

CHEFTASSTELLE

DIE STIMME FÜR GASTRONOMIE | HOTELLERIE | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG.

NO 1 | 2022

intergast

**DU BIST
DER BOSS!**

Homestyle Edition
made by INTERGAST

**GAUMEN-
FREUDEN**

Robin Pietsch über Heimat,
Oma und AC/DC

**DIE SACHE
MIT DER
HEIMAT...**

QUICK 'N' DIRTY

- 04 EAT THIS**
Produkt-Highlights und -News, die wir unbedingt wollen.



- 08 BESSERWISSER**
12 Fakten über Senf, die Sie garantiert noch nicht wussten!

- 10 ONLINE GEFLÜSTER**
QR-Code-Ordering als Zukunft des Service.

- 12 MEET THE TRUTH**
Wir schauen dem Wiener Schnitzel unter die Panade und rechnen nach.

- 14 ON-OFF-BEZIEHUNG**
Online geht's weiter mit dem CHEF TASTE BLOG.

- 16 DAS GEFÄLLT**
Wir machen es uns HYGGE.

- 18 SENDEPAUSE**
Zeit für tolle Angebote und News!

MAIN COURSE



- 20 DIE SACHE MIT DER HEIMAT**
Essen ist Heimat auf dem Teller. Wir blicken gemeinsam mit Anführern der neuen Heimat und dem Zukunftsinstitut auf den Megatrend für die Außer-Haus-Gastronomie und unsere Gesellschaft.

- 32 SENDEPAUSE**
Zeit für tolle Angebote und News!

KITCHEN STORIES

- 35 EAT CLUB**
Darüber spricht die Welt: Moringa, Baby!

- 36 GAUMENFREUDEN**
So schmeckt die neue Heimat mit Robin Pietsch!

- 40 HOW TO ...**
Küchenquickies: die neuen vorportionierten Steaks der MASTER CHEF EDITION.

- 42 SIGNATURE DISH**
Gerald Kortmann von THE TASTE kreiert das Dish der Ausgabe.



- 44 HALTUNGSSACHE**
Hier möchte man Huhn sein: zu Besuch bei Lars Odefey.

- 46 NEXT BIG HIT**
Du bist und bleibst der Boss mit diesen neuen Produkten der Homestyle Edition.

- 48 FUTTERN**
Goodbye Schattengewächs - Welcome neue Genüsse!

- 50 SENDEPAUSE**
Zeit für tolle Angebote und News!

#SUPPORT YOURLOCALS

- 53 KULINARISCHE REISE DURCH ...**
Fabulous Ortenau.



- 56 APPETIT AUF MEHR**
Ja, wir wollen endlich mal wieder richtig geil Essen gehen!

- 59 BE LOCAL - GROW GLOBAL**
Bei Migroma steht die Oma selbstverständlich am Herd.

- 60 STAMMTISCH**
It's Wine o'clock mit Konstantin Baum.

- 62 BE LOCAL - GROW GLOBAL**
70 Jahre Moch, wow!

- 64 IMPRESSUM**

- 64 SENDEPAUSE**
Zeit für tolle Angebote und News!

- 66 DAS LETZTE WORT**
Die Zeit ist reif für Neues!

DAS HAUT DICH VOM HOCKER!

ES SIND DIE KLEINEN DINGE, DIE EINEN DERART HAPPY MACHEN, DASS MIT JEDEM LÖFFEL UND MIT JEDEM BISS DIE EUPHORIE STEIGT. SICH GLÜCKLICH ESSEN? JA, DAS GEHT. DENN NEUROTRANSMITTER WIE DOPAMIN UND SEROTONIN STIMULIEREN UNSEREN KOPF. VERLANGEN NACH MEHR - YEAH! LET'S TASTE MORE ... AND MORE.



FOOD FACT
Arachibutyrophobie ist die Angst vor klebender Erdnussbutter am Gaumen. Übrigens weit verbreitet im englischsprachigen Raum.



PEANUTS FOR PRESIDENT!

Besonders, wenn sie cremig als Erdnussbutter auf den warmen Toast am Morgen gestrichen werden. Die Sonne wärmt das Gesicht, im Hintergrund läuft „La Isla Bonita“ und der erste Biss in den Erdnussbuttertoast lässt dich dahinschmelzen. Vielleicht hat Jorge, der Gründer von HOLA PEANUTS, genau dies inspiriert. Er ist ein Peanut Butter Lover und studierte Sport & Leistung an der Deutschen Sporthochschule. Dazu gesellte sich Jessica, Mitbegründerin und Kanadierin, und geboren war die Peanut Butter, 100% handmade in Paderborn. Ob in Kombi mit weißer Schokolade, Bio-Kaffee Crema oder Kokosraspeln, man will danach nie wieder etwas Anderes auf seinen frisch gebräunten Toast schmieren. Gibt's bei www.holapeanuts.de



SCHARFMACHER

Als Eva 2008 ins Senfuniversum eintauchte, hätte sie sich niemals erträumen lassen, dass aus einem Hobby ein deutschlandweiter Feinkosthandel für die gehobene Gastronomie entstehen kann. Senf Pauli steht für aufwendige Handarbeit und Verwendung bester Zutaten. Die Weltneuheit „Smoke on de Waterkant“ ging für dich durchs Feuer und bringt eine natürliche rauchige Note mit. Suchtfaktor in Kombi mit Ofengemüse. Gibt's bei www.senfpauli.de



BOWLGASM

Cremige Konsistenz, frisches Obst, Superfoods wie Chiasamen, Quinoa, Nüsse oder Granola on top und fertig ist der neue High-Runner: Smoothie Bowls. Gründerin und Gastronomin Amalia hat es sich zur Mission gemacht, ein gesundes Gastrokonzept für Umsatzsteigerung und Zeiteinsparung zu entwickeln. Völlig unkompliziert und einfach kann man den Gästen nun den healthy Trend mit wenigen Handgriffen servieren. Vorteil: kein Schnibbeln, sondern Frozen Smoothie Pack von Pomom mit etwas Milch oder NoMilch mixen und fertig ist die Base. Jetzt noch toppen und servieren. Die Zutaten: 100 % natürlich. Wo? Als Hingucker bei Events, auf dem Frühstücksbuffet in der Gastro und Hotellerie sowie in Cocktails für Bars. Gibt's bei www.pomom.eu



KULTURSCHOCK

Mit der uralten Methode der Fermentation verpassen die Gründer von SUUR-Superfood frischem Gemüse einen „Kulturschock“. Doch damit nicht genug: kompromisslos biologischer und nachhaltiger Anbau der Rohwaren und Transparenz in Verarbeitung und Vermarktung stehen außerdem auf der Flagge des Unternehmens von Martin, Carsten und Swantje. Suur bedeutet sauer und es gibt viele großartige Kraut- und Kohlsorten mit mikrobiotischem Leben! Ob Kimchi-Style, Rote Beete & Ingwer, spicy Blumenkohl oder als Shot bzw. Sauce – es wird Zeit für mehr Lebendigkeit auf dem Tisch. Gibt's bei www.suur.love



DER GERÄT FÜR PROGRESSIVE BARTENDER

Geht Destillieren intelligent? Anscheinend, denn Münchens Ménage Bar nutzt ein Gerät für maximalen Flavour. Den Rotationsverdampfer. Wir fragen bei Bar-Besitzer Johannes Möhring nach.

Machst du jetzt „bessere“ Drinks?
Man macht nicht automatisch „bessere Drinks“, aber man erweitert seinen Werkzeugkasten enorm. Das kann man super vergleichen: Ein guter Handwerker wird mit besserem Werkzeug ein sehr guter Handwerker, aber ein mieser Handwerker bleibt immer ein mieser Handwerker, egal wie gut sein Werkzeug ist. Der Rotationsverdampfer erfordert natürlich, dass man sich mit dem Gerät und seinen Eigenschaften nachhaltig beschäftigt: Dieser Prozess verlangt auch einiges an Zeit und Aufwand, ist aber unerlässlich.

Dein Signature Drink?
Da gäbe es natürlich jede Menge. Das ist nicht so absolut einzugrenzen. Ein Beispiel wäre ein Drink, für den wir Tequila mit Himbeeren und Olivenöl destillieren und dann das ganze lediglich mit Verjus, Süße und etwas Salzlösung in perfekte Trinkbalance bringen.

Wer jetzt Bock auf ein neues kulinarisches Level hat, dem sei der Hashtag **#heidolphinstruments** für Inspiration ans Herz gelegt.




BE HAPPY!

Egal wie alt, wir lieben es, Dinge auszupacken, überrascht zu werden und auch „berührt“ zu werden. Damit meinen wir unsere Seele. Letzteres wird immer bedeutungsvoller. Japanische Einwanderer haben den Glückskeks Anfang des 20. Jahrhunderts in Kalifornien eingeführt. Michael Rohrdrommel, bekannt aus dem TV-Format „Die Höhle der Löwen“, hat weitergedacht. Moderne, knackige Fairtrade Schokokekse mit Botschaften, die Herz und Seele auch wirklich inspirieren. Ein Keks, der bei Kunden ankommt. Gibt's bei www.Happykeks.de

GASTRO TIPP BY JULIA: PERSONALISIERUNG

Julia von Gastro-Marktplatz.de kennt sich mit Food-Trends für die Gastro aus. Sie ist nah an Industrie und Kunden und hat diesmal PERSONALISIERUNG im Visier. Außergewöhnliche Momente sind ein wichtiger Faktor für den Erfolg. Der kleine feine Unterschied zu standardisierten Süßspeisen und Kaffee-Goodies sind essbare Schokoaufleger mit besonderen Botschaften, individuell bedruckbare Kekse oder Glückskekse mit persönlichen Inspirationen, die zur Situation passen.

 @gastro_marktplatz



TEUFLISCHE TRADITION

Süchtig machend, sündhaft lecker und super soft: das ist Fudge. Oh, da schnellen die Endorphine ab in den Kopf. Wer jetzt noch widerstehen kann, ist selbst schuld. Das köstliche Weichkaramell mit englisch-amerikanischen Wurzeln wird bei der Firma Fudge Kitchen bereits seit über 30 Jahren handwerklich hergestellt. Und jetzt kommt der große Moment: Fruchttige Himbeeren und weiße Schokolade machen diesen süßen Begleiter zu gutem Whiskey oder zur Tea-Time zum Great Taste Moment. Gibt's bei www.finefood.trade



FREE YOUR GENTLE SWEETNESS!

Woodstork ist das Sinnbild für Freiheit, Peace and Love. Woodstork die aufregende Kombi aus Schwarzwälder Freiheit und spicy Rum. Das Haus Bimmerle lässt die südafrikanische Zuckerrohrmasse in der süddeutschen Heimat fermentieren. Tannen- und Fichtenhonig aus der Region verleihen dem Stöffchen zusammen mit Kakao, Kaffee, Ingwer, Chili und Vanille die einzigartige würzige Süße. Klingt aufregend? Mit hoher Mixybililty an der Bar genau der perfekte Rum für ausgefallene Cocktails oder Longdrinks. Gibt's bei www.bimmerle-shop.de

We wanna senf you up!

SCHARFES SÖSSCHEN. WIR ALLE KENNEN ES, DIE EINEN LIEBEN ES, DIE ANDEREN MEIDEN ES. DIE EINEN MÖGEN ES SÜSS, DIE ANDEREN KLASSISCH UND WIEDERUM ANDERE MÖGEN'S EXTRAVAGANT. WAS WÄRE EINE BRATWURST IM BRÖTCHEN OHNE DAS GELBE AUS DER TUBE? WAS WÄRE EINE WEISSWURST IN MÜNCHEN OHNE GROBEN SÜSSEN SENF? WAS WÄREN DIE FRANZOSEN OHNE IHREN DIJONSENF ODER GAR DEN MODERNEN FINGERFOOD-LIEBLING DIJONNAISE? FAD! DOCH SENF HAT NOCH SO VIEL MEHR ALS SCHÄRFE ZU BIETEN ...

1.

Mit Senf regiert die Frau

Traditionen gibt es ... Wollte eine Frau das Regiment im Hause führen, nahm sie zu ihrer Hochzeitsmesse heimlich etwas Senf und Dill mit. Leise murmelte sie dann: „Ich habe Senf und Dill, Mann, wenn ich rede, schweig du still!“

2.

Scharfmacher

Senfsamen bestehen zu 20–36 Prozent aus Senföl mit nussig-mildem Aroma. Für den scharfen Geschmack sorgen die **Glykoside Sinigrin** bei braunem und schwarzem Senf sowie **Sinalbin** bei weißen Senfkörnern. Erst durch das Mahlen der Senfsamen und das Mischen mit Flüssigkeit entfaltet sich die Schärfe. Merke: **Je dunkler das Senfkorn, desto schärfer.**

3.

...wie steht's um die Gesundheit?

Bereits Pythagoras erkannte die senfigen Vorteile und schärfte seinen Verstand mit ihm. Eine Studie der Universität Freiburg fand sogar heraus, dass scharfer Senf unsere Zellen gegen freie Radikale zu schützen vermag. Die enthaltenen **Senfölglykoside töten nachweislich Bakterien, Pilze und Viren ab.**

4.

Kommt Zeit, kommt fad

Im Gegensatz zu Pfeffer und Chili, ist **Senfschärfe instabil** und baut sich während der Lagerung ab. Über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinweg geht so immer mehr Schärfe „flöten“. Tipp: dunkel und kühl lagern, denn Wärme beschleunigt den Schärfabbau.

5.

Warum ist extra scharfer Senf so scharf?

Basis der Schärfe ist bei diesem deutschen Klassiker der hohe Gehalt an **ätherischem Senföl**. Dieser Stoff entsteht bei der Nassvermahlung der braunen Senfsaat.

6.

„Immer schön Senf geben!“

Schon die Chinesen und alten Ägypter waren echte Scharf-schmecker. Sie nutzten Senfkörner zum **Würzen und als Heilmittel**. Klar, dass die Römer schnell auf den Trichter kamen. Es folgten die Griechen und im Jahr 795 ordnete Karl der Große den Senfanbau offiziell hierzulande an. So kam es, dass Gastwirte die Würzpaste zu jedem Gericht auf dem Tisch reichten.

7.

Üblich in der Heimat

Unser Speisesenf wird in der Regel aus Schwarzem Senf hergestellt. Erst werden die Senfkörner fermentiert, damit das **wirksame Allylsenf-öl** entsteht. Danach folgen weitere Schritte und regional unterschiedliche Würzungen.

8.

Senf ist Kohl

Bitte was? Senf ist tatsächlich eine Pflanze aus der Familie der Kreuzblütler. Schwarzer Senf und Brauner Senf stammen sogar **aus der Gattung Kohl**.

9.

Senfgelb ist eine Lüge

Der Gelbton, der Senf seinen Namen zu verdanken hat, ist auf **Kurkuma** zurückzuführen. Das Gewürz wird für einen zusätzlichen Hauch von Würze und Glanz oftmals hinzugefügt.

10.

Vampir-Gen ...

Während wir uns in der Sonne recken und dabei bräunen, bewirkt Sonne bei Senf genau das Gegenteil. Die Farbpigmente der Senfsaat sind nicht lichtstabil. Also ab ins Dunkle!

11.

