

CHEFTASTE

DIE STIMME FÜR GASTRONOMIE | HOTELLERIE | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG.

NO 4 | 2023

intergast

**PLANT-BASED.
DIE KUNST DER
VERFÜHRUNG.**



GESPRÄCHSSTOFF

The Plant Chef
Nordic by Nature
Paul Ivić
Marvin Böhm
Alles Latte!



PLANT-BASED GENUSS FÜR DEINE PROFI-KÜCHE



COMING
SOON!

100 %
PLANT BASED

AUS NACH-
HALTIGEN
ROHSTOFFEN

MAXIMALER
GESCHMACK



FOLGE UNS AUF: #INTERGAST

„PLANT-BASED
IST KEIN TREND.
Plant-Based ist gekommen,
UM ZU BLEIBEN.“

Die enorme Plant-Based-Nachfrage im Außer-Haus-Markt auf Seiten von Gästen und Gastronomen zeigt, dass **pflanzenbasierte Ernährung immer selbstverständlicher** wird. Fleischlose Alternativen sind längst nicht mehr wegzudenken. Aus Aspekten wie Gesundheit, Respekt, Ökologie und Tierwohl wird Genuss immer mehr mit Verantwortung verbunden.

Der klassische **Omnivore**, oder auch **Mainstream-Allesesser**, wandelt sich zum **Flexitarier**. Es gibt Tage, an denen tierische Produkte mit bewusstem Genuss auf den Tisch kommen, und es gibt andere, an denen neugierig zu Alternativen gegriffen wird. Man ordnet sich keinem Verzicht regime unter. Stattdessen wird Vielfalt großgeschrieben.

Genau hier setzen wir an. Profis aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung möchten ihre Speisekarte grüner und bunter gestalten. Sie sind auf **Veränderungs-Kurs** und brauchen Produkte für einen Weg in die Zukunft.

Unsere neue Eigenmarke **THE PLANT CHEF** umfasst eine große Vielfalt an pflanzenbasierten Produkten und verkörpert dabei maximalen Geschmack, Vertrauen und Mehrwert für Mensch und Umwelt.

Unser Anliegen: Das Beste aus Natur und Geschmackswelt mit den Anforderungen der Profiküche kombinieren, damit abwechslungsreiche, kreative Gerichte auf Pflanzenbasis ganz leicht von der Hand gehen.

Ob Streetfood, 3-Gänge-Menü, Kantine oder Frühstücksbuffet – Plant-Based ist ein Gewinn für das Unternehmen, die Umwelt und die Gäste. Neben THE PLANT CHEF, sorgen diesmal noch ganz andere Themen und Profis für Gesprächsstoff. Der beste vegetarische Koch **Paul Ivić**, **Kemal Üres**, Koch des Jahres **Marvin Böhm**, der deutsche Latte Art Meister **Daniel Gerlach**, wichtige Trends und News rund um Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung runden die vierte Ausgabe der CHEF TASTE ab.

Aber lesen Sie selbst und reden Sie mit.
Ihr Ralf Lambert,
Geschäftsführer INTERGAST



06

EINLEITUNG

Plant-Based. Die Kunst der Verführung.

08

STATUS QUO

Flora meets Fauna.

10

TIERISCH LECKER?!

Flexi mit Ansage.

12

MACHT DER SPEISEKARTE

Der Kitchen Plan(t).

14

ZUKÜNFTIG MIT

Nice to (M)eat you.

16

THE PLANT CHEF

Warum THE PLANT CHEF deine Küche verändert.

MAIN COURSE

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



PLANT-BASED. DIE KUNST *der Verführung*

Der Gast ist anspruchsvoller denn je. Sei es in Bezug auf Zutaten, Nachhaltigkeit, Ethik, Genuss-Orte und Genuss-Visualisierung. Klar ist Fast Food nach wie vor im Trend, jedoch wird selbst hier experimentiert mit neuen Zutaten, überraschenden Kombinationen und ansprechender Ästhetik. Neue kulinarische Ideen, die kunstvoll mit den Gästen „flirten“, sind das Nonplusultra. Genau hier setzen wir mit dem Megatrend Plant-Based in all seinen Facetten an.

Wer isst eigentlich was und aus welchem Grund?

Wir verändern zunehmend unser Ernährungsverhalten und wenden uns bestimmten Ernährungsformen zu. Von vegetarisch, flexitarisch, vegan bis zu omnivor gibt es mittlerweile zahlreiche Definitionen für Ernährungsformen. **Der Trend hin zu Plant-Based-Produkten nimmt dabei von Jahr zu Jahr Fahrt auf.** Immer mehr Menschen reduzieren ihren Fleischkonsum aus unterschiedlichsten Beweggründen. Sei es aus gesundheitstechnischen Gründen, weil man weniger Tierleid verursachen möchte oder ökologischen Aspekten. **Fast jede 3. Person ernährte sich in 2022 flexitarisch**, laut der aktuellen Veganz-Ernährungsstudie.

Megaboom im Markt

Schon lange ist Plant-Based keine Nische mehr, sondern Megatrend im Außer-Haus-Markt. **Ob Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie oder Gastronomie – Gäste erwarten zunehmend Plant-Based Alternativen.** Immer mehr Unternehmen entwickeln daher Produkte, welche den Bedarf an pflanzenbasierter Ernährung bedenken, ressourcenschonend, transparent und nachhaltig zugleich sind und Küchenprofis unterstützen.

PLANT-BASED IST REVOLUTION

des Bewusstseins.

EIN MEGATREND, DER DIE WELT VERÄNDERT.

Wen gilt es zu bezirzen? Wie entwickelt sich die Lust auf Plant-Based bei den Menschen und was sind die Haupttreiber? Pflanzliche Zutaten in der Küche haben in den letzten Jahren einen regelrechten Megatrend ausgelöst. Plant-Based ist nicht länger Trend, sondern das neue wegweisende Essverhalten der Gesellschaft.

Gerade durch Social Media ist die Welt von Plant-Based Produkten rasant gewachsen. Warum? Haupttreiber ist der **Klimawandel**, der leider vor keiner Türe Halt macht. Die Lage ist brisanter denn je und es scheint seit einiger Zeit, dass eine neue Ära Richtung Klimabewusstsein und klimagerechtem Handeln angebrochen ist. Auch **politische Krisen und Inflation** rütteln am Bewusstsein von jedem und die Weltbevölkerung wächst und wächst.

Weitere Gründe für den Kauf und Verzehr von vegetarischen oder veganen Produkten sind mit **Platz 1 die Neugier, Platz 2 der Tierschutz** und auf **Platz 3 der Geschmack** laut BMEL-Ernährungsstudie 2022. Packen wir all dies auf einen Tisch, sehen wir, dass unsere Ernährung im regelrechten Aufbruch ist. Die bloße Reduzierung des Konsums von tierischen Produkten wirkt sich schon positiv auf die Umwelt aus. Versteht man nun die Bedürfnisse und Ansprüche der Konsumenten, bereitet man die Zukunft für ein neues Ernährungsbewusstsein und ihre Stellschrauben. Wir blicken auf die **verschiedenen Ernährungstypen**, die allem voran stehen und sehen eine Entwicklung, die zum Positiven alles verändert.

DER SUBSTITARIER „DIE NEUGIER MACHT'S“

Ersatzprodukte, die dem **tierischen Original nachgeahmt** werden, sind hoch im Kurs. Fleisch, Fisch, Milch und/oder Käse werden weiterhin verzehrt, aber immer häufiger finden pflanzliche Ersatzprodukte den Weg auf den Teller.

DER VEGANER „MEHR ALS KÖRNER“

Aus ethischen Gründen und der Umwelt zuliebe essen Veganer **keinerlei Lebensmittel tierischen Ursprungs**. Auch Leder, Seide oder Wolle werden abgelehnt. Dafür lieben gerade sie Milchalternativen. Interessant: Die Anzahl der Veganer in Deutschland wächst jedes Jahr zwischen 12 und 25%.

UNSERE ERNÄHRUNG IST IM REGELRECHTEN AUFBRUCH

DER OMNIVORE „DER MAINSTREAMER“

Er zählt zur größten Gruppe der Ernährungstypen in Deutschland, nimmt jedoch stark ab. Knapp 56,5% ernähren sich **mit Fleisch und tierischen Produkten**, doch gleichzeitig ist diese Gruppe unwahrscheinlich offen gegenüber Alternativen.

DER FLEXITARIER „IHM GEHÖRT DIE ZUKUNFT“

Generell konsumiert er Fleisch, allerdings wird der **Konsum immer bewusster und reduzierter**. Laut DGE (Stand 10/2022) lehnen zunehmend Flexitarier die Massentierhaltung ab, möchten die Umwelt schützen, ihre Gesundheit fördern und dennoch nicht zu 100% auf Fleisch verzichten. Ihnen ist der Genuss einer der wichtigsten Aspekte. Mit fast **7 Millionen Menschen** ist dieser Ernährungstyp der interessanteste für Markt und Handel, denn er hat bereits jetzt dafür gesorgt, dass **Plant-Based Produkte den Weg aus der Nische finden**.

FLORA MEETS FAUNA



FLEXI MIT ANSAGE

Jedes fünfte neu eingeführte Produkt ist vegan. Dabei sind es doch gerade die Flexitarier, die für die Food Industrie am interessantesten sind und nicht die Veganer. Eine Entwicklung, die zeigt, dass Hersteller ihre Nachhaltigkeitsanstrengungen erhöhen und dem Wunsch der Verbraucher nachgehen. Kein Trend, sondern eine Voraussetzung für die Zukunftsfähigkeit der Branche.

Keine Überraschung, dass die Wachstumsrate von Plant-Based-Produkt-einführungen jährlich und weltweit knapp 24 % beträgt. Noch dynamischer sind die Markteinführungen im Bereich Milchersatzprodukte im DACH-Raum. Schauen wir uns selbst einmal im Food-Regal um, so sehen wir reizvolle Produktinnovationen. Pluspunkt dieser Entwicklung: **Je mehr Ersatzprodukte auf den Markt kommen, desto besser wird ihr Geschmack.** Es wird geforscht, entwickelt und getestet. Auch befeuert die starke Nachfrage die zunehmende Produktvielfalt von Plant-Based.

ANALYSTEN VON A.T. KEARNEY GEHEN DAVON AUS, DASS 2040 60% DER HEUTIGEN FLEISCHPRODUKTE DURCH PLANT-BASED ALTERNATIVEN ERSETZT SIND.

TASTE IST ALLES!

Neben passenden Proteinquellen brauchen Ersatzprodukte die optimale Sensorik. Eingesetzt werden neben Geschmacks-, Aromen- und Farbstoffen auch Stabilisatoren. Bei Plant Meat wird die Entwicklung auch **Meat Mimicking** genannt. Steht die neue Textur dem tierischen Produkt in nichts nach, werden selbst Kritiker überzeugt. Schmeckt's dazu nahezu identisch, heben wir den Genuss auf ein neues Level. Bei Haferdrinks kommen Enzyme sowie Fette und zum Teil auch Vitamin- und Mineralzusätze zum Einsatz.

GRÜN VERPACKT

Gerade das Packaging im Plant-Based-Bereich ist deutlich **innovativer, ansprechender** und kommt auch oft mit Wortwitz oder bunten Eyecatchern daher. Nicht nur das Design ist modern, sondern auch das Material. Plant die EU für 2035 eine Recyclingquote von mindestens 65% quer über alle Abfallsorten und Industrien hinweg, so streben immer mehr Hersteller und Designer nach biologisch abbaubaren Stoffen. Ob innovative Kunststoffe, natürliche Stoffe wie Stroh oder Biopolymere wie Chitin; **alle sind eine Verbesserung für die Umwelt.**



DER KITCHEN PLAN(T)

Passt der Veggie-Way eigentlich in mein gastronomisches Konzept? Eine Frage, die sich viele stellen. Während im Care-Bereich vegane Ernährung eine immer zentralere Rolle spielt, entscheidet die Gastronomie subjektiv, ob vegane Gerichte Einzug auf der Speisekarte erhalten oder nicht. Es ist jedoch keine Frage des Wollens, sondern ob und wie Veggie zur Kundenschaft und zum Konzept passt. Wie geht ein Landgasthof mit veganen Gerichten um im Gegensatz zu ausgelobten hippen Vegantempeln der Metropolen?

