

NO 9 | 2024

intergast



MISSION HALTUNG

MIT
DABEI

Silvio Germann
Haya Molcho
Mike Süßer



THE
S
THE
L
L
H
C

DIE STIMME FÜR GASTRONOMIE | HOTELLERIE | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG.

MASTER CHEF EDITION



ECHTER GENUSS GEHT NUR DURCH 100% AUTHENTIZITÄT.



Weil Premium die Basis für mehr Tierwohl und mehr Qualität ist. Bei MASTER CHEF EDITION Rind, Garnele und Lamm geben wir Einblick in Herkunft, Haltung und die Menschen dahinter.



FOLGE UNS AUF: #INTERCAST

WIR GEBEN QUALITÄT EIN GESICHT



Haltung ist kein Trend. Haltung ist Überzeugung und genau diese leben wir bei unserer Premium-Marke **MASTER CHEF EDITION** bereits seit Jahren. Begriffe wie Authentizität, Qualität, Tierwohl und Herkunft sind bei uns nicht nur hübsche Schlagworte. Für uns sind diese Werte die Basis unserer Marke und der Grund, warum sie aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenken ist. Vielmehr: Wer mit ehrlichem Genuss in gleichbleibender Qualität in seiner Küche wirbt, muss klar kommunizieren und mit dem tonangebenden Produkt Vertrauen schaffen.

Der Need in der Gastronomie sind Produkte, die nicht nur exzellent von Geschmack sind, sondern eine klare Botschaft transportieren: **Qualität ohne Kompromisse**. Deshalb kommen unsere Rinder aus Argentinien, unsere Lämmer aus Neuseeland und unsere Garnelen aus Vietnam. Weil genau hier beste Bedingungen für Zucht und Natur gegeben sind. Weil wir hier dafür Sorge tragen können, dass die Tiere in ihrer vertrauten Umgebung samt bester Umweltbedingungen aufwachsen.

Wer also mit **MASTER CHEF EDITION** in der Gastronomie arbeitet, hat ganz klare Wettbewerbsvorteile. Erstens profitiert der Gastronom durch eine gleichbleibende Qualität durch beste Genetik das ganze Jahr über. Zweitens kann er die **Haltung und Werte** weiter erzählen, sodass er bei seinen Gästen in den Köpfen bleibt. Wir wissen, dass es Gerichte braucht, die nicht nur den Gaumen, sondern auch das Gewissen überzeugen.

Natürlich haben wir auch weitere Genussvertreter in dieser Ausgabe mit an Bord. Sternekoch **Silvio Germann** zeigt mit seinem Signature Dish, wie einfachste Zutaten weltklasse serviert werden. **Haya Molcho** sorgt für den kleinen Funken Fernweh mit ihrem ganz persönlichen Rezept und wer es eilig hat, für den haben wir das rasante Speed-Dating mit TV-Koch **Mike Süßer**.

Viel Spaß mit dieser Ausgabe!
Ralf Lambert,
Geschäftsführer INTERGAST

06

EINLEITUNG
Mission Haltung

08

**MASTER CHEF EDITION
RIND**
In der Pampa lebt's sich gut

12

**MASTER CHEF EDITION
GARNELE**
Homestory: Waldbaden deluxe

16

**MASTER CHEF EDITION
LAMM**
Auf den Spuren der Hobbits

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!



MISSION HALTUNG

Lasst uns über Haltung sprechen. Haltung zur Wahl der Herkunft, Haltung zu Natur und Qualität. Wenn wir Haltung einnehmen, Werte leben und diese an Gastronomen weitergeben, dann legen wir den Grundstein für eine bessere Gastronomie. Die Premium-Eigenmarke **MASTER CHEF EDITION** vereint nicht nur Qualität, Tierwohl und Transparenz, sondern schenkt Gastronomen wie Gästen Nähe und Verständnis für Genuss und Tier. Klingt nach Bilderbuch und Marketing? Dann macht euch gefasst auf unsere Einblicke in die Herkunft von Rind, Garnele und Lamm. Trennt euch die nachfolgenden Seiten heraus und heftet sie euch in eure Küchen und Büros zum Spicken, denn Genuss ist Vertrauenssache.

Hast du Lust auf ehrlichen Genuss und die Schnauze voll von Arroganz auf dem Teller? Wir schon lange. Entdecke mit uns das Woher, Warum, Was und Wer für dein MEHR. Denn sind wir ehrlich: Wer mag heute schon etwas zubereiten oder genießen, ohne zu wissen, woher das Lebensmittel kommt? Diejenigen, die nur auf satt und günstig setzen, lassen wir jetzt mal unbeachtet, denn sie erkennen oftmals nicht den Unterschied zwischen **Qualität** und Quantität.

Zurück also zur Qualität. Bei der Premium-Marke **MASTER CHEF EDITION** ist Qualität nicht nur mit Geschmack zu definieren, sondern gleichzusetzen mit Haltung und Herkunft. Das Rind ist aus **Argentinien**, das Lamm aus **Neuseeland** und die Garnele aus **Vietnam**. Warum? Weil genau an diesen Orten, in dieser natürlichen Umgebung die besten Voraussetzungen geschaffen werden für gleichbleibende Qualität und Genetik der Tiere. Weil wir Natur und Mensch mit Achtung respektieren und ganz besonderen Wert auf Transparenz, Aufzucht und die Menschen dahinter legen.

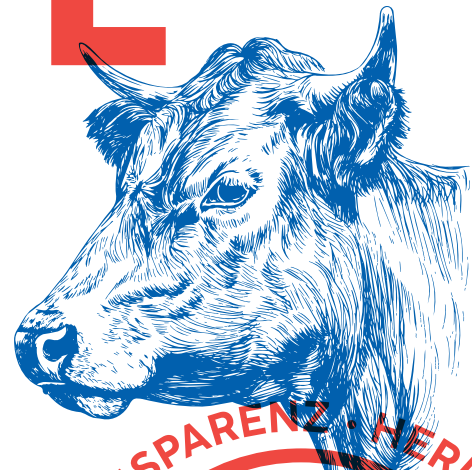
Positioniert sich die Gastronomie mit Werten nach außen hin, so braucht es ebenso Produkte, die die **gleiche Haltung** tragen. Du kannst dir kein Premium auf die Flagge schreiben, aber beim Einkauf deiner Waren auf Quantität setzen. Der Gast wird es immer schmecken und es gibt genug bewusste Esser, die hinterfragen und weitertragen.

Authentischer Genuss fängt ganz vorne bei der Natur und den Lieferanten an. Nicht auf dem Herd.

QUALITÄT • TRANSPARENZ • HERKUNFT • MENSCH

MASTER CHEF EDITION

WILLSTE BEEF?



QUALITÄT • TRANSPARENZ • HERKUNFT • MENSCH

**MASTER
CHEF
EDITION
RIND**

Warum setzen wir bei unserer Premium-Marke MASTER CHEF EDITION auf Rinder aus Argentinien? Weil genau dort die Rinderrassen 24/7 unter freiem Himmel grasen und erfahrene Gauchos die natürliche Aufzucht begleiten. Weil für uns nachhaltige Tierhaltung, Transparenz und Qualität enorm wichtige Werte für Fleischkonsum mit gutem Gewissen sind.

AB IN DEN SATTEL!

Wir wissen ganz genau, wer für uns im Sattel sitzt, sein Handwerk versteht und hinterm Ruder steht. **Stolze, erfahrene Gauchos**, die über unendliche Weiten reiten und die Rinder respektvoll umsorgen. Beste Fleischexperten des **Familienunternehmens La Anonima**, das bereits 1908 von der Familie Braun gegründet wurde. Um die eigenen Ansprüche und beste Qualität zu garantieren, begannen sie mit der Rinderzucht und -schlachtung. Weiter geht es mit dem Importeur, der das **MASTER CHEF EDITION** Rind sicher von Buenos Aires nach Hamburg unter idealen Bedingungen transportiert.



FLEISCH IST VERTRAUENSsache. DARUM IST ES FÜR UNS SELBSTVERSTÄNDLICH, WERTE ZU SCHÜTZEN UND DIESE KLAR ZU KOMMUNIZIEREN.



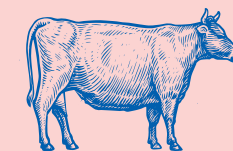
IN DER PAMPA LEBT'S SICH GUT

Unsere Rinderrassen wie **Black und Red Angus, Hereford** und weitere Kreuzungen wachsen in den wunderschönen und fruchtbaren Regionen „La Pampa“ und „Buenos Aires“ auf. Unter freiem Himmel gibt es nichts außer Alfalfa, Gräser und Kräuter auf dem Speiseplan und das ganze Jahr über ein mildes Klima. Überflüssige Eingriffe in Natur und Zucht sind für uns tabu, denn verantwortungsvolle Tierhaltung geht nur artgerecht.

HIER HAT STRESS KEINE CHANCE!

In den zwei hauseigenen Schlachthöfen von La Anonima werden die Tiere nach **18 bis 24 Monaten** mit einem Gewicht von 460–480 kg absolut ohne Stress geschlachtet. Mindestens 24 Stunden vorher geht es in kleinen Gruppen in den Hof, kühle Corrals und Berieselung mit kaltem Wasser an besonders heißen Tagen sorgen für Beruhigung der Tiere, was wiederum einen großen **Einfluss auf die Qualität des Fleisches** hat.