Verteidigung mit Sprengkraft

Kreuzblütler müssen sich gegen eine Vielzahl von Fressfeinden wehren: Insekten, Nager, Bakterien und Pilze. Dafür haben sie eine clevere Abwehrstrategie entwickelt: die **Senfölbombe**. Beißt z. B. eine Raupe ins Blatt der Pflanze, werden die Zellkompartimente zerstört und zwei brisante Stoffe vermischen sich. Schnell entsteht ein Giftcocktail, der den Angreifer in die Flucht schlägt.

12.

Senf ist nicht gleich Senf

Es gibt ihn in allen Farben und Schattierungen. Von fruchtig über süß bis scharf, Dijon über Meaux bis Bordeaux. Das feine Würzmittel kann glatt oder körnig, französisch, italienisch, feurig japanisch oder auf die feine englische Art zubereitet werden. Fakt ist, er ist ein **vielseitiger Allrounder**, der einfach immer passt.



WARTEST DU NOCH ODER ISST DU SCHON?

Wartende Gäste adé! Hallo Self-Service!

WIR KENNEN ES ALLE: DER KELLNER ODER DIE KELLNERIN SCHEINT UNS STÄNDIG ZU ÜBERSEHEN UND IRGENDWANN IST DIE LAUNE AM TIEFPUNKT. DABEI SEHEN WIR NUR UNS, STATT ZU HINTERFRAGEN, WARUM ES DAUERT. DER GRUND: UNZEITGEMÄSSER SERVICE; DIE LÖSUNG: QR-CODE-ORDERING.

LAUT GRONDA-UMFRAGE DENKEN

43%

DER BESCHÄFTIGTEN IN DER GASTRONOMIE DARÜBER NACH, DIE BRANCHE ZU WECHSELN.



AUF UNSEREM MESSESTAND AUF DER INTERNORGA
Halle A1
Stand 414
KÖNNT IHR DIE PLATTFORM LIVE TESTEN

WENIGER PERSONAL, MEHR GÄSTE?!

Pragmatisch und kurz erklärt: Lieferservice mitten im Restaurant, Biergarten oder Stadion am Platz selbst. Handy zücken und los geht's! QR-Codes scannen wir unlängst seit Registrierungs-Vorschriften und Hygieneverordnungen. Was wäre, wenn der QR-Code noch mehr könnte? Er kann. Die Jungs von **TapGet** haben die Probleme der Gastronomie erkannt und zeigen mit einem simplen System, **wie Service und Küche optimiert werden können**. Viele Gastronomen setzen noch immer auf haptische Speisekarten und was sie in Zeiten des Personalmangels obendrein nicht berücksichtigen: hohe Fluktuationen, gestresstes Personal, lange Laufwege, Fehlbons und Zeitverlust. Fazit: Umsatzverlust und mieses Image.

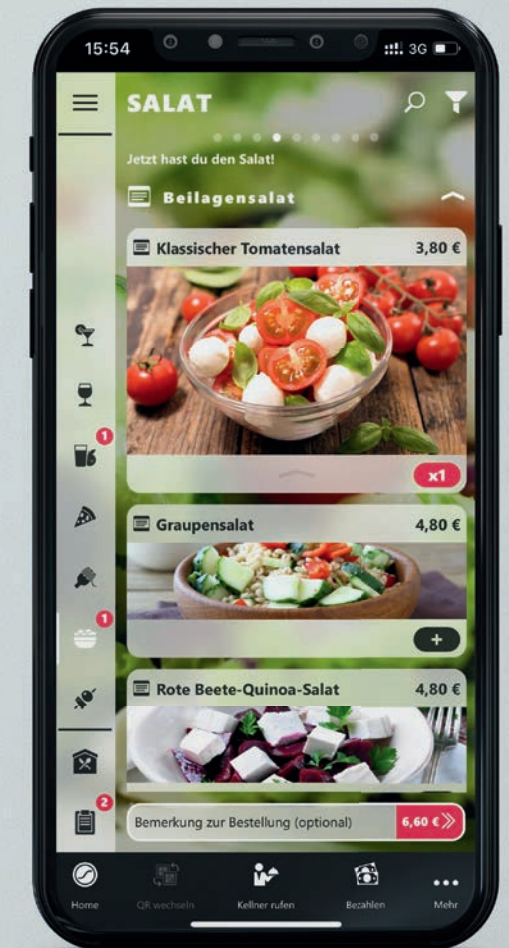
DIE DIGITALE LÖSUNG ...

... ist Speisekarte, Bestellsystem und Zahlssystem in einem. On top: Das Küchenpersonal bestätigt den Eingang der Bestellung, die App benachrichtigt den Service im Falle eines Zusatzwunsches oder einer gewünschten persönlichen Beratung und das Küchenpersonal kann mittels App auf einem Screen sogar abhaken, wenn die Bestellung fertig ist. Da Küche, Service, Kasse und Gast durch TapGet miteinander verbunden sind, sind sämtliche Prozesse live verfolgbar. Angebote **können kontinuierlich angepasst werden** und der **Flexibilität** sind keine Grenzen gesetzt.

WIE FUNKTIONIERT TAPGET FÜR DEN GASTRONOM?

TapGet ist eine offene Plattform für digitale Speisekarten und OnSpot™ Bestellungen. Mehr Bestellungen plus mehr Effizienz und Systematik.

- ▶ **SETUP:** Location registrieren und Speisekarte inkl. eigener Bilder der Gerichte und Getränke per Smartphone oder Desktop inkl. Tischnummern anlegen.
- ▶ **PUT UP:** Die generierten QR-Codes herunterladen und an den vorher definierten Tischen anbringen.
- ▶ **USE:** Gratulation! Die Location ist TapGet ready. Jetzt noch einen Küchenmonitor installiert und jeder in der Kette ist immer easy up to date.

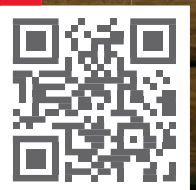


- MEHR UMSATZ
- SCHNELLERER SERVICE
- WENIGER LAUFWEGE
- NEXT GENERATION ANSPRACHE DANK FOTOS & LIVE-ÄNDERUNGEN

INTERGAST IST VERTRIEBSPARTNER
VON TAPGET.

FÜR MEHR INFOS UND KONTAKT,

QR-CODE SCANNEN



DER EINKAUF

Natürlich ist **hochwertiges Premiumfleisch** aus der **Kalbsoberschale** von Natur aus alles andere als ein Schnäppchen. Unser Lieferant verbürgt sich für die optimale Aufzucht und umorgt die Kälbchen auf seinem Bio-Hof nach allen Regeln des Tierwohls. Die Shiatsu-Kälbermassageanlage wird allerdings erst 2022 angeschafft und ist deshalb noch nicht eingepreist.

DAS SCHNITZEL

Erst das Mehl, dann das Ei, dann die Semmelbrösel. Und wenn das Schnitzel paniert ist, landet es auf einem Teller, wo wir es mit den Originalbeilagen anrichten. Wir empfehlen unseren Gästen **traditionell Kartoffelsalat und Preiselbeeren**, erfüllen aber auch exotischere Beilagenwünsche.

SCHICKE EINRICHTUNG

Wir lieben klassische Speisen, aber um diese perfekt zuzubereiten, halten wir unsere Küche technisch auf dem neusten Stand. Der große Gasträum, die **moderne Einrichtung** und die **gute Innenstadtlage** sorgen für jede Menge Frequenz, bringen aber auch einige Unkosten mit sich.

DER SERVICE

Unser Service ist preiswert, nicht billig. Denn **guter Service hat seinen Preis** und ihn zu zahlen, ist für uns selbstverständlich. Unsere Servicemitarbeiter erhalten deshalb einen übertariflichen Lohn.

SAUBERE SACHE

Mit der Sauberkeit nehmen wir es ganz genau. Deshalb überlassen wir diese Aufgabe einer **professionellen Reinigungsfirma**, die mindestens genauso akkurat putzt, wie wir kochen. Die Mitarbeiter werden tariflich bezahlt und wo es möglich ist, verwendet die Firma **umweltfreundliche** teurere **Reinigungsmittel**.

MARKETING

Das echte Wiener Schnitzel ist aus **hochwertigem Kalbfleisch** und wird in den allermeisten Metzgereien bereits für dich in **dünne Scheiben** geschnitten. Ein echtes Wiener Schnitzel wird nämlich nicht, wie in Deutschland meist üblich, "verkloppt". Du solltest es also nicht mit einem Fleischklopfer platt klopfen. Die **Fleischstruktur** wird durch das Klopfen zerstört und das verändert den Geschmack und die Bissfestigkeit des Schnitzels.

HINTER DEN KULISSEN

Wir sind auch außerhalb der Öffnungszeiten **Vollblut-Gastronomen**. Wir bilden uns fort, wir **schulen unser Personal**, wir entwickeln uns und unser Geschäft weiter.

ZAHLEN BITTE

Bargeldloses Zahlen geht meist schneller, einfacher und ist auch hygienischer, was in der Pandemie zum wichtigen Argument wurde und das bargeldlose Zahlen immer beliebter werden ließ. Wir richten uns da nach den Wünschen unserer Gäste. Wir zahlen den Kartenanbietern eine **Transaktionsgebühr**.

DER GEWINN

Jeder zufriedene Gast ist ein Gewinn. Deshalb behalten wir zwar unsere Ausgaben genau im Blick, aber sparen nicht um jeden Preis. Was übrig bleibt, hilft uns bei der Kreditfälligkeit oder neuen Investitionen.

STEUER- UND ABGABENPARADIES

Kaum sperren wir die Tür auf, schon klingelt es in der Kasse. Aber erst mal nicht in unserer, sondern in der unserer Versicherung, der GEMA, des Steuerberaters etc. Für unser Kassen- und Reservierungssystem fällt z.B. eine monatliche Nutzungsgebühr an und unser Azubi freut sich immer ganz besonders auf die Tage, an denen er die gelieferten Putzmittel verräumen darf. Natürlich fällt im Lauf eines Monats auch Wäsche an, vom Müll gar nicht zu reden. Oh, und die Umsatzsteuer ist auch fällig, darauf freuen wir uns jeden Monat wie ein Schnitzel.

LET'S LOOK UNDER THE PANADE

Macht dann 22,90 €!

WIE SETZEN SICH VERKAUFSPREISE ZUSAMMEN? WIR SCHAUEN DEM **WIENER SCHNITZEL** – HEISSESTEM ÖSTERREICHISCHEN EXPORT SEIT SISSI – UNTER DIE PANADE UND RECHNEN NACH.

CHEF TASTE

Blog



OK, DAS MAGAZIN **CHEF TASTE** HALTET IHR BEREITS IN DER HAND. VORBILD- LICH! IHR KÖNNT ES MITNEHMEN, WO AUCH IMMER IHR UNTERWEGS SEID, STEHT ODER SITZT. ABER LANGWEI- LIG, WENN WIR JETZT HIER MIT UNSE- REN NEUIGKEITEN AM ENDE WÄREN. DÜRFEN WIR ALSO VORSTELLEN: DER **CHEF TASTE BLOG**.

CLICK & MEET ONLINE

Der **CHEF TASTE** Blog ist der digitale Treffpunkt für Köche, Gastronomen, Hoteliers und die gesamte Food-Bran- che. Hat man das gedruckte Magazin einmal nicht zur Hand oder möchte das ergatterte Exemplar vor Fettfingern der Kollegen schützen, blättert man einfach digital weiter. Doch nicht nur das: Der neue Blog ist die **Erweiterung zum Print-Magazin**. So manches Mal könnten sich unsere Redakteure und oftmals auch unsere lieben Gäste den Mund fusselig reden. Es müssen mehr Seiten her und viel mehr Platz für Text. Im Print sind wir begrenzt, doch mit der Kurzfassung ist online Schluss. Der Blog bietet genug Möglichkeiten und Platz, euch digital Themen näherzu- bringen. Nicht nur das: Der **Blog** lebt die Digitalisierung der Gastronomie. Egal ob wichtige Branchennews oder

brandneue Trends aus der Food- und Gastrowelt: Wir informieren euch so- fort. Dabei wichtig: ehrlich und ver- ständlich. Verwirrung kennen wir alle, daher schütteln wir mit dem Kopf und sagen: „Bye-bye, mieser Content!“ Im **ONLINE-GEFLÜSTER** bringen wir euch digitale Themen näher. Bei unseren **GAUMENFREUDEN** dreht sich alles um Food Trends & Genuss. **SO GEHT GAST** verdeutlicht auf einfache und schnelle Weise, mit welchen Mitteln und Trends ihr nah am Gast seid und **HOW TO**, da geben wir und unser lieber Schmorde euch Tipps & Tricks rund um die Zuberei- tung in der Küche. Unser **STAMMTISCH** lädt illustre und bekannte Persönlich- keiten. Hier wird ohne Schnickschnack Tacheles auf eine ganz amüsante Art und Weise gesprochen. Hier ein Klei- ner Vorgeschmack auf unsere Themen:

SCHOKOLADEN-DEKOR: SO WIRD'S GEMACHT!

RUBRIK: HOW TO



STAMMTISCH MIT ROLAND TRETTL

RUBRIK: STAMMTISCH



RUBRIK: SO GEHT GAST



DRAUSSEN IST DAS NEUE DRINNEN!



EINE HOMAGE AN DEN EISCHNEE

RUBRIK: HOW TO



Pulled Pork



Besonders zart und saftig mit einem unvergleichlich aromatischen Geschmack.

Unsere Slow Cooked Spezialitäten: Pulled Pork, Pulled Chicken und Pulled Turkey. Neu im Sortiment: das Pulled Eisbein

www.tulipprofessional.de

MACH'S DIR HYGGE

TRADITION LEBT – ERST RECHT IN DER MODERNE. NIE STAND DER WOHLFÜHLFAKTOR IN DER GASTRONOMIE SO IM FOKUS WIE AKTUELL. WIR VERBRINGEN DURCH DIE PANDEMIE MEHR ZEIT DENN JE ZU HAUSE. DER SLOGAN DER LETZTEN JAHRE: #STAYATHOME. NICHT VERWUNDERLICH, DASS DIESER HASHTAG DEN WUNSCH NACH MEHR HEIMATGEFÜHL BEFEUERT HAT. GEHEN WIR AUS, KOMMT DEM GESELLIGEN TREFFPUNKT FÜR FREUNDE, KOLLEGEN UND FAMILIE EINE NEUE BEDEUTUNG ZU. WIR LEGEN MEHR WERT AUF HYGGE UND DABEI KOMMT NUN DIE TRADITION INS SPIEL. SIE STEHT FÜR STABILITÄT, IST LANGLEBIG UND VERLÄSSLICH. INSPIRIERT DURCH DIVERSE STILRICHTUNGEN DER VERGANGENEN JAHRE, BLEIBEN ZURÜCKHALTENDE UND RUHIGE DESIGNS BESTEHEN. DAS OPULENTE SCHWINDET. HOLEN SIE SICH ALSO EIN STÜCK WOHLFÜHLFAKTOR IN DIE GUTE STUBE!