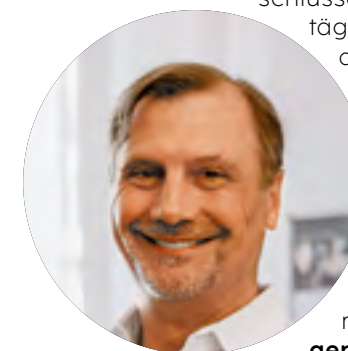


VEGAN, EINE FRAGE DER DEMOGRAPHIE?

Denken wir an die sozialen Treffpunkte und Gasthäuser auf dem Land. Hier steht meist gutbürgerliche Küche hoch im Kurs. Es muss schmecken, Zutaten sollten am besten regional von bekannten Metzgern oder Bäckern bezogen werden und die Gäste sind zufrieden. **Nehmen wir das Lokal ZUM RAD** im beschaulichen Frankfurter Vorort Seckbach. Eine **urige Gastwirtschaft** seit 1806 mit Stammtisch, frisch gezapftem Bier und hessischer Küche. Es gibt Schnitzel, Rippchen, Wurstspezialitäten. Ganze Generationen kehren hier ein. Wie geht man aber hier mit dem Vegan Boom um? Salate, kalte Vorspeisen, kleine Specials und eben **das Prinzip des Weglassens sind hier ein Weg, der alle glücklich macht.**

Wie macht es **Kent Hahne, einer der bekanntesten Pioniere und Player der Systemgastronomie** in seinen Restaurants?

„Man muss gerade bei der Speisekarte sehr genau überlegen, was man tut. Natürlich schauen wir nach Trends, ziehen aber auch sehr viele Rückschlüsse aus unserer täglichen Arbeit in den Restaurants. Daher haben wir uns im September 2022 dazu entschieden, unsere Speisekarte im THE ASH noch einmal um **eine eigene Plant-Based Kategorie** zu ergänzen. Das bedeutet nicht, dass wir nicht auch schon vorher vegane Gerichte auf der Karte hatten, aber die Kategorie ist definitiv gewachsen. Die neue Karte ist super angekommen. Wir werden nun **alle drei Monate eine kleine Specials-Karte mit veganen und nicht-veganen Gerichten** lancieren, auf der unsere Gäste noch einmal ganz neue Dinge finden – allerdings nur für begrenzte Zeit.“



„Ich glaube, **die Zeit ist reif** und die Nachfrage ist da. Wir hatten bislang immer ein „normales“ sowie ein daran angelehntes vegetarisches Menü auf der Karte. Jetzt bieten wir **zwei komplett unterschiedliche Menüs**, bei denen sich nichts überschneidet, höchstens mal bei den Produkten. Verzichtet man auf Produkte wie Hummer oder Steinbutt, ist es eine schöne Herausforderung. Es macht z.B. viel Spaß, den Gästen zu zeigen, was man beispielsweise aus einer Renke herausholen kann. Viele Leute essen diesen Fisch nicht sehr oft, und ich finde es spannend, damit einen **Überraschungseffekt zu erzielen.**“



Man sieht, Gastronomen müssen sich zunehmend mit veganen Rezepten und Ersatzprodukten auseinandersetzen, wenn sie zukunftsfähig sein wollen. Gesund, ressourcenschonend und pflanzlich geht dabei so einfach. Natürlich muss man sich zuallererst mit seiner **bestehenden Speisekarte auseinandersetzen** und nicht einfach irgendeine Alternative mit auf die Karte nehmen, Hauptsache vegan. Ein Café kann neben z.B. **Hafermilch auch Kuchen ohne Ei und Milch** integrieren. Eine Gastwirtschaft kann die Vielfalt von Gemüse neu und die Vielfalt von Hülsenfrüchten wiederentdecken.

Auch haben wir bei **Joshua Leise, Küchenchef des Münchener Mural**, nachgefragt, wie er vegane Gerichte auf seiner Speisekarte umsetzt.

„Das ganze Interview ist im aktuellen Marktbericht nachzulesen“

(Das ganze Interview ist im aktuellen Marktbericht nachzulesen)

IN ZUKUNFT EINFACH MIT



Am 15. November ist der offiziell achtmilliardste Mensch geboren worden, so haben es die Vereinten Nationen errechnet. Die Weltbevölkerung hat sich in nur 50 Jahren verdoppelt. Was dies für die Ernährung, das Klima, die Wertschöpfung und Kreisläufe bedeutet, ist so komplex wie auch alternative Novel Foods selbst. Dazu gesellen sich Wirtschaftlichkeit, Ethik, Ansprüche und Verfügbarkeiten. Muss die Welt bereit für mehr sein? Mehr Innovationen und Geschmäcker?

NICE TO (M)EAT YOU! FLEISCH 2.0

Mit dem Wachstum der Weltbevölkerung steigt auch die Nachfrage nach Eiweiß. Da infolge des Klimawandels immer weniger Wasser und Boden für die landwirtschaftliche Nutzung zur Verfügung stehen, muss jetzt die Art und Weise der Lebensmittelerzeugung überdacht werden. Ressourcen müssen sinnvoll genutzt werden. Woher nehmen wir dann das so wichtige Eiweiß? Ist es tierisch oder pflanzlich oder kultiviert? Befassen wir uns mit letzterem: Lebensmittel aus Zellkulturen stellen eine äußerst nachhaltige Alternative zu tierischem Eiweiß dar. Das sogenannte „Clean Meat“ oder „Cultured Meat“ (zellbasiertes Fleisch) zählt auf gesundheitliche und ethische Aspekte sowie Klimaschutz ein.

ALGE(BRA) SCHADET NIE!

Wir verwenden immer bewusster Algen als Alternative und wenn wir die Produktion von Algen der von Soja gegenüberstellen, haben wir folgenden Vergleich: Auf 20 m² wachsen pro Jahr bis zu 3,5 Tonnen Algen, wohingegen die gleiche Menge an Sojabohnen einen ganzen Hektar fruchtbares Ackerland und rund 2.000 Kubikmeter Wasser benötigt. Nochmal rechnen jetzt bitte! Eine wesentliche Steigerung von Klimaschutz, Kreisläufen und Wirtschaftlichkeit, wo wir doch schon bei Soja immer dachten, es wäre das Nonplusultra.

Das deutsche Start-up „OCEANFRUIT“ schwört auf das Potenzial von Algen. So lassen sich ihre Meeressalate pur als Snack genießen oder Speisen wie Pizza, Pasta oder Bowls mit ihnen verfeinern. Der Doppelnutzen: Von November bis Mai wachsen die Algen in Fjorden in Norwegen und dienen als Habitat für kleine Fische und viele andere Organismen. Betta Fish nutzt Algen als Basis für Thunfischersatz und so werden beliebte Thunfisch-Klassiker in der Gastronomie vegan. Ob Insalata Nizza, Vitello Tu-Nah-to oder Poke Bowl. Die Bandbreite von Algen ist groß.

LACHS AUS DEM DRUCKER?

Den gibt's wirklich! Diesen kann man bereits in über 1.400 Geschäften in über 14 Ländern erhalten und er ist eine leckere Alternative zum echten Lachs, der durch die Überfischung unserer Meere bedroht ist. Ein Wiener Start-up, „Revo Foods“, welches 2020 von drei Studenten gegründet wurde, produziert den pflanzlichen Lachs im 3D-Drucker. Dieser besteht aus einer Mischung von Erbsenprotein, Zitrusfasern und Ölen. Den salzigen Geschmack erhalten die geräucher-ten Lachsscheiben von Revo durch die verwendeten Algenextrakte. Zudem ist der pflanzliche Lachs weitaus länger haltbar als der Herkömmliche.

HI, WIR SIND THE PLANT CHEF!



Wir wissen, dass viele Menschen einen gesünderen & nachhaltigeren Lebensstil lieben. Immer mehr entdecken die Vorteile pflanzlicher Ernährung und möchten so auf tierische Produkte hier und dort verzichten. Sei es bei Kaffeevariationen, Lunch oder beim Streetfood. Gastronomen sind dabei auf qualitativ hochwertige Produkte mit Geschmack und Anspruch angewiesen. Wir haben da was: The Plant Chef.



CHEFS SIND AUF VEGGIE-KURS

Flexitarier sind der Ernährungstyp der Zukunft, Substitutarier kombinieren gern Ersatzprodukte mit Herkömmlichem. Konzentrieren wir uns allein auf diese Gruppe von neugierigen Gästen, brauchen wir im Außer-Haus-Markt Lösungen, die geschmacklich und haptisch überzeugen, leicht im Handling sind und dazu den gleichen nachhaltigen Anspruch haben wie der Gastronom selbst. Mit den pflanzlichen Produkten von **THE PLANT CHEF** können Küchenprofis ab sofort ihre Gäste für die Plant-Based-Küche begeistern.

VOLLES PROGRAMM

Die Produkte von **THE PLANT CHEF** sind ein weiterer genussvoller Baustein in der Produktrange der Eigenmarken von INTERGAST. Die etablierte Marke **Cuisine Noblesse**, unter der THE PLANT CHEF eingeordnet ist, bietet seit 1991 all das, was Profis brauchen: **Qualität und Preis vereint**. Sorgfältig ausgewählte Zutaten und Rezepturen sind nun ebenso bei den neuen pflanzenbasierten Produkten oberstes Gebot. Genau das ist **unsere Passion**: Eine Eigenmarke, die **das Beste aus der Natur und Geschmackswelt** mit den Anforderungen der Profiküche vereint.

THE PLANT CHEF macht pflanzen- basiertes Kochen in der Profiküche zur Leichtigkeit.

Los geht's mit einem **Haferdrink**, einer **Sour Creme** und einer **Kochcreme**. Uns geht es dabei vor allem um eins: Unsere Produkte sind so groß im Geschmack, dass du einfach nicht genug davon bekommst. 2023 kommen mehr und mehr Produkte auf den Markt wie z. B. **vegane Mayonnaise**, **veganes Eis**, **Plant-Based Aufschnitt** und vieles mehr. So lässt sich mit THE PLANT CHEF viel Kreatives und Abwechslungsreiches für Gäste zaubern und gemeinsam das Bewusstsein für Klima und Ernährung stärken.

WARUM THE PLANT-CHEF DEINE KÜCHE VERANDERT:

- Speziell auf die Bedürfnisse der Profiküche entwickelt
- Voller Geschmack
- Umweltbewusst und nachhaltig
- Deine Chance, deine Speisekarte auszubauen
- Neue Vielfalt – mehr Gäste

Lotus
Since 1932

Biscoff



WETTEN, DU KANNST NICHT WIDERSTEHEN?!

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

ZUM WEISSE SCHOKOLADEN-MOUSSE REZEPT MIT LOTUS BISCOFF



Lotus Biscoff Crumbs 8 x 750g
Lotus Biscoff Topping Sauce 8 x 1kg
Lotus Biscoff Keks 300 x 1 Stk.

info@lotusbakeries.de



UNLIMITED
BURGER

Individuelle BEDÜRFNISSE BEDIENEN!

Trend-Burger für jeden Geschmack. Entdecken Sie die neuen Pork-, Chik'n™-, und Vegan-Varianten und begeistern Sie Ihre Gäste mit grenzenloser Vielfalt.

FOODSERVICE EXCLUSIVE



Homestyle Duroc Burger

Die neue Pork-Klasse in Homestyle-Qualität – nussig, saftig und saugut!



Homestyle Chik'n™ Burger

Homestyle-Qualität aus der ganzen Hähnchenbrust – innen supersaftig, außen kross!



Red Oat Burger

Fusion-Burger mit Roter Bete und kernigem Biss – das bringt Farbe und Marge in ihr Angebot!



JETZT SCANNEN & MUSTER BESTELLEN!

008000 7256666

Neu!

MILKA HERZ DONUT

Zarter Genuss zum Verlieben



Milka

Es gibt immer einen Grund (s)ein Herz zu verschenken.



