chili-Käse-Soße; Blumenkohl-Rahmsuppe; Blumenkohl-Schinken-Gratin; mariniert als Antipasti; als Gemüse zum Käsefondue.

Gut zu wissen: Mit einem Schuss Milch oder Zitronensaft im Kochwasser, bleibt der Blumenkohl schön weiß.

Cocktails

Fruchtig-leicht und ohne Alkohol



Vor allem in der warmen Jahreszeit haben Großveranstaltungen und Events Hochkonjunktur. Hier liegen Cocktails im Trend. Chef de Cuisine stellt Mixturen vor, die weder zeitaufwendig noch kostspielig oder arbeitsintensiv sind, sondern sich schnell zubereiten lassen und sich so für Sie rechnen.

Die wichtigste Cocktail-Weisheit lautet: Jeder Drink schmeckt so gut wie die Summe seiner Bestandteile. Beliebt bei Ihren Gästen sind als leuchtende Vitaminbomben Smoothies. Diese prallen Energiebringer können Sie selbst herstellen, indem Sie frisches Obst oder Gemüse pürieren und servieren oder es von verschiedenen Herstellern wie Knorr Vie, Schwartau, del Monte, Chiquita oder True Fruits verzehrfertig beziehen. Immer wieder ungewöhnliche Sorten kreiert der

schirmer kaffee
since 1854

Kompositionen für Genießer

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit trendgerechten Kaffee-Spezialitäten und profitieren Sie von

- bedarfsgerechter Vielfalt
- zuverlässiger Qualität
- bester Wirtschaftlichkeit
- über 150 Jahre Kaffee-Erfahrung

Schirmer Kaffee GmbH · Heßlingsweg 28 · 44309 Dortmund
 Telefon 02 31 / 55 71 88 - 0 · Telefax 02 31 / 55 71 88 - 55
www.schirmer-kaffee.de · e-mail: info@schirmer-kaffee.de



Bonner Impulsgeber True Fruits, der zu Jahresbeginn seinen ersten Detox-Smoothie auf den Markt gebracht hat. Detox Green enthält neben Ananas, Minze und Limette auch Cajü. Die Powerfrucht Cajü ist besonders reich an Vitamin A und C und soll mit ihrer antioxidativen Wirkung freie Radikale bekämpfen. Getränke, die zusätzlichen Gesundheitsnutzen versprechen, sind für farbenfrohe Cocktails bestens geeignet. Auch Kombucha, der harmonisierend auf den Stoffwechsel wirken soll, natürliche Antioxidanzien enthält und 100-prozentig natürlich ist, zählt dazu.

Geeignet für süffig-leichte Kreationen sind sogenannte Functional Infusions, die mit ihrer Kombination aus Vitaminen, Mineralien und bioaktiven Extrakten jeden Cocktail zum Gesundbrunnen machen. Angeboten werden sie etwa von Market Grounds. Auch die Frucht- und Aroma-Sirupe von Market Grounds eignen sich als Basis für fruchtige Cocktails – die ohne Alkohol im Sommer besonders angesagt sind, sich aber auch mit Sekt oder Prosecco spritzig mischen lassen.

Hersteller wie Cocktail Plant ermöglichen es Ihnen mit ihrer mobilen Cocktail-Maschine, auch ohne Fachkenntnisse und spezielle Bar-Accessoires am Cocktail-Trend teilzuhaben. Vorgefertigt und abgefüllt in Beutel erhalten Sie servierfertige erfrischende Getränke per Knopfdruck aus dem Dispenser. Der Geschmack ist gleichbleibend, die Qualität stimmt, und Sie generieren bei Events eine attraktive Rendite. □

Infos

Eis ist das Gold der Barkeeper

Für coole Gastronomen bietet die Industrie konsumfertige Eiswürfel in Hohlkegelform an. Diese sind vielseitig einsetzbar und ideal in Cocktails sowie zur Kühlung von Flaschen, Dosen und Fässern und bilden eine attraktive Dekoration bei Buffets. Zudem gibt es Crushed Ice, das sich durch seine Körnung bedarfsgerecht portionieren lässt.



UBENA

...damit würzen Profis!

UBENA – Geschmack, Erfahrung und Vielfalt.



Einzigtiger Geschmack

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte

Jahrzehntelange Erfahrung



Biologische Vielfalt

BIO Aus kontrolliert biologischem Anbau (kBA)

Stilvolles Würzen



UBENA: die Traditionsmarke für den Handel.

UBENA Gewürz Foodservice GmbH

Industriestraße 25 · 49201 Dissen · Tel. 05421/309-249

www.ubena-foodservice.de

Neue Produkte

Gebäck

Schoko-Lust

Neu bei **BakeMark** ist ein klassisches Schoko-Muffin. Das servierfertige Gebäck besteht aus lockerer Schokoladenmasse mit extra vielen Schokostückchen. Sie bilden das Topping des süßen Happens, der als Nachtisch wie als Snack schmeckt.



Tiefkühlkost

Knusper-Teile

Fingerfood liegt im Trend, und **Euro Food Conrad** bietet neue Varianten. Bei Hetax in Kartoffelpanade handelt es sich um Weichkäse aus Kuhmilch im Kartoffelmantel. Die vorgebackenen Teile lassen sich im Konvektomaten oder Backofen regenerieren.



