

CHIEFTAS TEE

DIE STIMME FÜR GASTRONOMIE | HOTELLERIE | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG.

NO 8 | 2024

intergast

LA DEUTSCHE VITA



FREUNDKREIS

Thomas Kellermann
Alina Meissner Bebrout
Yannick Noack
Goldies

DU BIST DER BOSS!

Lust auf Sommer mit Kokos? Dann hol dir das Rezept des Koch des Jahres-Finalisten Ivan Lazarenko für seine Variante „Bombay“ der Homestyle Edition Süßkartoffel-Kokos-Suppe! Mehr Urlaub für den Gaumen geht nicht!



PIMP YOUR GASTRO
und scan dich in
unsere Rezeptwelt!



Homestyle
EDITION

Cuisine ★★★
Noblesse

FOLGE
UNS AUF:



#INTERGAST

DAHEIM SCHMECKT'S AM BESTEN

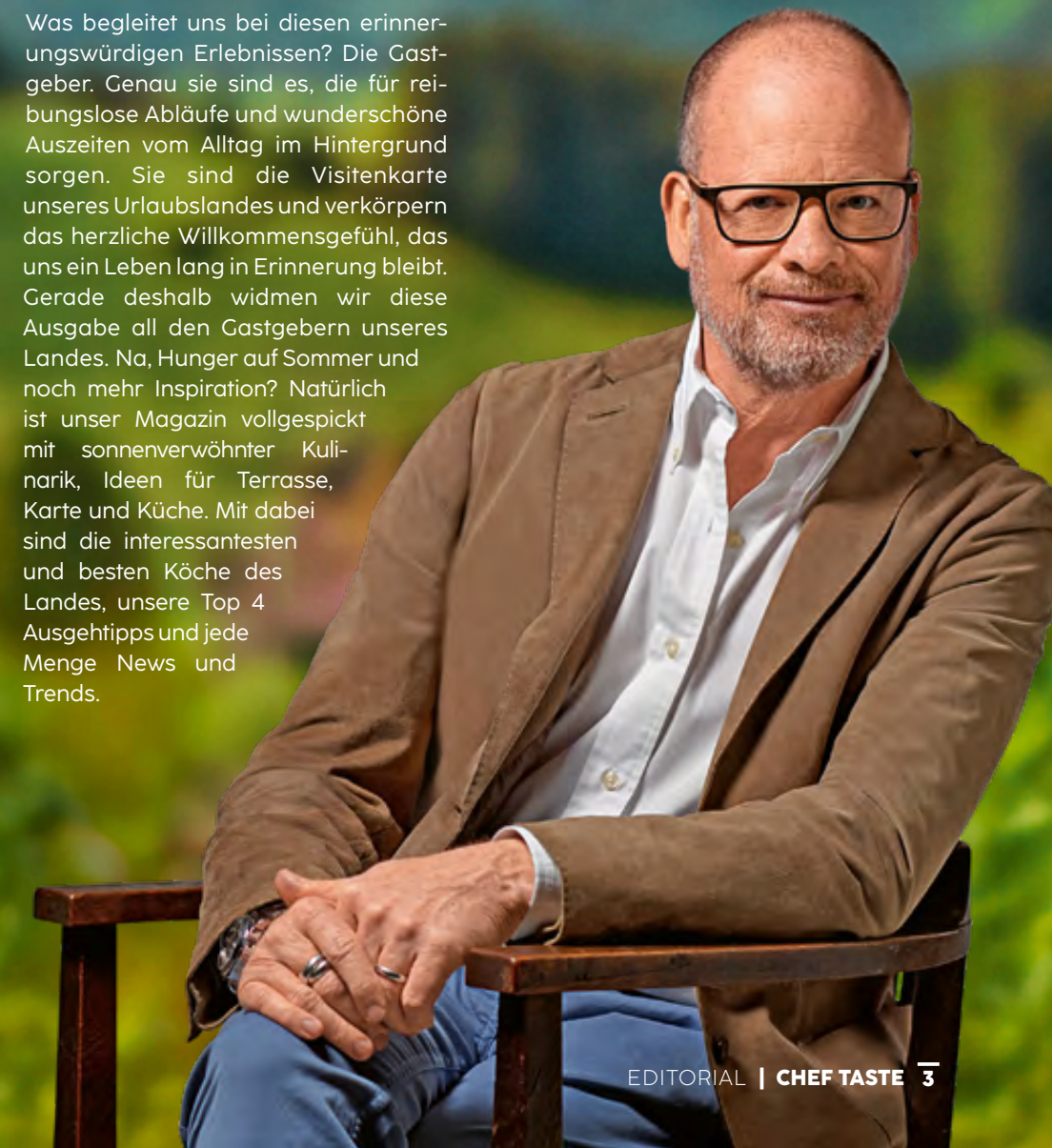
Off liegen die wahren Schätze direkt vor unserer Haustür. Von den friesischen Küsten bis zu den Alpen, von Hotellerie über Gastronomie bis Freizeit und Kultur. Stellen Sie sich würzige Weißwürste in Bayern vor, saftige Fischbrötchen im hohen Norden, goldgelben Spätzlelauf in BaWü, Handkäs mit Musik in der Altstadt Frankfurts oder zahlreiche weitere traditionelle Schmankerl der deutschen Küche.

Die **Entdeckungsreise quer durch Deutschland** hat nicht nur kulinarische Höhepunkte. Touristisch reicht es von charmanten Landgasthöfen, Wellnessressorts bis hin zu Schlössern, Burgen oder Hütten mitten im Grün. Unser Land hat ein **Dach für jeden Geschmack. Urlaub in der Heimat** kann für jeden eine echte Bereicherung sein, denn wenn wir ehrlich sind, kennen wir noch lange nicht alle schönen Ecken unseres Landes. Es gibt allerhand Sehenswürdigkeiten von Nord bis Süd zu entdecken. Haben Sie schon einmal die **märchenhafte Traumkulisse Schloss Neuschwansteins** bewundert oder die berühmten **Kreidefelsen Königsstuhl auf Rügen** besichtigt?

Egal ob Ruhesuchende, Abenteurer, Romantiker oder Familie: Deutschland ist gastgeberfreundlich und bietet unzählige kulinarische Highlights. Wir können heute am **Strand** und morgen in den **Bergen** urlauben.

Was begleitet uns bei diesen erinnerungswürdigen Erlebnissen? Die Gastgeber. Genau sie sind es, die für reibungslose Abläufe und wunderschöne Auszeiten vom Alltag im Hintergrund sorgen. Sie sind die Visitenkarte unseres Urlaubslandes und verkörpern das herzliche Willkommensgefühl, das uns ein Leben lang in Erinnerung bleibt. Gerade deshalb widmen wir diese Ausgabe all den Gastgebern unseres Landes. Na, Hunger auf Sommer und noch mehr Inspiration? Natürlich ist unser Magazin vollgespickt mit sonnenverwöhnter Kulinarik, Ideen für Terrasse, Karte und Küche. Mit dabei sind die interessantesten und besten Köche des Landes, unsere Top 4 Ausgehtipps und jede Menge News und Trends.

Viel Spaß mit unserer neuen Ausgabe!
Ihr Ralf Lambert,
Geschäftsführer
INTERGAST



06

EINLEITUNG
La deutsche Vita

08

URLAUBSTYP
Ciao! Bin dann mal weg

10

SO GEHT HOTEL HEUTE
Siesta? Ja bitte!

12

EXPEDITION ACHTERBAHN
¡Vamos! Noch eine Runde?!

14

URLAUB FÜR FOODIES
Liebe à la carte

16

DESTINATION D+
#HerzUnsererGesellschaft

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!



LA DEUTSCHE VITA

Was bedeutet Sommer für die meisten von uns? Genau, Urlaub. Denn wir alle haben Hunger auf LEBEN. Lachende Menschen, Sonne, den Gaumen verwöhnen lassen, ein kühles Nass zum Anstoßen, die heißen Füße im erfrischenden Becken. Ob kurz oder lang, Meer oder Berge, aktiv oder entspannend, Actionheld, Historiker oder Naturbursche. Urlaub in Deutschland ist wahnsinnig vielfältig. Wunderbar heimisch, fern von Jetlag oder überfüllten Stränden.

WIE SCHMECKT URLAUB?

In jedem Fall Erinnerungswürdig und nach mehr! Können wir doch nie genug von den freien Tagen jenseits des Alltags bekommen. Egal in welcher Lebensphase wir uns befinden und welche Reisevorlieben unser Herz hat, es gibt in Deutschland mehr als Wandern in den **Bergen oder Wattwanderungen an der Nordsee**. Mehr als Maß, Adiletten, Pommes oder Camping inmitten der innig geliebten Gartenzwerg. Spannend-aufregende Städte, lauschige Ufer von bilderbuchreifen Seen, märchenhafte Schlösser und **Weinberge**. Es gibt so viele unterschiedliche Aktivitäten und Orte, **kulinarische Genüsse** und Sehenswürdigkeiten. Da kann so manch gehypte Statue im 40 Grad heißen überfüllten Touriort des Südens einpacken.

DAHEIM NEU WIEDERENTDECKEN

Laut einer aktuellen Studie von Statista planten im Jahr 2023 rund **38 %** der Deutschen Urlaub in **der Heimat**. Dank günstiger Bahntickets und guter Erreichbarkeit erfreuen sich die deutschen Inseln besonders großer Beliebtheit, dicht gefolgt von Städten wie Düsseldorf, Berlin oder Frankfurt. Setzen wir einen drauf: Laut einer Umfrage des Deutschen Wanderverbandes nahmen 2023 sogar mehr Menschen an geführten Wanderungen teil als je zuvor. Das passt zu steigenden Hotelbuchungen beispielsweise in Willingen, Winterberg und natürlich dem Allgäu. Fazit: **Immer mehr Menschen entdecken Deutschland mit dem Wanderstock oder per Bike**.

WILLKOMMEN IN DEINEM PARADIES!

So vielfältig die Heimat ist, so interessant sind auch die Beweggründe für Reisen. Setzen Familien auf Agrartourismus, Natur oder Action, so gibt es auf der anderen Seite genug stressgeplagte Menschen, die einen Rückzugsort gepaart mit Kulinarik und Wellness suchen. Eine Auszeit definiert sich eben durch **Geschmack, Gefühle, Unerwartetes, Service und Mitmenschen**. Stellvertretend fragen wir bei Gastronomie, Freizeitpark-Visionären, Hotellerie, Politik und Wirtschaft nach, wohin die Reise unserer Heimat geht. Wie verändert sich der Gast? Wie müssen Unternehmen reagieren und das Wichtigste: Wie viel Lust hast du nach dieser Ausgabe wieder auf **LA DEUTSCHE VITA**?

CIAO! BIN DANN MAL WEG



Erinnerst du dich an die Zeiten, als der VW Käfer uns auf eine 10-stündige „Abenteuerreise“ nach Italien begleitet hat? Dann, wie durch ein Wunder, wurden Flugreisen zu exotischen Orten plötzlich bezahlbar! Und jetzt? Jetzt sind wir wieder zurück zu unseren Wurzeln und entdecken die Schönheit unseres eigenen Landes. Für unsere Branche bedeutet Urlaub natürlich auch Hochsaison! Aber wie hat sich unser geliebter Urlaub im Laufe der Jahre verändert? Und was hat die Zukunft für uns im Ärmel?

DEFINIERE DAS WORT URLAUB!

Lasst uns eine Zeitreise durch drei Jahrzehnte unserer Urlaubsgewohnheiten unternehmen! Denken wir an die **90er** zurück, in denen deutsche Urlauber die Strände von Mallorca, die Campingplätze an der Côte d'Azur und dem Gardasee füllten! Weiter geht es mit den **2000ern**: Pauschalreisen waren der letzte Schrei und wir haben uns in Flugzeuge gepfercht, um so schnell wie möglich unsere Vitamin-D-Dosis abzugreifen. Aber dann, vor etwa zehn Jahren, begann ein Paradigmenwechsel: **Nachhaltigkeit, Gesundheit, Work-Life-Balance und authentische Erlebnisse** wurden zu wichtigen Faktoren bei der Wahl des Urlaubsziels und -stils. Massentourismus? Pah, den lassen wir links liegen!

KÜHE SIND NICHT LILA!

Wir erleben einen echten **Boom des Deutschland-Urlaubs**. Warum? Zum einen haben uns die letzten vier Jahre und die Rückbesinnung auf Tradition und Werte wieder die Heimat vor Augen geführt. Zum anderen hat **Deutschland für jeden den passenden Ort**. Gutes Stichwort! Welche Zielgruppen gibt es eigentlich?