Einzigtiger Genuss:

Dekoriert mit zarter Milka Schokolade (20 %)



Einfach impulsstark:

Herzförmiger, softer Donutkörper



Starke Marke:

Gebrandete Milka-Trays & Donut-Kapseln



Hohe CV-Stufe:

Donuts einzeln entnehmbar & schnell verfügbar

Mehr Infos unter www.baker-baker.de

Milka® ist eine eingetragene Marke der Mondelez International Unternehmensgruppe und wird in Lizenz genutzt.

BAKER & BAKER

dedicated to delight

PLANT-BASED
SCHNITZEL
VOM
FELD
GEBRÄTET - NICHT GESCHLÄCHTET



PROBIER DIE VEGANEN SCHNITZEL – BESTELL DIR DEIN TESTPAKET

... aus rein pflanzlichen Zutaten und mit lecker gewürzter Semmelbrösel-Panade in drei Größen: 60, 110 und 150 Gramm. Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten. Ohne Soja. Ohne Farbstoffe. Ohne Geschmacksverstärker. Ohne Aromen. Ohne Konservierungsstoffe. Null tierisch, voll lecker!

Überzeug dich selbst und bestell dir dein persönliches Musterpaket – E-Mail oder Anruf genügt.



FROSTA Foodservice GmbH
Tel. +49 (0)471 9736-441
E-Mail: foodservice@frosta.com
frostafoodservice.de

WALTER RAU
LEBENS MITTEL WERKE G.M.B.H.
A BÜNGE COMPANY

BESTE ZUTATEN

Vielseitige Top-Produkte für geschmackvolle Bratergebnisse. Walter Rau: Ihr Foodservice Experte für kulinarische Öle & Fette.

GENUSS GARTEN
INTERNORGA
Halle A1, Stand 114



www.walter-rau.de/kontakt

Erlenbacher
Produktion & Vertrieb seit 1920

SO CREMIG, SO VEGAN.

Die neue Generation Cheesecakes. Ab sofort auch in vegan. Ein cremiges Erlebnis zum Verrücktwerden. Jetzt probieren!

**Internorga
Halle A1, Stand 205**

crazy
cheesecake
club



www.erlenbacher.de

22

BESSERWISSE

Harte Schale, weicher Kern.

24

DAS GEFÄLLT

Nordic by Nature.

26

ONLINE GEFLÜSTER

How to Reel.

28

ON-OFF-BEZIEHUNG

Verfahrensdokumentation macht
ich im Schlaf!

30

EAT THIS

Hier kommen unsere Frühlings-
Geschmackstalente.

32

MEET THE TRUTH

Mal tief ins Glas geschaut mit
Kemal Üres.

QUICK 'N' DIRTY

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



HARTE SCHALE, WEICHER KERN!

EI HIN ODER HER. OB ZUM FRÜHSTÜCK, ALS EIWISS-LIEFERANT, ZUTAT FÜR ZIG BACKWAREN ODER ALS COCOON FÜR KÜKEN. WUSSTET IHR, DASS DIE URURURURGROSSMUTTER UNSERES HAUSHUHNS EIN DINO WAR? JA, JURASSIC PARK IST GAR NICHT SO FERN. LEST EUCH REIN!

1

KRAFTPAKET SCHALE

Die Form des Eis ist nicht zufällig. Die Natur hat ihren eigenen Schutzmechanismus entwickelt und so kann ein kleines Hühnerei sogar bis zu **7 kg Gewicht aushalten**, denn die Form verteilt das Gewicht auf die gesamte Oberfläche. Das Futter der Hühner beeinflusst dabei die Stärke der Schale.

2

WIE VIELE EIER ISST DU?

Bist du genau der Durchschnitt? Knapp **230 Eier isst jede/r** Deutsche im Jahr. Entweder gekocht, als Spiegelei, Rührei, pochiert oder eben verarbeitet.

3

ERST DAS EI ODER DAS HUHN?

Forschern zufolge, könnten unsere Haushühner **von „aufgetakelten“ Reptilien abstammen**. Die Reptilenschuppen von damals wurden vor gut 150 Millionen Jahren langsam gegen Federn ausgetauscht. Lediglich die Schuppen an den Füßen zeugen von ihren Vorfahren.

4

MYTHOS CHOLESTERIN!

Ein Eigelb liefert acht Mal so viel Energie wie ein Eiklar und enthält auch viel mehr Eiweiß. **Absoluter Mythos:** je mehr Eier, desto höher der Cholesterinspiegel. Stimmt null! Das Cholesterin im Ei hat keinerlei Einfluss auf den menschlichen Cholesterinspiegel.

5

DIE REFLEXE

Im Frühling werden die Tage länger und bei den Hühnern wird der natürliche Reflex ausgelöst, dass nun **Eier gelegt werden dürfen**. Im Winter sieht die Eierernte dagegen bei Hühnern, die in der Natur leben, eher mau aus.

6

SIND BRAUNE EIER MEHR BIO?

Man mag meinen, dass eine braune Färbung natürlicher sei, aber auch das ist ein Irrglaube. Die Konzentration von Mineralstoffen und Vitaminen hat rein gar nichts mit der Eierschalenfarbe zu tun. **Die braune Farbe hängt lediglich mit der Hühnerrasse zusammen.**



NORDIC BY NATURE



Möchtest du dich wohlfühlen, auftanken und entspannen? Der **Bezug zur Natur** wird für uns immer wichtiger, die Designs bringen **Leben und Ruhe** in Wohlfühlorte. Sag Ja zu soften und **edlen Tönen**, fokussiere dich auf grüne, natürliche Elemente und nimm selbst Platz! Spürst du, wie viel Einfluss kleinste **Details auf Genuss** haben?



Einfach mal hängen lassen!
Stilvolle und natürliche
Wandobjekte.
www.westwingnow.de



Summer Vibe
Ob Hausmannskost oder edles
Fine Dining in Szene gesetzt.
www.villeroy-boch.de

Auf Kuschelkurs
Retro + edle Zurückhaltung pur.
www.kavehome.com



Die feine englische Art
Löffelglück aus Glas.
www.serax.com



Grüne Erleuchtung
Trendiger Hingucker für
jede triste Decke.
www.louispoulsen.com



Du gehörst zu mir
Diese beiden Gewürzmühlen
erinnern an kleine Figuren.
www.bolia.com



Formschön
Beistelltisch für Empfang,
Sitzzecke und Co.
www.westwingnow.de



Detailverliebt
Käseboard mit integriertem, edlen
Messer-Set von Oliver Bonas.
www.oliverbonas.com

HOW TO REEL

Instagram Reels sind ein wahnsinnig beliebtes Format, um Aufmerksamkeit zu generieren, Marken zu bewerben und neue Leute zu erreichen. Eine wahre Goldgrube. Die kurzen Videos erwecken Interesse auf eine unterhaltsame und besondere Art. Hier kommt dein Leitfaden für mehr Reichweite, Algorithmus-Hacks und mehr Follower für dein Geschäft.

AUS DEN KINDERSCHUHEN ...

Vor mehr als zwei Jahren wurden **Reels bei Instagram** eingeführt und seitdem sind sie das am schnellsten wachsende Instagram-Format. Was Reels sind? TikTok-Konkurrent Nr. 1. Wir behaupten, Reels sind die erwachsenere Form der Kurzvideos, aber genauso suchterregend. Die bildschirmfüllend vertikalen Videos können **bis zu 90 Sekunden lang** sein, wobei wir alle wissen, dass die Aufmerksamkeit spätestens nach 6 Sekunden abnimmt. Hinzu kommen viele **Bearbeitungs-Tools, Audiotracks, Filter und Bildunterschriften, Sticker** oder Links und fertig sind wir mit dem Kurzvideo. Ok, nicht ganz. Viele wissen nicht, wie man das Tool einsetzt, um sich und sein Geschäft bekannter zu machen.

REEL ODER STORY?

Reels bleiben. Stories verschwinden nach 24 Stunden. On top: Reels werden vom Instagram Algorithmus bevorzugt. Euer Reel wird mit großer Wahrscheinlichkeit sogar **Menschen empfohlen, die dir noch nicht folgen**. Auch gibt es eine eigene Reel-Bibliothek. Auf der Startseite gehst du einfach auf das Video-Icon und schon werden dir aktuell angesagte Reels angezeigt.

SPICKZETTEL & HACKS

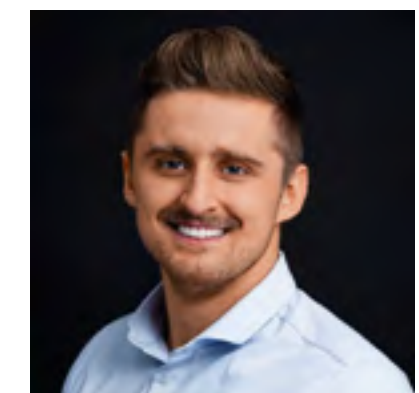
Bearbeite dein **Reel-Cover!** Dazu einfach ein Bild aus dem Video oder deiner Galerie auswählen.

Aktivierst du die **Facebook-Empfehlungen**, wird dein Reel auch Facebook-Nutzern angezeigt, denen dein Content gefällt oder der Meta-Algorithmus es zumindest so vermutet.

Füge **trendige Sounds** hinzu. Viele Creator haben denselben Sound? Wenn ein Sound populär wird, können Nutzer nach Reels mit denselben Sounds suchen. Wenn du durch Reels scrollst, taucht manchmal neben einem Sound ein Pfeil auf. Dieser zeigt dir die Beliebtheit. Unbedingt einen Sound speichern, indem du auf den Sound klickst und oben das Lesezeichen aktivierst.

Poste regelmäßig, denn so steigert du deine Performance und vielleicht geht eins deiner Reels viral.

Das Wichtigste ever: **ein Content Plan**. Nicht einfach vogelwild posten, sondern überlegen, was du wann und wie veröffentlichen willst.



AB ZU TIMOS REEL-LEITFADEN!



Diesmal zeigt euch Timo ein paar Ideen für Videos und einfache Übergänge bei Fotos und Videos.

DAS MACH ICH DOCH IM SCHLAF

Kommt der Prüfer mitten zur Hochbetriebszeit ungelogen und möchte die Kassendaten prüfen, ist dies Pulsbeschleuniger hoch zehn bei vielen Gastronomen. Damit alle Vorgänge nachvollziehbar und dokumentiert sind, gibt es Gastrodina. Ein weiteres Werkzeug des digitalen INTERGAST-Baukastensystems. Die GoBD-konforme Verfahrensdokumentation wird damit kinderleicht. Wir hören bei Julian Dielenhein, Gesellschafter bei Gastrodina und Gastro-Coach, nach, warum genau dieses Thema jetzt so wichtig ist.

WAS HAT ES MIT DER NEUREGELUNG DURCH DIE GOBD AUF SICH?

Im November 2014 gab es den GoBD-Erlass vom BMF, in dem die neuen „Spielregeln“ für die Buchhaltung ab 2015 erläutert wurden. Auch die Finanzverwaltung hat erkannt, dass sich die Digitalisierung immer weiter durchsetzt. Wenn man die GoBD in 2 Worten zusammenfassen müsste, wären es für mich: **Nachvollziehbarkeit & Unveränderbarkeit**. Es geht darum, welche Prozesse im Unternehmen anfallen, wer mit dem System arbeitet inkl. Verantwortungsbereiche und wie damit gearbeitet wird. Welche Hard- und Software eingesetzt werden, welche Kontrollmechanismen es gibt und welche Abläufe im Unternehmen gelebt werden. Dies alles ist in einer Verfahrensdokumentation zu beschreiben. Sie ist also die „**Bedienungsanleitung der kaufmännischen Prozesse**“ für das Unternehmen.

WARUM NIMMT DAS THEMA VERFAHRENSDOKUMENTATION GERADE FAHRT AUF?