Hilfsmittel

Schinken-Würfel

Eine **Cuisine Noblesse**-Spezialität der INTERGAST im Aroma-Frische-Pack sind die Hinterkochschinken Mini-Würfel. Der servierfertig geschnittene Schinken aus der 500-g-Packung lässt sich leicht handhaben und eignet sich als Beigabe etwa zu Rührei oder Omelett.



NAARMANN

... immer „Erste Sahne“



Naarmann – einfach praktisch für Sie!

Breites Sortiment – Nutzen Sie das breiteste Sortiment mit dem praktischen Ein-Dreh-Verschluss

Beste Qualität – zugeschnitten auf die besonderen Anforderungen professioneller Anwender.

Ein-Dreh-Verschluss

- ✓ Für leichtes, sauberes Handling beim Öffnen, Gießen und Schließen
- ✓ Dicht wiederverschließbar für optimale Frische und Hygiene (HACCP)

Deklarationsfrei auf Speisekarten

- ✓ Ideal für Ihre Eigenpräsentation

Nährwertkennzeichnung

- ✓ Liefert wichtige Informationen auf einen Blick
- ✓ Erfüllt bereits jetzt zukünftige gesetzliche Bestimmungen



Kuchen

Apfel-Wonnen

Der Beitrag der INTERGAST zum Kuchenbuffet heißt **Cuisine Noblesse** „Apfelstrudel“. Im Karton befinden sich 36 Stücke, fertig gebacken und portioniert. Kurz erwärmt und mit Puderzucker bestreut wird jede Portion zum appetitlichen Augen- und Gaumenschmaus.



Gewürze

Würz-Salz

Geflügel Camargue von **Wiberg** bringt Schwung in die Geflügel-Küche und macht aus Geflügel aller Art mit dem Geschmack von Rosmarin, Thymian und Ingwer etwas Besonderes. Es ist gluten- und lactosefrei und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern.



Beilagen

Ess-Kastanien

Tafelfertige Bio-Maronen bietet **Femtorp** unter der Marke Della Natura. Mit kräftig-sahnigem Aroma eignen sie sich als Snack oder als Knabberlei zu Käse und Wein. Erwärmt veredeln sie Fleischgerichte und sorgen als Beilage für besondere Geschmackserlebnisse.



Neuheit! Chocolate Collection

Verschiedene Dekore ermöglichen das schnelle und attraktive Anrichten von Desserts.

- 100 % Schokolade



Schweizer Dessertpulver

Mousse au Chocolat & Mousse Tropical Fruits

- Gluten- u. Gelatinefrei
- zum Kaltanrühren nur mit Wasser



Femtorp ist zertifizierter BIO Lieferant für Maronen, Soft-Früchte und Walnüsse

Neue Produkte

Tiefkühlkost

Käse-Kugeln

Schafskäsehäppchen mit Olivenstückchen sind die neuen Appetithappen im Segment der mediterranen Leckereien bei **Euro Food Conrad**. Die panierten, vorgebackenen und tiefgefrorenen Käsebällchen brauchen nur erwärmt zu werden und sind servierfertig.



Wurstwaren

Wellness-Wurst

Der Geschmack von Salami ist beliebt, ob auf knuspriger Pizza oder deftigem Brot. INTERGAST liefert unter der Qualitätsmarke **Cuisine Noblesse** mit der Sportsalami einen aktiven Beitrag zum Wellness-Trend – die aromaschutzverpackte Wurst hat nur 15 Prozent Fett.



Wurstwaren

Dreier-Pack

Salami ist ein Dauerbrenner und immer eine Bereicherung Ihrer Karte. Die Marke **Cuisine Noblesse** von INTERGAST bietet deshalb einen Salami Mix mit gleich drei Sorten. Die 1000-g-Packung enthält Paprikasalami, Westfälische Salami sowie Salami im Pfeffermantel.



Müller's Mühle

Beste Qualität für Spitzenköche!

The image displays several packages of Müller's Mühle rice products. At the top left is the Müller's Mühle logo with a red ribbon that says 'MÜHLEN SEIT 1893 QUALITÄT'. Below it are three main packages:

- Parboiled Langkornreis (Spitzenqualität):** A large red package labeled 'GASTRO CLASSIC' and 'Golden Reis'. It features a 'HERVORRAGEND' seal and a '16 MINUTEN' cooking time label. The bottom right corner indicates 'LOCKER UND KRÄFTIG' and '25 KG'.
- Basmati Reis (Parboiled / Easy Cook):** A dark blue package labeled 'GASTRO SELEKTION'. It features a 'HERVORRAGEND' seal and a '12 MINUTEN' cooking time label. The bottom right corner indicates 'PREMIUM QUALITÄT' and '5 KG'.
- Risotto Reis:** A dark blue package labeled 'GASTRO SELEKTION'. It features a 'HERVORRAGEND' seal and a '20 MINUTEN' cooking time label. The bottom right corner indicates 'PREMIUM QUALITÄT' and '2 KG'.

On the right side, another large red package of **Parboiled Langkornreis (Spitzenqualität)** is shown, labeled 'GASTRO CLASSIC' and 'Golden Reis'. It features a 'HERVORRAGEND' seal and a '16 MINUTEN' cooking time label. The bottom right corner indicates 'LOCKER UND KRÄFTIG' and '10 KG'.

Müller's Mühle. Weil Gutes besser schmeckt.
www.muellers-muehle.de

Gebäck

Frucht-Idee

Liebe auf den ersten Biss verspricht die Hefeteigschnecke mit frischem Quark und angenehm säuerlichen Früchten im Teigmantel. Mit der Double Berry Roll komplettiert **BakeMark** Ihr süßes Dessert-Programm und setzt servierfertige Akzente.