UNSERE PREMIUM-QUALITÄTSANSPRÜCHE



RIND
ARGENTINISCHES

VORTEILE FÜR DIE TIERE:

Mit Respekt, artgerechter, natürlicher und großzügiger Weidewirtschaft wachsen unsere Rinder behutsam heran. Kein Eingriff in die Natur, kein Einsatz von künstlichen Hormonen.

VORTEILE FÜR DIE GASTRO:

Unsere Sorgfalt bei Schlachtung und Zucht garantiert eine sehr hochwertige und gleichbleibende Fleischqualität. Der perfekte Zuschnitt sorgt für besseren Wareneinsatz.



IHR SEID REIF!

Für uns ist Fleischqualität die Summe aus besten Rinderrassen, fürsorglicher Aufzucht, Tiergesundheit, qualitätserhaltender schonender Schlachtung und natürlich Geschmack. Daher achten wir bei der **MASTER CHEF EDITION** bewusst auf jedes kleinste Detail, und das wissen Küchenchefs, Hoteliers, Haubenköche und Gourmets zu schätzen. **Vorhang auf für unsere Premium-Teilstücke.**

HÜFTE EIN ECHTER ALLROUNDER

SAFTIGER UND ZARTER GENUSS

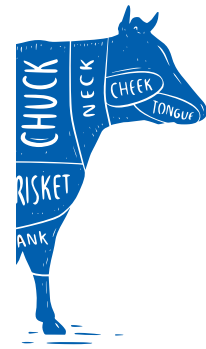
KRÄFTIGE STRUKTUR



DER KLASSIKER FILET

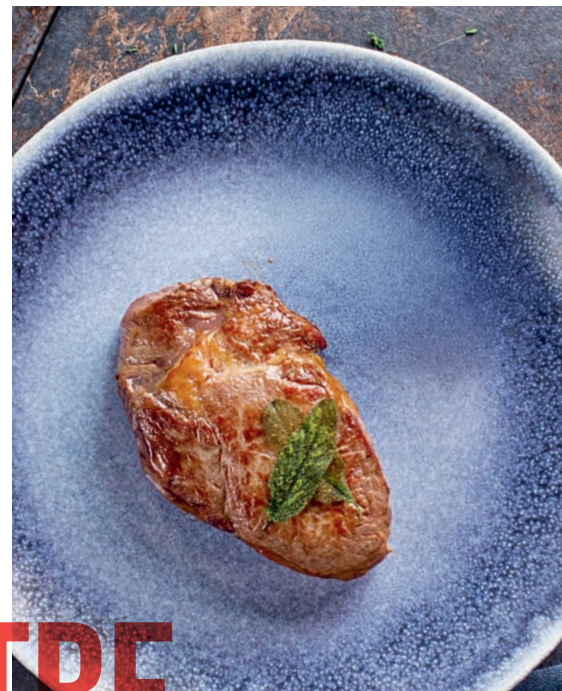
EXTREM ZART & EDEL

BESONDERS FEINFASERIG & MAGER



INTENSIVER GESCHMACK

HERRLICH ZART & SAFTIG



AROMATISCH & SCHMACKHAFT

ERSTKLASSIGE MARMORIERUNG

ENTRE CÔTE DAS STEAK DER KENNER



SCAN DICH ZU ALLEN INFOS

DEIN MUST-HAVE

ROAST BEEF

MASTER CHEF EDITION

PASTRAMITASTISCH

Roastbeef | Donut | Frankfurter Kräuter

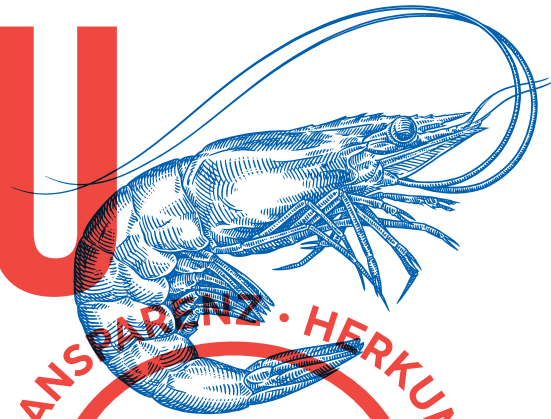
MACHS WIE ...

... JASPER WCISLO!
SOUS-CHEF
AGATA'S*, DÜSSELDORF

IM KOCH DES JAHRES HALBFINALE ÜBERZEUGTE ER NICHT NUR DIE JURY, SONDERN ALLE ANWESENDEN GOURMETS MIT SEINER LEICHTEN INTERPRETATION DES MASTER CHEF EDITION ROASTBEEFS.

AB ZUM KOCH DES JAHRES DISH

NICE TO SEA YOU



QUALITÄT • TRANSPARENZ • HERKUNFT • MENSCH

MASTER CHEF EDITION GARNELE

Die MASTER CHEF EDITION Garnele kommt nicht aus irgendeinem kleinen Becken, sondern darf zwischen einzigartigem Wurzelwerk im fernen Vietnam mit viel Platz und so natürlich wie nur möglich bis zum Fang schwimmen. Man könnte sagen, sie fühlt sich pudelwohl und ihre Züchter profitieren dank nachhaltiger Methoden gleich mit. Denn das stabile Einkommen sichert ihre Lebensgrundlage und die Mangrovenwälder werden gleichzeitig mitgepflegt. Win-win für alle!

ZEITREISE NACH FERNOST

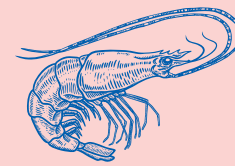
In Vietnam ist die Garnelenzucht eine der wichtigsten Einnahmequellen für die Menschen. Die **Kleinbauern** kümmern sich in Aquakultur-Farmen nicht nur um unsere Premium-Garnelen, sondern pflegen gleichzeitig auf schonende Weise das Ökosystem Mangrovenwald, das das **Küstengebiet vor Überflutung und Erosion schützt**. Da weltweit der Bedarf an nachhaltig produzierten Garnelen steigt, können die Menschen von ihrer Hingabe zur Zucht gut leben, wo sie aufgewachsen und verwurzelt sind.



HOMESTORY: WALDBADEN DELUXE!

Unsere Black-Tiger-Riesengarnelen wachsen in einem der schönsten und produktivsten **Ökosysteme** der Erde heran, fern der großen Stadt, inmitten des **Mekong-Deltas in der Nâm-Cân-Region**. Hier finden sich die besten Lebensbedingungen, denn nicht nur die dicht geflochtenen Wurzeln der Mangroven bieten Schatten und Schutz vor größeren Artgenossen, auch das Nahrungsangebot in diesen natürlichen Garnelenfarmen ist beachtlich. Die Garnelen ernähren sich selbst von natürlichem Plankton, künstliches Futter wird nicht benötigt.

UNSERE PREMIUM-QUALITÄTSANSPRÜCHE



SHRIMP
VIETNAMESISCHER

VORTEILE FÜR DIE TIERE:

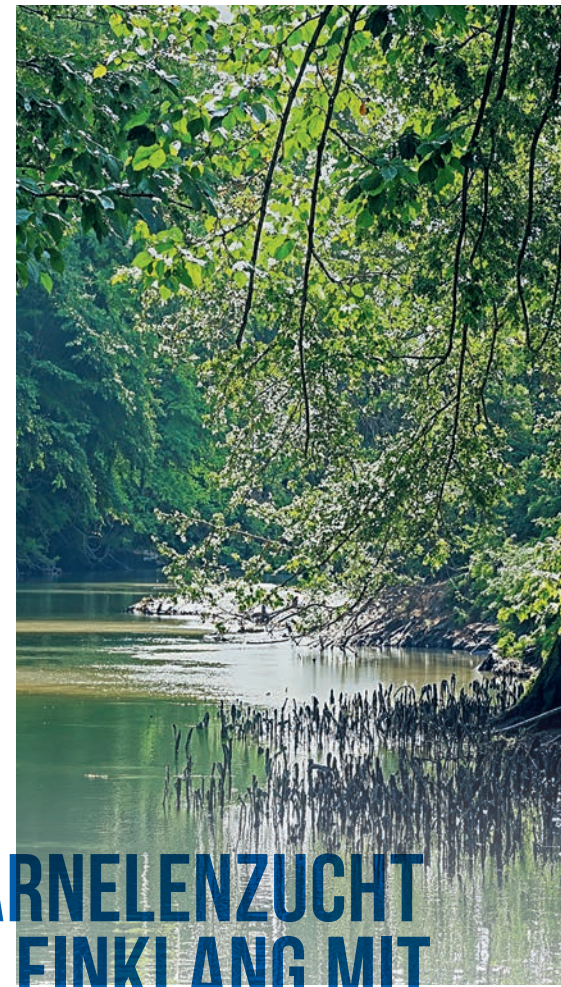
Unsere MASTER CHEF EDITION Garnelen können sich mit fünf Tieren pro m² frei entfalten, dürfen die Mangrovenwälder als ihre „Kinderstube“ bezeichnen – und genau das schmeckt man.