Das hat im Wesentlichen vier Gründe:

- 1 Die GoBD und somit auch die Verfahrensdokumentation sind **seit 2015 verpflichtend**. Sowohl die Finanzverwaltung als auch Steuerberater und Unternehmen mussten erste Erfahrungen sammeln und sich dazu austauschen.
- 2 Die Gastronomie und Hotellerie zählen zu den **bargeldintensiven Branchen**. Diese sind absolut im Fokus der Finanzverwaltung. Daher ist eine Verfahrensdokumentation nicht nur für die Betriebsprüfung, sondern auch für die Kassennachschau wichtig, die jederzeit und unangekündigt bei bargeldintensiven Betrieben durchgeführt werden kann.
- 3 Die **Corona-Hilfen**, die vielen Betrieben in der Hotellerie und Gastronomie gezahlt wurden, sind sicher auch ein Grund. Die Finanzverwaltung kann nur formal prüfen, ob für die Anschaffungen, die gefördert wurden, eine Rechnung existiert.
- 4 Der Betrugsskandal um die manipulierte Kasse von Alfons Schuhbeck ging im Herbst letzten Jahres durch die Presse. Der **Generalverdacht des Betrugs der Branche** ist dadurch weiter bestärkt worden.



GASTRODINA
Innovative Prozesse der Gastronomie

„WAS SOLL ICH DENN NOCH ALLES MACHEN?!“ BERECHTIGTE FRAGE VIELER GASTRONOMEN. WAS SAGST DU IHNEN?

Niemand weiß alles. Wenn man den Gastronomiebetrieb mit einem Haus vergleicht, wird es deutlicher. Das baut man auch nicht allein. Es benötigt Handwerker aus verschiedenen Gewerken, die sich abstimmen und jeder bringt seine Expertise mit ein. So ist es in der Gastronomie auch. Einige Themen liegen dem Inhaber, die erledigt man selbst. Für alles andere braucht es kompetente Partner. Genau aus diesem Grund ist die GASTRODINA GmbH entstanden. Wir unterstützen Gastronomen aber auch die Steuerberater bei dem Thema punktuell.

ZU GUTER LETZT: WIE ARBEITEN GASTRODINA UND DIE INTERGAST ZUSAMMEN?

INTERGAST betreut unendlich viele Kunden aus der Gastronomie, Hotellerie und GV. Dabei ist sie mehr als nur der Lieferant für Lebensmittel und weitere Artikel. Sie ist ein Anlaufpunkt und persönlicher Ansprechpartner für alles rund um das Gastro-Business. So auch für digitale Lösungen für Themen wie Kasse, Zeiterfassung und viele buchhalterische Lösungen.



Julian Dielenhein
Gesellschafter und Gastro-Coach

HOCH IM KURS!

Wir wollen mehr, wir wollen alles; aber lecker! Kulinarisches, das uns Freude bereitet, inspiriert, neugierig macht und abtauchen lässt. Ob mit oder ohne, kalt oder warm, süß oder salzig, jeder kommt hier auf seine Kosten. Na dann aufgepasst, hergeschaut und mitschreiben oder direkt klicken, denn 2023 wird garantiert ein Hochgenuss!



IM KRAUT LIEGT DIE KRAFT

Jetzt bekommst du deine Dosis **Wildkräuter mit Werten**, die heute oft zu kurz kommen: Zeit & Hingabe. Die Rezepturen des jungen Unternehmens basieren auf dem **jahrtausendealten Wissen der Pflanzenheilkunde**. Das Hauptprodukt ist dabei Oxymel. Zu Deutsch: Sauerhonig. Darin werden Wildkräuter wie Giersch, Löwenzahn, Wermut, Schafgarbe und viel mehr eingelegt und konserviert. Einfach in Smoothies, als Shot mit Wasser verdünnt oder im Salatdressing verwenden für noch mehr Healthy Lifestyle. Macht sich dazu gut auf der Karte.

www.kruut.de



BESSER ALS OMAS BRATLFETT!

Wir können es förmlich riechen, wenn wir nur das Wort **Schmalz** hören: So hat Oma damals den Braten im Schmortopf gegart. Es duftete nach Fett, Zwiebeln, Salz, Knoblauch und allerhand Gewürzen. Jetzt kommt **Schwein G'habt von Goldblatt** ganz ohne jemals ein Schwein gesehen zu haben für's Brot. Herrlich zur Jause oder zum zünftigen Bauernfrühstück.

www.goldblatt.at

ALLES PRALINE!

Deutschlands beste Jungkonditorin 2015, Marie, wollte schon immer etwas Besonderes machen und so entwickelte sie **Pralinen**. Mit viel Raffinesse und Airbrush-Pistole entstehen bei Marie so zartschmelzende und überwiegend **vegane süße Versuchungen**. Einfach mal als Café Gourmand zu feinen Früchtchen auf der Speisekarte anbieten.

www.muyasweets.com



GOOD HAIR DAY

Einige dürften die Pasta-Kreationen aus dem Hause **Greenomic Deli** kennen, aber jetzt kommt **Kakao Pasta**. Eine wundervolle italienische Spezialität, die süß und herzhaft serviert werden kann. So kreierst du völlig neue Gerichte für deine Karte, indem du einfach mit Walnuss- oder Pistazienpesto oder fruchtigem Balsamico-Essig und Beeren kombinierst. Pasta basta!

www.greenomic-deli.com

SPRITZIGES FÜR Ü18

Aus hauseigenem Verjus, grünem Kaffee, grünem Tee und der exotischen Yuzu hat das traditionsreiche **Weingut Bründlmayer** eine absolut komplexe und wahrlich süffige Limonade für Erwachsene kreiert. Hammer: Enthalten ist die **weltweit erste Jahrgangs-Kohlensäure**. Über ein patentiertes Verfahren wurde ein Teil des bei der Gärung entstehenden CO₂ gebündelt, gefiltert und erweist sich nun als natürlich erzeugte Kohlensäure.

www.weinco.de



MAL TIEF INS GLAS GESCHAUT:

Kneipenabende könnten noch dieses Jahr richtig teuer werden. Aber sind Gäste bereit, 7,50€ für einen halben Liter Bier zu bezahlen? Woher kommt diese Preisexplosion?



DIE AUSGANGSLAGE

Nachdem zuletzt die Warsteiner Gruppe eine Bierpreiserhöhung ab Februar 2023 angekündigt hatte, ziehen nun Bitburger, Veltins und Carlsberg nach. Bei **Fassbier darf bald sogar 14€ mehr pro Hektoliter gezahlt werden**. Seit Jahrzehnten wurden die Bierpreise bundesweit nur alle drei bis fünf Jahre erhöht. Jetzt gleich mehrfach in nur einem Jahr?

DIE KOSTENTREIBER

Ganz ehrlich, noch nie war das Bierbrauen in Deutschland so teuer wie heute. **Doch warum?** Zum einen sind es die gestiegenen Energiekosten und zum anderen die enorm gestiegenen Kosten bei den **Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen**. Allein die Gaspreise steigen um knapp 38,9 Prozent im Vergleich zum 2. HJ 2021. Privatverbraucher profitieren von der gesunkenen EEG-Umlage, aber für Großverbraucher tut dies kaum etwas zur Sache.

ZAHLEN & FAKTEN

Bierbrauen ist ein **energiezehrender Prozess**. Die größten Kostensteigerungen müssen Brauer laut einer Umfrage der DBB-Mitglieder u. a. bei folgenden Rohstoffen und Dienstleistungen hinnehmen:

- Kronkorken +120%**
- Kohlensäure +90%**
- Malz +90%**
- Seefracht +55%**

Insgesamt beträgt die Kostensteigerung bei der Produktion 750%.

WER IST DENN NUN VERANTWORTLICH?

Es gibt zig Zwischenschritte, bis das gezapfte Bier auf dem Tisch des Gastes steht. Die **Brauereien, die Großhändler, die Gastronomen** ... sie alle werden höher zur Kasse gebeten. Sei es bei **Rohstoffen, Personalkosten, Lieferkosten etc.** In anderen Ländern kostet Bier schon immer deutlich mehr.



Er klatscht einmal in die Hände und weckt genau so Gastkollegen in seinen Videos. Ein Weckruf sozusagen. Die Rede ist von **Multiunternehmer und Gastroflüsterer Kemal Üres**. Er teilt sein in Jahrzehnten aufgebautes Wissen in Bezug auf Marketing, Steuerthemen, Zahlen und Fakten mit der Branche. Unwahrscheinlich nah und sympathisch. Wir konnten ihm **3 Tipps als Handlungsempfehlung** entlocken, wie ihr mit Teuerungen in Bezug auf die Brauereipreise reagieren könnt.

- 1** Biermischgetränke im Angebot verstärken, sie sind von den Preisanstiegen weniger betroffen und sie sind auch ein voller Genuss für die Gäste.
- 2** Cocktailkarte aktualisieren und auch Cocktails mit weniger Alkohol ins Angebot nehmen.
- 3** Wenn Biergenuss, dann richtig. Sorge dafür, dass Premiumbiere auf der Karte sind. Ausländisches Bier oder Craftbeer sind da gute Lösungen. Damit ist der Preisanstieg für die Gäste gerechtfertigt und sogar nachvollziehbar.



Wer mehr vom Gastroflüsterer sehen will: QR-Code scannen!



ALB-GOLD

DER GESCHMACK BESTER EIERNUDELN. ALB-GOLD BASIC.

ERHÄLTICH IM 5 KG GROSS- GEBINDE



JETZT NEU

ALB-GOLD Basic – Eiernudeln aus bestem Hartweizengrieß und frischen Eiern. Erhältlich in neun verkaufstarken Sorten. Fragen Sie nach unserem Sortiment.

www.alb-gold.de



Besuchen Sie uns: Halle A1, Stand 404

Bürger GmbH & Co. KG – Zeiss-Str. 12 – D-71254 Ditzingen – Tel. +49 (0) 7156 3002-0 Fax +49 (0) 7156 3002-2066 – www.buerger.de-profikueche

BÜRGER PROFIKÜCHE

NEU ab März erhältlich



Gerollte Fleisch-Emmentaler-Taschen

Für jeden etwas dabei!

Ob vegan, vegetarisch oder fleischhaltig - der Genuss in höchster Qualität ist garantiert!



Vegane Mini-Maultaschen



Pockets Grünkohl-Hanf

Auf der Suche nach den perfekten Pommes?!

Während der Corona-Pandemie hat sich drastisch verstärkt, was sich zuvor bereits als globaler Trend abgezeichnet hatte: Immer mehr Pommes werden nicht vor Ort in der Gastronomie gegessen: sie werden per Lieferservice nach Hause bestellt oder von Take-away-Kunden zum späteren Verzehr mitgenommen. Sie sind „Fries for later“ - Pommes für später und müssen deshalb andere Produkteigenschaften aufweisen als Pommes zum Sofortverzehr.

„Food for later“ macht heute bereits den größten Umsatzanteil im Fastfood- und Imbiss-Segment aus. Für die meisten Gastronomen ist das jedoch nach wie vor kein Entscheidungskriterium bei der Wahl eines Produktes. Sie sind sich schlichtweg gar nicht bewusst, dass sie mit anderen Pommes ein deutlich besseres Ergebnis erzielen und neue Zielgruppen erschließen könnten. Mit dem digitalen Fries Match Maker unterstützt Aviko Gastronomen dabei, die besten Pommes für höchste Kundenzufriedenheit zu finden.

HAST DU DEINE POMMES ZUM MITNEHMEN MAL NACH DEM TRANSPORT PROBIERT?

DAS GEHT BESSER



THE FRIES MATCH MAKER

KOSTENLOSER POMMES-BERATER:





WIR LIEBEN KÜCHE!



UND DU?

FOLGE UNS AUF:   #INTERGAST



Mit der neuen Non-Food Eigenmarke Kitchen Basics zieht ab sofort alles rund um Abwasch, Hygiene, Aufbewahrung und Gastro-Utensilien bei dir ein.



40

GAUMENFREUDEN

Erbseibrot by Paul Ivić.

42

MISE EN PLACE

Hast du das Zeug zum Koch des Jahres?

44

HALTUNGSSACHE

Lass die Sau raus!

46

SIGNATURE DISH

Marvin Böhm: Ente gut, alles gut.

48

STAMMTISCH

Alles Latte mit Daniel Gerlach!

50

EAT CLUB

Wermut: Bitter sweet Symphony.