DER ALLEINREISENDE:

Der Solo-Abenteurer ist der neue Stern am Reisehimmel. Ob Städtetrip nach Berlin, frische Harzer Bergluft, heiße Quellen von Baden-Baden, Lüneburger Heide oder kurz mal ans Meer. Allein reisen bedeutet allein mit dem eigenen Ich sein, unabhängig. Er ist gerne auf Kurzreisen unterwegs.

DIE FAMILIE:

Ferien auf dem Bauernhof (Agrartourismus) sind der Renner, denn Kinder erfahren die echte Natur und entdecken ihre Tierliebe. Oder aber Freizeitparks wie das Phantasialand, der Heide Park, der Europa-Park mit allem, was das große und kleine Herz begehrt. Der Nachwuchs ist beschäftigt und die Eltern entdecken das Kind in sich oder entspannen bei regionalem Essen und Natur.

DER WELLNESSENTHUSIAST:

Er kann einfach nicht genug bekommen von Saunaaufgüssen, gehobenen kulinarischen Verführungen am Abend und ganz viel Service. Ihn zieht es zu Yoga-Retreats, gesundheitsorientierten Urläuben und Mit-sich-selbst-im-Einklang sein.

DER NATURLIEBHABER:

Der Trend zur Natur ist ungebrochen. Ob Sächsische Schweiz, Bayrischer Wald, Schwarzwald oder spektakuläre Wanderwege. Gehen wir einen Schritt weiter, gesellt sich das Camping zum Naturburschen: eine glamouröse Art ohne Isomatte, aber dafür mit ganz neuen aufregenden Arten des Campings.

DER DIGITALNOMADE:

Dank der fortschreitenden Digitalisierung arbeiten immer mehr Menschen remote. Workation ist eine Mischung aus Work und Vacation und das neue Lebensziel vieler Menschen. Business-hotels reagieren daher mit tollen neuen Angeboten.



SIESTA? JA BITTE!

Jugendherberge, Landhotel, Retreat, Sportressort, Bauernhof, Freizeitpark, Boutiquehotel oder große Hotelkette. Angelehnt an die Vielfalt von Gästen und ihren Ansprüchen, ist auch die Beherbergungslandschaft in Deutschland sehr unterschiedlich. Hotels & Co. sind dabei nicht nur Orte zum Übernachten, sondern Bühne für einzigartige Erlebnisse. Eine neue Ära für spannende Hotelkonzepte zusätzlich zum gemütlichen Bett ist angebrochen.

SEELENZUHAUSE

Denken wir an unsere Urlaube zurück, so denken wir oft als erstes an unsere Unterkunft samt Gastgeber sowie an Kulinarik plus Aktivitäten. Woran das liegt? Unser Gehirn projiziert Erinnerungen auf Orte unterteilt in drei Ebenen: 1. der Ort und die Umgebung selbst 2. die Architektur 3. die Rituale dort.

WIE URLAUBEN WIR 2024?

In diesem Jahr erlebt das Reisen und somit die Hotelbuchung einen tiefgreifenden Wandel: Urlauber suchen nach persönlichen Verbindungen, Selbstfindung und schauen genau, wie sie ihre Urlaubskasse investieren. Wie steht's mit den Trends in Sachen Hotels? **Nachhaltigkeit, Tradition, digitale Innovationen, Personalisierung und Erlebnisse** innerhalb der Hotelwände passen sich an die Entwicklung der Gesellschaft an.

Heute ist ein wichtiger Trend Arbeit und Urlaub zu einer sogenannten Workation zu kombinieren. Die Zimmer werden mit Remote-Arbeitsplätzen samt Monitor, Drucker und schnellem Internet ausgestattet und darüber hinaus gibt es spezielle **Workation-Pakete** für längere Aufenthalte. Ein weiterer spannender Trend: Das Hotel selbst **wird zur Destination**; die Region wird dabei unwichtig. Da wären wir wieder bei der Bedeutung von Unterkunft in Kombination mit ihren Gastgebern und den Angeboten, die ein gewisses **Nachhausekommen** signalisieren.

ORTE IM WANDEL

Jugendherbergen haben in Deutschland eine über 100-jährige Tradition, die durch **Hostels** überarbeitet wird. Das Design ist im Einklang mit der Region und **lokale Erzeuger** werden eingebunden. Gehen wir rüber zu den Wellnessressorts des Landes, wandeln sich diese zu Orten der **hyperpersonalisierten Auszeit**. Abgestimmt auf die persönlichen Vorlieben von Wellness, Kulinarik und weiteren Aktivitäten. Interessant: **58% der Eltern** planen in 2024, laut einer Studie von booking.com, eine Reise ohne ihre Kinder.

Lasst uns auch über Kulinarik im Hotel sprechen. Die Erlebnis-Gastronomie sowie eine große kulinarische Auswahl in den eigenen vier Wänden werden unverzichtbar. So gibt es oft schon neben zwei Restaurants noch zwei Bars, ein Bistro und ein Café mit Franzbrötchen im Take-away. Denken wir an Digitalisierung, werden ab sofort die Zimmer selbst **intelligent**. Sprachgesteuerte Technologien für mehr Komfort und ein Sprachassistent auf dem Zimmer werden zur Normalität. Robotik übernimmt den Gepäckservice und Chatbots halten dem Personal den Rücken frei.

HOTELS DER ZUKUNFT

Schauen wir auf unsere Nachbarländer, wird z.B. in diesem Jahr das spektakulärste Hotel der **Welt in Norwegen eröffnet**. Auf dem Wasser schwimmend ist das **Krystall** gleichzeitig Glamping deluxe und ein Vorzeigeobjekt für Selbstversorgung und Nachhaltigkeit.



¡VAMOS! NOCH NE RUNDE ...

Raus aus dem Alltag – hinein ins Abenteuer. Wieder Kind sein und die schnellsten Achterbahnen wagen. Ob Streichelzoo, Safaripark oder Erdbeer-Kletterland, die Wahl liegt ganz bei dir. Für Stärkung und Verschnaufpausen gibt's natürlich allerhand Leckereien und sogar das ein oder andere Hotel. Lasst uns Freizeit und Kultur ins Visier nehmen!

Ungeduldiges Durcheinander beim ersten Erspähen der Achterbahnen, Loopings und Free-Fall-Türme aus der Ferne. Die Vorfreude steigt. Deutschland ist ein Land der Themen-, Vergnügungs- und Freizeitparks. Menschen aller Generationen und mit unterschiedlichsten Charakteren kommen hier auf ihre Kosten. Warum das Geschäft mit dem Spaß so gefragt ist?

AUSZEIT VON DER REALITÄT

Nehmen wir Klassiker wie Europa-Park, Movie Park, Heide Park, Legoland oder das Phantasialand. Von morgens bis abends möchte man so viele Attraktionen wie nur möglich bezwingen, so viele Erinnerungen wie nur möglich sammeln. Immer mehr Familien oder Freundesgruppen verlängern Statistiken nach ihre **Auszeit aus der „Realität“** mit einer Übernachtung in den dazugehörigen Themenhotels. Baumhäuser, Glamping, Schlösser, Eishotels, Prinzessin oder Lego-Helden als Bettenachbarn sind definitiv weitere Highlights zum bestehenden Tagesangebot. Über **sechs Millionen Besucher pro Jahr** zählt z.B. der Europa-Park in Rust. Mit über **5.800 Betten** ist der Park sogar die größte Hotellandschaft Deutschlands. Dies beschränkt sich nicht nur auf den Sommer. Auch im Winter ist kein Schluss und so verzaubert das Winter Wonderland mit kulinarisch angepassten Angeboten à la Glühwein, Eintopf und Lebkuchen die Besucher.

MEHR WERT

Für Städte und Gemeinden sind unsere Freizeitparks enorm wichtig. Sie machen Regionen attraktiv, ziehen Besucher an, sichern Arbeitsplätze und der ein oder andere Gast hängt noch 1–2 Tage Auszeit vom Alltag in der Umgebung dran. Hinzu kommen Confertainment und Events für Organisationen, die ihre Versammlungen gern mal mit zusätzlichem Spaß statt trist im Hotel oder den eigenen Firmenhäusern planen.



Robert Dahl,
Geschäftsführer Karls Erlebnis-Dörfer

ALLER ANFANG WAR DIE ERDBEERE

Erdbeer-Erlebnis-Dörfer? Jetzt läuft uns das Wasser im Munde zusammen. Angefangen hat alles mit Erdbeerefeldern und einem Spielplatz nebendran. Irgendwann gab es den Schlüsselmoment und die Erlebnisdorf-Idee wurde geboren. Gerade ist sogar der erste Park in Kalifornien spruchreif geworden.

Wie wichtig **Gastronomie** und Hotellerie für ein Parkerlebnis sind, beantwortet uns Robert Dahl, der Kopf des Erdbeer-Imperiums: „Gastronomie ist für Karls inzwischen mehr als nur eine Abrundung des Angebots. Viele Besucher kommen sogar nur zum Essen und gehen wieder. Wir wollen eben versuchen, typische Freizeitpark-Gastronomie auf eine neue Stufe zu heben.“

Wie sieht es mit der Hotellerie aus?

„Bei unseren Hotel-Angeboten spielt eine immersive Thematisierung ebenfalls die Hauptrolle. In unserem neuesten Erlebnis-Dorf im Örtchen Döbeln entsteht das erste Karls Banden Hotel. An unserem Berliner Standort wird es insgesamt fünf Themenhotels geben. Vom Erdbeerhotel Mieze Schindler über das 1.000 Sterne Hotel bis zum Wildlife Resort, dazu jeweils noch passende Ferienhäuser.“

LIEBE À LA CARTE

Immer mehr Reisende haben Hunger auf kulinarische Entdeckungen und suchen Urlaubsziele, bei denen die Liebe durch den Magen geht. Isst man sich durch das Menü der Gastgeber, erlebt man so die regionale Kultur mit allen Sinnen. Food-Travel nennt sich dieser schöne Trend auch im Fachjargon, der sich durch alle Altersgruppen zieht. Wir fragen bei der coolsten Strandbude Deutschlands und dem südlichsten Landhotel am Bodensee nach, wie sie diesen Trend erleben.

Neue Geschmäcker, unbekannte Zutaten und dazugehörige Geschichten bieten für viele Menschen den ultimativen Erholungsfaktor.

Von Gourmet Explorern bis hin zu „erschwingliche regionale Köstlichkeiten“ auf die Hand“ ist alles dabei. Foodies sehen auf Social Media, im TV oder in Magazinen die Top-Restaurant-Empfehlungen des Jahres und wählen danach ihre Reise rundherum aus.

Wie Gastgeber davon profitieren? Man sollte unbedingt lokale Spezialitäten hervorheben und Gästen so die Möglichkeit geben, interaktiv die Region per Gaumen zu entdecken. Lade zu Tastings, Kochkursen oder ganz banal schön inszenierten Speisen ein. Sei du selbst und ein guter Gastgeber! Das Auge isst mit, das Herz erst recht.



LANDHOTEL BODENSEE

www.landhotel-bodensee.de

Wie sich der Anspruch des Urlaubers in den letzten Jahrzehnten verändert hat, kann uns Alexander Wussow vom Landhotel Bodensee verraten.



Alexander Wussow

Wie wichtig ist regionale Küche für den Urlauber?

Regionale Gerichte sind sehr wichtig für ihn. Wenn ich Bodensee-Fisch serviere, ist dieser sogar in der ersten Stunde direkt ausverkauft. Im Sommer tobe ich mich gern mit mediterran angehauchten Gerichten aus und interpretiere Regionales neu wie derzeit Burrata, Aprikosensalat mit Granatapfelsirup, Pistazien oder Maishähnchen mit Zitrus hollandaise, Pfifferlings-Karottensalat, Za'atar und Orange. Beides in Kombination ist sehr gern gesehen.

Haben sich die Portionen und auch das, was der Gast auf dem Teller haben will, verändert?

Seit 2019, also seitdem ich an der Macht bin, hat sich unser Gästeklientel ganz klar gewandelt, da ich mit 29 selber einen Stern erkochen konnte und einige Gäste dies wissen. Ich kann den Stern jetzt nicht mehr umsetzen, da wir knapp 80–120 Essen je nach Saison am Abend machen. Aber wir haben viele Feinschmecker bei uns im Laden, die dies erwarten. Bei den Vorspeisen sind wir weg vom normalen gemischten Salat und hin zu den durchgestylten interessanten Erlebnissen auf dem Teller.