MACH MAL PAUSE

Wenn der Kuckuck ruft, dann ist Zeit für einen frisch aufgebrühten Espresso samt knackigem Keks. Die hölzernen Kuckucksuhren ziehen mit ihrem prägnanten Schwarz und Goldton jeden Blick auf sich. Da guckste!
www.mykuckoo.com



EINDRUCK- SCHINDER

Das Neri-Design von Bloomingville lässt viel Spielfläche für die Inszenierung Ihrer kulinarischen Kreationen. Mattes Schwarz und eine besonders interessante und zeitgleich beruhigende Form durch Linien vom Mittelpunkt des Geschirrs ausgehend, sorgen für einen bleibenden Eindruck. Wir finden Teller und Kaffeetasse einfach magisch.
www.Bloomingville.com

BROTZEIT

Holz gibt uns das Gefühl von Geborgenheit und Wärme. Wie wäre es daher mit einer gemütlichen Brotzeit auf der Speisekarte und dazu als Eyecatcher edel angerichtet? Das beliebte Label Riviera Maison holt nun mit dem markanten Servier- und Schneidebrett Herringbone das Fischgrätmuster auf den Tisch.
www.rivieramaison.com



STRAHLKRAFT

Tragbar, dimmbar und eine schöne klassische Variante der berühmten Flowerpot Tischleuchte in edlem Schwarz. Das Haus &Tradition steht für zeitlose Designs, die Tradition und Moderne, Funktionalität und Minimalismus kombinieren. So entstehen aus ikonischen Klassikern der 70er Jahre die Designlieblinge von heute und morgen.
www.andtradition.com



DIY-Tipp:

Alte unattraktive Vasen erstrahlen ganz einfach im neuen Interior Trend. 2/3 Wandfarbe, Acrylfarbe oder Kreidefarbe in Kombination mit 1/3 Backpulver. Anrühren, mit einem Pinsel bestreichen und alles gut trocknen lassen.



FAUX TERRAKOTTA

Klassische Formen kombiniert mit zurückhaltenden Farben und natürlichen Oberflächen ergeben das exklusive und zeitlose Design des Keramikvasentrends.
www.loberon.de



RAUMWUNDER

Auf der Suche nach einem retro-angehauchten Raumtrenner oder Platzwunder? Dann Türen auf für den handgefertigten Gewebescreen aus dem Hause HK Living. Ob Geschirr, Besteck, Bücher oder Speisekarten: So lieben wir es, Wichtiges immer griffbereit zu haben.
www.hkliving.nl

NAARMANN



DEN ROSE STICHT DER HAFER!

WE ♥ PLANTS! Lassen auch Sie Ihren kreativen Ideen für **vegetarische und vegane Speisen** freien Lauf! Oder tauschen Sie herkömmliche Zutaten einfach aus und machen Sie alle Gäste glücklich. Mit **pflanzenbasierten Milchalternativen** von Naarmann! **100% vegan**, frei von Soja und Palmfett – exklusiv für den Foodservice!

Fordern Sie hier Ihr kostenloses Probierpaket für Profis an!

NEU Jetzt auch als HaVo und Pudding! Mehr unter: www.naarmann.de



#naarmann

VEGAN

Kreative Desserts mit Debic Shapes

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



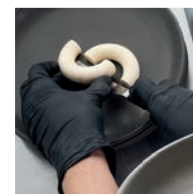
Die Debic **Mousse-au-Chocolat-Nocke** besteht aus einer luftigen Schokoladen-Mousse mit einer dünnen Hülle aus dunkler Schokolade.

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



ORIGINAL ITALIENISCHER
GENUSS
IN GASTRONOMIE-QUALITÄT



ESPRESSO
ORIGINALE D'ITALIA
Aroma Caffè Crema
1000 g

Art.-Nr. 4031720



ESPRESSO
ORIGINALE D'ITALIA
Aroma Tradizionale
1000 g

Art.-Nr. 4031719



ESPRESSO
ORIGINALE D'ITALIA
Aroma Classico
1000 g

Art.-Nr. 4031717



OREO CRUMBS

Zerkleinerte OREO-Stückchen im praktischen 400 g Beutel zur Weiterverarbeitung

- Kein Bröseln, Aufweichen, Abfärben
- Vegan, halal & frei von Nüssen
- Weltweite Markenbekanntheit



Leckere OREO-Rezepte entdecken!



de.oreo.eu/rezepte



7 622300 536527

DIE SACHE MIT DER HEIMAT...

Natürlich strahlen Großstädte samt ihren futuristischen Gebäuden, dem Angebot an Shoppingcentern, gastronomischen Einrichtungen, Ausgelmöglichkeiten und dem regen kulturellen Treiben. Hier werden Zukunft, Abwechslung und Komplexität versprochen. Doch gehen wir einmal tief in uns ... Noch näher ... Was spüren wir? Die stetige Verbundenheit mit der Heimat. Dabei spielt Heimat nicht die Rolle der Geburtsstätte, sondern spiegelt vielmehr den Ort wider, an den wir uns **gerne zurückerinnern**, wieder einkehren und uns ein Leben lang **daheim fühlen**. Urbanisierung ist klar ein Megatrend der letzten Jahrzehnte, doch veränderte Umstände haben Megatrends wie Heimat und Provinz mehr befeuert denn je. Die Möglichkeit des Remote Arbeitens macht die Heimat oder auch die Vorstadt zur neuen Stadt. Mehr Lebensqualität, mehr Entschleunigung und mehr Besinnung auf Tierwohl, Umwelt und ein achtsames Miteinander sind genau die Grundvoraussetzungen, die einen Ort positiv behaften.

ESSEN IST HEIMAT AUF DEM TELLER

Ganz gleich welchen Ort man selbst als seine Heimat bezeichnet, kulinarisch gesehen kann eine Mahlzeit bereits ungeahnte positive Erinnerungen hervorrufen. Sogar Gerüche, Farben oder Verhaltensweisen können Heimatgefühle wecken. Fühlen wir uns vielleicht einmal allein oder überfordert – weit weg von Familie oder Freunden – sehnen wir uns innerlich nach dem Einfachen, dem Verbundenen: der Heimat. Genau diese **Heimat lebt von Bindung**. Wir betrachten auf den nächsten Seiten gemeinsam Entwicklungen, sprechen mit renommierten Trendforschern und Anführern der **NEUEN HEIMAT**, erinnern uns, wie wichtig Beziehungen und Heimat bzw. die Region für unsere Zukunft, die Umwelt, das Konsumverhalten, die Gesundheit und Erfolge auf allen Ebenen sind.



WHAT'S NEXT?

WIR SPRECHEN VIA ONLINECALL MIT ZUKUNFTSFORSCHER, AUTOR UND SPEAKER **TRISTAN HORX** IN NEW YORK ÜBER STADTFLUCHT, RENAISSANCE DER HEIMAT, BEZIEHUNGEN UND FÜRSORGE. ALS REFERENT AUF INTERNATIONALEN BÜHNEN POLARISIERT UND REGT ER ZUM KRITISCHEN DISKURS AN. GERADE FEIERT SEIN BUCH „**UNSERE FUCKING ZUKUNFT**“ ERFOLGE.

Hallo Tristan, lass uns über die Sache mit der Heimat reden. Durch die Krisen der letzten zwei Jahre wird sich zunehmend auf Werte wie Qualität, Heimat und Regionalität besinnt. Wie siehst du diesen Prozess?

Man muss schon sagen, dass der Begriff Heimat gerade in Österreich, wo ich seit über 20 Jahren u. a. lebe, eher politisch aufgeladen und traditionsgebunden oder ortsgebunden verstanden wird. Was Heimat meiner Meinung nach aber ausmacht, vor allem im Kleineren und sozial Nahbaren, ist **die Gewissheit der Verbundenheit. Ein Netz, das einen auffängt**, egal ob sozialer oder politischer Natur. Viele Menschen haben in den letzten zwei Jahren ihre Nachbarn sogar erst ernsthaft kennengelernt. Gerade das hat - zumindest in Österreich - zu einer Trendwende und einer **Stadtflucht** geführt. Vor dem ersten Lockdown wollten z. B. 35% der Menschen in Wien wohnen, danach nur noch 25%. Dies hängt gerade für Jüngere und junge Familien auch mit der Möglichkeit des Remote-Arbeitens zusammen. Gründe für das Wohnen in der anonymen engen Stadt schwinden. Die ersten sechs Parameter für eine hohe Lebensqualität wie Ruhe, Natur, Platz etc. sind auf dem Land viel leichter zu verwirklichen. Dies hat auch zur Folge, dass sich **regionales Bewusstsein**, Bioprodukte und Qualität in Europa kontinuierlich durchsetzen.

Bleiben wir bei Bio und Regionalität. Wird sich unser Zugang zum Essen verändern?

Es haben viele Leute ihre Regionen touristisch gerade in den letzten zwei Jahren wieder neu entdeckt. Bei den jungen Generationen gab es einen riesigen **Boom zu Themen wie Lebensmittellogistik**, wie macht man Speisen haltbarer? Diese alten Kulturtechniken,

die früher immer von der Oma mitgegeben wurden, waren lange im Alltagsstress vergessen, sind aber jetzt wieder prominenter denn je. Ebenfalls sieht man wie der **Biokonsum gestiegen** ist. Früher konnte man immer den Biokonsum anhand von Wirtschaftskrisen festmachen. Dieses Mal, obwohl es vielen Menschen sogar durch Kurzarbeit, Kündigungen und Schließungen schlechter ging, hat sich der Biokonsum entkoppelt. Bio ist nicht mehr Luxus, sondern wird nach und nach zur Baseline. **Regionalität** und Bio haben sowieso unglaubliches synergetisches Potenzial. Bioprodukte kaufen ist eine Form von Heimatliebe und Patriotismus.

Welche Chance hat die Gastronomie auf dem Land gegenüber der Stadt, sich zu behaupten und das manchmal veraltete Image abzulegen?

Das Wirtshaus vor Ort hat sehr gute Chancen sich gegenüber den hippen Läden in den Städten durchzusetzen. Also wenn nicht jetzt, wann dann? Natürlich sind die kulinarischen Möglichkeiten in der Großstadt vielfältiger, was aber auch an der Menge und Varietät der Bewohner liegt. Kulturen mischen sich dort viel stärker. Um diesem Anspruch auf dem Land gerecht zu werden, muss sich das **Wirtshaus um die Ecke auch weiterentwickeln**. Denn das Land und die Heimat haben paradoxerweise durch die Digitalisierung und das Homeoffice richtiges Zukunftspotenzial.

Was können die Boomer oder die Generation X von den smarten Zoomern eigentlich lernen?

Ich finde wir haben teilweise so eine Verhärtung bei den Generationen, sogenanntes **Boomerbashing**. Dabei müsste die Befehung durch Wissen und Anerkennung beidseitig funk-

tionieren. Die Jüngeren müssten anerkennen, was die Boomer geleistet haben, denn wir haben eine Welt des Überflusses und Wohlstandes. Auf der anderen Seite müssten die Boomer Klischees und Vorurteile gegenüber heutigen Orientierungen und Meinungen ablegen. Jede Generation hat in ihrer Weise rebelliert, daher sollten Rebellionen richtig gestaltet werden. Mit einer gemeinsamen Zukunftsvision.

Welche Rolle nimmt das Prinzip der Fürsorge für unsere Entwicklung von Stadt und Land ein?

Fürsorge ist eins der zentralen Argumente für das Land, das durch Entschleunigung beschleunigt wurde. Das Konkurrenzdenken war einfach enorm groß und eine Entspannung konnte nur hervorgerufen werden, indem wir alle auf Pause drücken mussten. Wir konnten alle einmal in Ruhe reflektieren und lernen. Es ist kein Zufall, dass globale Protestkulturen und Bewegungen sich immer mehr verstärken. Nehmen wir **Fridays for Future, Occupy Wallstreet oder Black Lives Matter**. Die Menschen solidarisieren sich, rebellieren für und nicht gegen etwas und stecken nicht mehr nur im stressigen Alltag fest. Digitalisierung befeuert dies.

Werden wir persönlich: Wie definierst du HEIMAT und nach Hause kommen in nur einem Gericht?

Puh, ich reise das halbe Jahr lang und bin englisch-irischer Staatsbürger, der in Hamburg geboren ist und in Österreich lebt. Für mich ist Heimat schon ein gemütliches Hotelbett nach einem guten Vortrag. Hmm, aber wenn ich noch mal überlege: Heimat ist für mich **das Sonntagscurry meiner Mutter**. In England ist dies nämlich eine Tradition.



„**Heimat ist die Gewissheit der Verbundenheit.**“

Zukunftsforscher, Autor und Speaker Tristan Horx



Tristan Horx – UNSERE FUCKING ZUKUNFT
Warum wir für den Wandel rebellieren müssen.
QUADRIGA Verlag

HUNGER AUF: BACK TO THE ROOTS!



EINMAL HEIMAT UND ZURÜCK. VON WEGEN LEISES COMEBACK! DIE NEUE NÄHE VON TRADITION, DEN EINFACHEN, ORTSUNABHÄNGIGEN ARBEITSKULTUREN UND DEM ANSPRUCH DER MENSCHEN AN IHR ESSEN LÄSST SICH ZUSAMMENFASSEN IN: PROGRESSIVE HEIMAT.

Klopf, Klopf Stadt-Land-Beziehung

In Deutschland liegt die **Urbanisierungsrate bei über 77 Prozent**. Doch schauen wir genauer hin, stellen wir fest, dass Urbanisierung durchaus Spielraum lässt. Man wohnt sogar eher in den Vorstädten, statt im Zentrum der Städte selbst. **Megatrends** wie Mobilität, Digitalisierung und Konnektivität verbinden darüber hinaus zunehmend die Stadt-Land-Achse. Lösungen für Industrie, New Work und Handel werden nicht mehr nur in der großen City mit den internationalen Mindsets geschaffen, sondern sind mehr und mehr ortsunabhängig. Hoch leben daher das WWW und Glasfaserkabel.

Extraportion Landleben

Die Pandemie hat also nicht nur Negatives befeuert, sondern auch den Fortschritt. Den Wunsch nach: Hier bin ich, hier kennt und hilft man sich, hier hat man Ruhe und Lebensqualität. Heimat muss nicht zwingend die Geburtsstätte sein. Nein, sie ist vielmehr ein Gefühl und ein Ort des „Bleiben Wollens“. Die Trend-Evolution der letzten Jahre unterstreicht dieses Gefühl. Doch wie kommt es, dass sich dieser Trend so manifestiert? Was bedeutet dies für die Foodszene, speziell die Außer-Haus-Gastronomie? Seit 2017 beobachten wir Trends in der Foodszene wie **BRUTAL LOKAL, BIO, VEGAN** und **TRANSPARENZ & HERKUNFTSKENNEICHNUNG**. Werfen wir nun diese einzelnen Entwicklungen in einen Topf, zielen alle auf einen großen Megatrend ab: **Progressive Provinz**.

Gäste wollen nicht mehr nur frisch, schnell und schön!

Sie fordern ehrliche und herzliche Zuwendung und regionale sowie saisonale Küche. Weil das Land die Stadt in einem rasanten Tempo mit richtig guten Ideen und Entwicklungen einholt, profitiert auch die Außer-Haus-Gastronomie davon. Immer mehr Menschen strömen aufs Land. Immer mehr Menschen wollen bewusst essen und wissen, woher ihre Zutaten stammen. Warum in die Ferne schweifen, wenn die Heimat so viel Gutes zu bieten hat?! Der **Hunger auf Gesundheit** ist ebenfalls groß und befeuert die heimischen Beziehungen. Alte Gastwirtschaften aus den 50ern und 60ern erstrahlen im neuen Glanz und ziehen junge Gäste in ihren Bann. Interessant: Die **saisonale und regionale deutsche Küche** steht hierzulande mittlerweile vor der italienischen Küche auf der Beliebtheitskala. Die heimische Küche ist eben eine **Wohlfühlküche** mit Zukunftsfaktor.