KITCHEN STORIES

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

Für Paul Ivić fängt Nachhaltigkeit beim Essen an. Natürlich ist er kein Guru, aber er hat im Restaurant TIAN in Wien den Olymp der vegetarischen Küche erreicht und ist ganz nebenbei der beste vegetarische Koch Europas. Sein TIAN in Wien ist übrigens als das erste vegetarische seiner Art mit einem Michelin-Stern und vier Hauben von Gault Millau ausgezeichnet. Derzeit widmet sich der 44-Jährige nebst dem TIAN einem Pop-up-Bistro am Berg und sorgt dafür, dass die Welt auf kulinarischem Weg eine bessere wird. Seine Wurzeln: Kroatien. Dort ist der Tisch das soziale Zentrum der Familie. Dieses Lebensgefühl lässt er uns in jedem seiner Gerichte spüren. Es lebe das Leben.



„Und wenn eine Verbesserung der Welt mit Genuss zu erreichen ist, wer könnte sich dagegen verschließen?“

ERBSENBROT

vegan



Paul Ivić –
Restlos glücklich
Brandstätter Verlag



Auf dem CHEF TASTE Blog
nachlesen und nachkochen!

Hast du das Zeug zum

KOCH DES JAHRES?



Zeig es uns! Wenn du die Küche auf dem Teller revolutionieren und du ein Teil der großen La Familia werden willst, dann bewirb dich jetzt! Im letzten Jahr konnte Marvin Böhm den Wettbewerb für sich entscheiden. Wir waren zum ersten Mal live dabei – von Vorfinale bis Finale – und das Feeling war einfach überwältigend. Bei der Küchenparty gab es von Schmorde einen leckeren Lolly vom Schweinebauch, die Teilnehmer haben mit unseren Produkten gezaubert und auch unsere neue Eigenmarke Homestyle Edition bekam eine eigene Bühne. Wir fragen bei Geschäftsführerin Nuria Roig nach, was ein Teilnehmer drauf haben sollte.

Hallo Nuria, nach dem Wettbewerb ist bekanntlich vor dem Wettbewerb. Gibt es Reglement-Änderungen?

In der neuen Auflage Koch des Jahres erwarten die Bewerber **neue Menü-Challenges**. So haben wir in der Vorspeise die Vorgabe „Tatar“ – welche Zutaten hier verwendet werden, ob mit Fisch, Fleisch, vegetarisch oder vegan, steht allerdings frei. Im Hauptgang muss **Spanferkel** verarbeitet werden und im Dessert rücken wir das Thema **vegan & zuckerfrei** in den Fokus – aber ich kann beruhigen: alternative Süßungsmittel wie Agavendicksaft, Ahornsirup, Kokosblütenzucker etc. dürfen verwendet werden.

Was bleibt?

Definitiv die **Küchenparty-Challenge**, die wir letztes Jahr eingeführt haben. Das war eine einmalige Erfahrung, sowohl für die geladenen Gäste aus der Gastronomie, die an dem Abend in die Rolle der Juroren schlüpfen durften, als auch für die Teilnehmer. Hier müssen die Kandidaten anders als beim Wettbewerb kein Drei-Gänge-Menü kreieren, dafür aber **ein Dish für 150 Personen** und dieses auch präsentieren und vermarkten. Dadurch müssen die Kandidaten nochmal andere Fähigkeiten unter Beweis stellen.

„Traut euch!
Der Wettbewerb
ist euer Türöffner
für die Branche.“

Bleiben wir bei Fähigkeiten. Wie siehst du das Berufsbild des Koches?

Das Berufsbild des Koches ist viel komplexer geworden. Gäste haben andere Ansprüche an die Küche. Der Koch muss **flexibler auf die Bedürfnisse der Gäste reagieren**, transparenter sein und seine Gäste mitnehmen. Es zählt nicht mehr nur das, was auf dem Teller landet – die **Präsentation und Vermarktung, gerade auch in den sozialen Medien**, spielt eine wichtige Rolle und dabei muss der Koch immer mehr in den Vordergrund treten. Auch hat man die wachsenden Probleme durch Personalmangel und steigende Preise, was für die Küche bedeutet, Prozesse immer weiter zu optimieren, digitalisieren und automatisieren. Das verlangt dem Kochberuf ganz andere Kompetenzen ab als noch vor einem Jahrzehnt.

Was muss ein Bewerber zum KOCH DES JAHRES mitbringen?

Im Wettbewerb ist Geschmack König – bei der schriftlichen Bewerbung kann man aber gerade das natürlich nicht erleben – deswegen ist es ein **schwieriges und langwieriges Auswahlverfahren**, welches wir komplett unserer technischen Jury überlassen. Dabei bewerten die technischen Juroren die eingesandten Menüs anonym und achten dabei auf jedes Detail, wie zum Beispiel die richtige Kalkulation.



Wenn Schmorde kocht, strömen die Foodies herbei.

Möchtest du den Teilnehmern einen Rat mit auf den Weg geben?

Traut euch! Investiert die Zeit, euch zu bewerben und am Wettbewerb teilzunehmen. Egal, ob ihr am Ende auf dem Treppchen steht oder nicht – **die Erfahrungswerte und das Netzwerk werden euch neue Türen öffnen, Möglichkeiten auf tun und bleiben ein Leben lang bestehen**. Es lohnt sich und wir freuen uns auf die Reise mit einer neuen Riege talentierter und begeisterter Köchinnen und Köche.



NURIA ROIG
Geschäftsführerin Koch des Jahres

ALLE INFOS ZUR TEILNAHME:
www.kochdesjahres.de

Bewerbungsschluss: 31.3.2023
Vorfinale: 22. – 23.5.2023 in Achern
Finale: 13.11.2023 in Bonn

EINFACH MAL DIE SAU RAUSLASSEN



Sie können ohne Probleme Jäger von Spaziergängern unterscheiden. Ihr feiner Geruchssinn, der den des Hundes bei Weitem übertrifft, ist phänomenal. Mit ihren kräftigen Rüsseln wühlen sie den Waldboden auf, was Kohlenstoff, Stickstoff und andere Pflanzennährstoffe freisetzt & sich positiv auf Flora und Fauna auswirkt. Die Rede ist vom Wildschwein.



BORSTIG, KLUG & FASZINIEREND

Die Eigenschaften: hohe Zuwachsrate, effektive Verteidigung der Jungtiere gegen Feinde, **beeindruckende Lernfähigkeit** und enorm anpassungsfähig. Kein Wunder, dass uns das Wildschwein seit der Steinzeit begleitet und mehr und mehr verlorene Lebensräume zurückerobert. So auch im **Naturpark Schwarzwald**. Zwar sind Wildsäue äußerst scheu und nachtaktiv, doch durch milde Winter, Futter im Überfluss und zahlreiche neue Verstecke haben die schlauen Sauen ihre Population in den vergangenen Jahrzehnten vervielfacht und sind mutiger geworden.

SCHWARZWILD AUS DEM SCHWARZWALD

Wildschweinfleisch gilt als eine der ursprünglichsten Formen von Fleischgenuss. Im Mittelalter war die Jagd auf die Sau nur Vorrecht vom Adel. Gott sei Dank hat sich das geändert! Wildschweine ernähren sich vielfältig und gesund, da sie sich im **Feinkostladen Natur** bestens auskennen und alles fressen, was Mutter Erde hergibt. 90 % pflanzliche und ca. 10 % tierische Kost nimmt eine wilde Sau im Leben zu sich. Erwachsene Wildschweine fressen dabei bis zu fünf Kilo Eicheln, Bucheckern und Nüsse pro Tag.

Hier kommt das Projekt **WILDE SAU** des Landes Baden-Württemberg ins Spiel. Ein Pilotprojekt, das Schwarzwildprodukte wieder mehr in unser Bewusstsein rückt. Das **Image von Jagd, Jägern, Wertschöpfung, regionalen Metzgerbetrieben und Gastronomien wird gefördert**. Neben interessanten Events, Kochkursen und kulinarischen Wanderungen, kann jeder dem Borsentier näherkommen. Gleichzeitig werden die Menschen im Schwarzwald unterstützt, die von der Herstellung und vom Vertrieb der regionalen Spezialitäten leben.

Für Wirte wie Thomas Stolz & seinen Küchenchef Patrice Schon des Wolpertinger in Baden-Baden war sofort klar, dass sie beim Projekt WILDE SAU dabei sind.



WIE STEHT'S MIT DER HALTUNG?

Viele scheuen sich immer noch vor Wildschweinfleisch und greifen lieber zum anonymen Fleisch von Kuh, Huhn und Schwein aus der Kühltheke. Dabei ist der Schwarzwald so nah, so regional und das Schwarzwild lebt hier bis zum letzten Schuss in freier Natur und vertrauter Umgebung. Mehr Bio und Regionalität gehen kaum!



KOMM DER
WILDEN SAU
NÄHER!

ENTE GUT, ALLES GUT

SIGNATURE DISH BY MARVIN BÖHM

Challandaise Ente mit Sauce Rouennaise,
Steckrübe und Keulen-Ragout



Unser **Signature Dish** by Marvin Böhm
samt Rezeptur und Zubereitung gibt's
im **CHEF TASTE Blog**



Er ist seit über zehn Jahren Souschef im renommierten Aqua*** des Ritz-Carlton in Wolfsburg. Die Lehre wurde in der Kaderschmiede Schwarzwaldstube*** im Hotel Traube Tonbach absolviert. Marvin Böhm, Koch des Jahres 2022, hat sich mit seinen kulinarischen und künstlerischen Kreationen gegen seine Mitstreiter nicht nur durchgesetzt, sondern zeigt uns, wie wild und gleichzeitig wahnsinnig fein seine Küche ist. On top designt er für manche Gerichte eigene Formen, die er dann im 3D-Drucker herstellen lässt.

Erst noch einmal Glückwunsch zum Titel Koch des Jahres 2022. Was wollte klein Marvin werden?

Eine schwierige Frage. Damals hatte man noch nicht die Möglichkeit, sich über Ausbildungen und Jobs weltweit zu informieren wie heutzutage. Ich glaube, das Handwerk an sich hat es mir schon immer angetan. Kfz-Elektroniker hat mich als kleiner Junge auch schon fasziniert, aber dann wurde der Mechaniker in die Ausbildung mit hineingenommen und das war dann nichts mehr für mich. Design, speziell Mode-design hat mich auch immer interessiert. Meine Oma war Schneiderin und hat mich so leicht geprägt.

Drei Worte, die dich beschreiben?

Loyal, zielstrebig und perfektionistisch. Behaupte ich jetzt mal ganz einfach :-)

Warum Wolfsburg und keine wechselnden Stationen?

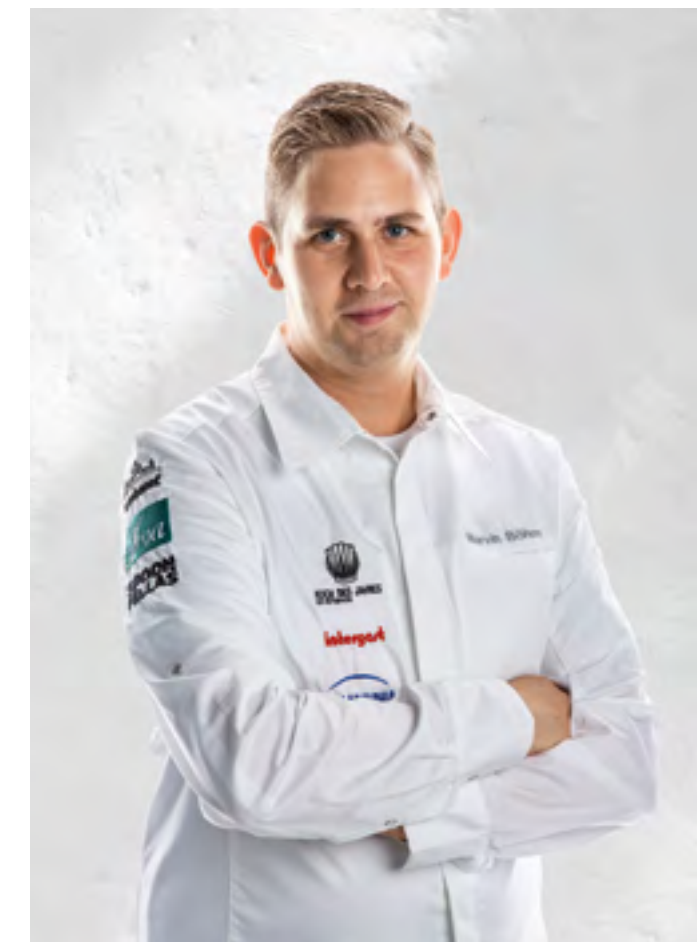
Ich bin in Wolfsburg geboren und ich bekomme im Aqua und besonders von Sven Elverfeld sehr viel Freiraum, um mich entfalten zu können. Außerdem ist die Stadt sehr zentral zu Berlin und Hamburg und dadurch für mich absolut lebenswert.