VORTEILE FÜR DIE GASTRO:

100% naturbelassene Garnelen, höchste Hygienestandards und Nachhaltigkeit für Tier, Mensch und Natur stehen zusammen für maximale Qualität und Transparenz.

AB INS NETZ!

Unsere naturbelassene Premium-Garnele ernährt sich bis zu ihrem Abfischen von Plankton und diversen Pflanzen aus dem Kanal des Mangroveenteichs. Aufgrund der geringen Besatzdichte sind unsere Garnelen gesünder und schwimmen ganz von allein bei Neu- und Vollmond zur Wasserschleuse, um ins Meer zu gelangen. Dort warten unsere Netze auf die Garnelen.



GARNELENZUCHT IM EINKLANG MIT DER NATUR ZEIGT, WIE LEBENSMITTELPRODUKTION GLEICHZEITIG ÖKOsysteme SCHÜTZEN KANN.



KLEIN, ABER OHO!

Unsere Black-Tiger-Garnelen sind so einzigartig im Geschmack, dass sie auf keiner Speisekarte fehlen dürfen. Ob als Star auf dem Teller oder verpartnert mit Steak, dank der **Qualitätskriterien der MASTER CHEF EDITION** sind sie absolut gelingsicher.



SCAN DICH IN
UNSER GARNELN-
SORTIMENT

Die zarte, bissfeste Textur und das nussig-würzige Aroma der Riesengarnelen werden dank Schale und Schutzglasur perfekt geschützt.



FÜR GRILL &
GARNELEN-
PFANNEN

BLACK TIGER RIESEN- GARNELEN MIT KOPF

PERFEKT FÜR
SURF & TURF

BLACK TIGER

RIESEN- GARNELEN OHNE KOPF EASY-PEEL



Das Highlight für deine Gäste: reich an Eiweiß, aromatisch mit knackigem Biss und dazu besonders einfach in der Handhabung dank Easy-Peel-Methode.



MASTER CHEF
EDITION

IT'S PRAWN TIME

Black-Tiger-Garnele | Romanesco-Creme



MACHS WIE ...

... YANNICK
SCHIMPF!

SOUS-CHEF
HOTEL HAUS AM SEE,
BODENSEE

SEINE CREMIGE
VARIATION DER MASTER
CHEF EDITION GARNELE
HAUTE DIE JURY
UND SÄMTLICHE
FEINSCHMECKER BEI
DER KOCH DES JAHRES
KÜCHENPARTY
AUS DEN SOCKEN.



AB ZUM
KÜCHEN-
PARTY-DISH

BOCK AUF LAMM?



Wer träumt nicht von Freiheit, unendlichen Weiten, unberührten Küsten, immergrünen Regenwäldern, kristallklarem Wasser, schneebedeckten Gipfeln und ganz viel Entschleunigung? Unsere MASTER CHEF EDITION Lämmer leben genau hier. Beneidenswert, oder?



AUF DEN SPUREN DER HOBBITS

Da Neuseeland nicht ganz um die Ecke ist, braucht es verantwortungsvolle und vertrauenswürdige Partner vor Ort, die genau wie wir mit Leidenschaft arbeiten und bei denen Achtung für Tierwohl und Natur absolute Prio hat. Unsere **Farmer** haben seit Generationen Erfahrung in der **Lammzucht** und so lassen sie die Lämmer frei auf riesigen Weideflächen grasen, ganz nach **BRC-Qualitätsstandards**: keine Hormone, keine Antibiotika oder Konservierungsstoffe. Interessant ist, dass in Neuseeland fünf Schafe auf einen Einwohner kommen. Wer hat hier wohl das Sagen?

BITTE MAL KNEIFEN!

Lasst uns **Romney, Dorset, Southdown** und **Texel** begrüßen! Allesamt intelligente und sehr pflegeleichte Lammrassen für unsere MASTER CHEF EDITION. Sie kommen in den Genuss, **365 Tage** im Jahr auf unendlich saftigen Weiden wie im Auenland und im Beisein ihrer Muttertiere heranwachsen zu dürfen. Zu fressen gibt es ausschließlich bestes Gras. Grund genug, den weiten Weg zu einem der schönsten Fleckchen der Erde auf uns zu nehmen, denn hier herrschen beste natürliche Zuchtbedingungen.

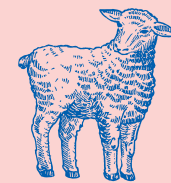
NOSE TO TAIL!

Oberste Priorität hat bei uns das Tierwohl. Die Lämmer der **MASTER CHEF EDITION** werden absolut schonend und stressfrei erst mit einem Alter von 6 bis 12 Monaten sowie einem Gewicht **zwischen 19 und 21 Kilogramm** geschlachtet. Dadurch ergibt sich für das Endprodukt ein gleichmäßiges Durchschnittsgewicht der einzelnen Teilstücke. Im Sinne der Nachhaltigkeit werden unsere Lämmer außerdem zu 100% verarbeitet.

EHRLICHER GENUSS
GEHT NUR DURCH 100%
AUTHENTIZITÄT UND 0%
KOMPROMISSE BEI TIER-
WOHL UND NATUR.



UNSERE PREMIUM-QUALITÄTSANSPRÜCHE



NEUSEELÄNDISCHES LAMM

VORTEILE FÜR DIE TIERE:

Statt Koppelhaltung gibt es rund um die Uhr saubere Luft, klares Wasser und riesige Grünflächen. So wachsen unsere Lämmer ohne Stress auf, sind viel robuster und gesünder. Auch sagen wir Nein zu Mulesing.

VORTEILE FÜR DIE GASTRO:

Ein Lamm, das so naturbelassen bei der Mutter aufwächst, ganzjährig auf der Weide gehalten wird und ausschließlich grasgefüttert ist, findet man selten. Vorteile dieser Aufzucht sind gleichmäßig ausgeprägte Teilstücke und intensives Aroma.

PREMIUM
Lamb
QUALITY



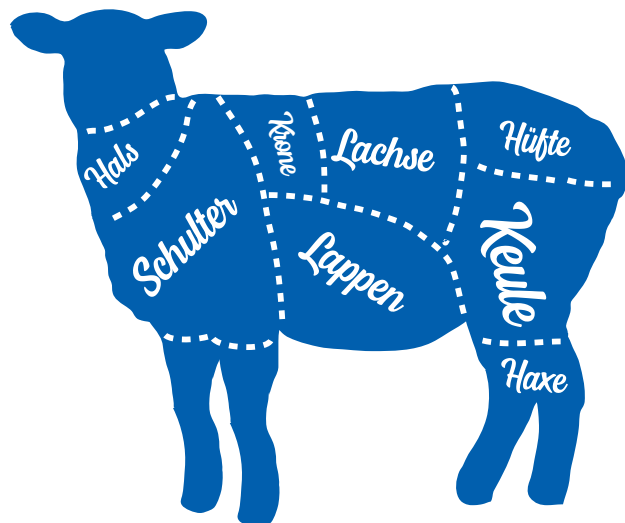
WIR WOLLEN MEHR!

Wer es heute mit seinem Fleischangebot auf der Speisekarte ernst meint, der positioniert sich mit Cuts, die herausstechen und Qualität, Tierwohl sowie Herkunft vereinen. Geschmack kommt von der Natur und das schmeckt man bei unseren Special Cuts.

- RÜCKEN MIT KNOCHEN
- SCHULTER OYSTER CUT
- HINTERHAXE
- KEULE OHNE KNOCHEN
- KEULE MIT KNOCHEN
- HÜFTE



ENTDECKE UNSERE KOMPLETTE LAMMVIELFALT



KRONE

KÖNIGLICH-INTENSIVER HINGUCKER

Der exklusivste Cut vom Lamm ist besonders intensiv und saftig dank natürlicher Fettschicht.



LACHS

EINZIGARTIGES EDLES AROMA FÜR DEN GRILL

Herrlich saftiger & zarter Lammgeschmack und dazu noch 100% kalkulationssicher.



FILET

BESONDERS ZARTES HIGHLIGHT

Das zarteste Teilstück mit einem unverwechselbar feinen Lammgeschmack.



MASTER CHEF EDITION

MÄÄÄCHTIG LECKER

Lammlachse | Erbsenpüree | Bierbrot



MACHS WIE ...

... DAS TEAM UM MARIO ALIBERTI!

BESITZER DES 5 SEN:SES, KARLSRUHE

IN DER ASSISTENTEN-CHALLENGE BEIM KOCH DES JAHRES GEWANN DAS REZEPT MIT UNSEREM LAMM SÄMTLICHE HERZEN.



AB ZUM REZEPT!

IHR PARTNER FÜR WEISSKÄSE!

NEU! Unser neues IQF-Sortiment im Bereich Mozzarella, Burrata & Paneer wird Sie begeistern. Ideal für Ihre Küche und Ihrer Kreativität.