HERZLICH WILLKOMMEN IN

BLACKFORESTLEGEND!

WO VOR ZWEI JAHREN DAS URGEBÄUDE DES TRADITIONSREICHEN STERNEHOTELS TAUBE TONBACH IN SCHUTT UND ASCHE LAG, DARF AB SOFORT AN EINEM NEUEN GENUSSORT DINIERT WERDEN. WIR SPRECHEN MIT DEM JÜNGSTEN UNTER DEN BAIERSBRONNER STERNEKÖCHEN UND NACHWUCHSKÜNSTLER AM SCHWARZWÄLDER GOURMET-HIMMEL: **FLORIAN STOLTE**.

Hallo Florian, danke, dass du dir für uns Zeit nimmst, obwohl alles bei euch auf Wiedereröffnung steht. Ihr wandelt euch von Pop-up-Restaurant Köhlerstube zu einem festen Ort nach dem Brand 2020: das 1789. Ändert sich etwas?

Ich würde bei unserem temporaire zunächst nie an ein „Pop-up-Restaurant“ denken. Was hier mithilfe der Familie Finkbeiner innerhalb von zwei Monaten nach dem Brand geschaffen wurde, waren zwei vollwertige, moderne und schöne Restaurants. Wie gut der Containerbau auf dem Parkhausdach kulinarisch funktioniert hat, zeigt u.a. auch, dass wir hier mit beiden Service- und Küchenteams **die „verbrannten“ Bewertungen wieder erkochen konnten**. Das wir unser neues Restaurant jetzt 1789 nennen, kommt daher, dass es an der Urzelle, also dem Platz wieder erbaut wird, wo im Jahr 1789 die Geschichte der Traube Tonbach begann. Mir ist es tatsächlich in dem Zuge wichtig, nicht mehr „Köhlerstube“ zu heißen, da wir nun unsere moderne, asiatisch inspirierte Küche in einem **neuen und sehr intimen Restaurant** selbstbewusst an den Gast bringen dürfen.

Erzähl uns doch ein wenig mehr zu den asiatischen Einflüssen, die wir im 1789 erwarten können?

Meine Reisen durch den südostasiatischen Raum haben meine Vorliebe für die asiatische Küche und meine Liebe zu Thailand und Vietnam sehr geprägt. Auf meinen bisher 12 Reisen konnte ich sehr viel probieren. Bei Exkursionen in **die thailändische Küche** konnte ich mir viel Input holen, welchen wir nun im Restaurant 1789 einfließen lassen.

Hat sich denn die Gästestruktur in den letzten zwei Jahren geändert?

Definitiv hat sich durch den Brand und die Pandemie unsere Gästestruktur verändert. Wir hatten verstärkt jüngeres Publikum im Hotel und **viele „Erstbesucher“**, also neue Gäste – vor allem auch aus Deutschland selbst. Auch viele Familien haben uns entdeckt. Insgesamt haben so die wirklich unschönen und herausfordernden Begleitumstände auch Aufmerksamkeit gebracht. Wir hoffen, viele davon fortan häufiger bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr werbt u. a. mit dem Hashtag #blackforestlegend. Welche Gäste trifft man denn eigentlich in der Traube an?

#blackforestlegend beschreibt die Traube Tonbach einfach sehr gut, da das Hotel das **Beste aus Tradition und Moderne** verbindet. Der Ursprung der Hotelgeschichte liegt bereits über 230 Jahre zurück – **alles begann 1789**. Geprägt von den Ideen der Inhaberfamilie und getrieben von der Passion von unzähligen Gastgebern wird diese Geschichte stetig fortgeschrieben. Hinzu kommt die **starke Verbundenheit zum einzigartigen Schwarzwald** und der Fokus auf besonderen Genuss in allen Facetten. Unsere Gästestruktur ist entsprechend vielfältig: viele Stammgäste, die aber längst ihre Familie und Freunde nachziehen. Dann **Naturliebhaber, Erholungssuchende** und Wochenendgäste aus den Nachbarländern, die einfach eine **genussvolle Auszeit** wollen. Und zu guter Letzt natürlich Gourmets und Feinschmecker.

Muss sich der Schwarzwald als Urlaubsregion und Heimatort wän-

deln, damit Gäste wieder vermehrt in Deutschland bleiben?

Meiner Meinung nach ist Baiersbronn ein toller Fleck Erde, den ich sehr gerne als meine Heimat bezeichne. Meine beiden Töchter dürfen hier in einem schönen, idyllischen Umfeld aufwachsen. Für Gäste bietet die Genussregion Baiersbronn extrem viel und das nicht nur in den Restaurants mit **8 Sternen auf engstem Raum**, sondern auch bei vielen lokalen Gastgebern und auf den Wanderhütten. Auch für Outdoor-Aktivitäten haben wir mit Biketrails, dem Wanderhimmel und Skipisten im Winter für jeden das passende Programm.

Wäre das 1789 in einer Metropole wie Berlin, Frankfurt oder sogar New York, wären deine kulinarischen Kreationen dort eher hip und inflationär?

Ich denke, der Überraschungseffekt ist hier in Baiersbronn ganz auf unserer Seite: Der Gast kommt, lässt sich auf einen tollen Abend bei uns ein und wird dann mit einer Aromatik überrascht, welche keiner in dieser Region oder gar im Örtchen Tonbach erwartet.

Was bedeutet Heimat für dich?

Geborgenheit, Sicherheit, aber auch ein Nest, aus und in dem man wachsen kann. Heimat ist für mich deshalb meine Familie – hier in Baiersbronn, die erweiterte Familie in Heidelberg oder am Bodensee und auch die Familie im Hotel.

Welches Gericht erinnert dich an schöne Zeiten und deine eigene Kindheit?

Omas Kartoffelsuppe mit Dampfnudeln.

„Ich persönlich mag es gar nicht, nach Rezepten alles abzuwiegen und zu kochen. Mir ist es wichtig, dass mit Herz und Liebe gekocht wird.“



#VONHIERIN
DEINE KÜCHE

JETZT MAL
EHRlich!

TRENDPROGNOSEN, REGIONALE SCHAUPLÄTZE UND DIE FÄHIGKEIT DER RESILIENZ UNSERER GESELLSCHAFT SPIEGELN IM GROSSEN UND GANZEN GENAU DAS WIDER, WAS DEN INTERGAST-GROSSHANDELSERVICE AUSMACHT.

Wenn wir sagen, dass wir gemeinsam #Localheroes, Frischlinge, Charakterköpfe und Macher sind, dann liegt die Betonung auf **GEMEINSAM**. Vom Produzenten über **INTERGAST** zum Gastromomen, Lageristen, in die Küche, zum Service bis hin zum Gast. Ja, alle zusammen stehen für den regionalen Genuss. Der eine stellt das Produkt her, der andere vermarktet und vertreibt dieses zu regionalen Partnern, der andere wiederum ordert oder lagert es, der nächste kreiert daraus kulinarische Köstlichkeiten und der finale local Hero ist der Gast, der zufrieden das Produkt konsumiert. Gehen wir einen Schritt weiter, krönt er den ganzen Prozess, indem er Qualität und Genuss on- und offline weiterempfiehlt.

Kommen wir zurück zum Punkt Großhandelsservice; insbesondere der **INTERGAST**. Zu uns. Durch unseren Verbund mittelständischer Food-Service-Großhandelsunternehmen **vor Ort** garantieren wir regionale und besonders frische Lebensmittel. Natürlich ist dies kein Alleinstellungsmerkmal in der vernetzten schnellen Welt.

Doch jetzt mal ehrlich ... warum kaufen wir bei unserem Händler des Vertrauens, was macht eine Gastronomie zum Lieblingsort? **Das Gefühl.**

WIR SIND
EHRlich
REGIONAL!

Das Gefühl der ehrlichen Beratung, Partnerschaft, Flexibilität und Lösungen. **24/7** und auf Augenhöhe.

Dabei bleibt es nicht nur bei Food Kompetenz, sondern Bereiche wie Digitalisierung, Personal, Kalkulation, Logistik und auch ein offenes Ohr sind bei der **INTERGAST** selbstverständlich. Ob Online-Module wie Warenwirtschaftssysteme, Online-Shop und Rezepturen und hochwertige Eigenmarken für jeglichen Anspruch. Welcher Vorteil ergibt sich daraus? Ganz klar, wenn man sich auf **EIN GEMEINSAM** fokussiert und **EINE HEIMAT** für alle bildet, wird jeder Einzelne darin stärker. Ohne Handbremse Vollgas auf Kurs Zukunftsfähigkeit und Erfolg.

NIE WIEDER



DAS UNTERNEHMEN **REBIONAL** SETZT AUF REGIONALITÄT, NACHHALTIGKEIT UND BIO-QUALITÄT FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE. ES WIRD FÜR MENSCHEN IN KLINIKEN, SENIORENHEIMEN, BETRIEBEN, SCHULEN & KITAS MIT EINEM GANZ BESONDEREN ANSPRUCH GEKOCHT: **HEIMAT AUF DEM TELLER.**



OHNE HEIMAT!

Herr Richter, steigen wir doch direkt mit der Frage ein: **Wie wichtig ist Heimat auf dem Teller für Senioren, Schulen und Krankenhäuser?**



Klaus Richter, Geschäftsführer Rebional

Bei Rebional sind Kochkunst, Esskultur, Regionalität und Frische sowie abwechslungsreiche, leckere Gerichte in Bio-Qualität seit jeher Grundlage für das Kochen. Regionale Gerichte erfreuen die Menschen. Man isst etwas, was man schon kennt und vielleicht auch **als Tradition liebgewonnen** hat. Das transportiert ein gutes Gefühl.

Haben regionale Produkte in der Küche einen positiven Effekt auf Genesung und Wohlbefinden, gerade in der Pflege?

Ein genüssliches Mittagessen ist für uns alle, egal ob jung oder alt, ein sinnliches Erlebnis und ein wichtiger Teil des sozialen Lebens. Wenn Essen und Trinken genau das auslöst, ist das ein **wichtiger Beitrag zur Gesunderhaltung.**

Gibt es für Sie besondere Momente und Beziehungen zu regionalen und langjährigen Lieferanten?

Wir möchten die heimische Wirtschaft fördern und verarbeiten gern pflanzliche und tierische Produkte aus der Region, da uns die Erhaltung regionaler Rezepte und Gerichte wichtig ist. Wir kaufen in unseren Betrieben Backwaren, erntefrisches Gemüse und Obst, Molkereiprodukte und Getränke von Lieferanten aus einem Umkreis von maximal fünfzig bis hundert Kilometern. Wenn es geht, dann am liebsten vom Bäcker oder Lieferanten vor Ort. Unsere Beziehungen sind immer langfristig angelegt und wir schätzen das **Vertrauen miteinander** von ganzem Herzen.

Wie unterscheidet sich Rebional von anderen Anbietern, die regionale Küche anbieten?

Unsere Köche haben Spaß am Kochen und **arbeiten mit viel Hingabe.** Wir von Rebional bestimmen die Qualität des Gerichtes auf dem Teller selbst und schreiben für jeden Kunden eigene, regionale Rezepte und Speisepläne.

Zuletzt die Frage: Haben sich Trends in der Gemeinschaftsverpflegung verstärkt, die auch für Sie im Unternehmen immer wichtiger werden?

Pflanzenbasierte Gerichte werden vermehrt angeboten und auch besser akzeptiert. Die Rezepte dazu werden ebenso vielfältiger. Es wird weniger Fleisch, dafür aber in besserer Qualität eingesetzt. Außerdem sind der Bio-Anteil und Bio-Zertifizierung wichtiger geworden.

DU BIST DER BOSS

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



**OCHSENBACKE
IN DEMI GLACE
SOUS-VIDE GEGART**

Scannen und unsere Homestyle Edition Produkte entdecken



FOLGEN SIE UNS AUF: #INTERGAST



Homestyle
EDITION





HÜLSHORST
SEIT 1989

Wir kaufen unsere Zutaten gern **regional**, denn Frische ist bei Fleisch, Ei und Gemüse wichtig!

Philipp Hülshorst
Philipp Hülshorst



- ✓ 95 % des Fleisches kommt aus einem Umkreis von 150 km
- ✓ Schweinefleisch aus der eigenen Zerlegung
- ✓ Mit natürlichen Zutaten

Fleisch ist unsere Leidenschaft!

Verantwortung
Wir investieren in die Zukunft, produzieren nachhaltig auf modernsten Anlagen und fördern aktiv das Tierwohl.
Wir zeigen Haltung!



Familien-Unternehmen
Vom Zerlege-Betrieb zu Ihrem Fleisch-Convenience-Hersteller
Wo die Chefs noch selber im Betrieb sind:

- ✓ In 3. Generation inhabergeführt
- ✓ Modernste Produktionsanlagen
- ✓ Seit über 30 Jahren für Sie da!

Clever kochen

- ✓ Geringer Arbeitsaufwand
- ✓ Kalkulationssicher und gut portionierbar
- ✓ Gelingsicher

GROSSE ZEITERSPARNIS

Vielseitige Produktauswahl
Schnelle und einfache Zubereitung



Damit es schmeckt wie selbstgemacht.

Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

WEIL ALLE EIN STÜCK WOLLEN.



Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei: unsere große Auswahl an praktisch portionierten Kuchen für die **Gemeinschaftsverpflegung.**

Jetzt zugreifen!

www.erlenbacher.de



VEGGIE-NEUHEITEN 2022

GREEN IT UP!

GESUNDE **VEGANE GEMÜSE-SNACKS** MIT VOLLEM FOKUS AUF GEMÜSE UND **VEGETARISCHE SNACKS** MIT SUCHT-POTENZIAL FÜR DEN GÖNN-DIR-MOMENT IM ALLTAG.
IDEAL ALS FOOD TO GO, ZUM DIPPEN ODER ALS TOPPING FÜR FRISCHE SALAT-IDEEN & MEHR!



JETZT SCANNEN UND MUSTER BESTELLEN!

☎ 008000 7256666

SEI EIN PROFI, WENN'S UM FLEISCHFREI GEHT!

Garden
Gourmet®



**SENSATIONAL
BURGER**
100% PLANT BASED PROTEIN

KEINE
KOMPROMISSE
IM GESCHMACK!



VEGANER THUNFISCHERSATZ



VEGANE FILET-STREIFEN



ENTDECKE HIER PLANT-BASED
REZEPTE FÜR DIE PROFIKÜCHE



Nestlé
PROFESSIONAL
MAKING MORE POSSIBLE.

60528 Frankfurt / Main www.nestleprofessional.de / kontakt@nestleprofessional.de / (0800) 4 85 62 43



LET'S MORINGA

Super Powerfood Alert 2022



Na, das Superfood 2022 auf dem Bild erkannt? Kein Matcha, sondern Moringa. Klingt nach einem lockeren Tänzchen oder einem Cocktail, ist aber gesünder. Wir erklären den Hype: Moringa ist die nährstoffreichste Pflanze der Welt; ursprünglich aus dem Himalaya. Die Blätter enthalten in Pulverform reichlich Eisen, Kalzium, Kalium, Vitamin A + C + E + K sowie Magnesium und B-Vitamine. Außerdem kann Moringa das Hungergefühl eindämmen und oben drein wie von Zauberhand Wasser klären. Was das Stöfchen noch alles drauf hat, könnt ihr im **CHEF TASTE Blog** weiterlesen --->



„KOCHEN IST HEIMAT!
UND DA IST ES AUCH
ERSTMAL EGAL,
WOHER MAN KOMMT.“

Robin Pietsch

6 FRAGEN / 6 ANTWORTEN:

Grünkohl
oder Spinat?