Du fotografierst viel, was man auf deinem Instagram-Profil verfolgen kann. Welche Künstler inspirieren dich?

Ich liebe Streetart von Banksy bis Zero. Kunst auf der Straße hat genauso eine Message wie bei mir auf dem Teller. Auch Architektur ist mega beeindruckend und spannend für mich.

Zu guter Letzt: Ich werfe dir folgende Zutaten hin: Erdbeermarmelade, Ochsenbacke, eine Flasche Bier und Sauerkraut. Was machst du draus?

Die Ochsenbacke schmore ich im Sauerkraut und aus der Erdbeermarmelade und dem Bier mache ich eine Emulsion. So käme das süße, herbe und säuerliche von allen Komponenten bestens heraus.



EIN SCHLUCK LEBENSGLÜCK GEFÄLLIG?

Eigentlich ist er gelernter Koch und Pâtissier, doch die Liebe und Wertschätzung für Kaffee haben ihn zum mehrfachen Deutschen Latte Art Meister, World Latte Art Championship Top 20 und 7-fachen Barista Jam Gewinner gemacht. Mit seinem Projekt Seven Hills Coffee Roasters betreibt Daniel Gerlach gemeinsam mit Christian Ullrich Consulting, Kaffeeschule, Rösterei und vieles mehr. Wir hören beim Genusssmenschen nach, wie es um das braune Gold steht.



DANIEL GERLACH,
Deutscher Latte Art Meister 2022,
Deutscher Meister Trainer 2020

WIE BIST DU ZU KAFFEE GEKOMMEN?

Als Koch war ich früher viel in der Küche und habe von den Gästen wenig mitbekommen. Als Barkeeper hin und wieder war es daher umso spannender für mich, in der Welt der offenen Gastronomie an der Theke auch mal Gästereaktionen mitzubekommen. Als ich dann noch gemerkt habe, dass nur zwei Zutaten wie Milch und Espresso ausreichen, um den Gästen gefühlt den Start in den Tag zu verschönern, war ich einfach fasziniert. Im Vergleich zu meiner Zeit als Pâtissier, brauchte ich, um einen Wow-Effekt hinzubekommen, ca. 8 Stunden und 37 Zutaten.

WAS MACHT GUTEN KAFFEE AUS?

Die Ausgangsbasis sollte schön ausbalanciert und süß sein. Denn oftmals bekommt man einen Espresso und entweder schmeckt dieser verbrannt oder er ist total sauer. Wenn ich von Säure spreche, dann muss man sich klar machen, dass Kaffee grundsätzlich eine Frucht ist. Wie jede Frucht hat auch Kaffee eine gewisse Fruchtsäure. Diese kann sehr angenehm sein aber auch schnell unangenehm schmecken.

HAT SICH PLANT-BASED SCHON IN DER WELT DES KAFFEES ETABLIERT?

Bei Seven Hills bieten wir zwei Milchsorten an. Die klassische Frischmilch von umliegenden Erzeugern, die wir in Glasflaschen bekommen, und Hafermilch. Bei uns gibt es keinen Aufpreis für die Milchalternative wie so oft in anderen Läden. Warum sollte jemand noch zur Kasse gebeten werden, wenn er Kuhmilch eben nicht trägt?

„MIT KAFFEE KANN MAN SO VIELE EMOTIONEN UND LEBENSGLÜCK SCHENKEN“ – DEINE WORTE. ABER WIE GEHT DAS?

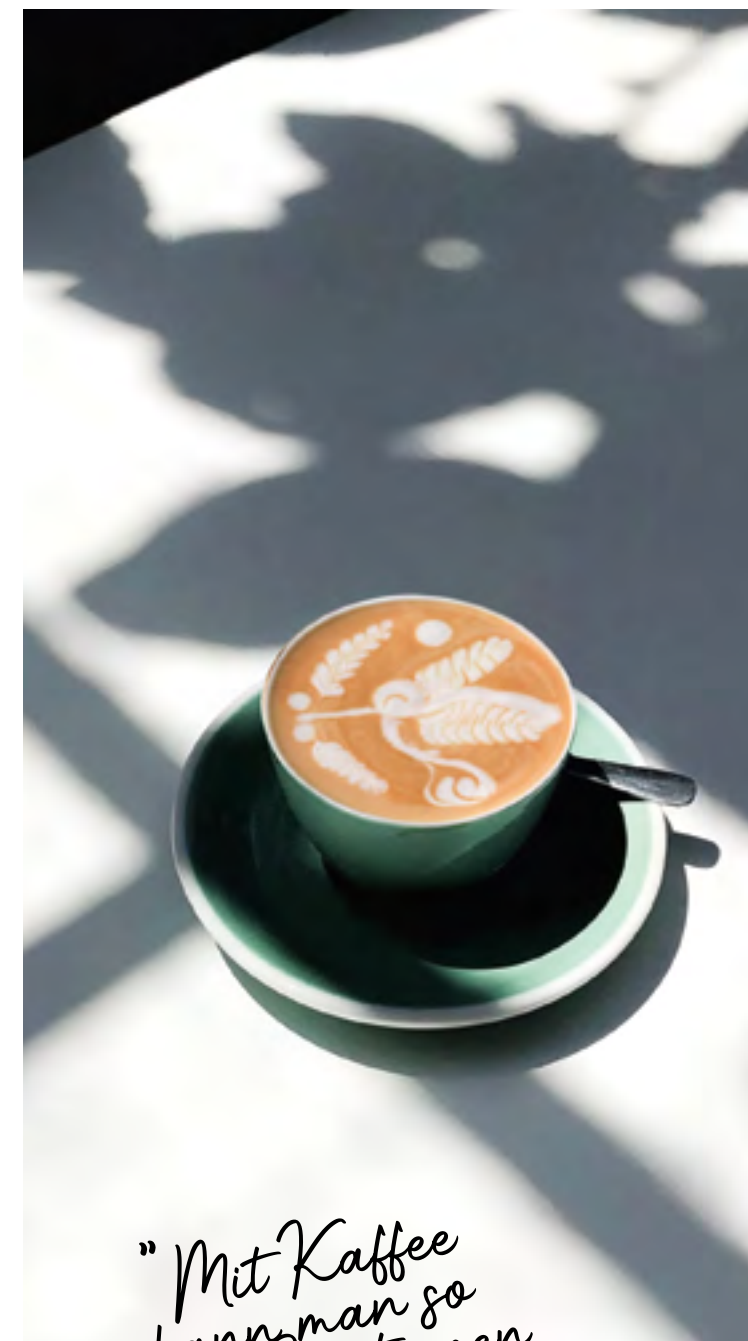
Ich finde, vor allem in Deutschland wird eine Motzkultur gepflegt. Dabei kann man sich an den kleinen Dingen doch so gut erfreuen und dies übersieht man sehr oft. Egal ob es sich um ein gutes Gespräch oder ein gutes Gericht handelt; all diese kleinen Glücksmomente mit einer Tasse Kaffee dabei, gilt es zu genießen und festzuhalten.

WENN EIN GAST ZU DIR SAGT: „ÜBERRASCH MICH!“ WAS BIETEST DU AN?

Wir haben bei uns im Laden bei Seven Hills z. B. vier Specials. Eines dieser Specials ist ein Drei-Gänge-Menü aus einem Espresso. Wir servieren einen Espresso und dazu eine kleine Schale mit Scheiben von getrockneten Kumquats. Beim 1. Gang bitten wir den Gast, den Espresso umzurühren und einen größeren Schluck zu nehmen, sodass noch die Hälfte vom Espresso in der Tasse ist. Beim 2. Gang rührt man die getrockneten Kumquats in den Espresso rein. Dadurch wandelt sich der Espresso von spritzig, fruchtig und sauer zu etwas Schwerem und Herben, bis man eine dunkle Marmelade bekommt. Als 3. Gang bleibt ein Rest der herb-süßen Kumquats in der Tasse hängen und somit hat der Gast ein Dessert zum Löffeln.

WAS KANNST DU GASTRONOMEN BZGL. KAFFEE RATEN BZW. WAS SOLLTE SICH ÄNDERN?

Was mir wichtig ist, ist, dass vor allem das gefährliche Halbwissen insbesondere bei den Gastronomen minimiert wird. Oftmals wird bei Kaffee zu wenig Wertschätzung entgegengebracht. Ich darf das eine oder andere Hotel betreuen und da merke ich oft, dass es sehr schwierig ist, in festgefahrenen Strukturen etwas zu bewegen, obwohl gerade im Frühstücksbereich das essenziellste Thema Kaffee ist. Alles wird ständig hinterfragt und sei es nur der Lieferant, der Gurken liefert – doch Kaffee wird nicht hinterfragt.



„Mit Kaffee kann man so viele Emotionen und Lebensglück schenken“



Auf dem **Chef Taste Blog** könnt ihr das komplette Interview nachlesen.

Wermut erlebt eine echte Renaissance in Negroni & Co. und darf mittlerweile in keiner guten Bar oder Küche fehlen. Dabei war die Pflanze, das Echte Wermutkraut (*Artemisia Absinthium*), bereits im alten Ägypten gern genutzt als **Heilmittel** gegen Völlegefühl und unter gesundheitlichen Aspekten wie Appetitförderung oder Entkrampfung ein Geheimtipp.

Die Liste an Trivial- und Spitznamen für das im Getränke-segment so einflussreiche Kraut, ist sehr lang. Was nicht zu gängigem Wissen über Wermut gehört, sind Informationen, dass das enthaltene ätherische Öl Thujon grundsätzlich zu den **Nervengiften** zählt und in höheren Konzentrationen Schwindel und Halluzinationen auslösen kann. In diesem Zusammenhang erinnert man sich doch gern an das leuchtgrüne Getränk Absinth. Doch Achtung: Wermut ist keineswegs ein Likör, wie man jetzt denken könnte, sondern ein mit Gewürzen und Kräutern versetzter hochprozentiger Wein. Wieder was gelernt.

Verdammt lecker, wermute ich?

Mit Wermutkraut lassen sich wahnsinnig interessante **Aromenspiele** in der Küche kreieren. Gerade zum Verfeinern von Saucen sowie für Geflügel- und Fischgerichte eignet sich das frische, bittere Kraut. Sparsam verwendet verleiht es eine besondere Raffinesse und im Gegensatz zu anderen Kräutern, verliert es durch langes Köcheln sein Aroma nicht.

BITTER
SWEET
SYMPHONY



Jede Menge spannende Fakten und Rezepte mit Wermut für Küche & Bar gibt es in unserem **CHEF TASTE Blog**. Scann dich rein!

Pflanzliche Fleischalternativen – innovativ und lecker

Flexitarismus ist mittlerweile Mainstream – und somit gehören pflanzenbasierte Mahlzeiten auf jede Speisekarte. Deshalb gibt es inzwischen ein großes Angebot an pflanzenbasierten Fleischalternativen auf dem Markt.

Aber was macht die Produkte der Marke The Vegetarian Butcher™ von Unilever Food Solutions & Langnese besonders? The Vegetarian Butcher™ ist der traditionelle Metzger der Ver-

gangenheit, mit dem Fleisch von heute. Die Produkte werden von Fleischliebhabern für Fleischliebhaber mit dem Ziel entwickelt, auf Fleisch aber nicht auf den guten Geschmack zu verzichten.