Einfaches Handling

Frische & Haltbarkeit

Vielseitigkeit

Besuchen Sie unsere Website



NORDEX FOOD A/S
www.nordexfood.com
migr@nordex-food.dk



Frischer Pasta-Genuss für jeden Tag

praktische 1000g

Bringen Sie mehr Abwechslung mit den Pasta-Spezialitäten von Steinhaus auf den Tisch. Vorblanchiert lassen sie sich unkompliziert zu tollen Gerichten zubereiten – ob klassisch gekocht, gedämpft, alla panna oder auch direkt als Nudelauflauf al forno – das ist Pasta-Genuss für jeden Tag!

www.steinhaus.net



Nachhaltiger Genuss

Wir setzen auf regionalen Anbau in Deutschland



- ✓ Marke Nr.1 im deutschen Sauerkraut-Markt*
- ✓ Anbau und Produktion von Kohl in Deutschland
- ✓ Langjährige Kooperation mit regionalen Landwirten
- ✓ Umweltfreundlich durch kurze Transportwege
- ✓ Kurze Wege sichern die Frische und Qualität des Kohls

www.hengstenberg.de

*Quelle: Circana, LEH total, Marktanteil in Wert, YTD Juni 2024.

24

EAT THIS
Chef's Choice

26

BESSERWISSER
Auf die Gurke, fertig, los!

28

MEET THE TRUTH
Döner macht schöner

30

DAS GEFÄLLT
It's Teatime

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 viele Extrawürste, dass dir ganz schwindelig wird.

RIECH MAL



Perfekt abgestimmte **weiße Trüffelcreme** aus dem Hause **Viani**. Gepaart mit dem würzigen Caciocavallo-Käse. Einfach jedes Risotto, Pasta oder geröstete warme Brot wird so zum Hero der Speisekarte.

www.vitelium.com



Fränzchen ist der erste Likör aus **echten Franzbrötchen**. Mit jedem Schluck spürst du das hanseatische Lebensgefühl, das die Jungs der **Destille Drilling** für dich eingefangen haben.

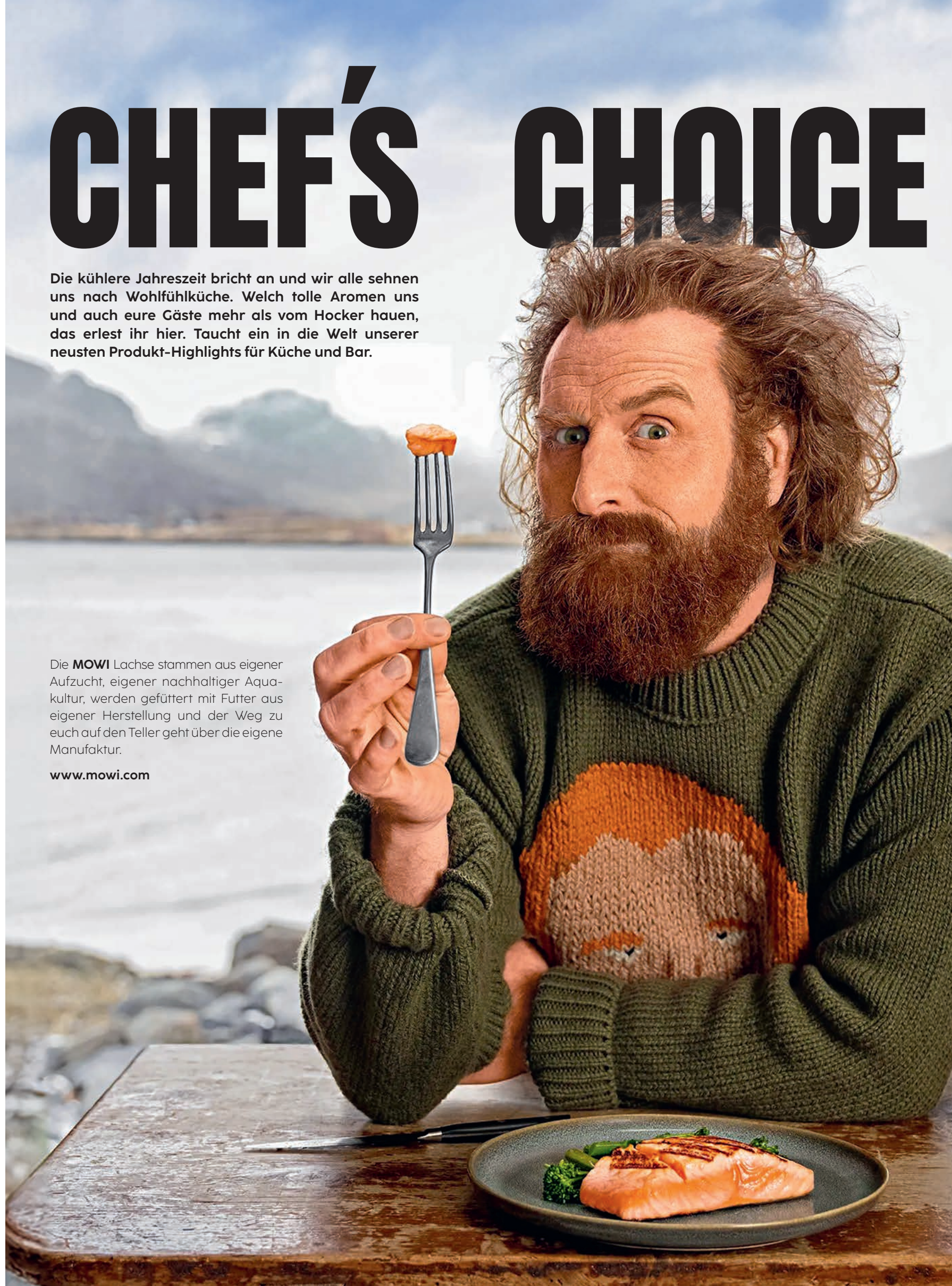
www.drilling.hamburg

CHEF'S CHOICE

Die kühlere Jahreszeit bricht an und wir alle sehnen uns nach Wohlfühlküche. Welch tolle Aromen uns und auch eure Gäste mehr als vom Hocker hauen, das erlest ihr hier. Taucht ein in die Welt unserer neusten Produkt-Highlights für Küche und Bar.

Die **MOWI** Lachse stammen aus eigener Aufzucht, eigener nachhaltiger Aquakultur, werden gefüttert mit Futter aus eigener Herstellung und der Weg zu euch auf den Teller geht über die eigene Manufaktur.

www.mowi.com



Wer wünscht sich nicht einen aromatischen Überflieger für Saucen, Marinaden, Desserts oder Getränke?! Die **Kalamansi von den Philippinen** erinnert an eine säuerliche Mandarine mit süßerer Schale.

www.viani.de



Tee trinken ist jedem geläufig, doch Tee essen? Das gerade ausgezeichnete Unternehmen **Tea Eats** aus Berlin hat sich auf fermentierte Teeblätter konzentriert und macht aus ihnen Pesto.

www.laphet.de

ESSICH

EAT YOUR TEA



AUF DIE GURKE, FERTIG, LOS!

Dürfen wir vorstellen: der knackige, kleine grüne Star der Fermentation. Von antiken Festmahlen vor knapp 4.000 Jahren bis hin zu modernen Burgerkreationen und Cocktails, haben Gewürzgurken eine der beeindruckendsten Reisen hinter sich. Sogar die salzige Lake im Glas ist ein Geheimtipp unter Sportlern.

1

NIEMALS OHNE!

Gewürzgurken pimpen Burger, Hot Dogs, Kartoffelsalat, Labskaus und gehören zu jedem Vesper. Inmitten all der reichhaltigen Zutaten dienen eingelegte Gurken als erfrischend-saure Gegenstimme. So gibt es eben **viele traditionelle Gerichte**, die wie Ernie ohne Bert keinen Spaß machen.

2

DER GURKE NACH

Die **Spreewaldgurke** ist wohl das bekannteste Gemüse Ostdeutschlands. Seit mehr als 20 Jahren steht es sogar unter EU-Schutz. Sie konserviert die Erinnerungen an den Geschmack von Festen und Abendbroten der ehemaligen DDR.

3

KOLUMBUS SNACKT

Der berühmte Entdecker nahm auf seinen Fahrten immer saure Gurken mit. Sie hielten sich nicht nur monatelang, sondern aufgrund ihres enormen **Vitamin-C-Gehaltes** halfen sie so Skorbut zu verhindern.

4

HO, HO, HO!

Ist euch der Brauch der **Weihnachtsgurke** etwa noch nicht geläufig? Inmitten des Tannengrüns und zwischen funkeln den Lichterketten hängt, gut getarnt, eine Gewürzgurke. Der glückliche Finder darf sich nicht nur über ein Extras Geschenk freuen, sondern hat auch das Glück fürs kommende Jahr gepachtet.