Grünkohl

Wein oder Bier?

Wein!

Aal oder
Hering?

Aal

Helene Fischer
oder AC/DC?

AC/DC :)

Fahrstuhl oder Treppe?

Scheiße, wenn der Fahrstuhl
da ist, dann der.

Ich gebe dir drei Zutaten.
Was kochst du daraus?

(Erdbeermarmelade, Wasabi und Blumenkohl)

Erdbeermarmelade füll ich um, Kleb-
chen drauf und verschenken. Wasabi
kommt in den Kühlschrank. Blumen-
kohl putze ich und wird eingefro-
ren. Dann bestell ich mir ne richtig
gute Pizza.

DER HARZER BUB

ER IST IM HARZ AUFGEWACHSEN, SCHAUTE SEINER OMA CHRISTA BEREITS ALS BUB BEIM KOCHEN ÜBER DIE SCHULTER UND HAT ES DERZEIT ZU SO MANCHEN FESTEN SENDEPLÄTZEN IM TV GEBRACHT. EGAL OB „MDR 4“, „DIE KÜCHENSCHLACHT“ ODER BEI „READY TO BEEF“, ROBIN PIETSCH SETZT AUF HEIMAT. ALS WERNIGERODER ERÖFFNET ER GLEICH ZWEI STERNERESTAURANTS NEBENEINANDER UND KREIERT KULINARISCHE KUNSTWERKE AUS ZUTATEN, DIE VIELE VIELLEICHT ALTMODISCH UND LANGWEILIG ALS BEILAGEN BEI TANTE ILSE KENNEN. WIR TREFFEN DEN STERNEKUCH UND LÜFTEN SO EINIGE GEHEIMNISSE.

OMA'S MÖHRENSUPPE

ZUTATEN: für 4 Personen

FÜR DIE FLEISCHKLÖSSCHEN

1 Brötchen vom Vortag
1 kleine Zwiebel
250 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei (Größe M)
Salz, Pfeffer
Paniermehl (nach Bedarf)

FÜR DIE SUPPE

3 EL Butter
1 EL Mehl
1 Bund Möhren
3 festkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 Würstchen (Cuisine Noblesse)
1/2 Bund Petersilie
Zucker, Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter
4 Pimentkörner
1 l braune Kalbsbrühe

ZUBEREITUNG:

FÜR DIE FLEISCHKLÖSSCHEN

Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Hack, dem ausgedrückten Brötchen und Ei verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Evtl. noch Paniermehl untermengen. Aus der Hackmasse kleine, walnussgroße Klößchen formen.

FÜR DIE SUPPE

2 EL Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl darin goldbraun anschwitzen. Mehlschwitze beiseitestellen. Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. Würstchen klein schneiden, Petersilienblättchen hacken. In einem Topf die übrige Butter (1 EL) schmelzen, Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln darin andünsten. 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Piment zugeben. Mit Brühe aufgießen. Fleischklößchen zugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Mehlschwitze einrühren. Würstchen zur Möhrensuppe geben und mit Petersilie bestreut servieren.



**ROBIN PIETSCH –
HEIMATKÜCHE EINFACH ANDERS!
EMF-VERLAG**

TOTE OMA

**MIT WEISSKOHL-SALAT
& KARTOFFELSCHAUM**

ZUTATEN: für 4 Personen

FÜR DEN

WEISSKOHL-SALAT

200 g Weißkohl
1/2 Apfel
1/2 Vanilleschote
2 Stängel Majoran
1 EL Weißweinessig
1–2 TL Honig
1/2 TL gemahlener Kümmel
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

FÜR DEN WEISSKOHL-SALAT

Weißkohl waschen und in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und Apfelfruchtfleisch grob reiben. Vanilleschote der Länge nach aufritzen, Mark herauskratzen. Majoranblättchen abzupfen und fein hacken. Kohl und Apfel mit allen weiteren Zutaten für den Salat vermengen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Ziehen lassen.

FÜR DAS KRESSE-TOPPING

Kresse verlesen und waschen. Weißweinessig, Honig und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse darin marinieren.

FÜR DEN

KARTOFFELSCHAUM

125 g kleine Kartoffeln
200 g Sahne
1 EL Butter
geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

FÜR DIE ROTWURST

1 kleine Zwiebel
1 Apfel
300 g rote Grützwurst
1 EL Öl
2–3 Stängel Majoran
Zucker
Salz, Pfeffer

FÜR DAS KRESSE-TOPPING

100 g Brunnenkresse
1 EL Weißweinessig
2 EL Honig
4 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

FÜR DEN KARTOFFELSCHAUM

Inzwischen Kartoffeln mit Schale gut waschen, grob würfeln und in der Sahne weichkochen. Mit einem Stabmixer fein mixen. Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelschaum durch ein feines Sieb streichen.

FÜR DIE ROTWURST

Zwiebel schälen und fein hacken. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Majoranblättchen abzupfen und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Grützwurst mit Zwiebel und Apfel darin anbraten. Mit Majoran, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rotwurst mit dem Weißkohl-Salat, Kartoffelschaum und Kresse garniert servieren.





NEW!

WIR LIEBEN DIE NEUE WORK-EAT-BALANCE. DIE VORTEILE VON HIGH-END-QUICKIES ODER SAGEN WIR BESSER HIGH-CONVENIENCE-PRODUKTEN ALS ZUSATZ FÜR DIE KÜCHE LIEGEN AUF DER HAND. GENAU DARUM GIBTES JETZT DIE NEUEN PORTIONIERTEN STEAKS VON MASTER CHEF EDITION. SO GEWINNEN WIR MEHR ZEIT FÜR GUTEN GENUSS UND UNSERE GÄSTE. DAS EINZIGE, WAS WEITERHIN VOLL UND LANGE NACHHALTIG BLEIBT: DIE PREMIUM-QUALITÄT.



MASTER CHEF
EDITION



KÜCH

EN

QU

ICK

KY

SCHLUSS MIT BASHING!

High Convenience bedeutet nicht, dass auf Qualität, Geschmack oder Zutatenliebe verzichtet werden muss. Nein, einzelne Menükomponenten wie bereits zerlegtes und exakt portioniertes Fleisch sparen Zeit, sind **kalkulationssicher** und Food Waste kann so maximal minimiert werden. Pluspunkt ganz weit vorn: die **Qualität**. Denn die Steaks werden aus der bereits bekannten und qualitativ bewährten Strangware **MASTER CHEF EDITION Beef** geschnitten. Diese stetige Fleischqualität verdanken wir unserem festen Partner **La Anonima** vor Ort in Argentinien. Bevor die Ware zu Steaks geschnitten wird, muss eine **punktgenaue Reifung** stattfinden. Benötigt ein Roastbeef knappe 8–10 Wochen, so sind ein Filet oder Entrecôte bereits nach 7–9 Wochen reif fürs Portionieren. Die gute Hüfte braucht am längsten für ihr Aroma mit 10–12 Wochen. Durch die **Schockfrostung bei -30°C** direkt am Produktionstag nach dem Zuschneiden in unserem mit modernster Technik ausgestatteten und IFS-zertifizierten Betrieb, bilden sich keine Kristalle in der Muskelzelle. Es findet geringeres Auslaufen bei schonendem Auftauen statt und die portionierten Fleischstücke halten **24 Monate** ab Produktion und maximal fünf Tage verpackt bei 0°C nach dem Auftauen. Ganz schön langer Genuss!

GESCHMACKSFAKTOR HERKUNFT

Rind ist nicht gleich Rind. Klar, dass wir dies wissen, aber nicht nur das Aussehen prägt den Geschmack, sondern eben auch die Herkunft. So werden für unsere portionierten Steaks nur beste Rassen wie Black/Red Angus, Hereford-Rind sowie Kreuzungen ausschließlich aus den genannten Rassen gezüchtet. Gelebt wird ganzjährig unter freiem Himmel und der Sonne Argentinien. Gehen wir noch näher rein: Das ideale Klima der fruchtbarsten Regionen „La Pampa“ und „Buenos Aires“ mitsamt der ausschließlichen Fütterung von Gräsern, Kräutern und Alfalfa sorgen für eine unnachahmlich gute Fleischqualität.

MASSARBEIT

Genau die hat auch etwas mit Kalkulationssicherheit in der Küche zu tun. Zum einen muss kein Personal in der Küche Maß an den Fleischstücken nehmen und diese zuschneiden, zum anderen werden die Portionen planbar. Die Steakgewichte der **MASTER CHEF EDITION** Artikel sind perfekt für die Gastronomie geeignet. Die Gewinnspanne ist größer und die Qualität stets gleich. Unabhängig von der Ausbildung des Küchenpersonals.

GANZ SCHÖN KALKÜL!

Setzen Sie dem unnötigen Convenience-Tabu ein Ende. Es macht doch so viel mehr Spaß, sich kreativ auf dem Teller auszutoben, und wenn die Finanzen dann noch Spaß machen und der Ressourceneinsatz in der Küche stimmt, wird es ganz besonders lecker. Die portionierten Steaks von **MASTER CHEF EDITION** unterstützen die **Zukunftsfähigkeit** der Betriebe ohne Verzicht auf erstklassigen Geschmack.



Unser **SIGNATURE DISH** der Ausgabe könnt ihr aktuell im neuen Restaurant LÖWE im Kasino Leverkusen abseits von Jetons genießen oder selbst nachkochen.



Das Rezept gibt's im **CHEF TASTE Blog**

RAUCH, DU LAUCH!

DAS SIGNATURE DISH KÖNNTE MAN VERGLEICHEN MIT DEM WOHL BEKANNTEN HIT EINES GELIEBTEN POPSTARS. HÖRT MAN ERSTE AKKORDE, SCHWUPS, KOMMT DER AHA-EFFEKT. DAS SIGNATURE DISH VON GERALD KORTMANN (BEKANNT DURCH MEHRERE STATIONEN IN DER STERNEGASTRONOMIE UND TV-AUFTRITTE BEI „THE TASTE“) VERKÖRPERT KULINARISCH DAS GEFÜHL VON HEIMAT UND GERÄUCHERTEM PAR EXCELLENCE.



Gerald, raus mit der Sprache! Wer bist du und woher kommst du?

Meine Ausbildung habe ich in einem gutbürgerlichen Restaurant absolviert. Jedoch habe ich früh gemerkt, dass mich die gehobene Küche fasziniert. Während meiner Stationen im 2-Sterne-Restaurant Résidence in Essen, der Villa Merton (2 Sterne) sowie dem SRA BUA by Juan Amador (2 Sterne), beide in der Mainmetropole Frankfurt, habe ich dann meine eigene Handschrift finden können.

Welche Zutat bedeutet für dich Heimat?

Tatsächlich fällt mir da spontan sofort die Kartoffel ein. Sie ist vielschichtig und in der deutschen Küche nicht wegzudenken. Ich arbeite gerne mit regionalen Produkten, sammle beispielsweise im Wald Kräuter, Wurzeln und Knospen und schaue mir das Angebot der umliegenden Bauernhöfe an. Warum nicht das nutzen, was wir hier vor Ort haben? Frischer geht es nicht!

Du in drei Worten?

Herzblut, Ehrgeiz, Teamplayer.

Wenn nicht Koch, was dann?

Als Kind wollte ich – wie wahrscheinlich die Hälfte aller Jungs – Profifußballer werden. Da Kochen mir schon immer Spaß bereitet hat, bin ich dieser Leidenschaft dann treu geblieben.

Welcher Moment bei „The Taste“ hat dich geprägt?

Ich kann mich noch gut an den Moment erinnern, an dem die Aufzugtür aufging, mein Herz pochte und ich vor die Jury trat. Der alles entscheidende Moment, ob mein Löffel vor der Jury bestehen wird. Unvergesslich!

SIGNATURE DISH by GERALD KORTMANN

Geschmorter Lauch | Variationen von der Roten Beete | Eingeweckter und geflämter Blumenkohl | Mandarinvinaigrette | Lachsforelle | Rauchmandelcreme | Lauch-Mayonnaise



HAHN IM KORB



HOCH IM NORDEN, IM NIEDER-SÄCHSISCHEN UELZEN, VERMUTET MAN NICHT DIREKT EINEN DER BESTEN HÜHNERHÖFE DEUTSCHLANDS. LARS ODEFEY, EIN JUNGER LANDWIRT, BETREIBT GENAU HIER NACHHALTIGE HÜHNERHALTUNG VON DER PIKE AUF, WELCHE TIERWOHL, GLEICHBERECHTIGUNG UND BÄUERLICHES HANDWERK IN DEN FOKUS STELLT.

ALLES AUS EINER HAND

Lars' Töchter, wie er seine Hühner liebevoll nennt, verbringen ihr ganzes Leben auf seinem Hof. Warum Töchter? Vielfalt ist das Credo, daher kam Odefey & Söhne erst gar nicht in die Tüte. Sind die Hühner also geschlüpft und haben die ersten vier Wochen gut überstanden, sind sie robust genug für die große Weide. Je nach Rasse wachsen die Hühner acht bis 22 Wochen unter freiem Himmel und in selbst gebauten mobilen Ställen heran. Für Streicheleinheiten kommt Lars bis zu dreimal täglich persönlich vorbei. Übrigens stehen Shropshire Schafe mit auf den Weiden, denn in der Nähe von größeren Tieren sind seine Hühner sicherer vor Angreifern. Doch bleiben wir beim gackernden Volk. Die Fütterung geschieht von Hand, denn nur so entsteht eine vertrauensvolle Beziehung.

Man lasse sich dabei eine Zahl auf der Zunge zergehen: **Lars' Hühner leben bis zu viermal länger als ein konventionell gehaltenes Huhn.**

DUNKELHEIT

Wenn auch die Hühner schließlich ihr Leben lassen müssen, geht der 35-jährige besonders stressfrei und liebevoll vor. Kommt der Tag X einmal die Woche, ist er es, der die Hühner nachts im Dunkeln fängt und abtastet. Sind sie groß und schwer genug (etwa 2,5 kg), kommen sie in die Transportkiste und in dieser in den abgedunkelten Vorraum des hofeigenen Schlachtraumes. Hier verbringen sie eine **stressfreie und ruhige Nacht**. Am nächsten Morgen werden sie betäubt und schmerzfrei getötet. Für die Schlachtung selbst wird eine außergewöhnlich qualitätsfördernde und sehr selten gewordene Methode ge-



wählt. Nur zum Brühen des Federkleids wird Wasser benötigt, das Ausnehmen der Tiere geschieht trocken. Somit wird eine besondere Fleischreife begünstigt, die sich unmittelbar auf den Geschmack auswirkt.

RASSE MIT KLASSE

Statt auf Hybride, setzt Lars auf echte Rassehühner. Mithilfe einiger Restaurants wie z.B. dem Nobelhart & Schmutzig oder Hamburgs Fine Dining 100/200 finanzierte er eine Brutmaschine. Von der landwirtschaftlichen Lehranstalt Triesdorf bekam er Bruteier verschiedener alter Rassen. Die Wahl fiel direkt auf gekrönte Häupter wie **Bresse Gauloise**, die Hühner der französischen Könige, **Marans**, **Sulmtaler** Hühner, die liebevoll auch das „kaiser-

liche Giggerl“ von Österreich genannt werden sowie vom Aussterben bedroht sind, und zu guter Letzt auf das robuste Weidehuhn. Das zahlt sich aus, denn so ist Lars Haus- und Hoflieferant von zahlreichen **Sterneköchen**.