Unilever Food Solutions & Langnese verfolgt mit der Marke The Vegetarian Butcher™ einen wichtigen Nachhaltigkeitsaspekt. Denn das Weglassen von Tieren aus der Lebensmittelkette, bringt den größten Nutzen für die Umwelt.



Das Sortiment von The Vegetarian Butcher™ besteht aus 13 innovativen Produkten.

JETZT NEU:

Die NoChicken Fillet Slices ergänzen das Produktportfolio von The Vegetarian Butcher™. Das Besondere daran: Das erste verzehrfertige Produkt!



Was macht die neuen NoChicken Fillet Slices so besonders?

Die veganen Fillet Slices liefern einen überzeugenden Geschmack und sind so zart wie Hähnchenbrustfilet. Die Produkte von The Vegetarian Butcher™ werden auf Sojabasis hergestellt. Sie sind nicht nur reich an Vitaminen,

Mineral- und Ballaststoffen, sondern enthalten auch einen hohen Eiweißgehalt. Damit liefern sie wichtige Nährstoffe – ganz ohne den Verzehr von Fleisch oder tierischen Produkten.

Das Besondere an den NoChicken Fillet Slices ist die Zubereitung! Das

Tiefkühlprodukt ist nach dem Auftauen direkt verzehrfertig und kann kalt oder warm gegessen werden.

Tipp: Kreieren Sie Gerichte wie Salate, Sandwiches oder Pizza vegan oder vegetarisch, indem Sie einfach die Fleischkomponente austauschen.



QR Code scannen & gratis Musterbox sichern!

The Vegetarian Butcher – jetzt gratis testen!

Fleischliebhaber begeistern, das geht auch mit den pflanzenbasierten Produkten von The Vegetarian Butcher™! Glauben Sie nicht? Überzeugen Sie sich selbst vom Geschmack der Produkte mit der hochwertigen Musterbox!

Unilever Food Solutions & Langnese bietet Ihnen die Möglichkeit 9 Top-Seller von The Vegetarian Butcher™ in

praktischen Probierrößen zu testen. Und das gratis! Die Musterbox enthält neben den beliebten Produkten wie bspw. NoChicken Chunks, NoChicken Nuggets, NoSchnitzel auch Rezepte und Inspirationsmaterial.

Ganzheitliche Lösung für Ihre Küche

Die neuesten Trends, Trainings, Rezepte und mehr zu pflanzenbasierter Küche sind auf der Plattform Plantmade zu finden: ufs.com/plantmade

54

LET'S CELEBRATE
100 Jahre Neitzer!

56

APPETIT AUF MEHR
Bei diesen Gastro-Konzepten
will man sofort Gast sein.

58

BETTGEFLÜSTER
Hotelier Trends & News

60

VORREITER
United Against Waste im Interview.

62

IMPRESSUM
Wann, wer und was?

SUPPORT YOUR LOCALS

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



EIN HOCH AUF DIE FAMILIE!

Die Familie

Georg Neitzer gründet das Unternehmen und bringt es **unter schwersten Bedingungen durch den 2. Weltkrieg**. Nach einigen Rückschlägen, baut er es in Aschaffenburg wieder auf. Genau in dieser Zeit kommt sein Sohn Alfred Neitzer hinzu und ist maßgeblich dafür verantwortlich, dass Tiefkühlkost ins Angebot mit aufgenommen wird. 1971 kommen Enkel Georg und kurz darauf Enkel Josef ins Unternehmen. Durch sie wandelt sich das Geschäftsfeld **vom reinen Großhändler zum Partner der Gastronomie und Großverbraucher**. Heute leitet der Urenkel von Georg Neitzer, Christian Neitzer, das Unternehmen in der 4. Generation.

Traditionen gilt es zu feiern. Runde Geburtstage erst recht. Ein 100.? Aber hallo! Das 1922/23 gegründete Familienunternehmen Georg Neitzer kann zu Recht stolz auf 100 Jahre Firmengeschichte sein. Das Liefergebiet erstreckt sich um Stockstadt am Main über das gesamte Rhein-Main-Gebiet. Täglich sind 25 LKWs im Namen von Neitzer unterwegs, um die mehr als 30.000 langjährigen Kunden glücklich zu machen.

Der Weg

Anfangs beschäftigte man sich bei Neitzer mit dem Großhandel von Butter, Käse, Fetten und Feinkost für den Lebensmitteleinzelhandel. **Der Schwerpunkt liegt schon bald aber auf dem Außer-Haus-Verzehr**. Krankenhäuser, Großküchen, Seniorenheime und die Gastronomie profitieren davon gleichermaßen. Als 1960 der Bau eines Tiefkühlhauses erfolgt, werden alle Weichen auf Zukunft gestellt. Doch schon 1962 reicht der Platz nicht mehr aus und man kauft ein neues Gewerbegrundstück in Stockstadt. **Dort vergrößert man sich regelmäßig von Jahr zu Jahr**. Im Bereich der Tiefkühlagerung baut man 2000 schließlich sogar ein hochmodernes Tiefkühlhaus mit über 1.000 Paletten-Stellplätzen. 2018 folgt die neue Verladehalle sowie eine Pufferlage für leistungsweiten Bezug. Ganz schön was los! Heute erlaubt die in drei Klimazonen unterteilte Lagerhaltung, **große Mengen zu günstigen Preisen** einzukaufen und diese Vorteile an Kunden weiterzugeben.

Ganzer Stolz

Ab 1960 gliedert Neitzer eine Wildzerwerkerei an und produziert unter dem Markennamen „DIANA Qualitätswild“ hochwertige Hirsch-, Reh-, Wildschwein- und Hasenprodukte. Geschultes Fachpersonal zerlegt genau hier nach eigenen hohen Qualitätsmaßstäben gleichbleibende, verlässliche und kalkulationssichere Wildprodukte für die Profi-Küche. Sämtliche Tiere kommen entweder aus Deutschland, Ungarn oder Neuseeland. Nur die Hasenteile aus dem entfernteren Argentinien. Wer Elch, Wildente oder Fasan sucht, wird ebenfalls fündig. Auf ein tolles Jubiläumsjahr und viele weitere Jahrzehnte!



Christian Neitzer und Georg Neitzer

GÄSTELISTE? GEHT KLAR!

KEINE FRAGE, BEI DIESEN GASTRO-KONZEPTEN WILL MAN JETZT SOFORT GAST SEIN. BEIM PUREN ANBLICK DER TELLER SOWIE DES INTERIORS LÄUFT EINEM BEREITS DAS WASSER IM MUNDE ZUSAMMEN UND MAN KANN ES KAUM ABWARTEN. WIR STELLEN EUCH UNSERE MOMENTANEN GASTRO-HEROES VOR. VON CROSSOVER- BIS FUSION-KÜCHE UND METROPOLE BIS KLEINSTADT. ALLES IST DABEI UND WER WEISS, VIELLEICHT SEID IHR SCHON BALD HIER UND DORT STAMMGAST?!

1 COCCODRILLO

STYLE: wild, schrill und bunt wie eine 60er Villa gepaart mit Flower-Power und 80er-Style

ESSEN: Italienische Klassiker neu aufgetischt

Eines der **Hype-Restaurants der Stunde** ist das Coccodrillo am Weinbergspark. Solltest du hier sexy Pizza oder umwerfende Trüffel-pasta essen wollen, brauchst du viel Glück, denn die Warteliste ist lang. Das Konzept: Stell dir eine Villa der 60er am Rande des Gardasees vor. Vollgepackt mit Farbe, Lichtern, Spiegeln, Neonreklame, alten Werbepostern und vielem mehr. 70 % der Menüs sind übrigens vegetarisch und direkt von **italienischen Manufakturen**. Wer Dolci mag, kommt im Coccodrillo auf seine Kosten, denn ob Klassiker wie **Profiterole oder Torta al Limone oder Sweeten up und Adam & Eve**, einfach alles bestellen und mit Freunden teilen, ist hier die beste Empfehlung.



📍 Veteranenstraße 9
10119 Berlin
📱 @bigssquadra
🌐 www.bigssquadra.com

2 TROYKA

STYLE: frech, modern, gemütlich & absolut innovativ: Secret DJ Room meets Chefs Table

ESSEN: Russisch-deutsche Crossover-Sterneküche

Noch nicht lange offen und bereits vielfach mit Sternen und Komplimenten gefeiert: Das Troyka vereint russische kreative Crossover Küchen mit regionalem Anspruch par excellence. Selbst die Kräuter und das Gemüse sind aus dem hauseigenen Garten und das Geschirr aus dem Kreis Heinsberg. Ja, nur wenige Minuten von Düsseldorf entfernt versteckt sich eines der interessantesten Restaurant-Konzepte des Landes. Die Troyka-Köpfe: **Sterne Koch Marcel Kokot, Sommelier Ronny Schreiber und Sterne Koch Alexander Wulf** leben und verkörpern Genuss, Power, visionäre Küche und Durchhaltevermögen. Abends gibt es ein Gourmet-Menü, das Bistro lockt mit regionalen Klassikern. Schauen wir uns in der Location selbst um, so teilt sich diese in offene Küche, Chefs Table und einen Secret DJ Room. Einfach wow!



📍 Rurstraße 19
41812 Erkelenz
📱 @troyka.official
🌐 www.troyka.de

📍 Hauptstraße 34b
63303 Dreieich
📱 @nova.alovestorynow
🌐 www.nova-dreieich.de



3 NOVA

STYLE: Kurztrip nach Dubai, London und Istanbul gleichzeitig gefällig?

ESSEN: Fusion Food mit einem mediterranen Touch

Beim Betreten des neuen Hot Spots kommt man aus dem Staunen nicht mehr heraus. Das Interior erinnert an **luxuriöse Städte wie Dubai, London oder Istanbul**. Kunst an den Wänden, gemütliche Samtsessel, Marmor und von den Decken ragen Pflanzen und goldene Installationen. Das Essen: Ob Frühstück, Lunch oder Abendessen – jede Tageszeit hat ihre eigenen kulinarischen Höhepunkte. Von **Breakfast Bowls, veganem Tropical Dream Tatar, Crispy Baby Calamari oder Allerhand mit Trüffel und Parmesan**, hier kann man nur schlemmen. Warum in eine Metropole pilgern, wenn der hippe Genuss so nah ist?!





HOTEL NEXT GENERATION

Einfachheit, Design und Zugehörigkeit. Diese Charaktereigenschaften stehen für **Numa**. Das Unternehmen hat negative Aspekte unter die Lupe genommen wie **Warteschlagen, gesichtslose Hotels oder Spießertum** und vereint Technologie mit Stil auf eine unverschämte originelle Weise. 90 % von der Buchung bis zum Aufenthalt sind komplett automatisch und digital. Bereits **52 Standorte** gibt es und es werden europaweit mehr.

FACHKRÄFTEMANGEL ADE?

Jeder zweite Betrieb findet kein neues Personal. Höchste Zeit ein modernes Einwanderungsrecht ins Leben zu rufen. Genau das hat die Bundesregierung Ende 2022 getan und möchte die neue **Reform zum Fachkräfteeinwanderungsgesetz** Anfang dieses Jahres auf den Weg bringen. Leichtere Anerkennungen, eine **neue Chancenkarte für Nicht-EU-Staaten** auf Basis eines Punktesystems, das Sprachkenntnisse, Alter und Deutschlandbezug bewertet, und vieles mehr sind Bestandteil. Ist Rettung für das Gastgewerbe in Sicht?
(Quelle: <https://www.bmwk.de>)

REKORD-REISEJAHR 2023

Energiekrise, Inflation und Ukraine-Krieg: Die Nachrichten betonen die Herausforderungen der Gegenwart. Doch statt zurückhaltend zu sein, wollen Bundesbürger unterwegs sein und gehen Kompromisse ein. **Neben- statt Hauptsaison, weniger Restaurantbesuche, weniger Trinkgeld oder günstigere Unterkünfte** sind hier Trumpf.
(Stiftung für Zukunftsfragen)

Hotelier Trends & News

SO REIST GENERATION Z

Die Generation Z macht mehr als ein Viertel der Weltbevölkerung aus. Sie gilt als sehr reisebegeistert, weltoffen, technikverliebt und ökologisch und das **Reisen fängt für sie auf Social Media an**. Hier startet die Recherche nach Urlaubszielen, Art des Reisens und die Meinung anderer prägt sehr (Studie „Changing Traveller Report 2022“). Welche Art die Gen Z bevorzugt? Kleinere charmante Unterkünfte mit Details wie **Kunst, Musik und lokaler Kultur**. Der Check-in sollte automatisiert sein und immer mehr Menschen möchten Arbeit und Reisen verbinden. Immer mehr Menschen sind bereit, Geld für Erlebnisse auszugeben. Adrenalinschub, Aktivurlaub und Abenteuer sind gefragt.