5

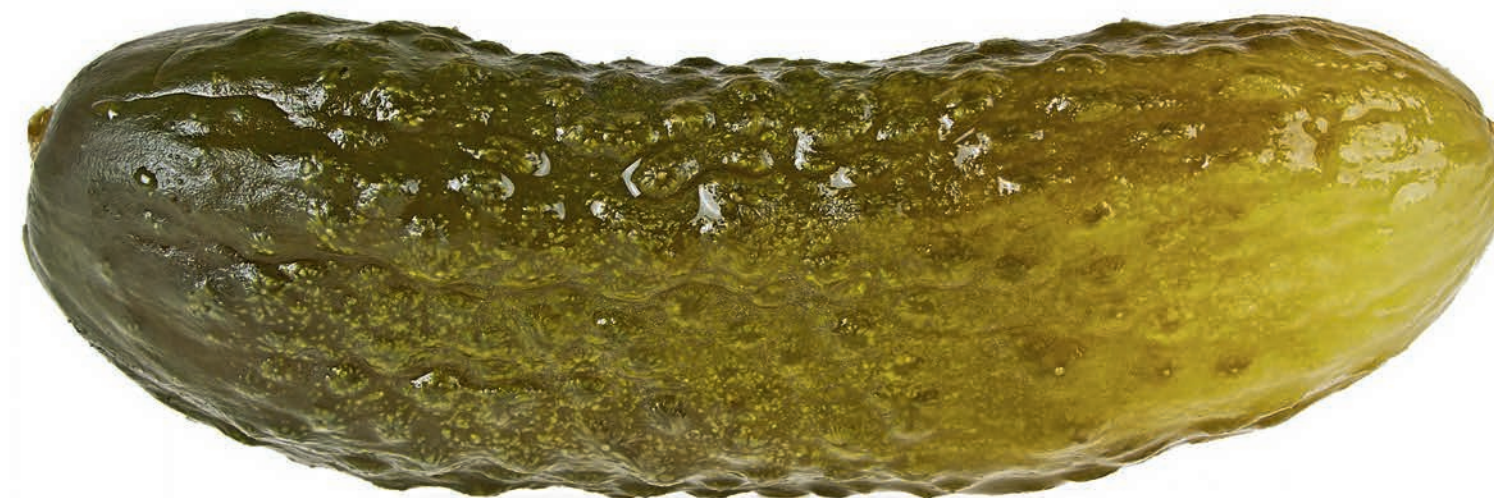
AUF DIE HAND!

Eine Gurke geht viral? Die Saure Ecke am **Viktualienmarkt** gibt es bereits seit 1903, doch gehen erst jetzt ihre Gürkchen richtig viral auf Social Media. Es gibt sechs verschiedene Sorten und der Preis ist fantagurgisch: 70 Cent. An Wochenenden stehen massenhaft Jugendliche Schlange, um genau diesen Satz sagen zu dürfen.

6

HART GESOTTEN

Jetzt kommt der **Pickleback**: ein Shot Würzgurkenwasser, den man zum Whiskey trinkt. Also versetzt mit Dill, gelben Senfkörnern, Zwiebeln, Salz und Zucker. Warum diese Kombi? Durch Salz und Essig wird der harte Alkohol neutralisiert. In den USA und Polen schon länger ein gern gesehenes Duo.



DÖNER MACHT SCHÖNER

Er gehört neben Burger, Pommes und Pizza zu den absoluten Favoriten der deutschen Fast-Food-Kultur. Vorteil: In ihm steckt allerhand frisches Gemüse und Fleisch und das sogar praktisch und handlich verpackt in einem Brot. Ok, am Anfang weiß man erst gar nicht so recht, wo man zuerst reinbeißen sollte. Mittags eine vollwertige Mahlzeit und nach der Disco oft ein Lebensretter. Was steckt hinter dem Erfolgsrezept Döner?

DIE DÖNERPREISBREMSE?

Kostete der Döner in den 70ern etwa 2–3 Mark, sind es heute locker 8–10 EUR. Ok, der Euro allein sorgte bereits für einen Preisanstieg von 100 %, aber er war immer noch günstiger als ein Sparmenü so mancher Burgerketten. Schuld sind nicht die Imbissbudenbesitzer, die beabsichtigen Dönermillionäre zu werden, sondern die gestiegenen Löhne, steuerliche Mehrkosten, Energiekosten und die teurere Warenbeschaffung. Kann bitte die Dönerpreisbremse kommen? Beim Strom ging es doch auch?!

DISKUSSIONSTHEMA: EU-SIEGEL

Am 24. April 2024 wurde ein Antrag einer Erzeugergemeinschaft in der Türkei veröffentlicht, der Zubereitung und Inhaltsstoffe des Döners genau festschreibt, um diesen als **garantiert traditionelle Spezialität zu schützen**. Länge des Edelstahlmessers, Gewürze und Dicke der Fleischscheiben wären dann reglementiert. Schluss mit Kreationen wie dem kultigen Gemüse-Kebab von Mustafa's in Berlin. Käme das EU-Siegel, dürfte man auch keine Döner-Pizza oder Döner-Sushi mit diesem Namen verkaufen, sondern man müsste eher auf Wortlaute wie „Fleischspieß mit Gemüse-Pizza“ oder „Sushi mit aromatischem Fleischspieß“ umsatteln. Klingt das lecker?

WER IST DER DÖNER-DADDY?

Das Grillen an einem senkrecht aufgestellten Spieß gibt es schon seit den 30ern. Der Meisterkoch Hamdi drehte im nordtürkischen Kastamonu so seine Fleischspieße in der heißen Mittagssonne. Der Verein der türkischen Dönerhersteller in Europa hat sich auf **Kadir Nurman** als Erfinder des Döner Kebabs viele Jahre später geeinigt. 1972 bot er zum allerersten Mal am **Berliner Bahnhof Zoo** das gehobelte Fleisch samt Fladenbrot praktisch und handlich an. Nicht nur die türkischen Arbeiter kamen zu Kadir's Döner-Imbiss. Auch die Arbeiter von AEG oder Telefunken stärkten sich nach ihrer Schicht mit dem leckeren Snack. Als die Mauer fiel, ging der Döner im **Osten Deutschlands viral** und so vermittelte der Döner auch zwischen Ost- und Westdeutschland. Liebe geht eben durch den Magen.

Heute werden in der gesamten Bundesrepublik ca. **3,1 Millionen Döner täglich** verspeist. Warum kostet der Döner mehr?



NACHGERECHNET

Erst ab **6,50 EUR** ist der Döner rentabel, wenn der Imbissbesitzer selbst mit hinterm Tresen steht. Da die Dönerbranche in den letzten Jahren verschlafen hat, die Preise kontinuierlich anzuheben, schrecken wir jetzt alle auf.



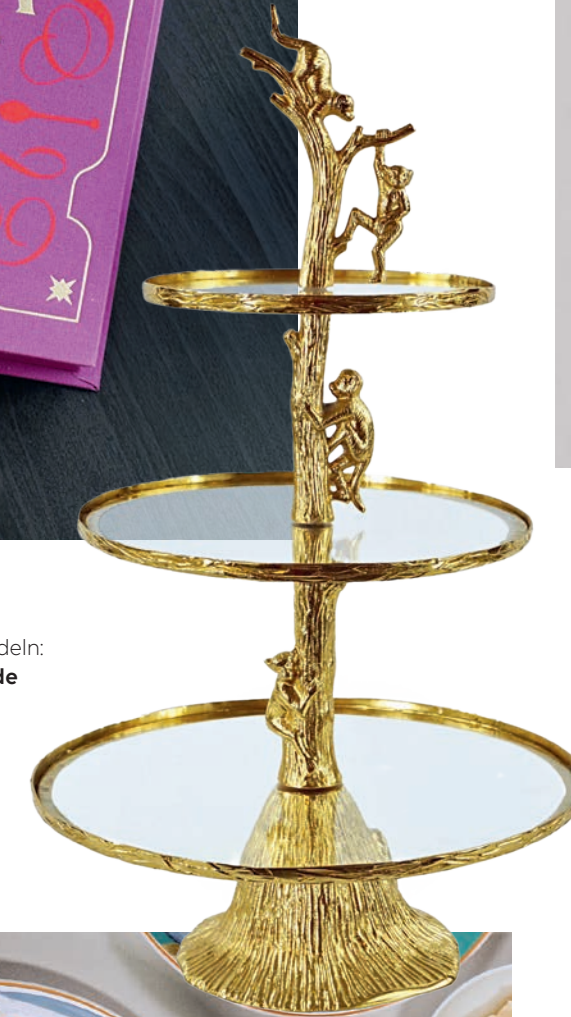
It's Teatime

Spätestens seit dem Hochglanz-Hype um Downton Abbey und Bridgerton ist die britische Teatime für Hotel-, Restaurant- und Schlossgäste das kulinarische i-Tüpfelchen. Einmal fühlen wie Lady Whistledown? Wir zeigen euch, wie's geht.