200 G GIBT'S NICHT!

Eine Hühnerbrust bitte? Sorry, nicht bei Odefey & Töchter. **Wer ein Huhn bestellt, bekommt ein ganzes Tier.** Geschlachtet werden nur die Tiere, die durch Kunden und Kundinnen **vorbestellt** sind. Bis zum Folgetag wird der Schlachtkörper auf +2°C gekühlt, dann vakuumiert und per Overnight Express versendet. So geht tierfreundliche und genussvolle Hühnerhaltung von Anfang bis Ende, finden wir.



DU BIST DER BOSS:

Die neue Homestyle Edition für CHEFS!

DER GASTRONOMIE LAUFEN DIE ARBEITSKRÄFTE WEG. HEY, NICHTS NEUES, ABER DIE PANDEMIE SAMT IHREN UNVORHERSEHBAREN LOCKDOWNS HAT DEM IMAGE DER KÜCHE DEN RESTLICHEN GENICKSTOSS GEGEBEN. MONATELANGE KURZARBEIT, SCHLISSUNGEN, KÜNDIGUNGEN ODER EBEN PERSPEKTIVLOSIGKEIT HABEN DIE KÜNDIGUNGSWELLE IN DER BRANCHE BEFEUERT. RUND 80% DER UNTERNEHMEN KLAGEN DERZEIT ÜBER FACHKRÄFTEMANGEL, SO EINE UMFRAGE DER DEHOJA. DOCH WIR HABEN DA ETWAS NEUES IM GEPÄCK!

DIE ZEIT IST REIF FÜR WAS NEUES!

CORONA IST NICHT ALLEIN SCHULD!

Schon seit geraumer Zeit steht das Thema Mitarbeitermangel im Raum. Jahr für Jahr wird es neu debattiert, da Löhne, Arbeitszeiten und Arbeitsbedingungen oftmals zu wünschen übrig lassen und hier und dort gering qualifiziertere Beschäftigte traditioneller Bestandteil der Gastro geworden sind. Doch was **jahrelang Diskussionsgrundlage** in der Branche war, ist **jetzt durch die Pandemie** wie ein Buschfeuer ins Lodern geraten. Konnten vorher wenigstens noch Ungelernte auf Gastronomie und Hotellerie als Arbeitgeber hoffen, so ist dieser als systemunrelevant für alle in Windeseile weggebrochen. Traurig, dass Außerhaus-Gastronomie so wenig von der Politik wertgeschätzt wird.



MEHR HOME MIT STYLE!

Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei und das Wichtigste: **Du bist der Boss. Die neue Homestyle Edition** by Cuisine Noblesse vereint **kompromisslos Qualität, Handwerk und betriebswirtschaftliche Pluspunkte**. Bewährte frische Zutaten und traditionelle Rezepturen, entwickelt von einem ehemaligen Sternekoch, stehen in der Manufaktur der **Homestyle Edition** by Cuisine Noblesse an erster Stelle. Typische Arbeiten wie Zutaten vorbereiten und Einkochen (hierbei sei die stundenlange Zubereitung von Saucen kurz angemerkt) übernimmt dabei die **Manufaktur**. Köche verfeinern und servieren anschließend nach ihrem persönlichen Gusto. Im Angebot sind Suppen, Rind & Kalb, Schwein, Geflügel, Wild, Sous-Vide, Streetfood, Saucen, Pastasaucen und klassische Beilagen. Von Gourmet bis Care: unbedingt probieren, genießen und ab sofort stressfreier kochen.



Traditionelle Mechanismen in der Arbeitswelt müssen auch in der Welt von Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie überdacht werden. Nur so kann auf ungeahnte Situationen positiv reagiert werden. Diese **Flexibilität** kann mittels hochwertigen Convenience-Produkten geschmacklich in Perfektion erreicht werden. Neben Genuss überzeugen vorgegarte Zutaten und Gerichte durch Kalkulationssicherheit, Schnelligkeit und konstante Qualität. **INTERGAST** hat sich diesen Herausforderungen gestellt. Für eine simple Zubereitung mit mehr Sicherheit im täglichen Betrieb.



GOODBYE SCHATTENGEWÄCHS!

ZEIT FÜR DIE PLANTOLUTION. GRÜNDE, UM BEI DER ERNÄHRUNG UMZUDENKEN, GIBT ES GENÜGENDE. ALTE PARADIGMEN SCHAFFEN SICH SELBST DURCH WERTEWANDEL, INFORMATIONSDURST UND EINEN BEWUSSTEREN LEBENSHUNGER AB. KEIN WUNDER, DASS PLANT POWER AUS DEM SCHATTEN VON ZUCHTFLEISCH TRITT.

GOOD MOOD MIT PLANT BASED

Der klare Fokus auf pflanzliche Lebensmittel ist in der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung angekommen. Liegt der Fleischkonsum oftmals über dem, was besser ist für die eigene Gesundheit, für Umwelt und Tierwelt, so wird dieses Problem mehr und mehr zu einem gesellschaftlich relevanten Thema. Ganz nebenbei haben Krisen und Entwicklungen der letzten Monate und

Jahre eingezahlt auf ein neues Verständnis von gesunder Ernährung. Vielen Konsumenten wird mehr und mehr klar, dass ein gutes und gesundes Leben auch eine gute und gesunde Umwelt bedingt. Und dies wiederum zieht sich nicht nur durch Privathaushalte, sondern durch Mensen, Kantinen und die Gastronomie.



GESCHMACKSTRIGGER

Jetzt könnten Kritiker wiederum sagen, dass kein Ersatzprodukt an den wahren Fleischgeschmack herankommt. Jedoch muss ein Plant Based-Ersatzprodukt dieses erstreben wollen? Nein. Marken im Supermarkt machen es uns vor. Noch nie war der Boom von Fleischalternativen so groß wie jetzt. Interessant dabei: Es muss nicht mehr wie folgt geworben werden: „Schmeckt wie Huhn, Rind oder echtes Hack!“. Vielmehr sind Plant Based-Produkte emotional aufgeladen, attraktiv im Packaging und Naming und zielen immer mehr auf den Außer-Haus-Markt ab. Die Befriedigung aller Gästewünsche steht immer mehr im Mittelpunkt. So können Konsumenten mittlerweile wählen, ob die Bowl mit Lachs, Chicken oder Plant Based-Alternative gefüllt wird. Auch haben es uns Spitzenköche wie Alexis Gauthier oder Alain Passard vorgemacht: Sie kreieren Genuss aus Gemüse, Obst, Getreide und Kräutern, sodass niemand das Tierische vermisst.

ES IST ZEIT

Schluss mit alten Paradigmen von Fleisch oder Fisch als Star des Tellers und Gemüse als Schattengewächs. Immer mehr Gastronomen greifen diesen Wertewandel auf und bedienen so nicht nur reine Vegetarier und Veganer, sondern auch Flexitarier und neugierige Omnivoren. Fakt abseits des Tellerrandes: Interessanterweise ist Österreich uns sogar einen Schritt voraus, denn hier setzt man schon auf Herkunftskennung. Die Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen, Krankenhäusern und Bildungseinrichtungen soll per Gesetz dazu verpflichtet werden. Ein Zeichen des Wandels und der Wertschätzung. Zukünftig werden vegetarische und vegane Speisen ein fester Bestandteil des Außer-Hausmarktes, denn dieser besteht nur dann, wenn er seine Gäste wertschätzt.

HANDLUNGSBEDARF HEIMAT

Denkt man Plant Based und Regionalität zusammen, kann daraus ein guter Lifestyle-Trend werden. **Doch** möchten wir mit gutem Gewissen und umweltbewusst Plant Based-Ernährung fokussieren, müssen wir auf mehr Regionalität setzen. Mandeln aus Kalifornien, Zitrusfrüchte aus Spanien? Je höher der Anteil an Hülsenfrüchten, Obst und Gemüse aus der Heimat wäre, desto weniger Wasserknappheit andernorts. **In Zahlen:** Andere Länder trocknen aus. Wer derzeit auf tierische Produkte verzichtet, verbraucht ganze 45 Kubikmeter Wasser jährlich. Fleischesser 29 Kubikmeter jährlich. **Regionalität ist also dringend angesagt!** Förderung des heimischen Anbaus mehr als nötig!

KOCH'S Meerrettich & Saucen
Jetzt im neuen Design!



VERBESSERTE REZEPTUR



GNOCCHI „ALL'ITALIANA“
Art.-Nr. 73535 – 2 x 2,5 kg Ktn.

vegan und weizenfrei

DIE BÜRGER GNOCCHI-VIELFALT: KLASSISCH UND MODERN!



GNOCCHI DI BARBABIETOLE
Art.-Nr. 65322 – 2 x 2,5 kg Ktn.



GNOCCHI DI SPINACI
Art.-Nr. 65326 – 2 x 2,5 kg Ktn.



GNOCCHI DI PATATE DOLCI
Art.-Nr. 65323 – 2 x 2,5 kg Ktn.

BÜRGER
PROFIKÜCHE

ROYAL
Collection

ELEGANT. HYGIENISCH. NACHHALTIG.



Unsere stoffähnlichen Premium-Servietten jetzt auch ganz individuell mit **Logodruck!**

ROYAL
Collection



GEERNTET, NICHT GESCHLACHTET

DAS ERSTE VEGANE SCHNITZEL VON FROSTA FOODSERVICE.



NEU PLANT-BASED
SCHNITZEL
VOM
FELD
GEERNTET - NICHT GESCHLACHTET

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

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



La vita è bella!

Wir lieben das italienische Lebensgefühl auf dem Teller.
Holen wir uns ein klein wenig Italian-Flair in die Küche und träumen uns bei jedem Bissen ein Stück weit in die wunderschöne Provinz Parma.

Aber Achtung: Sehnsuchtsgefahr!

Gnocchi al Forno

Zutaten für 3 - 4 Portionen:

250 g Gnocchi	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	1 Kugel Mozzarella, 125 g
1 EL Öl zum Andünsten	200 ml Sahne
500 g Passierte Tomaten	6-8 Mini-Mozzarella Kugeln
Italienische Kräuter n. B.	frischer Basilikum n. B.

Zubereitung

1. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Gnocchi darin nach Packungsanleitung garen.
2. Währenddessen die Zwiebel fein hacken, in einer beschichteten Pfanne 1 EL Öl erhitzen und diese darin andünsten. Mit den PASSIERTEN TOMATEN VON POMITO ablöschen und kurz aufkochen.
3. Die italienischen Kräuter, Salz, Pfeffer und die Kugel Mozzarella dazugeben und bis zur gewünschten Intensität abschmecken. Sahne angießen und alles nochmals aufkochen.
4. Unterdessen die Gnocchi abschütten und in eine Auflaufform geben. Mit der Sauce übergeben, Mini-Mozzarella Kugeln nach Belieben darauf verteilen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 10-12 min backen, bis der Käse geschmolzen ist.
5. Auf Tellern verteilen und mit frischen Basilikumblättern anrichten. Fertig!



Must-have für die authentisch italienische Küche direkt aus der Sonne Italiens – verarbeitet werden nur beste italienische Tomaten von mehr als 560 landwirtschaftlichen Betrieben der Casalasco – Società Agricola S.p.A. verteilt auf 7.000 Hektar Land aus dem Norden Italiens. Das Unternehmen Pomito achtet hierbei immer auf eine kontrollierte Herstellungskette, Nachhaltigkeit der Tomaten und Nachhaltigkeit der Produktions- und Verarbeitungsprozesse. Vertrieb der Marke Pomito in Deutschland durch Hengstenberg GmbH & Co. KG

Pomito

Folgen Sie uns für viele weitere Inspirationen



www.pomito.de

FABULOUS ORTENAU

Hogg die naa und luegemol!
Der Dialekt befördert einen direkt in urgemütliche beschauliche Zeiten wie man sie einst aus den schönen Heimatfilmen der 50er und 60er kennt. Hier sieht es tatsächlich oft noch so aus wie auf den typischen Postkartenbildern des Schwarzwaldes. Doch wie schmeckt eigentlich die Ortenau? Warum solltest du dich in den Hintern beißen, wenn du noch keinen Abstecher hierher gemacht hast?

LET'S WANDERN & HOCH DAS GLAS!

Die Ortenau darf sich damit schmücken, dass sie Heimat des prämierten Rieslings sowie zahlreicher international gekrönter Weine ist. Entdecken könnt ihr idyllische Weingüter wie: **Alexander Laible**, **Heinrich Männle**, **Siegbert Bimmerle** und viele mehr. Frische Take-aways gibt's am **Schorle-Fenster** des **Weinguts Bieselin** in Eitenheim. Der Ortenauer Weinpfad lädt zu Fuß auf sieben Etappen und 14 Weinschleifen dazu ein, die Weinregion zu ergründen. Gestärkt wird sich unterwegs in einer der traditionellen Straußenwirtschaften wie im **Weingut Börsig** oder dem **Moschkeller**.



EINMAL ALLES BITTE!

OB IM WEINKELLER, IM KUHSTALL, IN DER BRENNEREI, IM WALD ODER IN DER KÜCHE – ENTDECKT MIT UNS FABELHAFTE GASTGEBER, ERLEBT DEN SÜSSEN GESCHMACK VON HEIMAT UND SEID ÜBERRASCHT, WAS IN DER ORTENAU ALLES MÖGLICH IST.

WAS EIN TRÖPFCHEN!

Es wimmelt in der Ortenau nur so von Brandstiftern. Keine Sorge, wir reden hier von Selbstgebranntem und leckersten edelsten Tropfen. Allein in der Ortenau ballen sich knapp 7000 Brennereien. Eine von ihnen ist die **Distillery BOAR**. Geschürft aus eigener Quelle, verleiht das Schwarzwälder Tiefenquellwasser ihren Destillaten besondere Milde und Mineralstoffe. Ungezähmten Genuss gibt es von der meistprämierten Brennerei des Schwarzwalds seit Opa Franz Wild Senior. **Tipp: Chardonnay trocken 2020, Wild**



DIE BESTEN SOUVENIRS ...

bekommst du im **Europapark**. Neben klassischen Mitbringseln nimmst du noch viel mehr mit heim: Erinnerungen an tolle Attraktionen auf **über 140 ha** Gesamtfläche, perfekte Küche ohne **Hokuspokus** im 2-Sterne-Restaurant **ammolite - The Lighthouse Restaurant**, mal wieder Kind sein, vielleicht einen flauen Magen oder Schwindel nach zig Achterbahnen oder Karussell fahren.

Bollenhut, Kuckuckspfeife, Kuckucksuhr oder Schwarzwaldtorte in neuer moderner Form von Muffin, Pralinen, Aufstrich etc. dürfen auch gern mitgebracht werden.

FRISCH GEBETTET!

Modern, frech und mit badischer Gemütlichkeit: So lädt das Hotel **Die Alm** in Oberkirch zum Verweilen ein. Umgeben von Obstbäumen und dem Nationalpark Schwarzwald; herrlich. Wer es dann doch eher härter und stylicher mag, geht einfach in den Knast. Das heutige **Luxushotel Liberty in Offenburg** erinnert an seine frühere Nutzung für Straftäter.