Fotos: Hersteller

Brotaufstrich

Honig-Vielfalt

SquEasy sorgt für portionsgerechtes Dosieren, ohne zu kleckern. Zur Bestückung bietet **Breitsamer** Sortenhonige an: den milden Akazienhonig „Tee Pause“, den Obstblütenhonig „Guten Morgen Honig“ und den Waldhonig „Energiespender“.



Tiefkühlkost

Mini-Portion

Mit der Portionsgröße von je 100 Gramm ist das Mini-Kartoffelgratin von **Euro Food Conrad** optimal als Beilage. Aus Kartoffeln und Sahne zubereitet, fertig gegart, ohne deklarationspflichtige Stoffe und tiefgefroren sorgt es für Gelingsicherheit in Ihrer Küche.



Wenn Sie Qualität suchen, ist Lutèce Ihr Spezialist für traditionelle Produktion. Die Champignons von Lutèce werden nach strengsten europäischen Qualitätsanforderungen gezüchtet und ausgewählt. Die tägliche Belieferung durch immerhin 70 qualifizierte Champignonzüchter steht für Produkte, die kaum von Frischware zu unterscheiden sind. Jetzt in einer neuen Verpackung. Standesgemäß für eine Premiummarke und eine fast 100-jährige Erfahrung. www.lutece.nl

Trendgetränk Wein

Der Bierkonsum ist rückläufig, Weine dagegen boomen. Findige Gastronomen setzen nicht nur auf das Angebot ganzer Flaschen. Immer öfter wird Wein glasweise angeboten. Was Sie sich für Ihr Geschäft mit Weinproben, Flights und Spezialitäten abgucken können, hat Chef de Cuisine für Sie zusammengestellt.

Nach Einschätzung der Weinexpertin Sabine Ernest-Hahn wird „mehr Wein als Bier getrunken“. Erhebungen und Zahlen seitens der Gesellschaft für Konsumforschung bestätigen das: Der Konsum puren Bieres ist seit Jahren rückläufig, die Zahl der Weintrinker dagegen steigt beständig (siehe Kasten Seite 34).

Sicherlich wirken sich Aktionen wie „Wein des Tages“, „Wein des Monats“ oder „Happy hour“, bei denen Wein zu einem vernünftigen Preis angeboten wird, positiv auf Ihre Abrechnung aus. Weil es für Sie als Gastronom nicht allein um den Umsatz, sondern um Ihren Gewinn geht, müssen Preise gefunden werden, die für Gast und Wirt gleichermaßen attraktiv sind. Analysiert werden müssen also die drei Ks: Kosten, Konkurrenz und Kunden.

Prinzipiell gilt: Wer mit Wein Umsatz machen möchte, muss sich mit Wein auskennen. Optimal ist es, die Zusammenstellung der Weine plus Beratung samt Service einem Sommelier zu übertragen. Da dies meistens zu kostenintensiv ist, sollten Sie einen Weinhändler Ihres Vertrauens finden. So einen wie Bernd G. Siebdrat, Geschäftsführer der Wein Wolf Import GmbH (siehe Interview), der Schulungen übernimmt.

Ihr Weinangebot sollte aktuelle Vorlieben aufnehmen. Seit längerem beliebt sind edle Weine deutscher Herkunft, Rosé ist ein passendes Sommergetränk und Burgundersorten sind wegen ihres verträglichen Säuregehalts beliebt. »»





Gespräch mit Bernd G. Siebdrat, Geschäftsführer der Wein Wolf Import GmbH

Herr Siebdrat, welche Weine verkaufen sich besonders gut?

Aus Deutschland sind nach wie vor besonders die Rieslinge beliebt. Italien ist als der klassische Trendsetter im Grunde genommen seit den 60er- und 70er-Jahren nicht wegzudenken, und Spanien sowie Südamerika holen stark auf.

Ein Rotwein, ein Weißwein, ein Rosé – reicht das oder braucht es mehr?

Besondere Gerichte verlangen einen besonderen Wein, so zum Beispiel Portwein, Beerenauslese und Eiswein als Begleiter für Desserts. Für den Anfang reichen die bereits erwähnten Klassiker.

Wie sollte das Verhältnis zwischen offenen Weinen und flaschenweise angebotenen Weinen sein?

Das kommt ganz auf den jeweiligen gastronomischen Betrieb an. Im Bistro mit einer reduzierten Weinkarte sollten die Weine am besten alle offen angeboten werden. Für die gutbürgerliche Gastronomie empfehle ich das Verhältnis von 20 Prozent Flaschenweinen zu 80 Prozent offenen Weinen.

Wie ist eine erfolgreiche Weinkarte konzipiert?

Die Basis ist von Region zu Region unterschiedlich, und die beste Weinkarte nützt nichts, wenn der Gastronom nicht in der Lage ist, mit Herzblut und Liebe zu verkaufen. In der Zusammenarbeit bieten wir den Gastronomen die Erstellung der Weinkarte für jedes Objekt spezifisch an und schulen regelmäßig die Mitarbeiter. Mit diesem Konzept lässt sich erwiesenermaßen der größte Erfolg erzielen.

Was sind die Klassiker auf der Weinkarte, was Trends?