1 My China! Wunderkammer
www.sieger-germany.com



2 Starter-Set zum Verschenken.
www.printworksmarket.com

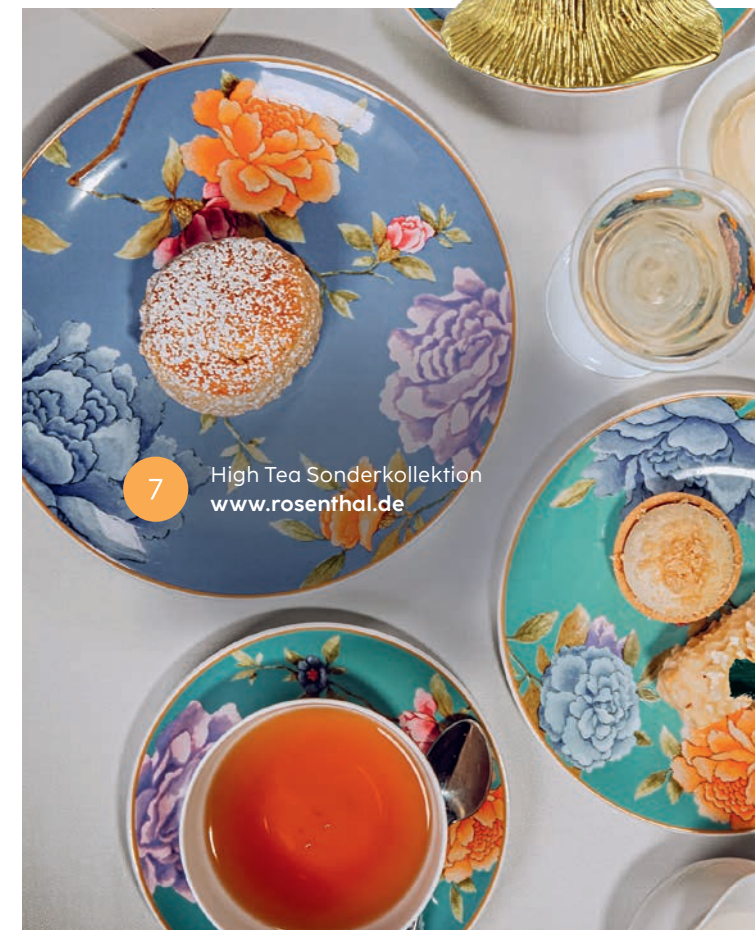


4 Lasst uns ein wenig adeln:
www.hoff-interieur.de



3 Mit Perlen & Gold dinieren:
www.anthropologie.com

5 Wie bei Alice im Wunderland
www.hubsch-interior.com



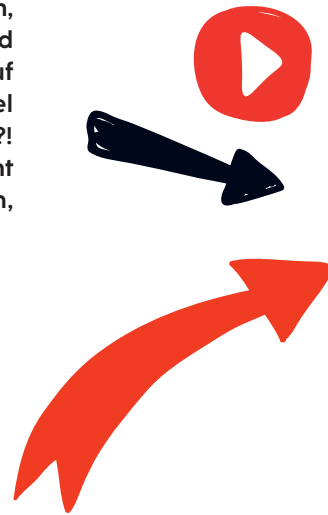
7 High Tea Sonderkollektion
www.rosenthal.de



6 Hier bleib ich sitzen!
www.anthropologie.com

HOW TO BE SOCIAL

Eines der besten Beispiele für gelungenes Social-Media-Marketing ist definitiv das Restaurant Mamma Lina im schönen Kurort Baden-Baden. Über 153.000 Follower auf Instagram, über 400.000 Likes auf TikTok und teilweise über 3 Millionen Views auf ein einziges Carbonara-Rezept-Reel sind schon mal nicht schlecht, oder?! Unser Online-Experte Timo macht sich auf den Weg zu Pferderennen, Casino und Mamma Lina.



LA DOLCE VITA CON AMORE

Mehr als ein Hauch Süditalien weht durch die Festspielstadt **Baden-Baden**. Vielmehr ist es eine gewaltige Ansage italienischer Küche, und das zwischen Luxus, Pferderennen und Casino. Das **Mamma Lina** vereint die pure Lebensfreude der Region zwischen Vesuv, Pompeji und Capri mit köstlichen Aromen, wie es sie sonst nur in Neapel gibt. Ob original neapolitanische **Pizza, Pasta oder Tagliata** und Co., man möchte einfach alles einmal probieren, wenn man sich vorab mit ein wenig Social Media Vorgeschmack geholt hat. Am besten auch direkt die Zeit anhalten und viel Hunger mitbringen, denn **Angelo Tortora** und sein Bruder **Roberto Tortora** haben das Erbe der neapolitanischen Küche mehr als erfolgreich angetreten.

DU BIST TEIL DER FAMILIE

Schaut man sich den Feed vom Mamma Lina an, sieht man sofort, was hier anders gemacht wird: jede Menge private Eindrücke aus dem Leben von Angelo, abseits der Küche. Zugleich denkt man aber auch, Angelo könnte ein guter Food-Blogger sein. Normalerweise posten Restaurants ihre Menüs, schicken drapierte Designerteller, das Ambiente oder animieren mit Specials. Das Mamma Lina postet zuhauf Rezept-Reels und gibt Tipps der neapolitanischen Küche preis. Auch der Nachwuchs und die liebe Familie sind Teil der Social-Media-Kanäle. So entsteht sofort Sympathie und das Gefühl, **bei Freunden zu essen**, statt in ein hipbes, kühles Insta-Lokal zu gehen, bei dem keinerlei Beziehung entsteht.

SHARING IS CARING

Follower lieben, was sie beim Mamma Lina sehen, was **extrem hohe Likes und Views** beweisen. Allein auf TikTok haben einige Rezept-Reels mehr als 2 Millionen Views. Neben den Reels gibt es Vorstellungen der Mitarbeiter, Hinweise auf Events und eigens veröffentlichte Kochbücher und es wird auch der ein oder andere Stammgast in einem Post festgehalten. Einer davon ist TV-Legende Thomas Gottschalk, der sich sogar die Silvester-Party nicht entgehen lässt.

LEARNINGS:

Durch die sympathisch unperfekte Art des Contents gibt es Learnings, die sich sehen lassen können.

► HUMOR BLEIBT HÄNGEN!

Ist der Content nicht ästhetisch perfekt, dabei aber immer herzlich und witzig, wird geteilt, was das Zeug hält. Die Macher des Mamma Lina wirken auf diese Art nahbar, menschlich und äußerst sympathisch.

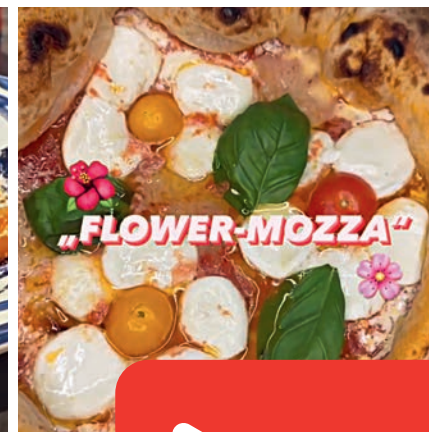
► DAS AUGE ISST MIT!

In nur wenigen Sekunden inspirieren Reels für das eigene tägliche Kochen. Der Konsum des Rezepts ist bequem, visuell einfach gehalten und außerdem wird es eher abgespeichert und geteilt als eine Menükarte.


► LOYALITÄT DER COMMUNITY!

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

BEST PRACTICE: MAMMA LINA KITCHEN | PIZZA | BAR



FOLLOW ME

 87mammalina

 87mamma_lina



Plant Based
Hamburger vom Feld, vegan
**NULL TIERISCH -
VOLL GEMÜSE**

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

Our Convenience. Your Menu.
frostafoodservice.de



It's
**Crunch-
time
für alle
Sinne!**



Hol dir hier unseren
Trend-Report und sichere
dir ein Sample!



**Qualitäts-
Hähnchen**

VON PROFIS
FÜR PROFIS

Aufzucht, Futtermühle, Schlach-
tung, Vertrieb aus einer Hand für
beste Qualität von Anfang an.

- Griller und Hähnchen
- Hähnchen-Schenkel
- Hähnchen-Edelteile
- Hähnchen-Convenience



JÖRG M HEIMER NACHF. GMBH
D-64653 Lorsch
Tel. + 49 (0) 62 51 85 42 10
www.heimergmbh.de

Unsere
Seafood- und
Fischsortimente für
Ihren Erfolg



- Qualität ✓
- Transparenz ✓
- Vielfalt ✓
- Kompetenz ✓
- Service ✓

gekühlt und tiefgekühlt

Marken und
Eigenmarken



HAAK & CHRIST
WORLD OF SEAFOOD



Steinpilze
geschnitten
5 x 1 kg
(Art.-Nr. 70517)

**Kartoffel-
Schupfnudeln**
4 x 2,5 kg
(Art.-Nr. 75525)

Auch in Variationen
mit Steinpilzen und
Salbei, Rosmarin, etc.
erhältlich.



Eierspätzle
2,5 kg
(Art.-Nr. 75644)

ganze Pfifferlinge
Sort. I
1 kg
(Art.-Nr. 76537)

ganze Pfifferlinge
Sort. III
5 x 1 kg
(Art.-Nr. 76507)

Waldpilzmischung
Champignons,
Butterpilze,
Steinpilze, Maronen-
röhrlinge, Shitake
5 x 1 kg
(Art.-Nr. 72567)

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

Versprochen!



www.walhalla-delikatessen.de



**HÖCHSTE
QUALITÄT**



**IN JEDER
DOSE**



WE-LOVE-ADRIA.COM

Adria ist eine Marke von
PAUL M. MÜLLER
SEIT 1956



DIREKT VOM FELD, NICHT VOM ENDE DER WELT.

Jetzt probieren!



Anders als Ahornsirup, Agavendicksaft oder Reissirup muss unser Goldsaft nicht um die halbe Welt reisen, um dir dein Frühstück zu versüßen. Gewonnen aus 100% regionalen Zuckerrüben schenkt dir der naturreine Sirup nachhaltigen Genuss – im Porridge, Müsli, auf Pancakes oder als Brotaufstrich.

GOLDSAFT: NATÜRLICH FÜR DEINEN GENUSS.