Woher nimmst du deine Inspirationen?

Alle acht Wochen gibt es bei mir eine neue Karte. Ich schau viel YouTube, um mich inspirieren zu lassen. Ob ich mich den Foodies anpasse, weiß ich nicht, aber die ein oder anderen Trends bringe ich in meiner Version auf den Teller.

SALT & SILVER

www.saltandsilver.de

Fahren wir in den Norden nach St. Peter-Ording zu Thomas & Johannes von Salt & Silver, verraten sie uns, wer bei ihnen am Tisch sitzt.



Johannes Riffelmacher & Thomas Kosikowski

Wie sieht eigentlich der typische Gast bei euch aus?

Den typischen Gast bei uns gibt es eigentlich nicht. Während wir in Hamburg mittlerweile unser Stammpublikum aus lokalen und internationalen Foodies, Gastros, Medienschaffenden und Politikern bei uns haben, gestaltet sich die Gästegruppe in Sankt Peter-Ording ein wenig heterogener. Das hat mit der demografischen Situation in St. Peter-Ording zu tun: Die wenigsten Menschen wohnen hier, die meisten kommen hier zum Urlaub machen hin.

Kommen Gäste gezielt zu euch?

Unsere Gästestruktur setzt sich aus Touristen aus dem DACH-Raum und Holland, Belgien, England und Dänemark zusammen. Auch kommen Gastrokollegen aus Hamburg und Berlin, Landwirte und Tagesgäste aus der Region zusammen. Während wir in der Ferienzeit tagsüber gerne mal 30% Kinder im Laden haben, sind es am Wochenende in der Nebensaison auch gerne mal Pärchen, um sich ein schönes Wochenende in St. Peter-Ording zu machen und sich bei uns einen leckeren Steinbutt vom Grill, Ceviche und eine große Flasche Wein kredenzen zu lassen. Die ein oder anderen informieren sich gezielt im Vorfeld über uns.

Von jung bis alt sind bei uns alle gut bedient. Es kann bei einer Pommes bleiben und für die Gourmets gibt es immer was Neues auf der Karte. Kommt uns besuchen!



#HERZ UNSERER GESELLSCHAFT

Wir haben uns tief in die Welt der Gastronomie, Hotellerie und Freizeitbranche gewagt und unsere Urlauber in passende Schubladen sortiert – je nach Lebenslage, versteht sich! Denn die Gastwelt hat für jeden ein Plätzchen reserviert, wo Erinnerungen für die Ewigkeit geboren werden. Und das Tolle an all diesen Branchenzweigen? Sie sind die Bühne für echte Begegnungen, authentische Abenteuer und eine unschlagbare WIR-KULTUR! Welche Zutaten braucht unser Urlaubsland eigentlich noch?

ZUSAMMEN MEHR WIR

Die Gastwelt ist ein unverzichtbarer Wirtschaftsfaktor. Sie ist der pulsierende Herzschlag, der unsere Wirtschaft am Leben hält. Deutschland zählt zu den Ländern mit den meisten Übernachtungen in Europa. Dabei ist die Gastwelt von ganz besonderer arbeitsmarktpolitischer Bedeutung und Motor für Wachstum und Beschäftigung. Vor allem ist sie mittelständisch geprägt. Hierzu zählen wir Tourismus, Hospitality, Foodservice, Freizeit und knapp **5,8 Millionen Beschäftigte** und **250.000 Betriebe**.

KAMPAGNE DESTINATION D+

Der Deutschlandtourismus unterliegt einem **steigenden positiven Trend**. Dafür braucht es attraktive Arbeitsbedingungen, Mitarbeiter und eben Betriebe. Zum einen gibt es die Nationale Plattform Zukunft des Tourismus, über die gemeinsame Themen wie Klimaneutralität, Arbeitskräftesicherung und -gewinnung, Digitalisierung und Wettbewerbsfähigkeit vorangetrieben werden, und zum anderen die gerade angelaufene **Awareness-Kampagne #HerzUnsererGesellschaft** der Denkfabrik Zukunft der Gastwelt, die für Unruhe in der Politik sorgt. Wie die Kampagne dies schafft, sagt uns Dr. Marcel Klinge, Vorstandssprecher DZG, selbst: „Wenn wir ehrlich sind, **dividiert sich unsere Gesellschaft** immer weiter auseinander: Menschen fühlen sich einsam(er), politischer Populismus nimmt zu und Schwarz-Weiß-Denken dominiert mittlerweile viele Diskussionen, gerade in der digitalen Welt. Unsere Gastwelt kann als zweitgrößter Dienstleistungssektor Deutschlands mithelfen, dass wir **wiederzusammenrücken und respektvoller miteinander** umgehen.“

Fehlt das Gleichgewicht von Wertschätzung, Politik, Steuern und der Gastwelt? „Es fehlt auf jeden Fall an politischer und gesellschaftlicher **Wertschätzung** für die großartige Arbeit von Millionen Beschäftigten und hunderttausenden Unternehmern, die die Gastwelt zu dem machen, was sie ist: ein wirtschaftlicher wie gesellschaftlicher Stabilitätsanker und ein unverzichtbarer Garant für Lebensqualität. Am Ende bringt es aber wenig, wenn wir uns darüber ärgern, dass diese Leistung zu wenig gesehen und anerkannt wird – wir müssen eben selbst stärker darüber sprechen, welche **wichtige Rolle wir für unser Land** haben.“

Drohende Sparideen des Bundeshaushaltes 2025 sorgen für massiven Sprengstoff. Konkret könnte die Umsatzsteuer auf Beherbergungsleistungen wieder von **7 auf 19 Prozent** steigen und die **Steuerbefreiung** auf Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge entfallen. Was dies aber zur Folge hat, das kann sich jeder Gastgeber ausmalen. Genau deshalb ist es so wichtig, zusammen die besten Gastgeber der Welt zu sein, zusammen die Bedeutung der **WIR-KULTUR** zu schärfen und die Destination Deutschland zum schönsten Ziel für jedermann zu machen.



Dr. Marcel Klinge, UdW-Vorstand

UNTERSTÜTZE JETZT DIE KAMPAGNE:

www.zukunft-gastwelt.de

Maximales Aufschlagergebnis & ideale Festigkeit



Creme Patisserie
gesüßt 1L
25% Fett

Creme Patisserie
ungesüßt 1L
25% Fett

- ☛ bis zu 3 mal höheres Volumen nach dem Aufschlagen
- ☛ lange Standfestigkeit
- ☛ lange Haltbarkeit - ohne Kühlpflicht
- ☛ laktosefrei

- ☛ bis zu 3,5 mal höheres Volumen nach dem Aufschlagen
- ☛ lange Standfestigkeit
- ☛ säure-, gefrier- und taustabil
- ☛ anwendbar mit verschiedenen Essenzen und Aromen
- ☛ lange Haltbarkeit - ohne Kühlpflicht
- ☛ laktosefrei



Creme Decor 1L
25% Fett



www.meggle-foodservice.de

schirmer kaffee

Die ganze Welt IN EINER TASSE



KAFFEEGENUSS AUS DORTMUND.
WWW.SCHIRMER-KAFFEE.DE

Pomito



NEUES DESIGN bewährte QUALITÄT

www.pomito.de



ORIGINAL PHILADELPHIA PROFESSIONAL

IHR HELFER FÜR DIE PROFIVERWENDUNG

Ob Restaurant, Hotel oder Kantine,
Philadelphia ist ein allzeit
verlässlicher Partner bei der
Kreation fantastischer Gerichte und
perfekter Saucen – jeden Tag.



JETZT AUCH
VEGAN



Auf der Suche nach Inspiration?
Einfach QR-Code scannen und
viele weitere Rezepte entdecken.



www.philadelphia-professional.de

22

EAT THIS

Die Saison ist eröffnet!

24

BESSERWISSE

Bock auf Wurst?

26

MEET THE TRUTH

Gib dir die Kugel!

28

DAS GEFÄLLT

Candy Poesie

30

MASTERMIND

Forever young

32

ON-OFF-BEZIEHUNG

How to be social

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.

Die Saison ist eröffnet!

Endlich Sommer, Zeit für kleine Happen, frische Genießer-News und eine Prise Liebe, serviert auf einem Teller oder im Glas. Wir haben schon einmal etwas Sommerluft vorgeschmeckt und für euch Produkt-Highlights aufgetischt, die euch auf der Zunge zergehen werden.

ALLES Käse

Die Vision von Vanzoza: La Dolce Vita für uns und unseren Planeten. Aus diesem Grund widmet sich das Start-up aus Hamburg **veganen Käsealternativen** der zweiten Generation. Käse ohne schlechtes Gewissen ist möglich und dazu sooooo lecker. Traditionelles Käsehandwerk trifft auf innovative Techniken und ganz viel Liebe zum Geschmack. Speziell für die Gastronomie entwickelt, ist z. B. der vegane Mozzarella **der Erste**, der schmilzt und dabei Fäden zieht. Die vegane Hartkäse-Alternative besteht aus **Kartoffeln, Cashewkernen sowie Hefe**. Last, but not least kommt der No Sheep Greek auf Basis von Kokos und Kartoffeln daher.

www.vanzoza.de

saluti

Jessica Rabbit, Scary Movie, Golden Hour in Portofino ... allein schon die Namen der **Ready-to-serve-Cocktails** laden zum Träumen ein. Maxim Kilian, Cocktail-Mastermind und World-Class-Bartender aus Frankfurt, und Cyrus Lorenz, Hospitality-Mastermind und Sommelier, schaffen mit ihren **Boutique-Drinks ein Erlebnis**, das bleibt – serviert in einer Flasche. Gerade Hotels können ihren Umsatz auf dem Zimmer erheblich steigern, wenn sie die Bottled Cocktails in ihrer Minibar anbieten. Gäste sind wieder gewillt, für interessante und gute Produkte auf dem Zimmer extra Geld auszugeben, und haben die Nase voll von herkömmlichen Getränken.

www.boutiquedrinks.de



Dattel Love

Wir sind im Pralinenhimmel, und das ganz ohne Zuckerzusatz. Wie bitte? No chance! Oh doch, die knackigen **Schoko-Dattelpralinen** aus dem Hause Djoon sind bio, vegan und zuckerfrei. Ob BOMBA DI PISTACCHIO, HIBISCUS BERRY CRUSH, RASPBERRY CREAM oder eine der anderen Verführungen, alle haben eines gemeinsam: Sie sind unverschämt lecker. Wer dahinter steckt? Ein junges Start-up aus München. Die drei Gründer Caro, Martin und Leon haben mittels Crowdfunding gestartet, bis dann 2023 die eigene Manufaktur entstand. Hol dir die kunterbunten Köstlichkeiten und verzaubere deine Gäste!

www.djoon.de



IT'S SHOWTIME

Die Supertalente oder auch stillen Helden deiner Küche kommen im neuen Look. Bunt und frech sind die neuen Designs der altbewährten **CUISINE NOBLESSE** Gewürze und Gewürzmischungen aus dem Hause **INTERGAST**. Ob du dich für **Lecker Hendl, Küssen verboten** oder eines der anderen Würztalente entscheidest, der Spaßfaktor ist garantiert. Sicher ist: für die Schublade viel zu schön! Perfekt für deine Küche und intensive Geschmacksnoten!

www.intergast.de



Nürnberger, Thüringer, Frankfurter, Gref-Völsinger, Bockwurst, Currywurst, Weißwurst, und wir könnten noch 1.500 weitere Wurstsorten aufzählen. Ja, in Deutschland leben wir Wurstkultur! Ob als handlicher Snack zur Halbzeitpause, für Groß und Klein, während des Freizeitausfluges, auf Volksfesten oder als Party-Must-have.

1 DAS ORIGINAL

Die Stadt Nürnberg legt mit einer **Wurstregulation** den Grundstein für das Rezept der Nürnberger Rostbratwurst: Nur in Nürnberg hergestellt, 7 bis 9 Zentimeter lang und 20 bis 25 Gramm schwer und was man immer herausschmecken muss, ist die feine Majoran-Note.

3 HÄNDE WEG!

Was bezeichnete **Gerhard Schröder** als Kraftriegel der Facharbeiter? Die VW-Currywurst mit Pommes! 2021 entfernte man diese aus der VW-Kantine in Wolfsburg, um nachhaltiger zu sein. Böser Fehler, denn es gab so viele Beschwerden, dass sie wieder eingeführt wurde. Ist ja schließlich Kulturgut!