Rosé ist zwischenzeitlich eine feste Größe. Auch ein leicht gekühlter Roter, beispielsweise von einer Gamay-Traube, ist im Sommer ein Highlight. Weißwein ist nach wie vor die Nummer eins, an vorderster Stelle mit seiner frischen Säure (und gut gekühlt!) natürlich der Riesling. Was kann es im Sommer Schöneres geben?

Welche Rolle spielen Bio-Weine im Moment und Ihrer Einschätzung nach in Zukunft?

Bio-Weine finden ihre Nische, obwohl die guten Winzer mit Ihrem eigens auferlegten Reinheitsgebot sehr gute Standards haben, die dem Bio-Produkt sehr nahe sind.



HEIMER`s

Zauberküche

Hähnchen-Spezialitäten

Fix & Fertig – tiefkühlfrisch!

Ideal für Kombidämpfer und Mikrowelle.

Hähnchen-Brustfilet natur gebraten

Saftig, zartes Brustfilet durchgegart/
gebraten, einzeln entnehmbar.

Stück 100g/120g
Karton 3,0kg



Hähnchenschenkel gebraten

ohne Rückenstück, klassisch gewürzt,
einzeln entnehmbar.

Stück 160g/180g/200g/220g/240g
Karton 5,0kg

Eine Produktlinie der Jörg M. HEIMER Nachf. GmbH
D-64625 Bensheim

www.heimergmbh.de

Wein

» Die Weinkarte sollte nicht nur eine Liste dessen sein, was bei Ihnen bestellt werden kann. Informationen zu Weintyp, Geschmack und zum Winzer sowie Vorschläge, zu welchen Gerichten der Wein passt, kommen bei Gästen gut an.

Freunde gewinnen Sie mit zeitgemäßen Kalkulationsmodellen. Bieten Sie offene Weine zu moderaten Preisen an. Flaschenweinpreise mit dem früher einmal üblichen Aufschlag von dreihundert bis vierhundert Prozent mag momentan keiner zahlen. Zusätzlichen Abverkauf generieren Sie mit Angeboten wie dem „Winzer des Monats“ oder Verkostungen. Weineinsteiger lassen sich mit sogenannten Flights locken. Hier werden drei bis vier verschiedene Weine – etwa eines Weinguts, einer Rebsorte oder eines Jahrgangs – als Weinprobe en miniature angeboten. Neben der kleinen Weinprobe können Sie den Verkauf hochpreisiger Weine lancieren.

Weine sind weiter auf dem Vormarsch. Setzen Sie auf ein qualitatives Angebot, maßgeschneidert für Ihren Betrieb, und freuen Sie sich über zusätzliche Umsätze. □

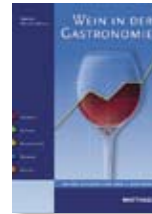


Infos

Wein wird immer beliebter

Der Weinkonsum in Deutschland hat im vergangenen Jahr mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 20,6 Litern einen neuen Höchststand erreicht. Das besagt die Trinkweibilanz des Deutschen Weininstituts (DWI). Auf den Pro-Kopf-Verbrauch umgerechnet bedeutet dies ein Plus von einem halben Liter im Vergleich zum Vorjahreszeitraum.

Infos



Weiterführende Literatur

Nach Auffassung der Weinexpertin Sabine Ernest-Hahn lässt sich durch eine gute Weinauswahl Ihr Gewinn steigern. Was Sie über Wein im Allgemeinen und im Besonderen wissen sollten, hat sie zusammengefasst in dem Buch: „Wein in der Gastronomie – Ertrag steigern und Profil gewinnen“, Matthaes Verlag (ISBN 978-3-87515-005-6), 29 Euro.

Kostenloser Service

Stellen Sie Ihre Weinkarte auf den Prüfstand. Die Gastronomische Akademie Deutschlands e.V. prüft (neben der Rechtschreibung) Aufbau, fachliche Korrektheit und Angebotsstruktur der Weinkarte. Mehr dazu bei www.gastronomische-akademie.de oder telefonisch 04521-80827.

Verhalten bei Reklamationen

- Nehmen Sie Reklamationen ruhig und gelassen entgegen.
- Versuchen Sie herauszufinden, was genau am servierten Wein beanstandet wird.
- Bei falsch temperierten Weinen kann ein zu kühler Wein zum Erwärmen in eine Dekantierkaraffe umgefüllt werden bzw. ein zu warmer Wein in einen Weinkühler gestellt werden.
- Laden Sie den Gast auf einen Digestif oder Ähnliches seiner Wahl ein. Eine gewisse Großzügigkeit im Umgang mit Beschwerden macht sich bezahlt und sorgt für ein gutes Image.

Die Luft ist raus

Nicht jede Weinflasche wird auf Anhieb geleert. Doch offener Wein hält nur dann, wenn die Flasche keine Luft enthält. Mit Hilfsmitteln wie einer Weinpumpe lässt sich der Restsauerstoff entziehen, was den Oxidationsprozess verlangsamt und den Trinkgenuss um bis zu sieben Tage verlängert.

Deutscher Sekt

Trotz vieler schlechter Nachrichten sind die Deutschen noch immer in Laune, mit Sekt anzustoßen. Deutschlands Marktführer Rotkäppchen-Mumm hat 2008 so viele Flaschen verkauft und Umsatz gemacht wie nie zuvor: Knapp 200 Millionen Flaschen Sekt, Wein und Schnaps gingen über den Tresen. Prost!