ORIGINAL PHILADELPHIA PROFESSIONAL

IHR HELFER FÜR DIE PROFIVERWENDUNG



ab Januar 330g Schale **VEGAN** Art. Nr. 4319573



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



www.philadelphia-professional.de

Milka

DIE GRÖSSTEN KLEINEN AUFMERKSAMKEITEN

Ideal z. B. als Betthupferl... **NEU** ab Winter 2024

Milka Favourites 1 kg Art.-Nr. 4310283

Auf der Suche nach Rezept-Inspirationen? Einfach QR-Code scannen und unsere zahlreichen Rezepte entdecken.

Neugierig geworden? Kontaktieren Sie uns gerne unter mdlz.professional@mdlz.com

Mondelēz International PROFESSIONAL



GROSSER GESCHMACK FÜR GROSSE KÜCHEN.

Die Premium-Tiefkühlpizza. Jetzt auch für Gastronomie und Großhandel erhältlich.

GUSTAVOGUSTO.COM



Lunch-Hit

★ **Bratkartoffeln Rustikal im Handmade-Style**

- Aus Qualitätskartoffeln mit unregelmäßigem Schnitt.
- Rustikal im Look, zum individuellen Verfeinern.
- Ideal für die Zubereitung in der Pfanne, Fritteuse oder im Combidämpfer.

Mehr Infos: www.schne-frost.de

KARTOFFELN. IDEEN. GENUSS. **Schne frost**

40

GAUMENFREUDEN

Focaccia mit Short Ribs & Demiglace

42

**SCHMORDES
KÜCHENQUICKIE**

Ein Topf Gutes

44

BATTLE

Meat me!

46

SIGNATURE DISH

Mund auf, Augen zu: Silvio Germann

48

HALTUNGSSACHE

Rehvolution

KITCHEN STORIES

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



MIT MUSIK
KOCHT'S SICH
SCHÖNER

FOCACCIA MIT SHORT RIBS & DEMIGLACE

HAYA MOLCHO

Geboren in Tel Aviv, aufgewachsen mit mediterraner Küche und vielen fröhlichen Familienrunden ist es kein Wunder, dass Haya Molcho schon früh eine Passion für wahre Seelenküche entwickelt. 2009 verwirklicht sie sich gemeinsam mit ihren vier Söhnen sogar einen langen Traum und eröffnet das erste NENI am Wiener Naschmarkt. Der Name NENI setzt sich dabei aus den Namen von Hayas Söhnen zusammen.



Heute ist das Familienunternehmen eine europaweite Marke mit Restaurants von Berlin bis Mallorca und Paris, Kochschule und Convenience-Produkten. In ihrem neuesten Werk ITALIEN fährt Haya querbeet durch Italien und seine unerschöpfliche Vielfalt an Zutaten, besucht lokale Produzenten und Köche und verrät sogar einige ihrer liebsten Originalrezepte.



ITALIEN
Haya Molcho & Söhne | Brandstätter Verlag

AB ZUR
CUCINA
D'AMORE!

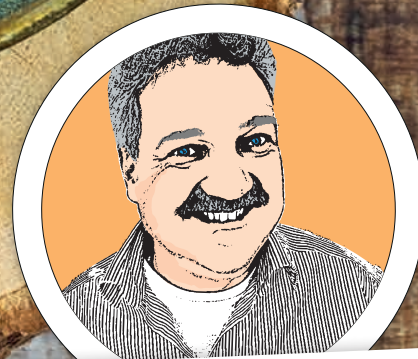


Ein Topf Gutes

Rein in die Komfortzone und mach es wie Schmorde: Mit unseren neuen Homestyle Edition Eintöpfen kreierst du im Nu die beliebten warmen Seelenschmeichler ganz wie aus Omas Küche.



SCAN DICH ZUR KOMPLETTEN SOULFOOD-KÜCHE!



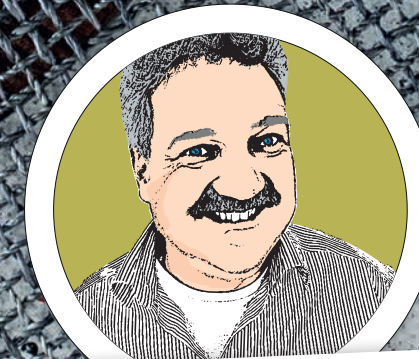
**SCHMORDE LIEBT'S
SCHWÄBISCH**

Für Schmorde's Lieblingsessen einfach den Linseneintopf mit etwas Essig abschmecken und mit knackigen Saitenwürstle und Spätzle servieren.

Linsen- Eintopf



Homestyle
EDITION

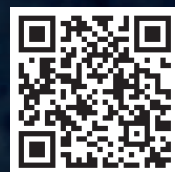


**SCHMORDES
GEHEIMTIPP**

Ich gebe gern kross gebratene Chorizoscheiben über meinen Erbseneintopf. Das lässt einen von Süden und Sommer träumen und ist ein Hauch deftiger.

Erbsen- Eintopf

MEAT ME!



HIER GEHT'S
ZUM KOMPLETTEN
BATTLE

JÜRGEN



DAVID

Metzgermeister
@metzgereidavid
www.metzgerei-david.de

Meiner Meinung nach sind es die **B-Cuts** und Barbecue-Cuts wie etwa ein Beef Hammer oder Short Rip, da sie eine Achterbahn der Wertschätzung erfahren haben. Vor Jahren kochten die Omas noch mit ihnen Suppe und heute gehen sie durch die Decke.

Garantiert das Kobe-Rind oder Wagyu-Rind. Für mich persönlich ist es jedoch die alte galizische Kuh aus Spanien: die **Rubia Gallega**. Alte Kühe kann man normalerweise nicht für Steaks verwenden, aber diese natürlich lange und saftige Weidefütterung lässt ein außergewöhnliches Aroma entstehen.

Weniger ist mehr, aber dafür bitte etwas Gutes. Ich finde es wichtig, Fleisch zu essen, da wir auf diese Weise viele **sekundäre Nährstoffe** aufnehmen. Die Tiere fressen z. B. Gras und wandeln es in Energie um. Wir profitieren indirekt davon. Auch können viele Erntenebenprodukte, die der Mensch nicht braucht, an Tiere weitergegeben werden, wodurch der landwirtschaftliche Kreislauf geschlossen bleibt.

Eher umgekehrt bei mir. Wir haben z. B. eine eigene Qualitätsstufe in der Metzgerei: **Meins**. Darunter unterschreibe ich mit „Chef“, da ich diese Qualitätsstufe am liebsten gar nicht verkaufen möchte. Die Gefahr, von Kunde XYZ einfach nur so ohne Wertschätzung gegessen zu werden, ist mir zu hoch.

VS.

MICHAEL



SCHMITZ

Metzgermeister & Fleischsommelier
@ruhr_beef
www.ruhr-beef.de

Ich glaube, das **F flank Steak** hätte eine gute Story zu erzählen, da es gerade ziemlich stolz auf sein Dasein sein kann. Es hat sich vom Hackfleisch bzw. verarbeiteten Fleisch zum angesehenen Teilstück in der Gesellschaft hochgearbeitet.

Ohne Wenn und Aber ist das **Vacio** ein absoluter Rockstar. Das ist der komplette Bauchlappen und als ein argentinischer Zuschnitt besser bekannt. In Deutschland nennt man das Teilstück auch Dünning. Ob im Ofen oder auf dem offenen Feuer zubereitet, ist es einfach der Hammer.

Ich sehe Fleisch eher als Genussmittel statt als Lebensmittel. **Fleisch sollte etwas Besonderes sein**, aus guter Haltung kommen, gute Qualität haben und nicht wie ein Apfel oder ein Ei inflationär gekauft und gegessen werden. Auch hat der Griff in die SB-Theke und der Grundsatz „Hauptsache günstig“ nichts mit Genuss zu tun. Metzgereien machen schon viel für das Image von gutem Fleisch, aber es könnte noch mehr sein.

Bei mir kannst du die Frage so umformulieren, ob es je ein Steak gab, das ich nicht aufessen wollte. Wir hatten letztes Jahr ein **Speckle Park Murray Grey**, das war wirklich das beste Fleisch, das ich je gegessen habe. Ich habe immer auf den perfekten Moment gewartet, um die beiden letzten Steaks aufzuessen.

WENN FLEISCH SPRECHEN
KÖNNTE, WELCHER CUT
HÄTTE DIE BESTE STORY?

WELCHES FLEISCH
IST DER ROCKSTAR IN
JEDER KÜCHE?

WELCHEN STELLENWERT
SOLLTE FLEISCH IN DER
ERNÄHRUNG HABEN?

HAND AUFS HERZ: HAST DU
JE EIN STEAK SO GELIEBT,
DASS DU ES NICHT RATZ-
FATZ ESSEN WOLLTEST?



MUND
AUF,
AUGEN
ZU.

Signature dish

Celery Beef



AB ZUM
REZEPT
VON SILVIO!

Silvio Germann

Du bist ein charmanter Tiefstapler, was deine Erfolge angeht. Was braucht man, um so erfolgreich wie du zu sein?

Es ist wichtig, ein gutes Team zu haben, dem man vertrauen kann. Jeder einzelne ist top motiviert und wir pflegen einen **gesunden Ausgleich** nach Feierabend. Wichtig ist, den Kopf mal zu lüften.

Wie läuft es bei dir im Team Mammertsberg in der Küche ab? Kommt ihr ohne Geschrei aus?