WARUM GOOGLE ADS NICHT MEHR AUSREICHEN



Heute reicht es für Hotels nicht mehr, punktuell Marketingmaßnahmen in Suchmaschinen durchzuführen, um den Gast zu catchen. Aber wie findet man nun neue Gäste? **Strategischer Content auf Social Media** und die Gäste-Datenbanken auch nutzen. Die Daten müssen ausgewertet und strukturiert werden und so entstehen einzelne Gästegruppen. Die einen sprechen auf Reels an, die anderen auf einen Post auf Instagram und die dritten mögen Newsletter. Die gelungene Botschaft zur richtigen Zeit am richtigen Ort macht's.



CIRCA 11 MIO. TONNEN LEBENSMITTEL WERDEN PRO JAHR IN DEUTSCHLAND WEGGEWORFEN. DAVON ALLEIN 17% (1,9 MIO. TONNEN) IN DER AUSSER-HAUS-VERPFLE- GUNG. ÜBERSCHÜSSIGE ABFÄLLE SCHADEN DEM KLIMA UND KOSTEN DAZU DIE BRANCHE UNNÖTIGES GELD. WIR SAGEN SCHLUSS DAMIT UND STELLEN DIE NEUE KOMPETENZSTELLE UNSERES PARTNERS UNITED AGAINST WASTE IM INTERVIEW VOR. AUCH DU KANNST JETZT MITMACHEN!

ERKLÄRT IHR UNS KURZ DAS WIRKEN VON UNITED AGAINST WASTE?

Wir sind ein gemeinnütziger Verein, der sich für die **Reduzierung von Lebensmittelverschwendung** im Außer-Haus-Bereich einsetzt. Wir sprechen mit Küchen- und Betriebsleitern und schauen uns bewusst an, wo die Schwachstellen, Herausforderungen und **Potenziale** in den Betrieben liegen. Von der Jugendvollzugsanstalt über Schulen bis zum 4-Sterne-Touristenschiff. Wir messen und analysieren direkt vor Ort Abfälle. Somit ist UAW ein Verein, der **aus der Praxis heraus für die Praxis** spricht.

GIBT ES VORGEGEBENE ZIELE DER NEUEN KOMPETENZSTELLE?

Unser höchstes Ziel ist es, vor allem die Branche zu aktivieren und zu networken. Wir akquirieren Betriebe und möchten so viele Mitglieder wie nur möglich gewinnen. Das große Ziel dabei ist am Ende: **Wir halbieren alle gemeinsam**. Sprich: Jeder Betrieb reduziert Lebensmittelabfälle für sich und am Ende kommen wir in der Summe auf eine Halbierung in der Lebensmittelverschwendung, um eben die nationale Strategie umzusetzen.



Das ganze Interview gibt es im **CHEF TASTE BLOG**.

WAS HAT ES MIT DER NATIONALEN STRATEGIE AUF SICH?

Der Diskurs in Deutschland zum Thema „Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ hat mit den **Nachhaltigkeitszielen der UN** begonnen. Das Ziel 12.3 besagt, dass alle Länder verpflichtet sind, bis 2030 ihre Lebensmittelabfälle auf Verbraucher- und Einzelhandelsebene zu halbieren. Die Außer-Haus-Verpflegung gehört zu einem der 5 Dialogforen, die konkrete Maßnahmen entwickeln und an das nationale Dialogforum berichten. Im letzten Jahr konnten wir einige Erfolge feiern. **Alle Stakeholder saßen in unserem Dialogforum zusammen am Tisch** und es wurde mit 12 Pilot-Betrieben eine Mess- und Reduzierungsmethode entwickelt, die auf alle Betriebe in der Außer-Haus-Verpflegung nun übertragen werden kann.

WIE KANN EIN BETRIEB DAS KAHV-ZERTIFIKAT ERHALTEN UND WELCHE VORTEILE BRINGT DIES MIT SICH?

Es gibt einen ganzen Katalog an Mindestanforderungen, die im Rahmen der Beteiligung erfüllt werden müssen. Natürlich bedeutet das auch zusätzliche Arbeit für die Betriebe. Von daher haben wir gesagt, dass wir dieses Engagement auszeichnen, in Form eines Zertifikats. Es ist immer positiv, seinen Kunden zeigen zu können, welches **Engagement im Betrieb** bereits ausgeübt wird und natürlich hat der Betrieb durch die Reduzierung von Lebensmittelabfällen eine enorme Kostenreduzierung. Wir reden von 5.000 bis 70.000 Euro.

WIE VIELE UND WELCHE BETRIEBE SIND BEREITS DABEI?

78 Betriebe sind bereits dabei, darunter Krankenhäuser, Hotels, Universitätsklinikum, Hochschulwerk, Senioreneinrichtungen, Individual-Gastronomie u. v. m.

WAS MUSS SICH IN DER BRANCHE IHRER MEINUNG NACH ÄNDERN?

Vorab muss man sagen, dass wir aktuell in der Branche eine Transformation benötigen. Natürlich muss man sich die Frage stellen: **Wie können wir auf ökologisch besser angebaute Lebensmittel umsteigen?** Auch sollten sich Betriebe nicht nur die Frage stellen: Was kann ich investieren, um nachhaltiger zu werden, sondern was landet bei mir monatlich in der Tonne und was hat das für einen Geldwert?! Der Blick und das Bewusstsein müssen sich ändern.



MAIKE SCHLINDWEIN,
Projekt- und
Datenmanagement



NADJA FLOHR-SPENCE,
Bereichsleitung

NIX FÜR DIE TONNE



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

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

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

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

Jeremias
feine Nudelspezialitäten

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH
www.jeremias.com

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

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

GESCHÄFTSFÜHRER

Ralf Lambert

KONTAKT | HERAUSGEBER

Anette Hill

CHEFREDAKTION

Herz & Keule
Bettina Schneider
www.herzundkeule.de

KONZEPTION & GESTALTUNG

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

KREATION | ART DIREKTION

Ester Krevskaja

REINZEICHNUNG & LEKTORAT

msg medien-service-gmbh
www.m-s-g.de

BILDNACHWEISE

INTERGAST, Kent Hahne, Joshua Leise © Lenka Li Lilling, Westwing, Louis Poulsen, Serax, Bolia, Oliverbonas, Kavehome, Villeroy Boch, Timo Erlenwein, Julian Dielenhein, Goldblatt, Greenomic Deli, Weingut Bründlmayer, Kruut, Muyasweet, Paul Ivić © Ingo Pertramer/Brandstätter Verlag, Koch des Jahres © Melanie Bauer Photodesign, Dimitri Dell / #heimat Schwarzwald, Marvin Böhm © Julian_Redondo_Bueno, Daniel Gerlach, Georg Neitzer, Coccodrillo, Troyka, Nova, Numastay, United Against Waste Shutterstock, Stocksy, Unsplash

DRUCK

Print Media Group GmbH
Niederlassung Leimen
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 2023

MACH DEIN MENÜ VEGGIE-FREUNDLICH!

Garden
Gourmet

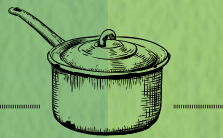


Nestlé
PROFESSIONAL
MAKING MORE POSSIBLE

ENTDECKE HIER PLANT-BASED REZEPTE FÜR DIE PROFIKÜCHE



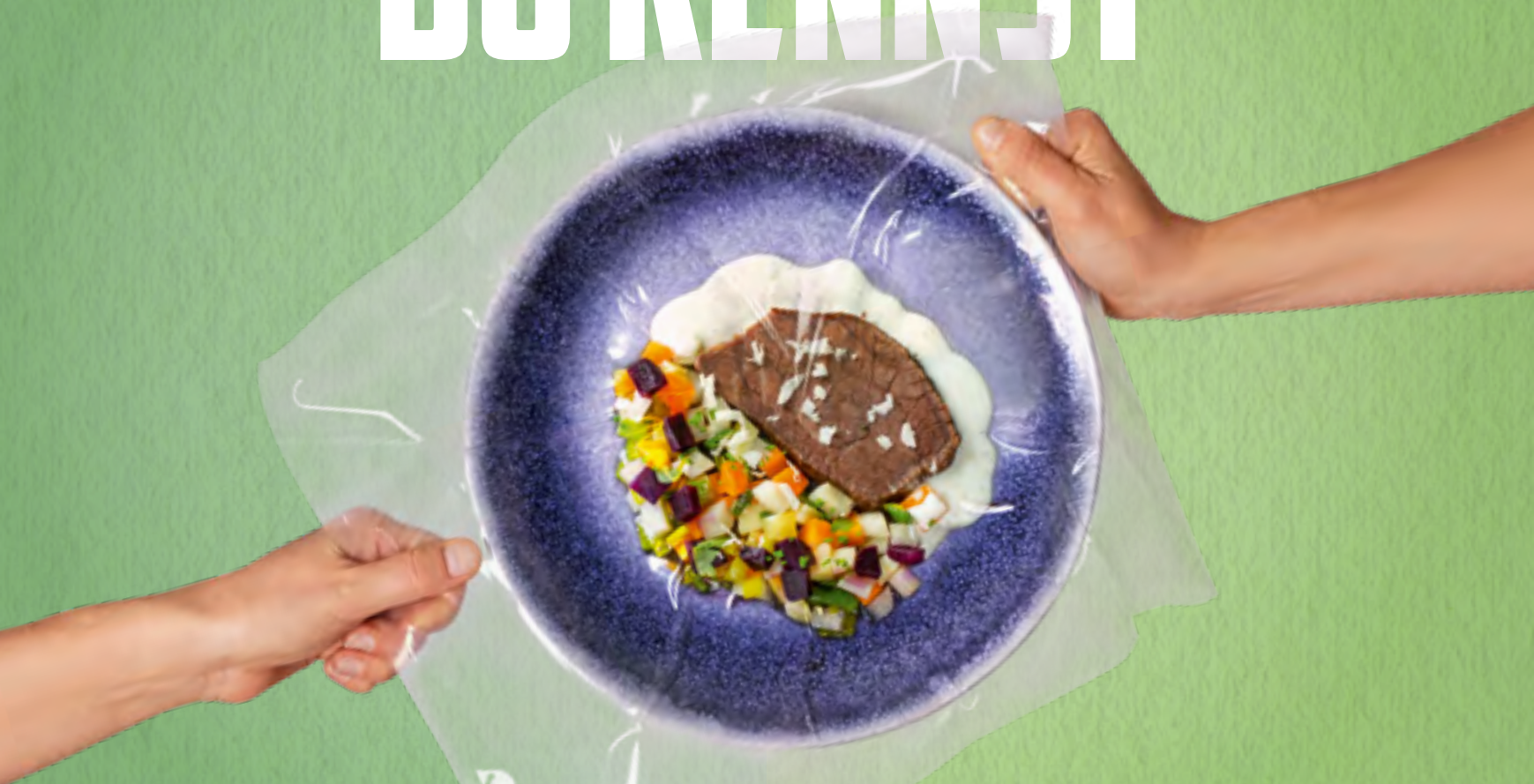
60528 Frankfurt / Main www.nestleprofessional.de / kontakt@nestleprofessional.de / (0800) 4 85 62 43



Homestyle
EDITION



DU DENKST DU KENNST



CONVENIENCE

Die neue Eigenmarke **Homestyle Edition** ist die Basis für deinen Mehrwert. Fehlendes Personal, Zeitnot und gestiegene Energiekosten werden so im Handumdrehen zum Null-Problem.

intergast
Und Dein Rezept funktioniert



Scannen und
unsere Homestyle
Edition Produkte
entdecken

FOLGE UNS AUF:



#INTERGAST