5 SERVUS!

Wer weiß, dass traditionelle Weißwürste zum Frühstück und vor **12 Uhr** mittags gegessen werden sollten? Diese Regel stammt aus der Zeit, als es noch keine Kühlmöglichkeiten für das Kalbsbrät gab. Bitte übrigens immer schön zuzeln: Das Wurstbrät ziehst du dabei mit Zunge und Zähnen raus.



2 WORSCHT-KNIGGE

Wer denkt, dass Frankfurter nur Frankfurter Würstchen lieben, der liegt falsch. In der Mainmetropole wird die **Gref-Völsings Wurst** – ein wahres Meisterwerk aus 100 % Rind – seit fünf Generationen gefeiert. Es gibt sogar einen Knigge, der vorschreibt, die Wurst per Hand und mit Senf zu verspeisen.

4 EINFACH, LEGENDÄR!

Was findet sich in nahezu jedem Stadion oder bei jedem Imbiss? Die Currywurst. Die legendäre Currysauce dazu stammt von der Berliner Köchin Herta Heuwer. Das **Patent auf die Sauce** hat sie seit 1959 und gilt seit jeher als deutscher Exportschlager.

6 ALLE ACHTUNG!

Quasi nebenbei und unbeachtet verzehren wir die Wurst. Sehr bedauerlich, denn sie ist ein wahrer Erfolgsgarant für jeden Gastronomen. In Deutschland werden sogar gemäß statistischem Bundesamt jeden Tag rund **10 Millionen** Würstchen konsumiert.



BOCK AUF WURSCHT?

GIB DIR DIE KUGEL

Es ist Sommer, es ist heiß und wären wir nicht in Deutschland, würden wir auch nicht über #Eisflation sprechen. Italiener verteidigen ihr Luxusgut zu Recht. Also klären wir euch über die Ökonomie der heißgeliebten Eiskugel in sechs Steps auf.

DIE GOLDENEN 80ER

Was standen wir damals mit großen Augen vor der Eistheke und wählten unsere liebste Eissorte. Die Kugel kostete **1985 vielerorts durchschnittlich 30 Pfennig**. Solche Preise sind heute undenkbar, doch hat sich unser junges Ich diese leider bis heute eingeprägt.

GANZ SCHÖN KALT HIER

So ein Eis sollte weder flüssig noch steinhart sein. Die Kühlung macht's. Tja, und die Kosten dafür sind nun mal nicht mehr auf dem Niveau der 80er. Knapp 60 % machen Kosten für **Miete, Energie, Personal, Hygieneinstitute, Handwerkskammer, Marketing und Steuerbüro aus**. Brrrr!

WER NASCHT DENN DA?

Vater Staat. Er will schließlich auch ein Stück vom Kuchen ... ähm, Eis. **Mehrwertsteuer, Gewerbesteuer, Kaffeekasse**. Isst du dein Eis im Eiscafé, müssen 19 % Umsatzsteuer draufgeschlagen werden. Nimmst du es von der Theke to go, sind es nur 7 %.

DU WILLST VON EIS LEBEN?

Früher konnte man einen Teenager mit ein paar Mark für einen Sommerjob in der Eisdiele anheuern. Heute müssen **Mindestlohn, Sozialabgaben und auch Gehaltserhöhungen** miteingerechnet werden. Unverschämt, dass Mitarbeiter von ihrer Arbeit leben wollen!

„ECHTE“ VANILLE IST LUXUS!

Wer gute Qualität will, kann nicht nur günstig zahlen wollen. **Rohstoffe wie echte Vanille** oder frische Früchte von Qualität haben eben ihren Preis und schlagen sich mit knapp 23 Prozent auf den Kugelpreis nieder.

DIE KUH GIBT'S AUCH NICHT UMSONST

Selbst die Kühe haben gemerkt, was ihre Milch wert ist. Vorbei sind die Zeiten regelrechter Milchbäder. Denn **die Milchpreise steigen**. Laut der Süddeutschen Butter- und Käsebörse führt der hohe Bedarf an Milch und Sahne für Frischeprodukte zu steigenden Preisen an den Rohstoffmärkten.

DER KUGELPREIS

liegt in Spanien, Italien oder Frankreich zwischen **2,50 € und 4,50 €**, bei uns 2024 bei **1,40 € und 2,40 €**.

Nehmen wir die goldene Mitte: **1,90 € / Kugel**



WAREN-EINKAUF

- 23%

MWST.

- 7%

PERSONAL-KOSTEN

- 30%

MIETE, WERBUNG, INSTANDHALTUNG ETC.

- 30%

GEWINN/
KUGEL

0,19€

Candy Poesie



Tischlein deck dich!
www.hkliving.com

Es werde Licht
www.hay.dk



Frisches Gelb, strahlendes Blau, Türkis und zartes Zuckerwatten-Rosa. Dieser Sommer wird sweet like a CANDY BAR! Mit unseren ausgesuchten Pieces zauberst du ganz fix Fröhlichkeit und Urlaubsstimmung auf jede Außenterrasse und jeden Tisch.

Es sind die kleinen Dinge, die zählen!
www.lecreuset.com



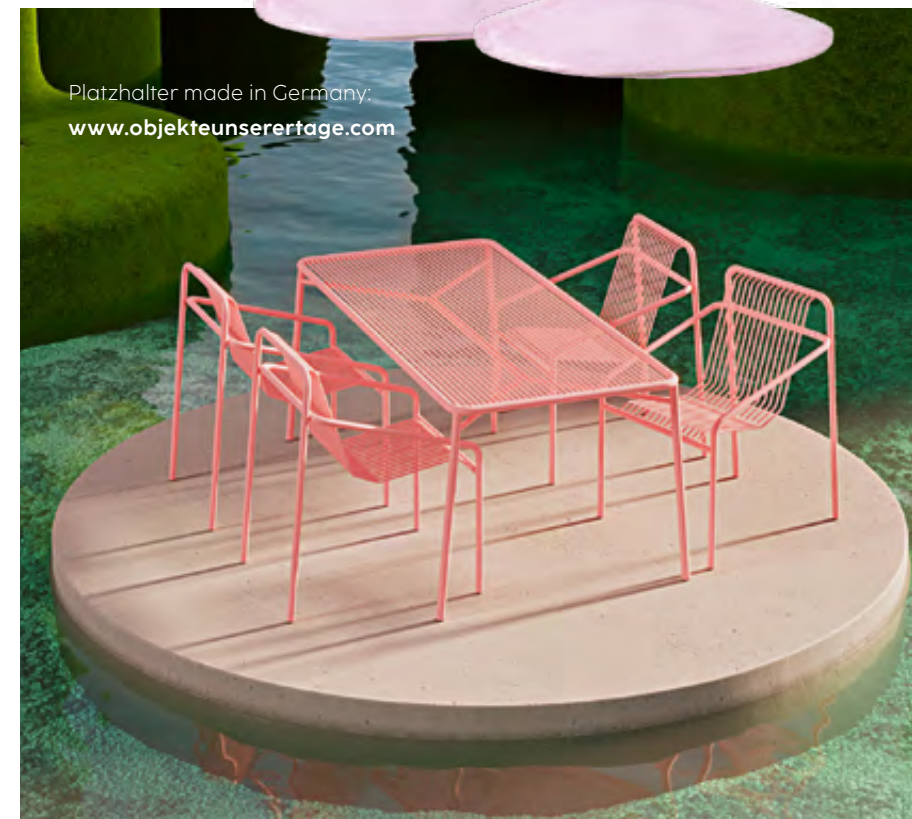
Zeitlos und extrem wetterfest.
Macht in- wie outdoor eine tolle Figur.
www.kavehome.com

Pretty in Pink: Sitzsack von
www.fatboy.com



Bunte Gläser von
www.hay.dk

Platzhalter made in Germany:
www.objekteunserertage.com





Y FOREVER G N U N Z U N G

Ist es die Handvoll Nüsse? Oder doch die Treppen? Das Weglassen von tierischen Produkten, Fasten oder gar die sozialen Interaktionen? Wir reden im Kontext der Ernährung immer mehr über Selbstoptimierung, Gesundheit und ein langes Leben. Doch wie werden wir denn 100 Jahre alt? Welche Chancen hat dieser Wunsch für Gastronomie und Hotellerie?

HEALTH NEXT LEVEL

Der **Megatrend Gesundheit** beschäftigt nicht nur die Wissenschaft, sondern auch Handel und Gastronomie. Ist der Verbraucher zunehmend darauf bedacht, sein Leben zu optimieren und wächst sein Gesundheitswissen durch Social Media und Streaming-Dokus, so wächst auch der Druck auf die Foodindustrie. Wie? Beim Essen geht es nicht nur um hemmungsloses, gedankenloses Schlemmen, sondern um Optimierung durch Nahrung. Bei uns allen stechen Adjektive wie „fitter, schlanker, gesund, leistungsfähiger, ohne Zusatzstoffe“ auf Verpackungen direkt ins Auge. Die Foodindustrie ist am Zug, immer wieder neue gesündere Produkte auf den Markt zu bringen. Health Next Level bedeutet nun außerdem: Gesundheit ist ein **Zusammenspiel von Körper, Geist und Seele**.

WAS ZIEHT?

Schauen wir genauer auf die Säule Ernährung bei diesem Megatrend. **Gesundes Streetfood wie Ayurveda-Märkte, Hofläden und ihre Automatenlösungen** wie z. B. der Regiomat und **hippe Markthallen** wie die Markthalle Neun in Berlin boomen. Plant-based-Alternativen, Food-Innovationen mit dem Zusatz free from, Transparenz oder Superfoods sind absolut angesagt. Der Markt für **Healthy Hedonism** ist groß, also wartet nicht darauf, dass etwas passiert, sondern spielt mit. Schaut auf die Speisekarte, überlegt zusätzliche Anreize. Was fehlt euren Gästen? Was wünscht ihr euch selbst? Verbraucher legen Wert auf Qualität, Inhaltsstoffe, Saisonalität und Regionalität. Also nutzt dies.

EIN TREND, DER GLÜCKLICH MACHT

Mit viel Liebe und Hingabe werden gesunde Tellergeschichten geschrieben und Hotelkonzepte mit Ayurveda, Massagen, ausgewogenem Essen und Auszeiten entwickelt, denn die **Bereitschaft**, für kleine genussvolle Momente **Geld auszugeben, und die Hoffnung auf ein langes Leben sind gestiegen**. Der gemeine Verbraucher gibt gezielter sein Geld aus. Seid ein Teil dessen.

WAS IST JETZT MIT DEN NÜSSEN?

Eine Handvoll Nüsse am Tag ist gut für das Herz-Kreislaufsystem. Ohne Frage. Gemüse, Beeren und weniger hochverarbeitete Lebensmittel lassen Pfunde purzeln, eine nährstoffreiche Ernährung stärkt das Immunsystem und die Chance 100 zu werden steigt. Kleine Sporteinheiten sind ebenfalls gesund für Körper und Geist. Hinzu kommt das **Ikigai**, japanisch für Lebensfreude bzw. Lebensaufgabe – das Gefühl, gebraucht zu werden. Fehlen soziale Interaktionen und eben dieses Gefühl von Lebenszweck, bringt auch die gesündeste und sportlichste Lebensweise nichts. Wo wir auch schon wieder bei der schönsten Branche der Welt wären und sich der Kreis schließt. **Gastronomie und Hotellerie sind die Orte gegen Einsamkeit und für gesunde Impulse**.

HOW TO BE SOCIAL

BEST PRACTICE: RESTAURANT & BAR HERZOG

Genau das verrät uns in dieser Ausgabe das Team des Restaurant & Bar Herzog in München. Unser Online-Experte Timo begibt sich gerade zur passenden Sommerzeit auf einen Kurztrip nach Bayern und hat für euch jede Menge Best-Practice-Know-how für Social-Media-Nutzung im Gastronomiebereich im Gepäck.

SERVUS VOM HERZOG

Dort, wo einst Wilhelm V. von Bayern die Herzog-Max-Burg bauen ließ und seit Ende der 50er die Neue Maxburg den im Krieg zerstörten **Palast** ersetzt, ist das Herzog daheim. Edle Materialien, wiederkehrende Elemente wie Messing und historische Andenken wie Säulen und die aus schwarzem Beton gegossene Bar verbinden hier Moderne und Historie. Ein weiteres Highlight: Küchenchef **Alexander Högner**, der in diesem Jahr sogar unter den sechs Finalisten des Koch des Jahres 2024 mitkämpft.