Fotos: Deutsche Weine, Bernd Lang/Tom Lance/Fotolia, privat



Rückverfolgbarkeit – zu Ihrer Sicherheit

Nicht nur Ihre Gäste wollen wissen, woher das Stück Fleisch stammt, das Sie ihnen servieren. Das Thema Rückverfolgbarkeit hat für Sie als Küchenchef ökonomische und unternehmenspolitische Notwendigkeit – in bestimmten Ereignisfällen und in der Vertrauensbildung. Chef de Cuisine hat die wichtigsten Fakten für Sie zusammengestellt.

Rückverfolgbarkeit ist seit Januar 2005 eine rechtliche Verpflichtung für alle Unternehmen der Lebensmittelkette. Für alle, die mit Lebensmitteln zu tun haben, geht es dabei um die Schaffung der organisatorischen, personellen und technischen Voraussetzungen, um produktrelevante Informationen und Daten zu definierten Produkteinheiten in geeigneter Weise verfügbar zu machen.



nachweisen können, dass das hergestellte Produkt in tadellosem und unverdorbenem Zustand war (siehe Interview mit Holger Wegmann). Entscheidend für eine effektive Organisation der Rückverfolgbarkeit sind

also in erster Linie die Auswahl, Zuordnung, Erfassung und Verwaltung sowie die Wieder auffindbarkeit derjenigen Daten, die zu einer definierten und entsprechend codierten Produkteinheit gehören.

Rückverfolgbarkeit schafft Lebensmittelsicherheit. Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) definiert als Kernziele: Sie soll gewährleisten, dass Produkte gezielt und präzise aus dem Handel genommen oder zurückgerufen werden können, dass Verbraucher und Unternehmer angemessen unterrichtet werden, dass Kontrollbehörden Risikobewertungen vornehmen können und dass unnötige Störungen des Handels vermieden werden.

Rückverfolgbarkeit ist also nichts anderes als „Datenmanagement“ – und dass dieses zu Ihrer eigenen Sicherheit notwendig ist, machen immer wieder Lebensmittelskandale, Tierseuchen und gefälschte Gütesiegel deutlich. Rückverfolgbarkeit allein macht Lebensmittel noch nicht sicher. Aber sie ist ein Instrument für das Risikomanagement. Denn würde beispielsweise ein Gast behaupten, nach dem Verzehr einer in Ihrem Betrieb hergestellten Frikadelle sei es ihm schlecht ergangen, müssen Sie als Küchenchef

Übrigens: Die vorsätzliche oder fahrlässige Nichterfüllung oder eine fehlerhafte Erfüllung der Pflichten zur Einrichtung eines Rückverfolgbarkeitssystems und zur Information der Behörden wird nach § 60 Abs. 3 Ziffern 2 und 3 in Verbindung mit Abs. 5 des neuen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches als Ordnungswidrigkeit mit bis zu 20.000 Euro bestraft. □

Infos



Verschaffen Sie sich Durchblick

Kurz und bündig komprimiert der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) in „Rückverfolgbarkeit – die Organisation der Rückverfolgbarkeit von Produkten in der Lebensmittelkette“ alles, was Gastronomen und Caterer zum Thema wissen sollten. Mehr Infos im Netz bei www.bll.de/publikationen



Drei Fragen an Holger Wegmann

Holger Wegmann, (kommissarischer) Präsident des VKD, ist Küchenmeister, Prokurist und Leiter der Wirtschaftsdienste der NRW.Bank, Münster. Er engagiert sich in besonderem Maße für die Aus- und Weiterbildung sowie für die Nachwuchsförderung. Sinn für Humor beweist der 60-Jährige mit seinem Lebensmotto: „Ein kluger Mann macht nicht alle Fehler selbst. Er gibt auch anderen eine Chance.“

Herr Wegmann, was bedeutet „Rückverfolgbarkeit“ im täglichen Tun?

Gastronomen sollten sich über Audits gut informieren, woher ihre Lieferanten ihre Waren beschaffen. Großverpfleger lassen sich nach ISO 9001 zertifizieren und dokumentieren akribisch, wer wann was liefert. Diese Qualitätsansprüche sollte auch der „kleine“ Gastronom haben.

Wie weit müssen Lebensmittel in ihrem Werdegang zurückverfolgbar sein?

Die europäische Hygienerichtlinie für die Sicherheit von Lebensmitteln HACCP ist für alle bindend. Man muss sich auf seine Lieferanten verlassen können. Deshalb sollte man beim Einkauf nicht auf billige Blitzanbieter setzen, sondern immer seriöse Händler bevorzugen. Im Kontext von Nachvollziehbarkeit und Nachhaltigkeit ist auch der Einkauf beim regionalen Händler sinnvoll. Denn auf den ist Verlass.

Wo lauern Fallen, und wie kann der kluge Gastronom sie umgehen?

Die Rückverfolgbarkeit sichert den Gastronomen ab. Denn beschwert sich ein Gast und geht zum Gesundheitsamt, ist es der Gastronom, der nachweisen muss: Bei mir ist nichts Verderbliches über die Theke gegangen. Ganz besonders bei kritischen Lebensmitteln wie Eiern oder Hackfleisch ist die HACCP-Dokumentation nicht bloß Bürokratie, sondern schlichte Notwendigkeit.

Fotos: VKD, Vladislav susoy/Ryan/Fotolia

Hengstenberg wünscht einen guten Start in die Salatsaison!



Mit einem breiten Essig-Sortiment ist Hengstenberg als **Marktführer** der **ideale Partner** für die **Salatsaison**.

Probieren Sie auch einmal unseren hochwertigen **Aceto Balsamico** und **Balsamico Bianco**.