Schnarchen erlaubt:

- im **Hotel Ritter Durbach** bettet es sich königlich
- Das **Hotel Sonnenhof Lautenbach** verbindet Wellness mit Ruhe



KNURRENDER MAGEN?

Der Familienbetrieb **Ponyhof** in Gengenbach bekommt von uns drei Sterne des Herzens, denn was hier kulinarisch kreiert wird, ist sensationell. Unbedingt bestellen: fermentierte Pommes und das berühmte Eis Waldspaziergang. Im **Gioias** in Rheinau sind das kühne Anderssein und die grenzenlose Kreativität mit Zutaten hauptverantwortlich für Wow-Momente. Zu den besten Bierlokalen Deutschlands darf sich das **Bauhöfers Braustübl** in Renchen-Ulm zählen. **Tipp:** Hier gibt es den besten Wurstsalat mit Bratkartoffeln. Hmmm!

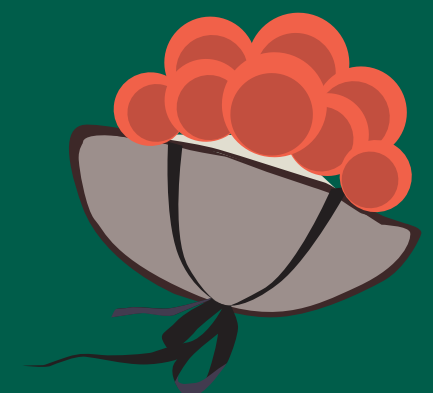
NOCH NICHT SATT?

- Im **Barrique** in Oberkirch müsst ihr das Rumpsteak kosten
- **Der Hirsch** in Kehl-Kork lockt mit badischen Genüssen
- Hinreißende Cocktails gibt es in der **Stadtmauer** und im **Haus Zaubерflöte** in Offenburg
- Morgenbooster mit leckersten Frühstücksarrangements gibt es im **Foxx Deli** in Offenburg oder im **LoLo** in Kehl



WUSSTEST DU,

... dass das Markenzeichen, der Bollenhut, ganze 2 kg Gewicht mit sich bringt und Frauen nur noch schwarze Bollen tragen dürfen, sobald sie verheiratet sind?!



STERNEHIMMEL

Insgesamt kann der Schwarzwald 2022 ganze 34 Michelin-Sterne verteidigen. Fünf davon gehen in den Ortenaukreis.

1

THE PARADISE NOW

MAL WIEDER RICHTIG GEIL AUSGEHEN ?!



AUSSER HAUS ESSEN IST ETWAS GANZ BESONDERES ... GEWORDEN. FINDEN WIR. GENUSSINSTITUTIONEN SIND VON DER BILDFLÄCHE VERSCHWUNDEN, LIEBLINGSLOKALE NAGEN AN DER EXISTENZ, ABER IM WANDEL LIEGT AUCH DIE CHANCE AUF NEUES. RE-DESIGN, FRISCHE IDEEN UND KONZEPTE IN DER GASTRO UND AUCH NEUE ALTE GESICHTER BRAUCHT DAS LEBEN. OB HAUT CUISINE ODER ETWAS 80ER MIAMI-FLAIR, WIR HABEN ZWEI ADRESSEN, DIE SIE GARANTIERT LIEBEN WERDEN.

THE PARADISE NOW

Hammer Str. 27,
40219 Düsseldorf

[@theparadise.now](#)
www.the-paradise-now.de

STYLE: Neo-Art-déco mit
Südseegefühl im Stil der 80er

ESSEN: Travel-Cuisine

Good Vibes only! Bar, Restaurant, Club und Bistro in einem und ein Nirvana, nach dem wir uns gerade so sehr sehnen. Die Unternehmer Walid El Sheikh, Moritz von Schrötter und Charles Bals sind verantwortlich für das neue Paradies direkt vor unserer Haustür. Mitten im Düsseldorfer Medienhafen lädt das exotisch edle Flair, das an ein Set von Miami Vice aus den 80ern erinnert, zu kulinarischen Genüssen der ganzen Welt ein. Kulinarik ist eben das, was uns in Zeiten der Pandemie oftmals über das Fernweh hinweggeholfen hat, also ist es naheliegend, dass Genuss und Travel ein mega Team sind. Gerichte wie „**Malfatti+Salbei+Nussbutter**“ oder „**Sashimi von der Meeräsche Muschelschaum+Fenchel+Mandarine**“ machen Lust auf Urlaub. Wer es also nicht nach Positano oder Santorin schafft, ist hier genau richtig.

ES:SENZ

Mietenkamer Str. 65, 83224 Grassau [@essenz_edipsigl](#) www.das-achental.com

STYLE: classy Chiemsee **ESSEN:** Fine Dining pur & regional



Die Küchenleistung wurde jüngst mit 2 Sternen prämiert! Auf einem begrünten Flachdach neben dem Restaurant stehen Hochbeete, ein duftender Kräutergarten daneben wie im Bilderbuch. Zwei Bienenvölker ziehen auch bald ein. Im Namen des Gourmet-Restaurants im kleinen oberbayrischen Grassau, welches zum neuen **Hotel „Das Achental“** gehört, stecken die Initialen des bekannten Küchenchefs **Edip Sigl**. Er holte bereits in Münchens Gourmetrestaurant Les Deux zwei Michelin-Sterne und hat nun im ES:SENZ etwas ganz Besonderes geschaffen: die Konzentration auf das Wesentliche – Chiemgau pur. Wenn Gäste hier nicht vom stressigen Alltag abschalten könnten, dann wäre wirklich Hopfen und Malz verloren. Lieferanten wie etwa die Fischerei von Thomas und Florian Lex von der Fraueninsel oder Sepp'n aus Bernaus samt seiner Sauerrahmbutter sind in dieser Küche die heimlichen Stars. Auf den Tellern finden sich Gerichte wie „**Die Wolke**“ oder „**Pommes Soufflés**“, na, neugierig auf mehr?





Tiefkühlgemüse

Unsere Stärke

Westfro ist seit vielen Jahren der Spezialist für TK-Gemüse, der höchste Qualitätsstandards setzt und auf Ihre Bedürfnisse als Kunde im Foodservice-Bereich eingeht.

Die Lage im Herzen der produktivsten Gemüseanbauregion Westflandern sorgt dafür, dass die Kette zwischen Ernte und Tiefkühlung außergewöhnlich kurz gehalten wird, so dass Westfro für wirklich erntefrisches Gemüse steht.

Mit Westfro entscheiden Sie sich für eine langfristige und zuverlässige Partnerschaft, die auf exzellenter Qualität, großer Flexibilität und hervorragendem Kundenservice basiert. Die neue Online-Plattform, auf der Sie 24 Stunden am Tag Produkte ansehen und bestellen können, erhöht den Wert, den Westfro zu bieten hat, noch weiter.

Unser Produkt

Gemüse, Gemüsemischungen, Obst und Kräuter in verschiedenen Packungsgrößen: dank unseres breiten Sortiments können Sie das ganze Jahr über köstliche Gerichte genießen. Wir erweitern das Sortiment ständig mit neuen Produkten wie jetzt mit der Bohnenmischung und der Knollengemüsemischung.



Referenz 20011533



Referenz 20011508



Entdecken Sie hier!



HEIMATLIEBE

*fünf
punkt
null*



EIN FAMILIENUNTERNEHMEN, DAS NUN IN 5. GENERATION ERFOLGREICH GEFÜHRT WIRD. BEI MIGROMA PACKT JEDER DORT AN, WO ES GERADE NOTWENDIG IST UND MITTAGS WIRD GEMEINSAM GEGESSEN, DENN DIE HAUSHERRIN UND OMA INGE STEHT AM HERD. WIR FRAGEN BEI ENKEL SVEN MITSCH NACH.

der nicht direkt an das alte Gebäude. Hauptsächlich wird es ein Tiefkühlhaus mit 1200 qm, aber Trockensortiment und Kühllager werden hier auch Platz finden. In dem Zuge schauen wir, dass die Zustellung und Beladung auch direkt vom neuen Gebäude aus stattfinden wird.

Den Einkauf leiten mein Vater und mein Onkel. Im Grunde genommen **kümmert sich bei uns eigentlich jeder um alles** im Betrieb. Jeder packt gerade dort an, wo es nötig ist. Mein Cousin ist auch jüngst mit dabei..

WAS BEDEUTET HEIMAT FÜR DICH PERSÖNLICH?

Klar, in der Ausbildung war man in anderen Unternehmen unterwegs, aber ich habe schnell wieder zurückgefunden. Ich bin schon **als Kind durch die Regale im Markt gerannt**. Auch bin ich mit Hockenheim an sich stark verbunden und kenne viele unserer Mitarbeiter bereits von klein an.

IHR SEID STARK IN DER REGION VERWURZELT UND HABT BEI DER AKTION „KURPFÄLZER HELFEN FLUTOPFERN“ MIT EINER GROSSEN SPENDE GEHOLFEN. RESPEKT DAFÜR. WIE GEHT ES BEI EUCH WEITER UND SIEHT MAN VERÄNDERUNGEN IN DEN BESTELLUNGEN UND ABVERKÄUFEN?
40 Jahre waren es jetzt letztes Jahr. Im September 1981 haben wir im Hockheimer Industriegebiet eröffnet. Wenn man es streng nimmt, könnte man sogar 94-jähriges Bestehen feiern. 1928 wurde der Grundstein von meinem Urgroßvater gelegt. Mitten in Hockenheim als Tante-Emma-Laden.

WAS BEDEUTET FÜR DICH HEIMAT AUF DEM TELLER?

Schwierig, denn ich esse sehr gerne. Klar sind Gerichte wie Omas Suppentopf schöne Erinnerungen, aber ich habe das Glück, dass meine Oma noch immer Hausmannskost serviert. **In der Mittagspause kommt meine Oma in die Firma und kocht**. Ein Ritual, das wir so lange beibehalten, wie es nur geht. Sie bekommt so immer noch Einblicke ins Unternehmen und wir sitzen als Familie zusammen in einer heimatlichen Atmosphäre.

GIBT ES NEWS BEI MIGROMA?
Wir bauen gerade ein **neues Lager** auf derselben Straße. Aus Platzgründen lei-

SVEN, DU BIST MITTLERWEILE DIE 5. GENERATION, DIE DAS FAMILIENUNTERNEHMEN MIGROMA WEITERFÜHRT. WELCHEN GEBURTSTAG HABT IHR 2021 EHER STILL AUFGRUND DES CORONA-LOCKDOWNS GEFEIERT?

WER MACHT DENN WAS BEI EUCH IM UNTERNEHMEN?

LET'S TALK AB OUT THE DRIP!

ER IST DER JÜNGSTE DEUTSCHE MASTER OF WINE EVER. HEUTE VER-RÄT **KONSTANTIN BAUM** EUCH NICHT NUR, WIE IHR MIT WEIN VIELLEICHT MILLIONÄR WERDEN KÖNNTET, SONDERN GIBT EUCH GANZ PERSÖNLICHE EINBLICKE IN EDLE TROPFEN, TRENDS UND TETRA PAK. STELLT EUCH EIN GROSSES GLAS VINO BEREIT, DENN ES IST WINE O'CLOCK!



DU BIST MASTER OF WINE. ERKLÄRE UNS BITTE, WAS DER UNTERSCHIED ZUM SOMMELIER IST!

Ich habe auch mal als Sommelier gearbeitet, darum kenne ich beide Welten sehr gut. „Sommelier“ ist eine Berufsbezeichnung und meiner Meinung nach sollte man als Sommelier auch im Restaurant arbeiten. Dort ist man dann für die Weinkartengestaltung und den Getränkeservice zuständig. Der Master of Wine ist eine Qualifikation, die nur rund 420 Menschen aus 30 Ländern tragen. Um ein Master of Wine, oder kurz MW, zu werden, muss man in einer enorm schweren Prüfung sein Fachwissen unter Beweis stellen und 36 Weine anhand von Geruch und Geschmack erkennen.

DER ERSTE TROPFEN WEIN DEINES LEBENS WAR EIN ...?

Ich komme aus NRW und da wird man mit Bier getauft und nicht mit Wein. Der erste Wein war wahrscheinlich eher etwas Mittelmäßiges, direkt aus der Flasche.

DER HÄUFIGSTE FEHLER, DER BEIM WEINTRINKEN GEMACHT WIRD UND WESWEGEN SICH BEI DIR DIE NACKENHAARE AUFSTELLEN?

Beim Trinken kann man nicht viel falsch machen. Ich nehme es sehr ernst mit der Wahrheit und darum rege ich mich über selbstbewusst vorgetragenes Halbwissen auf. Davon gibt es weiterhin zu viel. Ich erwarte nicht, dass jeder alles weiß über Wein, denn davon bin ich selbst weit entfernt.

WENN DU DICH IN DIESEM MOMENT AUF EINEN WEIN FESTLEGEN MÜSSTEST UND KEINEN ANDEREN MEHR TRINKEN DÜRFTEST IN DEINEM LEBEN, WELCHER WÄRE ES?

Da würde ich stattdessen lieber gar nichts mehr trinken. Wein ist Wandel, Komplexität und Vielfalt. Jeden Tag an demselben Wein zu nippen wäre nichts für mich ... Da würde ich eher auf Tee umsteigen.

WO LIEGT DER FEINE UNTERSCHIED ZWISCHEN PERL- UND SCHAUMWEIN?

Der wichtigste Unterschied ist der Druck in der Flasche. Perlwein hat 1-2,5 Bar Druck und beim Schaumwein prickelt es mehr mit über 3 Bar Druck. Schaumweine werden in der Regel unter einer Agraffe verschlossen und auf sie entfällt in Deutschland eine Sektsteuer in Höhe von 1,02 Euro pro Flasche.

DEINE PERSÖNLICH BEVORZUGTE WEINREGION?

Puh, eine Lieblingsregion habe ich nicht. Ich beschäftige mich beruflich viel mit Kalifornien, der Pfalz und der Loire. Aber eigentlich finde ich immer die nächste unbekannteste Region, die es zu entdecken gibt, am spannendsten!

GIBT ES ETWAS, DASS DU DEINEM JUGENDLICHEN ICH GERN SAGEN WÜRDDEST?

2007 habe ich angefangen, mich mit Social Media zu beschäftigen. Wenn ich damals voll auf YouTube gesetzt hätte und bei Instagram von Anfang an voll mit dabei gewesen wäre, dann hätte ich bis heute noch mehr Menschen für Wein begeistern und meine letzten Jahre dokumentieren können. Außerdem hätte ich dann heute sicher eine noch größere Followerzahl auf YouTube und Instagram. Von daher wäre mein Rat: „Junge, verbringe noch mehr Zeit im Netz!“ ... Das würde ich meinen Kindern aber nicht raten.

KOMMEN WIR MAL ZUM THEMA WEIN ALS ANLAGEGUT. WELCHE WEINE SOLLTE MAN SICH IN DEN KELLER LEGEN, WENN MAN MILLIONÄR WERDEN MÖCHTE?;-)

Beim Investment sollte man auf die bekannten Häuser setzen: Lafite, D.R.C., Pétrus und Co. Oder man riskiert was und setzt auf deutschen Eiswein ... Davon wird es in Zukunft mit großer Wahrscheinlichkeit immer weniger geben.

WEIN UND NACHHALTIGKEIT GEHEN ZUSAMMEN EINHER. WELCHE 4 TRENDS SIEHST DU FÜR DIE WEINZUKUNFT?