HANDWERK, KUNST & SOCIAL MEDIA HAND IN HAND

Mit was ist der Feed auf Social Media gefüllt? Mit regelmäßigen **authentischen Geschichten rund um Food, Making-ofs, Atmosphäre und Teamspirit**. Das daraus resultierende Storytelling holt Gäste und Follower genau dort ab, wo sie sich inspirieren lassen, verbinden und mehr über jeweilige Interessen erfahren wollen. Das Herzog lässt Gäste somit immer wissen, wer hinter der Bar steht, wer für kulinarische Kreationen verantwortlich ist und welche Specials geplant sind. Es wird sogar noch einen Schritt weitergegangen und gezeigt, wie Ideen entstehen.

DER GAST WIRD ZUM EXPERTEN

Genau das ist das Beste, was passieren kann. Ist er bereits Follower, kann diese **Verbindung ihn zum Botschafter** des Restaurants machen. Erfahrungen und Erlebnisse werden direkt auf Insta & Co. geteilt oder eben klassisch von Mund zu Mund. Egal ob Gäste das Kunstwerk auf dem Teller oder ein Special wie derzeit Champagner Yoga teilen, das Herzog bleibt im Gespräch.

LOOK & FEEL MIT MISSION

Der Social Feed ist eine lebendige Galerie, die genau zeigt, was das Herzog ausmacht. Neben beeindruckenden Bildern der **Gerichte und Blicken hinter die Kulissen, Vorstellen des Teams und Events**, lädt der Feed direkt ein, vorbeizuschauen. Doch es geht weiter. Die Integration des Feeds anhand der Social Wall auf der eigenen Website lenkt Interessenten weiter zu Instagram.

LEARNINGS:

▶ ERHÖHUNG DER FOLLOWERZAHL:

Ist der Content kontinuierlich und qualitativ hochwertig, werden stetig neue Follower auf Social Media gewonnen. Diese sind alle Multiplikatoren für das Restaurant.

▶ AUFBAU VON ENGAGEMENT:

Da der Content interaktiv ist und die Community eingebunden wird, ist die Interaktionsrate hoch und der Besucher hat ein viel besseres Gästerlebnis.

▶ ERHÖHUNG DER VERWEILDAUER AUF DER WEBSITE:

Die Social Wall ist wahnsinnig attraktiv für die Verweildauer online. Besucher beschäftigen sich länger mit den Inhalten, klicken auf Speisekarten oder überlegen sich sogar, ein Event bei uns zu feiern.

▶ FEEDBACK:

Gerade per Social Media gibt es wertvolles Feedback von Gästen. So können wir sehen, was gut ankommt, was verbessert werden muss und das alles blitzschnell.



Scan dich direkt zu unserem Blog und erfahre mehr Insights, mehr Best Practice im Video von Timo & dem Herzog-Team!



**DUKE'S
CUISINE**

**GESCHMACKVOLLE
CONVENIENCE
FLEISCHPRODUKTE**

Duke's Cuisine, denn
Convenience dient dem
Koch und dem Gastronom!

1 **Zeitsparend**

2 **Hohe Qualität**

3 **100% Geschmack**



www.dukesuisine.de

WALTER GOTT
ICE FACTORY

**THE
PERFECT
ICE FOR
EVERY
DRINK!**



Entdecken Sie unser
breites Sortiment!
ice-factory.de

HENKELMANN
SEIT 1924
PROFESSIONAL

**Qualität, Geschmack
und Vielfalt bei
Wurst und Schinken
für Großverbraucher.**



Henkelmann GmbH & Co. KG
Wetterweg 2 · D-34471 Volkmarsen
www.henkelmann.de

TASKI The ULTIMATE
Cleaning Machines™

**ULTIMATIVE
REINIGUNGS-
MASCHINEN**

- Schweizer Qualität
- Hohe Produktivität
- Lange Lebensdauer



www.taski.com

**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 Produkt-
qualitäten wie Gourmet,
Großküchen, Pasta, Bio oder
Vollkorn. Mit unserer Nudel-
vielfalt in bester Qualität
bringen Sie Abwechslung in
Ihren Speiseplan und über-
raschen Ihre Gäste.

Die Zeiten mögen sich än-
dern - Jeremias-Nudeln
schmecken immer und immer
wieder anders lecker.

Jeremias
feine Nudelspezialitäten

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH
www.jeremias.com

**Besser
iss das!**

UNSER BESTSELLER
„MADE IN GERMANY“



Hähnchenfilet „Nicole“
• Frischkäse-Kräuterfüllung



Hähnchenfilet im Knuspermantel
• with real „Cornflakes“

- WIE GEWACHSEN
- KEIN FORMFLEISCH
- OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER
- FIX & FERTIG GEBRATEN
- TIEFKÜHLFRISCH

APOLLO
Geflügel

VON PROFIS, FÜR PROFIS!

Jörg M. Heimer Nachf. GmbH
Ludwig-Erhard-Straße 8 | 64653 Lorsch
info@heimergmbh.de

www.heimergmbh.de

HELLMANN'S
EST. 1913

72 STD



MAXIMALE STABILITÄT FÜR 72 STUNDEN

- Perfekte Bindung
- Säure- und hitzestabil
- Typischer Hellmann's Geschmack
- Für alle cremigen Salate

NEU



JETZT TESTEN

NEU, EINFACH UND WOW: HELLMANN'S PROFESSIONAL SALATMAYO

Die Innovation des Sommers kommt von Hellmann's. Eine Salatmayonnaise, die in Zusammenarbeit mit Profiköchen und speziell für deren Bedürfnisse entwickelt wurde. Das wohl herausragendste Merkmal der Hellmann's Professional Salatmayo ist die hohe Stabilität von 72 Stunden. Das heißt, Salate ziehen über diesen Zeitraum praktisch keine Feuchtigkeit, wässern nicht aus und behalten so ihre cremige Konsistenz. Das Salat-Angebot kann längerfristig geplant und je nach Bedarf, auch bei schwankendem Gästeaufkommen, immer frisch serviert werden. Für jeden Gastronom, der effizient arbeiten muss, ist das ein ganz klarer Vorteil. Darüber hinaus bietet Hellmann's Professional Salatmayo weitere wichtige Eigenschaften, die sie zur perfekten Basis von eigenen Saucen und Dips macht, ob kalt oder heiß, selbst Marinaden sind kein Problem:



Säure- und scherstabil auch unter Hochtouren



Langanhaltende Bindung und fein-cremige Textur



Sehr hitzestabil für Grill, Ofen und Pfanne



NEU INTERPRETIERT. INTERNATIONALE REZEPTE, DIE ALLE VORTEILE AUF DEN PUNKT BRINGEN:



Mexikanischer Kartoffelsalat mit Jalapenos und Mais

Gerade im Sommer zur Grillsaison spielt Hellmann's Professional Salatmayo das ganze Potenzial aus. Sie ist nicht nur hervorragend für cremige Salate, wie Coleslaw oder mexikanischen Kartoffelsalat geeignet, auch Burritos, Chicken Wings oder bestrichene und in der Pfanne getoastete Burger Buns sind dank der Hitzestabilität problemlos möglich.



Gochujang Chicken Wings mit 2 Dipping Saucen

Alles mit dem weltweit beliebten, typischen Hellmann's Geschmack. Hergestellt mit Eiern aus Freilandhaltung, nachhaltig angebauten Ölen und ohne Farbstoffe sowie glutenhaltige oder laktosehaltige Zutaten erfüllt sie dieselben hohen Qualitätsansprüche wie jedes Hellmann's Produkt. Die ideale Wahl für professionelle Küchen, die erstklassige Zutaten für ihre Gerichte suchen. Einfach mal selbst ausprobieren.

HELLMANN'S – ENTDECKE WAS MÖGLICH IST:



40

GAUMENFREUDEN

Rote Garnele by Thomas Kellermann

42

HALTUNGSSACHE

Da haben wir den Salat!

44

**SCHMORDES
KÜCHENQUICKIE**

Ohne Soß' nix los!

46

BATTLE

Was du heute kannst entkorken ...

48

SIGNATURE DISH

Female Chef of the year:
Alina Meissner Bebrout

50

NEXT CHEFS

Final Countdown

52

IMPRESSUM

Wer zu wem?

KITCHEN STORIES

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

GARNELE

mit Aubergine, Mango
und Passionsfrucht

GENUSSMOMENTE
Thomas Kellermann |
Matthaes Verlag



THOMAS KELLERMANN

Zu Recht zeichnen Kellermann und sein Team dieses Jahr erneut zwei Michelin-Sterne aus. In seinem Gourmetrestaurant Dichter an den Egerner Höfen wird mit Klassik und Moderne, Heimat und feinsten Geschmacksnuancen hervorragend balanciert. Thomas' wohl wichtigster Lehrmeister: Hans Haas des Münchener Tantris, zu dem er bis heute eine innige Freundschaft pflegt.

„Die Wahrheit, so sagt man im Fußball, liegt auf dem Platz. Für uns Köche liegt sie jedoch nicht in der Küche, sondern auf dem Teller.“

Bekannt wurde der Sternekoch vor allem durch seine Gemüseküche. Ja, Gemüse! Er liebt es schon lange, alltägliche Viktualien in Szene zu setzen. Sein Buch GENUSSMOMENTE zieht gewissermaßen Bilanz. Denn Kellermann ist dort angekommen, wo er schon immer hinwollte. Regionale Zutaten und wunderbare Gäste, denen er nun Rezepte mit an die Hand gibt.



Sommer zum
Nachkochen



Da haben wir den **SALAT**



Im Zeitalter von Bowls und Avocado-Stullen hat der Salat seinen Platz im Rampenlicht an ausgefallene Superfoods abgegeben. Aber bitte nicht so schnell! Das Unternehmen KELTENHOF hat es mit Qualität, Innovationen, Nachhaltigkeit und einem charmannten Marketing geschafft, altbekannte und auch neu gezüchtete Greens wieder zum Star der Tellershow zu machen.

WILLKOMMEN IM GRÜNEN WUNDERLAND

Fast wie eine grüne Oase in der Wüste erhebt sich der Filderstädter Gemüsebaubetrieb KELTENHOF bei Stuttgart. Hier wird eine Vielzahl an Wildkräutern, bunten Salaten, duftenden Blüten, Micro Leafs und ungewöhnlichem Gemüse liebevoll kultiviert. Der kreative Kopf hinter diesem grünen, innovativen Paradies? **Gerhard Daumüller**, der visionäre Gärtnermeister und leidenschaftliche Landwirt. Nach einer soliden Ausbildung zum Landwirt und Gärtner plus einigen Jahren in der Praxis, übernahm er 1992 das familiäre Unternehmen. Doch wie kam es zu dem Namen Keltenhof? Im Jahr 1996 stießen Bauarbeiter bei den Erdarbeiten für eine neue Halle auf ein erstaunlich gut erhaltenes Kelten-Skelett. Dieser historische Fund wurde somit zum Namenspatron des Unternehmens.

ZWISCHEN REVOLUTION UND KUNST

Es gibt viele Hersteller von Greens auf dem Markt, doch der KELTENHOF sticht durch mehrere Faktoren heraus: 1. Vielfalt, Innovation und Qualität, 2. Frische und Regionalität, 3. Nachhaltigkeit. Während die Masse sich eher auf gängige Salatsorten beschränkt, bietet der KELTENHOF eine beeindruckende Auswahl an seltenen und exotischen Produkten. Im Jahre 2000 baute er als **erstes deutsches Unternehmen** überhaupt die Salatinnovation **Baby Leaf** an und begeisterte so die Spitzengastronomie. **2005 folgten Micro Leafs**, 2006 die Rarität roter Feldsalat und feiner gelber Frisée, und so geht es stetig mit Innovationen weiter. Der Forschergeist wird hier absolut ausgelebt. Der größte Teil der Greens wird aufwendig von Hand geerntet. Nur wenn dies ohne Qualitätsverlust möglich ist, werden Maschinen eingesetzt.