...macht Gutes zum Genuss.

Hygiene

Vorsicht, Falle!

Weil etwa 80 Prozent der Kreuzinfektionen über die Hände übertragen werden, gehört die Personalhygiene neben der Produkt- und Betriebshygiene zu den wichtigsten Maßnahmen in der Großküche. Wichtigen Schutz bieten Handreinigungs- und Desinfektionsprodukte.



Den hundertprozentigen Schutz vor Keimen gibt es nicht. Aber durch gezielte Hygienemaßnahmen kommt es zur Risikominimierung, wissen die Experten von Ecolab. Gemäß der HACCP-Richtlinien sind die Hände vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettengang und bei jedem Produktwechsel akribisch zu reinigen und müssen desinfiziert werden. Doch obwohl Mitarbeiter regelmäßig geschult werden und Hygienepläne bei Desinfektionsspendern gut sichtbar aushängen, missachten manche die HACCP-Regeln.

Besonders häufig kommen Mikroorganismen auf der Haut vor. Auch der Nasen-Rachen-Raum ebenso wie der Magen-Darm-Bereich sind bevorzugte Orte für krankheitserregende Keime. Die Anforderungen an die Körper-, Hände- und Toilettenhygiene der Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen folgerichtig besonders

strikt eingehalten werden. Wichtig ist, Ihre Mitarbeiter immer wieder zu schulen und darauf hinzuweisen, wie absolut notwendig die Einhaltung der Hygienemaßnahmen für den Fortbestand Ihres Betriebs – also den Arbeitsplatz Ihrer Mitarbeiter – ist. Solange der tiefere Sinn von Hygienemaßnahmen nicht verinnerlicht wurde, ist das schönste Konzept nutzlos.

Bei der hygienischen Händedesinfektion gibt es zwei vom Verbund für Angewandte Hygiene e.V. [[->www.vah-online.de](http://www.vah-online.de)] gelistete Verfahren. Einerseits der Einsatz einer desinfizierenden Seife, andererseits alkoholische Händedesinfektionsmittel in Verbindung mit flüssiger Waschlotion. Egal, welches Verfahren angewendet wird: Wichtig ist, dass mindestens drei Milliliter eines zugelassenen Präparats mindestens 30 Sekunden bis zur Trocknung auf den Händen verrieben werden. Nur so ist Anflugkeimen, die durch Kontakt mit Flächen, Gegenständen und Personen auf die Hände gelangen, beizukommen. Schmuck muss dabei abgelegt und bis zu den Handgelenken muss gründlich gereinigt werden.

Die Reihenfolge ist dabei maßgeblich. Im Klartext: Erst wird gereinigt, dann desinfiziert. Je leichter Sie es Ihrem Team machen, Reinigungs- und Desinfektionsmittel zu nutzen, und je regelmäßiger Sie die Mitarbeiter an die Notwendigkeit der Maßnahmen erinnern, desto weniger Chance haben Keime in Ihrem Betrieb. □

Infos

HACCP-Richtlinien

Durch das neue Recht für Lebensmittelhygiene steigen die Ansprüche an die Küchenhygiene. Bereits seit 2006 müssen Sie die Einführung der HACCP-Richtlinien ebenso wie die Einhaltung aller Hygienevorschriften und regelmäßige Schulungen Ihrer Mitarbeitern dokumentieren. Der umfassende Leitfaden „HACCP: Umsetzung des neuen Hygienrechts in der Praxis“ aus dem Forum GesundheitsMedien hilft Ihnen dabei.



Warenkunde für Azubis

Fotos: Hersteller, Archiv, privat



Was ist Grillkohle?

Grillkohle ist nicht gleich Grillkohle. Allein aus gesundheitlichen Gründen ist es wichtig, auf Qualität zu achten. Für Grillgut und Gesundheit sind Produkte aus naturbelassenem Buchenholz gut. Die daraus hergestellte Holzkohle hat einen Kohlenstoffgehalt von 83 bis 86 Prozent. Sie ist leicht entzündbar und besonders anwenderfreundlich.

Was ist der Vorteil?

Hochwertige Marken-Grillkohle ist nicht allein anwenderfreundlich, dank ihrer besonders langen Glut ist sie auch besonders ökologisch. Die hohe Qualität hat im Vergleich zu Discountware zwar ihren Preis, macht damit aber das Produkt vollkommen unbedenklich für Gesundheit und Umwelt – Holzessig, Teer und andere Negativstoffe fehlen.

Worauf sollten Sie achten?

Einheitliche Stückgrößen sorgen für beste Hitzeentwicklung und einheitliches Brennverhalten. So wird das Grillgut immer gleichmäßig gegart. Lagern Sie Grillholzkohle immer kühl und trocken. So ist sie über Jahre haltbar und lässt sich auch später noch problemlos verwenden.



Was ist Quinoa?

Die südamerikanische Körnerfrucht im Miniaturformat wird auch „Inka-Korn“ genannt. Bei ihr handelt es sich nicht um Getreide, sondern um ein Gänsefußgewächs, das mit Spinat und Mangold verwandt ist. Da es kein Gluten enthält, ist es eine Bereicherung für die Diätküche bei Allergikern. Der Geschmack ist leicht nussig und angenehm saftig.

Was ist der Vorteil?