Ich glaube, dass sich Weingüter in Zukunft mehr Gedanken machen müssen über das Gewicht ihrer Flaschen und die Einführung von Mehrwegflaschen. Low Alcohol und No Alcohol wird sicher an Bedeutung zunehmen und die Qualitäten werden hoffentlich deutlich steigen. Nordeuropäischer Weinbau wird auch ein größeres Thema werden. Bereits heute wird zum Beispiel in Belgien, Schweden und Polen Wein gemacht. Davon werden wir in Zukunft noch mehr hören. Ich glaube daran, dass die digitale Vermarktung für Winzer und Handel in Zukunft immer weiter an Bedeutung zunimmt. Wein hat viele Geschichten zu erzählen, warum sollte man diese nicht online teilen?

WAS SAGST DU? WEIN IN FLASCHEN ODER WEIN IN RECYCELTEM MATERIAL WIE KARTONAGEN? WIE WIRKT SICH LETZTERES EIGENTLICH AUF DEN GESCHMACK AUS?

Die Glasflasche hat sich als Gebinde durchgesetzt und ist gerade für Weine, die lagern sollen, aktuell unverzichtbar. Aus ökologischer Sicht sind aber Dosen, Bag-in-Box und Kartons unter Umständen besser. Die Herausforderung liegt hier sicherlich darin, dass Wein ein Kulturgut ist und gerade von den Riten und Gewohnheiten um den Wein herum lebt. Man kann nicht einfach den Sassaica ins Tetra Pak füllen und denken, das fällt niemanden auf.

KEIN BIER VOR 4, KEIN WEIN VOR ...? Ob Bier, Wein oder Schnaps – ich trinke erst ab 6. Vorher wird fleißig gespuckt.

▶ CHECK:

www.youtube.com/meinelese

**KONSTANTIN
BAUM**

JETZT WIRD GEFEIERT!



VON LINKS NACH RECHTS: MATHIAS SPANNER-BENDER & MANUEL SPANNER-SCHRADE

HEUTE BESTELLT, MORGEN GELIEFERT. DAS IST DAS KREDO DER FIRMA MOCH SEIT NUN MEHR ALS 70 JAHREN. DA MÜSSEN WIR EINFACH SAGEN: „HIP HIP HURRA! HAPPY BIRTHDAY UND TRALLALA!“ WIR SIND STOLZ AUF DERARTIGE INTERGAST-PARTNER AN UNSERER SEITE UND TREFFEN EINEN DER GESCHÄFTSFÜHRER:

**HERRN
MANUEL SPANNER-SCHRADE**



70 Jahre Moch!

MOCH FEIERT NUN 70-JÄHRIGES BESTEHEN. WIE IST DIE FAMILIE SPANNER ZU DER UNTERNEHMENS-ÜBERNAHME GEKOMMEN?

Unser Vater war damals als Außendienstmitarbeiter eines Speiseeisherstellers auf Kundenakquise unterwegs und wollte die Firma Moch als neuen Kunden gewinnen. Als Herr Moch ihm dann aber offenbarte, dass er im Begriff ist, das Geschäft aufzugeben, ergriff er die Chance zur Übernahme des Unternehmens. Das war 1988. Seit diesem Zeitpunkt wuchs und entwickelte sich das Unternehmen zu einem starken Gastronomiegroßhändler im süd-deutschen Raum.

WER SCHRAUBT EIGENTLICH AN WELCHEN STELLEN IM FAMILIENBETRIEB BEI IHNEN?

Wir haben „Gott sei Dank“ ein sehr gutes Verhältnis untereinander, weshalb wir uns gegenseitig unterstützen. Mein Bruder Mathias Spanner-Bender hat den gesamten Vertrieb unter sich, ich den gesamten Betrieb und unser Vater unterstützt uns in allen Bereichen, in denen er seine Erfahrung einbringen kann. Viele Unternehmen scheitern bei der Nachfolgeregelung am Generationskonflikt, sei es dass sich die „Jungen“ nichts sagen lassen wollen oder die „Alten“ nicht loslassen können. Bei uns ist dies nicht der Fall. Wir hören aufeinander und treffen wichtige Entscheidungen gemeinsam. Die Erfahrung meines Vaters in der Branche kann man halt nicht mal schnell lernen, weshalb wir seine Meinung immer sehr schätzen.

MOCH IST ENG VERBUNDEN MIT DER INTERGAST. WO SEHEN SIE VORTEILE BEI DIESER ZUSAMMENARBEIT?

Unser Beitritt zur INTERGAST hat uns in unserer damaligen Unternehmensgröße quasi über Nacht zu einem noch leistungsstärkeren Großhändler gemacht. Durch die besseren Einkaufskonditionen konnten wir endlich in der „ersten Liga“ mitspielen und bis heute profitieren wir sehr von dieser Partnerschaft, sei es der Webshop bis hin zu nationalen Kunden. Für uns ist und bleibt die INTERGAST ein sehr wichtiger Partner.

KOMMEN WIR ZU IHNEN SELBST: HABEN SIE GANZ PERSÖNLICHE ANLIEGEN UND IDEEN, DIE SIE INS UNTERNEHMEN EINGEBRACHT HABEN UND NOCH MÖCHTEN?

Unser Anliegen war immer unsere Firma auf eine gewisse Unternehmensgröße zu bringen, um Prozesse bestmöglich zu gestalten. Die Idee unseres Großhandels war, mit Kundennähe, Service, Flexibilität und Freude an unserem Tun unsere Kunden zu begeistern. Wir wollten und wollen immer der Problemlöser sein und nicht der Problemverursacher. Sollte doch mal etwas schiefgehen, sind wir mit unserer Nähe zum Kunden immer sofort zur Stelle, ganz nach dem Zitat „Wer sich zu groß fühlt, um kleine Aufgaben zu erfüllen, ist zu klein, um mit großen Aufgaben betraut zu werden“.

ZUM GEBURTSTAG HAT MAN BEKANNTLICH EINEN WUNSCH OFFEN ... WIE LAUTET DENN IHR WUNSCH FÜR DIE KOMMENDEN 10 JAHRE (PERSÖNLICH UND FÜR DAS UNTERNEHMEN)? Gesundheit und Glück, so einfach wie es sich anhört, aber dies ist der wichtigste Wunsch, alles andere haben wir mehr oder weniger selbst in der Hand.



BREITSAMER HONIGSORTIMENT

FÜR KÜCHENPROFIS



UNSER TOP-ARTIKEL FÜR KÜCHENPROFIS

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



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



breitsamer.de





Wurst-Spezialitäten in erstklassiger Qualität

Delikatess Bauchroulade



Delikatess Edelsalami
Mailänder-Art



Delikatess Streichmettwurst
~ grob ~



Ohne Zugabe von

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

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

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

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

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

GESCHÄFTSFÜHRER

Ralf Lambert

KONTAKT | HERAUSGEBER

Anette Hill

CHEFREDAKTION

Herz & Keule
Bettina Schneider

KONZEPTION & GESTALTUNG

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

KREATION | ART DIREKTION

Diane Wuttke
Muna Chamseddin
Ester Krevskaja
Jonas Gies

KONTAKT | AD MANAGEMENT

Jennifer Haßler

REINZEICHNUNG & LEKTORAT

msg medien-service-gmbh

BILDNACHWEISE

andtradition, Ben Kruse, Bloomingville, Chris Keller/
Schwarzwald Tourismus, EMF/Nadja Buchczik, Es.senz,
Europapark, Fudge Kitchen, Gerald Kortmann, Gioias,
Happykeks, Hola Peanuts, hkliving, INTERGAST, Julia
Bonk, Johannes Möhring, Klaus Vyhnalek, Lars Odefey,
Loberon, Migroma, Moch, MyKuckoo, Pomom, René Riis,
Rebecca Sampson, Rebional, Riviera Maison, Roland
Trettl, Sebastian Wehrle, Senf Pauli, Shutterstock, Stocksy,
Suur, Tapget, The Paradise Now, Unsplash, Woodstork

DRUCK

ColorDruck Solutions GmbH
Gutenbergstraße 4
69181 Leimen/Germany

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

IHRE NÄCHSTE CHEF TASTE ERSCHEINT IM JULI 2022.



Authentisch gut

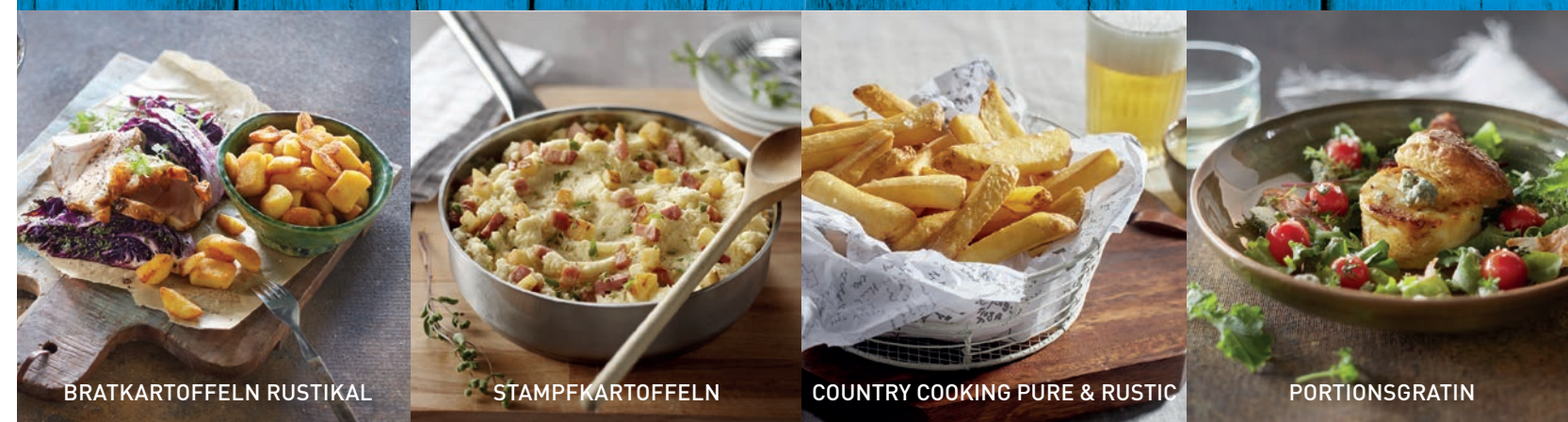
Hochwertige Convenience für den Homemade-Trend

Gastro-Trendskommen und gehen. Manche begleiten uns eine Zeit, andere verschwinden schon nach einer Saison wieder. Jenseits aller kurzlebigen „Modeerscheinungen“ hat sich in den letzten Jahren jedoch ein Mega-Trend als Unterströmung aufgebaut, der sich auch weit in andere Lebensbereiche erstreckt: **homemade ... homestyle ... hausgemacht ...** Der Gästewunsch nach authentischen, handwerklichen Produkten zieht sich quer durch alle Gastronomiesegmente und Verzehranlässe. Ob als Vorspeise, als Tellermitte oder als Snack, ob als Füllung, als Belag oder als Topping – Aviko bietet trendgerechte Kartoffel-Convenience für jeden Koch und jede Küche.



Bei den Pommes sind es vor allem Aviko **Country Cooking Pure & Rustic Fries**, die als Frische- und als TK-Variante erhältlich sind. Mit ihrem unregelmäßigen Schnitt (15x15mm und 10x15mm), der naturbelassenen Schale und dem vollen Kartoffelgeschmack passen sie perfekt zu rustikalen Gerichten wie gebratenem Fisch, Rindersteak, Schweinenacken, Spareribs, Hamburger, Frikadelle, Brat- und Currywurst.

Mit den frischen **Bratkartoffeln Rustikal** und den tiefgekühlten **Stampfkartoffeln Hausmacher-Art** stehen zwei echte Klassiker der deutschen Küche als hochwertige Homestyle-Varianten zur Verfügung, die in Optik und Geschmack von selbst zubereiteten Produkten nicht zu unterscheiden sind. Und mit den **Portionsgratins** schließlich kommt noch mehr Convenience und Abwechslung ins Spiel. Die handlingfreundlichen TK-Köstlichkeiten aus dampfgegarten Kartoffelscheiben und sichtbaren frischen Zutaten überzeugen durch ihre unregelmäßige Struktur und natürliche Konsistenz. Die bedarfsgerechten 100-g-Portionen bietet Aviko in den Sorten Home-Made Style, Cream & Cheese, Italienisch, Steinpilz, Brokkoli und Sweet Potato an. Zudem bietet Aviko noch drei Sorten Mini-Gratins an (in 35-g-Portionen).



BRATKARTOFFELN RUSTIKAL

STAMPFKARTOFFELN

COUNTRY COOKING PURE & RUSTIC

PORTIONSGRATIN

Aviko B.V. T. +31 575 458 200 sales@aviko.de



BEREIT FÜR ETWAS NERVENKITZEL?!

ES GIBT MOMENTE IM LEBEN, DIE ERFORDERN EXPANSIONSMÖGLICHKEITEN. DENN: SO MANCHES MAL MUSS EBEN MEHR GESAGT WERDEN! UND SO KOMMT UNSER NEUES RAUMWUNDER INS SPIEL: DAS CHEF TASTE MAGAZIN.



EINFACH WÖRTLICH NEHMEN!

Tja, wie ist das eigentlich so mit dem „Mehr Raum“? Warum wird die alte Kiste ad acta gelegt? Ganz einfach, wir misten aus und räumen auf. Privat lohnt es sich ja auch bekanntermaßen, Dinge neu zu ordnen und so haben wir unser Magazin auf den Prüfstand gestellt. Name, Design und Inhalte sind neu. Aus CHEF DE CUISINE haben wir **CHEF TASTE** gemacht. Eine kreative Weiterentwicklung. Der Chef bleibt nun nicht mehr wörtlich genommen auf die Küche beschränkt. Wir sprechen für, über und mit Chefs in allen Bereichen der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Dabei sind Chefs für uns wahre Entscheider, Voranbringer und keine Kommandanten. Der Krisenmodus der letzten Jahre hat uns darüber hinaus vor Augen geführt, dass die Zeit reif für Neues ist. Stillstand, immer

Viel Spaß mit der ersten Ausgabe der **CHEF TASTE**.

Ihr Ralf Lambert
Geschäftsführer INTERGAST

nur das gleiche Gewohnte servieren, wetteifern oder „Höher, Schneller, Weiter“ bringen auf lange Sicht nicht die nötige Resilienz unserer Wirtschaft und Gesellschaft. Daher wird jetzt reagiert. Vieles, was vorher nur gedacht wurde, ist gereift und wird mit Vollgas umgesetzt. Dieser Prozess betrifft das Magazin, das Sie gerade in den Händen halten oder digital lesen, neue Marken-segmente der **INTERGAST**-Eigenmarkenfamilie und vieles mehr. Apropos Marken, Trends und Zukunft: Wir verraten Ihnen in dieser Ausgabe unsere neuen Marken innerhalb unserer Cuisine Noblesse-Familie, die High-Convenience völlig neu definieren. Klingt spannend? Ist es. Doch das ist lange nicht alles.

Neue Faustregel: aufregend, tonangebend, ungeschminkt, hochgekocht, abgebrüht, neugierig, echt und ehrlich. Hier beginnt Gemeinsam. Für uns, für Sie, für eine gemeinsame Zukunft.

„WEG MIT DEM ALTEN ZEUG!“



CHIEF DE CUISSINE



intergast