KONSEQUENT NACHHALTIG

Das schreibt sich das Unternehmen auf die Brust, denn Anbau und Ernte gehen hier nachhaltig Hand in Hand. Ob es um **umweltbewusste Düngung** mit Pflanzenextrakten, Gesteinsmehlen sowie effektiven Mikroorganismen oder um den Einsatz von vorbeugenden biologischen oder biotechnischen Maßnahmen geht. Auch die **Wärmerückgewinnung** aus den Kühlräumen und **Solaranlagen** auf mehr als 3.000 m² Dachfläche ermöglicht ein nachhaltiges Energiemanagement. Das Waschwasser aus der Produktion fließt filtriert in einen eigens angelegten **Teich** und dient der Bewässerung der Felder. Hecken und **Blühstreifen** bieten Insekten, Vögeln und kleinen Säugetieren notwendige Lebensräume. Bei der **Verpackung** geht es ebenso nachhaltig weiter: PET wird auf ein Minimum reduziert.



Gerhard Daumüller, Inhaber Keltenhof

KELTENHOF-LIEBE

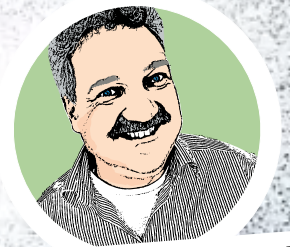
Die Qualität und die Hingabe zu grünen, knackigen Neuheiten haben die Aufmerksamkeit vieler **Sternköche** rund um den Globus auf sich gezogen. Köche wie Harald Wohlfahrt, Juan Amador, Tim Raue, Pierre Gagnaire, Elena Arzak oder Massimo Bottura schwören auf die KELTENHOF-Greens. Wer jetzt so richtig Bock auf Salat bekommen hat, der kann sich gern auf www.keltenhof.com oder direkt im **Schmackomat** von KELTENHOF inspirieren lassen.



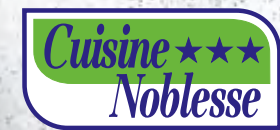
OHNE SOSS' NIX LOS!

**CUISINE NOBLESSE
SAUCE HOLLANDAISE
KÜST MASTER
CHEF EDITION.**

Du suchst den ultimativen Extra-Kick für deine Grillgerichte? Geht ganz simpel! Unsere drei Sommer-Saucen-Abwandlungen der **CUISINE NOBLESSE Sauce Hollandaise** in Kombi mit unserer **MASTER CHEF EDITION Rind, Garnele und Lamm** sorgen für jede Menge lovely Genussmomente. Liebe geht eben durch den Magen. Probier's aus!



**SCHMORDE
IN LOVE**



MASTER CHEF
+ EDITION =

HELLO ROYALS

Feuer frei für unsere Sauce Béarnaise auf Hollandaise-Estragon-Basis. Göttlich zu saftigem Entrecôte.



RED FLIRT

Bei der Sauce Choron trifft Sauce Hollandaise auf fruchtiges Tomatenaroma. Perfekt zu Riesengarnelen vom Grill.



CHEZ MAMIE

Die minzig-frische Sauce Paloise ist der Klassiker der französischen Küche. Unschlagbar gut zu gegrillter Lammkrone.



VOM
SAUCEN-
FIEBER
GEPACKT?



WAS DU HEUTE KANNST ENTKORKEN ...



Inhaber und Sommelier
im Koer Hamburg
@josh.stagra
www.koer-hamburg.de

Die menschliche Weinwelt ist so komplex und unübersichtlich. Die perfekte Einführung bietet **ein saftiger Riesling von der Mittelmosel** – animierend, fruchtig und vom mineralischen Schieferboden der einzigartigen Steillagen. Welcome to Germany and to the queen of our grape varieties.

Eine kalte Flasche **Schaumwein aus der Champagne** würde ich auf jeden Fall den Gästen am Tisch servieren, wenn ich mitbekomme, dass das Date mies läuft. Brioche und Bubbles retten alles.

Folgender Mythos ist einfach überholt: Guter Wein muss nicht immer trocken sein. Mosel Kabinett am frühen Nachmittag im Sommer auf der Terrasse ist einfach ein Genuss.

Berühmte Weine und berühmte Persönlichkeiten haben viel gemeinsam. Man bildet sich eine Meinung aufgrund von **äußerlicher Wahrnehmung** und gesellschaftlicher Anerkennung. Wenn die Flasche Dom Pérignon im Club cool aussieht, ist es der Wein sicherlich auch. Strahlt **George Clooney** bei jedem Interview Eleganz und Ruhe aus, ist er als Mensch bestimmt auch so.

VS.



Chef-Sommelier
in der HYGGE Brasserie & Bar
@lennartwenk
www.hygge-hamburg.de

WELCHEN WEIN WÜRDST DU EINEM ALIEN ZUR BEGRÜSSUNG SERVIEREN?

Um die erste Begegnung so angenehm wie möglich zu machen, würde ich ihm einen **LBV-Port im schwarzen Glas** servieren. In der Hoffnung, dass er damit was anfangen kann und es ihm natürlich so gut schmeckt, dass er zum Weinliebhaber wird.

WELCHER WEIN RETTET DAS SCHLIHMSTE DATE?

Wenn ich sehe, dass ein Date bei Gästen echt nicht gut läuft, empfehle ich gern mal einen **guten Champagner** zum Auflockern.

GIBT ES EINEN WEIN-MYTHOS, DEN DU AUFKLÄREN MÖCHTEST?

Oh ja, wenn ein Gast Eiswürfel im Glas verlangt, geht das für mich gar nicht. Trink einfach schneller oder bestell guten Wein!

WENN DU EINEN WEIN NACH EINER BERÜHMTEN PERSÖNLICHKEIT BENENNEN KÖNNTEST, WELCHE WÄRE DIES UND WARUM?

Der Vorliebe für Frankreich in Sachen Wein & Genuss wegen, nehme ich den großen französischen Schauspieler **Louis de Funès**. Der Wein: 1953er Château Léoville Las Cases. Weil er ihn wie im Film „**Brust oder Keule**“ (1976) blind erraten hat. „Nein! Doch! Ohh!“

Female Chef of the year

Mit gerade mal 17 Jahren hat sie schon den Kochlöffel geschwungen und entschieden, die Küchenwelt zu erobern. Nicht in irgendeiner Pommesbude, nein, in der Sterneküche! Und wer stand ihr zur Seite? Niemand Geringeres als Sven Elverfeld, eine echte Küchenlegende!

Nach einer wilden Zeit in einer Berg- hütte in Tirol und einem Abstecher nach Mallorca, entschied sie sich mit zarten 23 Jahren für die Selbstständigkeit. 2014 war es dann so weit: Sie eröffnete die wohl kleinste Sterneküche Deutschlands. Das Bi:braud in Ulm. Und wen wundert's? 2023 gab's den „Young Chef Award“ vom Guide Michelin, einen Stern obendrauf plus die Brasserie Edda. Young and successful – so geht's, Leute!

Beginnen wir doch direkt mit unserem Thema der Ausgabe. Wie definierst du Urlaub?

Urlaub bedeutet für mich Abstand vom Alltag und Essen gehen oder auch Ruhe, um wieder kreativ sein zu können.

Drei Worte, die dich beschreiben?

Ich würde sagen: kreativ, spontan und durchsetzungsfähig.

Gibt es ein traditionell deutsches Gericht, das du einfach nicht herunterbekommst?

Ganz klar Wackelpudding. Es tut mir leid, aber geht bei mir überhaupt nicht.

Wenn Geschmack eine Party wäre, welche Gerichte ständen bei dir auf der Gästeliste und welche hätten Hausverbot?

Auf der Gästeliste natürlich Ceviche. Wer bei mir keinen Zutritt bekommen würde? XXL-Gerichte aller Art haben Hausverbot.

Wie gehst du damit um, wenn dich ein Gast nach Ketchup fragt?

Wenn es für Pommes ist, bin ich ganz auf seiner Seite :-)



Alina Meissner Bebrout



LUST AUF SOMMERLEICHTES TATAR? SCAN DICH ZUM REZEPT VON ALINA!

Signature dish
Tatar vom Büffel
mit Chilimayo, Wachtelei und altdeutschem Bauernbrot

FINAL COUNTDOWN



Es ist so weit. Das Finale Deutschlands bester Next Chefs steht in den Startlöchern und INTERGAST ist als Sponsor und auch mit der beliebten Live-Cooking-Station samt Schmorde mit von der Partie. Aber Achtung: Wer zuerst kommt, ist zuerst. Am 21. Oktober 2024 gehen die besten Sechs in den nervenzerreißenden Wettbewerb um den begehrten Titel im Kameha Grand Hotel Bonn.

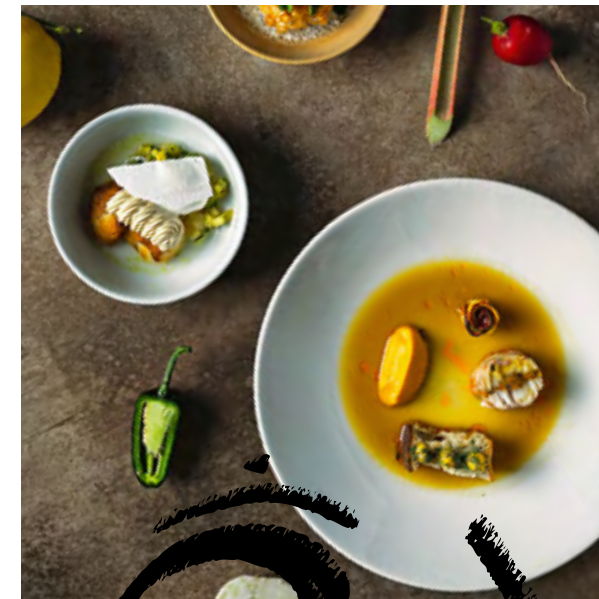
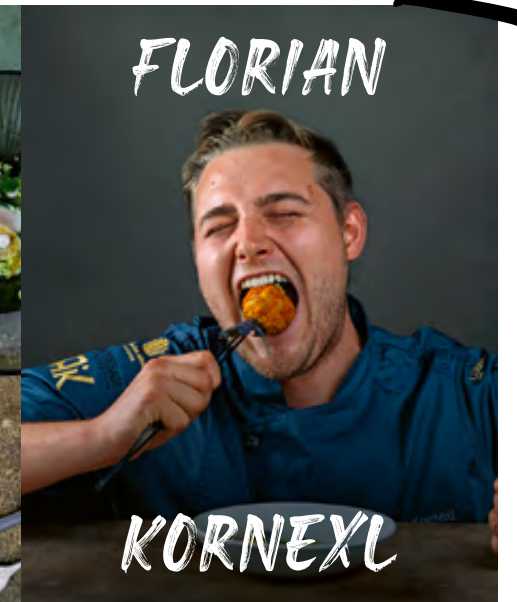
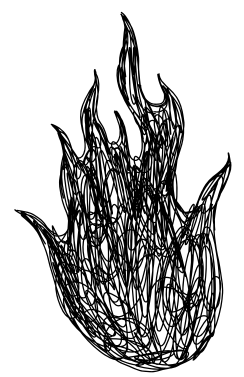
Als wäre es nicht schon schweißtreibend genug, unter Zeitdruck und vor Publikum sein Können auf einem unvergesslichen Teller zu präsentieren. Nein, die Finalisten müssen nicht nur abliefern, sie müssen all ihr Können und ihre Leidenschaft für das Kochen einer Jury aus renommierten Gastro-Experten und Gourmet-Kritikern beweisen. Im Vorfinale am 5.5.2024 haben sich die besten Sechs vor einmaliger Stadionatmosphäre durchgesetzt. In der Münchener Allianz Arena, besser in deren VIP-Bereich, durften sie schon einmal Champions-League-Luft schnuppern.

VOR DEM FINALE GIBT'S WAS EPISCHES!

Was? **Die Epicurean Night.** Am Vorabend des Finales von Koch des Jahres, wird in einer spektakulären Küchenparty im Kameha Grand Bonn der Newcomer des Jahres gewählt. Die Assistenten der Finalisten treten in einem **kulinarischen Showdown** an und präsentieren ihre Signature Dishes. In sechs unterschiedlichen Gängen treten sie an und einer kann sich eine **Wildcard für das Halbfinale 2025** sichern.

LASST UNS MITFIEBERN!

Wer wird die Trophäe Koch des Jahres 2024 mit nach Hause nehmen? Wer wird sich gegen seine fünf Mitbewerber durchsetzen und der Jury mit unerwarteten Geschmackskombinationen und kulinarischen Höhepunkten den Kopf verdrehen? Wir sind live vor Ort und fiebern, feiern, kochen und kosten mit. Sehen wir uns?