Das nahrhafte Andenkorn ist glutenfrei. Der hohe Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen – wie Eiweiß und einige Mineralien, besonders Magnesium und Eisen – übertrifft sogar den gängiger Getreidearten. Dagegen enthält Quinoa (sprich: Kienwa) in den Samen kein Vitamin A oder C und nur wenig Fett; die Fettsäuren sind zu über 50 Prozent ungesättigt.

Worauf sollten Sie achten?

Wegen möglicher Saponinrückstände muss Quinoa gründlich gewaschen werden. Solange es bitter schmeckt oder das Wasser Schaumrückstände zeigt, ist das Saponin nicht vollständig entfernt. Die Kochzeit beträgt etwa 15 Minuten. Die Körner bleiben auch gegart bissfest.



Was ist Honig?

Honig ist ein Naturprodukt, das sich zum Süßen eignet. Er wird von Bienen aus Blütennektar hergestellt. Einfluss auf Quantität und Qualität haben insbesondere geografische, jahreszeitliche und botanische Faktoren. Da Bienen je nach Standort oft nur eine Blütennektarsorte sammeln, ergibt dies eine geschmackliche Vielfalt an Honigsorten.

Was ist der Vorteil?

Honig hat viele Inhaltsstoffe. Dazu gehören etwa Vitamin B1, Aminosäuren und Mineralstoffe wie Kalium und Magnesium. Das Spektrum an Wirkstoffen ist dabei für jede Honigart unterschiedlich. Auch Kohlenhydrate finden sich in Honig mannigfaltig. Vor allem der Traubenzucker ist wertvoll, weil er verbrauchte Energiereserven sofort wieder auffüllt.

Worauf sollten Sie achten?

Für kontrollierte Qualität bürgt das Gütesiegel „Echter Deutscher Honig“ des Deutschen Imkerbunds (D.I.B.). Die Überwachungsnummer belegt die Nachvollziehbarkeit von der Herkunft bis zum Verbraucher. Kühl, dunkel und trocken gelagert bleibt Honig mehrere Jahre lang haltbar.



Was sind Mineralstoffe?

Zu den Mineralstoffen zählen Kalzium und Magnesium ebenso wie Natrium, Kalium oder Schwefel. Mineralstoffe sind nicht licht- oder lagerungsempfindlich, allerdings können sie beim Garen eines Lebensmittels in das Kochwasser übergehen. Bananen sind besonders reich an Mineralstoffen. Sie enthalten Kalzium, Magnesium und Kalium.

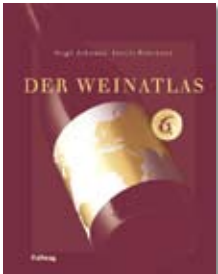
Was ist der Vorteil?

Magnesium ist wie Kalzium wichtig für die Muskeln. Ein Mangel daran kann zu Krämpfen und Muskelschwäche führen. Natrium und Kalium sind wichtig bei der Regulierung des menschlichen Salzhaushalts und außerdem für die Reizleitung in den Nerven zuständig. Kalzium ist vor allem für gesunde Knochen und Zähne verantwortlich.

Worauf sollten Sie achten?

Vorsicht bei Natrium: Es ist ein Hauptbestandteil von Kochsalz, und zu viel davon kann Bluthochdruck fördern. Bluthochdruck ist ein wesentlicher Risikofaktor für andere Krankheiten. Im Sinne der Krankheitsprävention sollte die Verwendung von Kochsalz möglichst reduziert werden.

Buchtipps



**Hugh Johnson/
Jancis Robinson**
Der Weinatlas

Verlag: Hallwag
ISBN:
978-3-8338-1219-4
Preis: Euro 69,90



**Peter Hauptmeier/
Hans Jung**
Süßes Finale

Verlag:
Matthaes Verlag
ISBN:
978-3-87515-013-1
Preis: Euro 52,-



Helmut Kammerer
100 geniale
Praxistipps

Verlag:
Matthaes Verlag
ISBN:
978-3-87515-036-8
Preis: Euro 29,90

Weinwissen für Profis

Der Weinatlas ist der Klassiker der Weinliteratur. In sechster Ausgabe haben Jancis Robinson und Hugh Johnson die Weinwelt geprüft und führen Sie zu den bedeutendsten Weinen. 200 Karten erklären Herkunft und geografische Hintergründe und machen das Buch zum wertvollen Ratgeber für Ihre Weinauswahl und -karte.

Desserts und Weine

Patissier Peter Hauptmeier stellt 50 Dessertkreationen vor – erprobt in Zubereitung und Akzeptanz. Mit Schritt-für-Schritt-Darstellungen lädt er Profi-Kollegen ein, die Rezepte umzusetzen. Weinimporteur Hans Jung hat zu den Desserts passende Weine ausgewählt. Analysedaten, Preise und Bezugsquellen komplettieren dieses Nachschlagewerk.

Nützliche Praxistipps

Oft bewirken kleine Veränderungen Großes – ohne großen Aufwand. Unterteilt in die Bereiche Kaufmännisches, Mitarbeiter, Marketing, Verkauf und Strategie bietet das Buch Ratschläge für Hotellerie und Gastronomie, die kurz und in sich abgeschlossen sind. Helmut Kammerer gibt so wertvolle Hilfestellungen aus der Praxis für die Praxis.

göbber

...verwöhren! Dich!