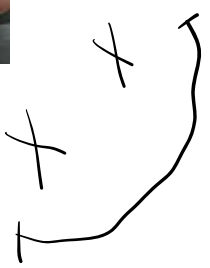


SAVE THE DATE:
20. & 21.10.2024,
Kameha Grand Bonn

**ALLE INFOS
GIBT'S HIER:**
www.kochdesjahres.de

**HOL DIR JETZT
DEIN TICKET MIT
25% RABATT**

INTERGAST25





MOIN FRANZBRÖTCHEN,
OLÁ PASTEL DE NATA!

Genuss von
Hamburg bis
Lissabon



Hergestellt
in Portugal!



BELIEBT

Starke Impulsprodukte für
mehr Sortimentsvielfalt
in Ihrem Snackangebot



TRENDY

Authentische Produkte
in handwerklicher Optik



NATÜRLICH

Bewährte Goldfrost-Qua-
lität mit hochwertigen
Clean-Label-Rezepturen



GELINGSICHER

Flexibel und einfach in
der Handhabung

www.goldfrost.de

BAKER & BAKER

dedicated to delight



Nr. 1*
PASTA PARTNER
IN DEUTSCHLAND

*Pasta
& Fina*

Erlebe jetzt den
exklusiven Genuss
in vertrauter
Spitzenqualität



Appetit bekommen?
Scan mich jetzt!



www.foodservice.hilcona.com

*Geomarketing Deutschland YTD TK Profi PASTA nach lt. Art.



**HIGHLIGHT AUF
DEM GRILL!**



**Jackfruit-
Bratwurst**

- perfekter Biss
- ohne Soja
- vielseitig & schnell in
der Zubereitung



OHNE:

- ✓ deklarationspflichtige
Zusatzstoffe auf Speisekarten**
- ✓ künstliche Farb- und
Konservierungsstoffe**
- ✓ Hefeextrakt

vegeta.de



**https://www.vegeta.de/produktigenschaften **gemäß Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung



ALB-GOLD

Heimat von Spätzle und Nudeln



**DAS BESTE
REZEPT IST
HEIMAT.**

ERHÄLTlich
IM 2,5 KG UND
1 KG GROSS-
GEBINDE



ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Klaus-Freidler-Straße 1
72818 Trochtelfingen
www.alb-gold.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
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, Alamy, Shutterstock, Stocksy, Unsplash,
AdobeStock, iStock, Midjourney, Robert Dahl,
Alexander Wussow, Thomas Kosikowski / Salt & Silver,
Dr. Marcel Klinge, Vanozza, Boutiquedrinks, Djoon,
HKliving, Hay, Objektunserertage, fatboy, Trendxpress/
Le Creuset, Herzog Muc, Thomas Kellermann/©
Matthaes/Kirchgasser Photography, Keltenhof, Alina
Meissner Bebrout, KDJ/Melanie Bauer, Sascha Perrone
KDJ/Christian Poschner, Yannick Noak, Wedl Handels
GmbH, Mano im Engelhof, Raro im Mühlenhof, The dry
gin & beefclub, Teko/Daniel Teisakowski, KDJ/Marisa
Luft, Goldies

DRUCK

Braun & Sohn Druckerei GmbH & Co. KG
Am Kreuzstein 85
63774 Maintal

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

**IHRE NÄCHSTE CHEF TASTE ERSCHEINT
IM OKTOBER 2024.**

56

KÜCHENROMANZE

Speed Dating mit Yannick Noack

58

LET'S CELEBRATE

120 Jahre Wedl

60

VIER GEWINNT

Pack den Hunger ein...

62

TASTE BUDDYS

Best bad food in town

64

BETTGEFLÜSTER

News & Trends

SUPPURT 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.



SPEED DATING

Yannick Noack

Jüngster Zwei-Sterne-Koch Deutschlands

Mit fünf Jahren lagen Herd und Backofen auf dem Geschenkeshelf. Mit sechs Jahren folgte die Kochjacke und mit sieben ein gemeinsamer Kochkurs mit Omi bei Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach. Von Kindesbeinen an war klar, wohin die Reise geht. Das Ziel war nicht der Beruf des Kochs, sondern des Sternekochs.

ERZÄHL UNS ÜBER DEINE ERSTEN SCHRITTE IN DER WELT DER KÜCHE!

Als Kind hatte ich das große Glück, in einer kulinarikaffinen Familie groß zu werden. Meine Oma war eine unglaublich gute Köchin – oder sagen wir, sie ist es noch immer.

DEIN ERSTES HIGHLIGHT?

Irgendwann gingen wir zu Dieter Müller ins Schloss Lerbach. Ich durfte wie die Großen mitessen. Keine Kinderkarte. Es folgte daraufhin der Kochkurs mit Oma bei ihm.

WIE GING ES WEITER?

Fachabi und einige Praktika in Fulda. Glücklicherweise bin ich im Drei-Sterne-Gourmetrestaurant des Schlosshotels Lerbach.

WER HAT DICH GEPRÄGT?

Einen Großteil meiner Ausbildung durfte ich unter Nils Henkel verbringen. Stationen bei Joachim Wissler, Klaus Erfort, Christian Eckhardt und Christian Bau folgten.

WORAUF BIST DU STOLZ?

2023 wurde ich zum jüngsten Zwei-Sterne-Koch Deutschlands gekürt und konnte 2024 erneut zwei Sterne der Küche des Pors in Andernach sichern.

DEINE HOBBYS?

Ich treibe sehr gerne Sport als Ausgleich zum Alltag. Rennrad und Fitnessstudio sind gut, um den Kopf frei zu bekommen. Außerdem gibt es drei Sachen, die ich liebe: Autos, Mode und Kochen.

KÖNNTEST DU IN DER ZEIT REISEN, WELCHE ÄRA WÄRE DEINE?

Gute Frage. Würde ich glaube schon gern. Ende der 80er, Anfang der 90er wäre interessant, Eckard Witzigmann in seinen Höchstzeiten zu sehen oder Bocuse in den 70ern.

WAS LÄSST DICH GESCHMACKLICH IN DEINE KINDHEIT TRÄUMEN?

Ich liebe einfache Sachen. Die Reibekuchen meiner Oma sind einfach Weltklasse. Das ist wie nach Hause kommen.

WAS WÜRDDEST DU GERNE ERFINDEN?

Ich bin ein großer Fan von Samen, Saaten und Nüssen. Das Coole wäre, wenn man aus einer Nuss und einer Saat etwas ganz Neues herauskristallisieren könnte.

BIST DU EIN FREUND VON TEXTUREN?

Absolut. Mir ist wichtig, dass im Mund etwas passiert. Ich hasse Gerichte, bei denen der erste Löffel wie der letzte schmeckt. Eine ganz klassische Bolognese oder Carbonara ist daher mein Worst Case.

EIN GERICHT, DAS DU ABSOLUT NICHT HERUNTERBEKOMMST ...

Ich versuche, alles zu probieren, bin aber kein Fan von Austern.

WENN DU EINE ZUTAT WÄRST, WAS WÄRST DU?

Man könnte sagen, ich schmecke wie eine Tomate. Eine angenehme, gut verteilbare Säure, gewisse Süße, Umami und Power. Sie kann überall hin verpflanzt werden und es gibt unheimlich viele Ableger.



GING DIR DAS ZU SCHNELL? DIE AUSFÜHRLICHEN ANTWORTEN VON YANNICK GIBT'S HIER.



120 Jahre Wedl

Einst gründete Leopold Wedl I. sein erstes Kolonialwarengeschäft in einer der schönsten mittelalterlich geprägten Städte Tirols: Hall. Was er damals noch nicht ahnen konnte: 120 Jahre später wird aus dem kleinen Geschäft einer der größten privaten Lebensmittelhändler Österreichs.

TRADITION VERBINDET

650 Millionen Euro Jahresumsatz im Jahr 2023 und über 1.440 Mitarbeiter im In- und Ausland sind beeindruckende Zahlen, doch noch imposanter ist der Werdegang der Familie Wedl mit ihren kontinuierlichen Ideen und Strategien, den Foodmarkt in Österreich und dem Rest der Welt zu prägen. Bereits **Mitte der 1920er** begann Leopold Wedl II. mit der Großhandels-tätigkeit. 1965 übernahm der damals 25 Jahre junge Leopold III. gemeinsam mit Wilhelm Hofmann Sen. sowie Josef und Anna Wedl die Führung des noch kleinen Unternehmens. Zwei Jahre später wurde der bis heute gültige Firmensitz in **Mils** gebaut. Es folgten Markeninnovationen für die Gastronomie, erste Abholmärkte und **schon 1985 setzte man auf mobile Datenerfassungs- und Bestellsysteme.**

KURZ ZEIT FÜR EINEN KAFFEE?

Leidenschaft gilt es nachzugehen, und so wurde der Bereich Kaffee seit den 1990ern ausgebaut. In Mils und Belluno, den beiden Rösterei-Standorten, kommen die exklusivsten Rohkaffeessorten von überall zusammen. Geheime Rezepturen italienischer Tradition bringen hier die **beliebten** Kaffeelinien **TESTA ROSSA caffè** und **Bristol caffè** hervor. Neben typisch italienischen Sorten sorgen auch Kaffeelinien wie **Wedl Kaffee**

und **Walzer Traum** für große Beliebtheit, denn sie sind eine Liebeserklärung an Österreichs Kaffeekultur. Und wo trinkt man am besten diese edlen Mischungen? In einer der weltweiten, lizenzierten **TESTA ROSSA caffèbars** oder in einer ruhigen Ecke im Hotel, im Restaurant oder beim Lieblingsbäcker.

ZUKUNFT BEGEISTERT

Schauen wir auf das Jetzt und die Zukunft bei Wedl, kann man nicht nur Umsatzwachstum, sondern viele fortschrittliche Entwicklungen verzeichnen. Die Verschiebung hin zur **Zustellung** statt Abholung ist sogar auf **knapp 74 Prozent gewachsen**. Hierfür werden Logistikprozesse optimiert und es wird verstärkt in Digitalisierung, erneuerbare Energien, Nachhaltigkeit und die Förderung von Regionalität und sozialem Engagement investiert. Ob Wärmerückgewinnung, Photovoltaik-Anlagen oder modernste Lkw-Flotte, es passiert viel.

Mit wem gestaltet sich dieses bessere Morgen am besten? Mit glücklichen Mitarbeitern, Kunden auf Augenhöhe, Handschlagqualität bei Geschäftspartnern und Gesellschaftern. Als Mitglied der **INTERCAST** stehen seit 2019 die Geschäftsführer Lorenz Wedl, Sohn von KomMR Leopold Wedl, und Klaus Mantl gemeinsam an der Spitze der traditionsreichen Wedl Handels-GmbH.



KomMR Leopold Wedl und Lorenz Wedl



Pack den Hunger ein...

... wir gehen auf (Geschmacks-)Safari! Wir nehmen dich mit auf eine Reise voller Grün, Gin, Entschleunigung und südamerikanischem Charme quer durch Deutschland.



Mano im Engelhof

Wenn unfassbar viel Herzblut, die richtige Dosis Liebe zu **unaufgeregt gutem Essen** und Fingerspitzengefühl für pure Gemütlichkeit aufeinandertreffen, dann sitzt du mitten im kleinen Innenhof des Mano im Engelhof. **Magische Entschleunigung** ist das Credo. Diana und Romano haben sich genau hier ihren langen Traum vom eigenen Restaurant, in dem Menschen zusammenkommen und schöne Erinnerungen geboren werden, erfüllt. Serviert werden **regionale Zutaten** wie z. B. Burrata von der Offenbacher Käsefabrik L'Abbate oder Eiskreationen von Mamma Lucia. Die Speisekarte wechselt alle 4–6 Wochen. Das Großartige am Mano: Es gibt Sharing-Menüs, die einen genüsslich in den 7. Himmel heben.

📍 Leinwegergasse 4–6 / Frankfurt
 @mano_im_engelhof
 www.manoimengelhof.de

Raro im Mühlenhof

Was haben der Unternehmer Manfred Lautenschläger und der 31-jährige Gourmetkoch und einstige Biologiestudent Dustin Dankelmann gemeinsam? Ein **Farm-to-table-Restaurant**, das es so noch nie gab. Für diese Idee wurde Dustin als „Tourismusheld Gastronomie 2022“ ausgezeichnet. Was im **eigenen Garten** herangezogen wird, gibt es in keinem Supermarkt zu kaufen. Ob Yubari-Melone, französische Walderdbeeren oder Fleisch und Fisch geliefert von befreundeten, nachhaltig arbeitenden Produzenten; die Menüs werden eine virtuose Reise für den Gaumen. Dustin hat übrigens Top-Stationen wie Juan Amador, Joachim Wissler oder Klaus Erfort vorzuweisen und wurde auf Anhieb 2020 zu Deutschlands Entdeckung des Jahres im Gault-Millau ausgezeichnet.