Ihr GV-Partner im Zustell-/und C+C-Bereich

ISO 9001:2000
IFS & BRC
zertifiziert

Konfitüren, Fruchtsirupe und Fruchtfüllungen seit 1888
F. Göbber KG Bahnhofstr. 40 27324 Eystруп Tel. 04254 370
www.goebber.de

Messeplaner 2009

	wer	was	wo	wann
September	Wasgau	Hausmesse	Pirmasens	10. + 11.09.09
	Ratio	Hausmesse	Bochum	11. + 12.09.09
	Wasgau	Herbstmesse	Neunkirchen	16. + 17.09.09
	Wasgau	Herbstmesse	Neustadt	17. + 18.09.09
	Ratio	Hausmesse	Hagen	25. + 26.09.09
	Ratio	Hausmesse	Münster	25. + 26.09.09
Oktober	Wasgau	Herbstmesse	Wadern	08. + 09.10.09
	Ratio	Hausmesse	Limburg	09. + 10.10.09
November	Wasgau	Gourmet Messe	Neustadt	05. + 06.11.09
	Ratio	Hausmesse	Laatzen	06. + 07.11.09
	Ratio	Hausmesse	Osnabrück	06. + 07.11.09
	Ratio	Hausmesse	Ratingen	06. + 07.11.09
	Wasgau	Gourmettage	Kaiserslautern	11. + 12.11.09
	Wasgau	Weihnachts-Hausmesse	Bad Kreuznach	26. + 27.11.09
	Wasgau	Gourmettage	Neunkirchen	26. + 27.11.09
Dezember	Wasgau	Gourmettage	Pirmasens	03. + 04.12.09
	Wasgau	Gourmettage	Worms	03. – 05.12.09
	Wasgau	Adventsmesse	Neustadt	10. + 11.12.09

Somat®

maximale Reinigungskraft gegen
typische Gastronomie-Probleme mit
Kaffee-, Tee- und Stärkebelägen

PROFESSIONAL

optimale Spülergebnisse
bereits in gewerblichen
Kurzspülprogrammen



für alle
1 bis 5
Minuten
Maschinen

Profi-
Pulverreiniger

Profi-
Klarspüler

15 kg

10 l



Power-
Tabs

200 Tabs

12 kg



Profi-
Flüssig-
reiniger

Das beste Somat für den Profi

Was isst eigentlich...

Gretel Weiß



Gretel Weiß, Herausgeberin der gastronomischen Wirtschaftsfachzeitschriften des Deutschen Fachverlages, liebt Essen. Für sie prägen drei Wörter die aktuellen Gastro-Trends: „frisch, schnell, schön“. Idealtyp der neuen Gastro-Generation ist für sie das „Vapiano“ in Hamburg: „Dort wird Fast Food in Slow-Food-Qualität geboten.“

Was sind die Trends der Zukunft?

Frisch. Schnell. Schön. Frisch steht für den Anspruch an Food. Schnell für die Zeitknappheit des Verbrauchers. Und schön heißt: bitte, bitte ästhetisch, lifestylich und nicht nur funktional.

Wie steht es um Bio und Nachhaltigkeit?

Nachhaltigkeit ist ein wichtiges Thema – für jeden. Sozusagen die neue Grundausrichtung. Sehr viel ganzheitlicher als Bio. Aber ohne Bio wären wir wahrscheinlich nicht zu den zentralen Überlegungen für nachhaltiges Wirtschaften gekommen. Generell geht es darum, dass wir verantwortlicher mit Mutter Natur umgehen.

Gibt es eine Formel gegen Fachkräftemangel?

Ja, Ausbildung. Fachkräfte werden nicht geboren, sie fallen nicht vom Himmel – sie müssen ent-

wickelt werden. Im weltweiten Vergleich liefert Deutschland ein gutes Beispiel, wie eine Nation über ein umfassendes Ausbildungssystem in der Breite große und anerkannte Fachlichkeit hervorbringt, die international begehrt ist.

Was essen Sie am liebsten?

Besonders gern mag ich klare Suppen, Rindfleischgerichte (etwa von der Hohen Rippe), Salate sowie Gemüse. Und: schwäbische Küche – aber auch Asiatisches. Ganz besonders liebe ich hier die vietnamesische Küche.

Ihr Tipp für die Gemeinschaftsverpflegung?

Ein guter Mix aus Lieblingsgerichten der Tischgäste und Aktionsabwechslung. Ein Betriebsrestaurant ist ein öffentliches Esszimmer – also zählt auch das Zuhause-Gefühl ganz stark. □

Foto: privat

Vorschau

- **Suppen:** Wie Sie mit den heißgeliebten Magenwärmern nach regionalen Rezepturen Ihre Gäste begeistern.
- **Fisch:** Wie Sie Ihr Fischangebot mit Bio-Produkten aufwerten und welche Rolle Tiefkühlprodukte dabei spielen.
- **Reis:** Welche Reissorten und Reis-Spezialitäten deutsche Gäste bevorzugen.
- **Heißgetränke:** Wie Sie aus dem Kaffee- und Teegeschäft noch mehr Gewinn erwirtschaften können.

Herstellerverzeichnis

Anzeigen unserer Partner:

BakeMark	9	Jacobs	6
Barilla	U2	Jeremias	23
Dunekacke & Wilms	19	Kraft	22
Ecolab	41	Langbein	14
Femtorp	29	Lutèce	31
Friesland	13	Müller's Mühle	30
Friesenkrone	12	Naarmann	28
FVZ Westfood	17	Nestlé	U4
GewürzFoodService	27	Schirmer	26
Göbber	40	Seitz	11
Hanna	18	Stenger	8
Heimer	33	Unilever	U3
Hengstenberg	37		