📍 Talstraße 188 / Schriesheim
 @raro_restaurant
 www.restaurant-raro.de



Teko

Intime 30 Plätze und ein **Fine-Dining-Ambiente**, das an gehobene südamerikanische Küche und somit an die deutsch-bolivianischen Wurzeln des Besitzers erinnert. Hier schafft **Hans Lange Rodriguez** wahre Kunst auf dem Teller. Seit Oktober 2023 lebt er seinen Traum des eigenen Restaurants. Vorher hat er bereits bei Nelson Müller oder „Am Kamin“ in Mülheim gekocht und zwei Hauben im Gault-Millau verdient. Sein Stil: beide Kulturen modern und mit einem hohen Maß an Kreativität und Geschmackserlebnissen interpretieren. **Geheimtipp:** Hans ist zusätzlich **Kaffee-Sommelier** und brüht am Tisch selbst frischen Kaffee zum Abschluss an ein mehrgängiges Dinner auf.

📍 Wegenerstraße 3 / Essen
 @teko_by_langerodriguez
 www.teko-by-langerodriguez.de

The dry gin & beef club

Als ob Berlin nicht schon aufregend genug wäre! Jetzt ist Berlin um ein einzigartiges Restaurant am Tacheles im Herzen der Stadt reicher. Spezialisiert ist man hier auf Reisen durch alle Aromen und Botanicals; eben exzellente **Gin-Kreationen**. Für den knurrenden Magen gibt es erlesenes **Dry Aged Beef**, Hot Beef Tea, Beetroot Carpaccio oder jeden Donnerstag die **Burger Lobster Night**. Unser Gastwirt und Trendsetter Michael Wilhelmer schafft mit seinem Konzept und seinem Fleisch aus nachhaltiger Zucht am Bodensee sowie einem Design, das genauso gut nach L.A. oder New York passen könnte, ein kulinarisches Meisterwerk. 2022 wurde er nicht umsonst zum Gastronom des Jahres ausgezeichnet. Worauf wartest du noch?

📍 Oranienburger Str. 60 / Berlin
 @thedryginandbeefclub
 www.ginandbeef-club.de



Goldies

4 x in Berlin,
1 x in Frankfurt a. M.



**BURGER
MADIE!**



Vladi Gachyn und Kajo Hiesl



Best bad food in town

Macht euch bereit für den ultimativen Hype-Check rund um den Smashburger-Kult. Schluss mit den Zeiten von gestapelten Burgern, die mit ihren überdimensionalen Extras eher eine Kieferverrenkung verursachen. Vladi von den Goldies selbst lüftet für uns das Geheimnis.

Erzähl mal, wie man vom Aqua * in Wolfsburg zu Fast Food kommt.**

Wir wollten uns beide schon immer selbstständig machen und die ersten fancy Restaurants machten gerade in Berlin auf. Bevor wir uns also immer wieder neu erfinden müssen, haben wir uns für Fast Food entschieden. Kommt man aus der Sterneküche, kann das ein Vorteil für den Geschmack sein. Da wir aber Sterneküche samt ihren Strukturen ein wenig satthatten, war dies jetzt genau der richtige Weg. Außerdem ist Fast Food kein Trend, äußerst krisensicher und da viele einfach nur Quereinsteiger im Fast-Food-Business sind, bleibt oft der Geschmack auf der Strecke.

Ok, wie ging es weiter?

Wir haben mit den Smashburger-Fridays damals gestartet. Was war das ein Akt, diesen famous Martin's Bun aus den USA auch hier zu bekommen. Deutschland ist durch uns mittlerweile sogar der zweitgrößte Markt für die Buns nach den USA geworden. Echte Burger-Enthusiasten wissen eben, was einen Burger ausmacht.

Holt ihr euch Inspiration von anderen?

George Motz hat uns super inspiriert. Ich konnte diese Burger-Türme einfach nicht mehr sehen und einen richtig simplen Steakhouse-Burger gibt es selten. Mit unseren Smashburgern wollten wir eben genau davon wegkommen. Zurück zum Geschmack und Fleisch.

Wenn dir jemand jetzt sagt „Ich will mich selbstständig machen“, was antwortest du?

Derzeit ist sehr viel an guten Locations frei. Den Vorteil hatten wir damals nicht. Also wäre jetzt eine gute Gelegenheit für die beste Lage. Ich persönlich finde Fine-Dining-Konzepte schwieriger in der heutigen Zeit und würde eher bei Fast-Food-Ideen keinen bremsen.

Ist Digitalisierung ein großes Thema?

Wir arbeiten mit Bestell-Terminals, was vor fünf Jahren noch undenkbar war. Man spart aber genauso. Unsere komplette Küche ist durchdigitalisiert. Wir arbeiten sogar in Frankfurt ohne Papierbons und nur mit Bildschirmen in der Küche. Einige Fast-Food-Ketten testen ja sogar schon KI-Bots im Drive-in, was ich für die Zukunft total aufregend finde. In 20 Jahren braten vielleicht Roboter die Burger. Menschen werden dann aber den kreativen Part übernehmen. Auch in 10, 20 oder 30 Jahren sollen bei uns Burger serviert werden.

Überall stehen Foodies vor euren Läden mit euren Goldies-Boxen in der Hand. Bleibt das euer Konzept?

In Friedrichshain haben wir gerade ein Konzept mit Sitzplätzen ins Leben gerufen. Wir konzentrieren uns ab sofort auf mehr Sitzplätze, da wir auch nachhaltig und familienfreundlich sein wollen.

Wie seid ihr eigentlich auf den Namen Goldies gekommen?

Wir hatten selber lange nach dem richtigen Namen gesucht und dann kam einer unserer Freunde darauf, da Goldies international klingt und auch in New York sein könnte.

Gibt's Breaking News?

Wir sind gerade in Vorbereitungen eines Burger Lab im KaDeWe. Ein neues Konzept in einem der bekanntesten Kaufhäuser Deutschlands. Natürlich sind auch weitere Standorte geplant.

Zu guter Letzt: Was macht einen Mitarbeiter bei Goldies aus?

Man muss einfach Bock haben, Druck aushalten und Lust auf den Job an sich haben. Wir arbeiten z. B. mit sehr vielen Flüchtlingen, die zweimal pro Woche einen Sprachkurs besuchen. So arbeiten viele hochstudierte Menschen bei uns, die sonst keinerlei Anschluss in Deutschland in ihren Berufen finden.

**Follow
for bad taste:**



goldies_smashburger

News & Trends

ZAHLENSPIEL

421 %

Das ist der durchschnittliche Anstieg des Umsatzes innerhalb der letzten zwei Jahre mit **Foodtrucks in Stuttgart**. Andere Städte wie Essen und Dortmund folgen mit **230 %** und **158 %**. Die deutsche Foodtruck-Szene boomt. Sie generiert neue Arbeitsplätze, spart teure Mieten in Großstädten und man kann sich flexibel plus kulinarisch ausprobieren.



AGRARREVOLUTION

Klingt seltsam? Gemeint sind Farm-to-table-Hotels, die den Hotelmarkt ganz schön umgraben. Wir erklären es dir: Das Konzept geht viel weiter als das bereits bekannte **Farm-to-table** aus der Restaurantszene. Bei den Hotels zieht sich der Anspruch durch **Frühstück, Lunch und Dinner**. Entweder es wird mit Bauern aus der Nachbarschaft kooperiert, die so direkt Abnehmer haben, oder es werden eigene Gärten, Äcker und Ställe betrieben. So gibt es **Hof, Hotel und Restaurant in einem**. Die Gäste schätzen zunehmend die Natur, und gute Zutaten aus der Region und Landwirtschaft plus Tourismus rücken näher aneinander. Beste Beispiele sind das Hofgut Sachsen Wagner in der Eifel oder das Hotel Ellgass im Allgäu – Orte, die gutes Essen, regionale Vielfalt, Familienleben und Ruhe verbinden.

DAS MITTAGSFINALE

Bewegen wir uns in der Betriebsgastronomie, Hochschulgastronomie oder Schule und Kita, muss die Essensausgabe zur Mittagspause schnell gehen. Normalerweise hat der Gast **30–45 Minuten Zeit für Weg, Auswahl, Zubereitung und Nahrungsaufnahme**. Statt Kantinen mit One-Line, also einer einzigen Anstehschlange, sind Systeme wie One-Stop Flex oder One-Stop Digital eine viel zeitsparendere und reibungslosere Alternative. Hier wählt und zahlt der Gast am Counter seine Mahlzeit, zubereitet wird alles in der zentralen Küche. Bei der digitalen Variante erfolgen Bestellung und Zahlung im Vorfeld digital etwa per App und die Küche kann ein Ausgabefenster vorgeben. Keine langen Schlangen oder Wartezeiten mehr. Das Personal ist entlastet, weniger teure Showküchen-Technik ist vonnöten.

NEUER TREND SCHLAF-TOURISMUS

Du willst endlich mal wieder richtig lange und erholt schlafen? Selbst im Urlaub stehen Verabredungen und Termine auf dem Programm und der Wecker muss gestellt werden? Dann ab mit dir ins **Schlafhotel**. Dieses Konzept ist eine Stufe höher als das bereits bekannte Wellnesshotel. Ob Kissen-Menü, geführte Abendspaziergänge, Meditation, Pflege oder spezielle Tees, **Schlaf-Concierges** können dir auf individuelle Art das Einschlafen erleichtern.



URLAUBEN WIE GEDRÜCKT

3-D-Drucker sind mittlerweile nichts Neues mehr für uns. Sie halten Einzug in Medizin, Automobilindustrie usw., aber ein Hotel gab es noch nie aus dem Drucker. Reisen musst du dafür nach **Texas**. Hier entsteht bald das erste Hotel aus dem 3-D-Drucker, das den luxuriösen **Campingplatz El Cosmico** völlig neu definiert. Das Design passt sich an die Wüstenlandschaft an. Wer's möglich macht? Das dänische **Architektenbüro Bjarke Ingels Group** und das **Druckunternehmen Icon**, das darüber hinaus gemeinsam mit der NASA gerade an Wohnprojekten für Mars und Mond arbeitet.



Das Gemüse ist vorgewürzt und die meisten davon auch vorgekocht, so dass es nur kurz und einfach aufgewärmt und serviert werden muss. Es ist unglaublich einfach.

Das Gemüse von Marie Thumas strotzt nur so vor Geschmack. Wir haben unser Know-how eingebracht, damit Sie mühelos köstliches, gewürztes Gemüse servieren können. Lecker und einfach.



Das sorgfältig ausgewählte Gemüse wird zu einzigartigen, köstlich gewürzten kulinarischen Gemüsemischungen verarbeitet. Das Ergebnis? Ein Geschmackserlebnis, wie Sie es noch nie erlebt haben.

CONTACT US

Besuchen Sie unsere Website



oder schreiben Sie uns eine E-Mail info@mariethumas.eu, um weitere Informationen zu erhalten



Assisting the amazing

PRAKTISCH, LECKER, PASTÖS

Jetzt neu: Entdecke unsere pastösen Produkte

Die Herausforderungen in der Profiküche werden immer vielfältiger. Mit unserem pastösen Portfolio bestehend aus zwei Bouillons und einem Bratensaft kannst du geschmacksintensive Gerichte zaubern. Sofort löslich ersparen dir die MAGGI Professional pastösen Produkte wertvolle Vorbereitungszeit und erleichtern deinen Arbeitsalltag, da keine Kennzeichnungspflicht von Allergenen besteht.



direkt löslich



gut portionierbar



keine kennzeichnungspflichtige Allergene



intensiver Geschmack



einfache Handhabung

Weitere Infos findest du hier:



WÜRZ DICH GLÜCKLICH!



Werde zum Würzprofi und hol dir jetzt unsere bewährten Cuisine Noblesse Gewürze im neuen, bunten Design, das sofort Spaß beim Kochen macht.



WÜRZ DICH GLÜCKLICH!

Folge uns auf:



#INTERGAST

www.intergast.de