Ja, die alte Schule mit viel Geschrei ist bei uns vorbei. Wir gehen alle respektvoll miteinander, den Produkten und Materialien um. **Respekt** ist dabei eins der wichtigsten Worte, das ich für eine gute Führung verwenden würde.

Du hast nur 10 Euro zur Verfügung und eine leere Speisekammer. Was zauberst du uns auf den Tisch?

Das ist sehr wenig in der Schweiz :-). Ich glaube, ich würde ein kaltes Gericht mit 10 Euro servieren. **Gute Tomaten** geben sehr viel Geschmack und definitiv wäre die Tomate der Star des Menüs.

Welches Gericht liebst du heimlich, aber setzt es nicht auf deine Karte?

Es gibt nichts Geileres als Soulfood wie z. B. einen **Hot Dog**, den ich aber so nicht auf die Karte nehmen würde. Bei Hochzeiten und Events ist das als Midnight-Snack mal möglich.

Er kocht auf einem der schönsten Flecken Erde im Thurgau. Rundherum sanfte Hügelzüge, der schimmernde Bodensee im Tal und am Horizont die Ostschweizer Alpen. Silvio Germann hat sich mit dem MAMMERTSBERG ein eigenes Kleinod geschaffen, welches bereits nach kürzester Zeit zu den besten Gourmet-Adressen des Landes zählt. 18 Gault-Millau-Punkte, zwei Michelin-Sterne, Gault-Millau Koch des Jahres 2024 und mit 34 Jahren einer der besten und außergewöhnlichsten Köche des Universums. Die Küche? Trendig, weltoffen, kreativ, gradlinig und doch verspielt. Wir treffen Silvio zwischen Gartenarbeit und Küche auf einen kleinen Plausch und entlocken ihm sein ganz persönliches Signature Dish.



ROTWILD VOLLE TITEL

Reh aus der Heimat ist nicht nur ein Leckerbissen, es ist ein Botschafter für Genuss mit gutem Gewissen. Unsere Wildzüchter und Jäger setzen auf tierfreundliche Methoden, Nachhaltigkeit und natürliche Fütterung. Wer kann das schon toppen?

STATUS QUO DER JAGD

Steht Reh bei euch auf der Speisekarte? Ja, und zwar ganz oben! Sollte es zumindest. Es gibt unzählige Möglichkeiten, von Schmorgerichten bis hin zu Reh-Ceviche und Carpaccio. Köche wie **Viktoria Fuchs** kreieren unglaublich moderne und junge Wildgerichte wie Rehschulter als Dim Sum. Absolut zu empfehlen ist auch ihr Kochbuch Fuchsteufelswild. Der Trend zu nachhaltig, regional und saisonal lässt das Interesse an Wild wachsen. Rund **30.000 Tonnen Wildfleisch** verzehrten die Deutschen in der Jagdsaison 21/22. Knapp 437.000 Jagdscheinhaber gibt es hierzulande, so viele wie nie zuvor. Immer mehr Menschen entdecken die Natur, bei der Jagd geht es nicht nur um das Erlegen der Tiere, sondern auch um **Entschleunigung, Umwelt- und Klimaschutz**.

VON VEGANER ZU WILDGANER?

Ja sogar mancher Veganer setzt auf die ethisch vertretbare Jagd. Schauen wir also genauer auf Aufzucht und Abschuss. Deutsche Jäger und Wildzüchter setzen vollkommen auf den Trend der Nachhaltigkeit, und das nicht erst, seit Herkunft, Tierwohl und Naturschutz in aller Munde sind. Im Gegensatz zu importiertem Wild sind unsere einheimischen **Wildzüchter die wahren Meister der Natur**. Ob in freier Wildbahn oder im Gehege, der Abschuss ist stressfrei und trägt zum **Ökosystem des Waldes** bei.

FREIE WILDBAHN

Stellt euch folgende Szenerie vor: Mitten in der offenen Landschaft, umgeben von Wäldern und Wiesen, springen Rehe herum und suchen sich ihr Futter selbst zusammen. **Gräser, Kräuter, Früchte und jede Menge frische Natur** stehen bei ihnen auf dem Speiseplan. Kein Märchen, sondern Grundlage unserer **heimischen Wildzucht**. Aber halt, es kommt noch besser! Es ist nicht nur das Toben in der freien Natur, das das Fleisch so zart und schmackhaft macht, sondern auch die **Kreislaufwirtschaft**. Ok, auch das näher erklärt: Die Tiere fügen sich nahtlos in das heimische Ökosystem ein, helfen bei der Landschaftspflege und hinterlassen gerade mal einen minimalen ökologischen Fußabdruck dabei. Diese ganzheitliche Herangehensweise, die auf natürliche Prozesse und eine enge Verbindung zur Umwelt setzt, macht das deutsche Rehfleisch zu einer echten Delikatesse.

GEHEGEHALTUNG

Im besten Fall lebt das Wildtier unbehelligt vom Menschen und wird überraschend erlegt, ohne hiervon etwas mitzubekommen. Dies geschieht in ausgewählten regionalen Jagdrevieren und von den jeweils betreuenden Jägern, die vertrauensvoll mit Wildbeständen umgehen.

Neben der freien Wildbahn gibt es auch die landwirtschaftliche Gehegehaltung. Eher eine Nische und von Kleinerzeugern besetzt, arbeiten diese Züchter mit geringer Tierzahl in extensiver Weidehaltung.

Vorteile: kontrollierte Aufzucht und direkte Vermarktung des Fleisches. Die Tiere leben das ganze Jahr über im Freien, ernähren sich von Gräsern und Pflanzen und nur in der vegetationsarmen Zeit wird bei Bedarf der Speiseplan mit Heu oder Grassilage, Kastanie, Eicheln, Fallobst und Schnittholz bereichert. Was den Platz angeht, so gibt es beispielsweise auf dem **Kreierhof 24 Hektar Gehege und drei Rotwildrudel**. Jungtiere wachsen 12 bis 18 Monate heran und werden dann gezielt direkt im Gehege abgeschossen, denn hier ist ihr natürlicher Lebensraum und es erspart unnötigen Stress.

ARTGERECHT BIS ZUM SCH(L)USS

Oftmals kann die heimische Jagd der Nachfrage nach Wild nicht nachkommen. Daher entstand die Gehegehaltung. Auch wird so sichergestellt, dass das Rotwild nicht wie in freier Wildbahn auf kürzlich gespritzten Feldern gefressen hat. Beide Arten der Haltung haben also Vorteile.

DAL 1877
Barilla
FOR
PROFESSIONALS



SELEZIONE ORO CHEF
Ideal auch für Take Away

PASTA IN PROFI-QUALITÄT: GELINGSICHER, ZEITSPAREND UND AL DENTE

In Zeiten von Fachkräftemangel und einem wachsenden Lieferdienstgeschäft liegt die größte Herausforderung darin, Pasta in hektischen Stoßzeiten al dente zu servieren. Die Pastalinie **Selezione Oro Chef** von **Barilla** wurde speziell entwickelt, um den Anforderungen der Gastronomie gerecht zu werden. Dank ihrer verbesserten Rezeptur ist die Pasta für den doppelten Kochvorgang optimiert: nach dem ersten Kochvorgang ist die Pasta jetzt bis zu 48 Stunden im Kühlschrank haltbar, in nur 40-60 Sekunden regeneriert und bleibt dabei köstlich al dente. Auch nach 30 Minuten Standzeit behält die Pasta eine ideale Konsistenz, was sie zu einem zuverlässigen Partner beim Catering oder im Liefergeschäft macht. **Selezione Oro Chef** ist eine leistungsstarke Pasta mit einer großen Auswahl an beliebten und traditionellen Formen, von Spaghetti bis zu Casarecce und Orecchiette.

Weitere Informationen finden Sie unter barillafoodservice.de



SALOMON FoodWorld

Impulse. Erfolg. Emotionen.

SMASH IT BABY!

UNSER NEUES SMASH BURGER PATTY & BUN!



Jetzt Gratis Musterbox anfordern:

Smash Burger 80 g



- Sehr schnell zubereitet (gekühlt oder tiefgekühlt)
- Geringer Wareneinsatz und mehr Gewinn-Marge
- Neues Burgererlebnis: ob solo oder double - super dünn und knusprig

Smash Burger Bun



- Perfekte Ergänzung zum Smash Burger
- Extra soft & leicht süßlich
- Bereits vorgeschnitten

☎ 008000 7256666

3-3-3 SORGENFREI!



Assisting the amazing

DIE PERFEKTE LÖSUNG FÜR DIE KÜCHE

3 Bouillons, 3 Würzmittel und 3 Saucen
9 Produkte – mehr wird nicht gebraucht!

3 Bouillons

Egal ob als klare Suppenbasis mit Einlage, mit Gemüse zu einer Cremesuppe piniiert oder zum Würzen von verschiedenen Gerichten.



3 Würzmittel

Fondor, Rôtidor oder Maridor verleihen jedem Gericht das gewisse Etwas für den besonderen Geschmack.

3 Saucen

Unsere neue Demi-Glace ideal für Fleischgerichte, die perfekte Tomatensauce für Pasta, oder eine helle Sauce, die Fisch und Gemüse verfeinert.



BASLER STRASSE 46 | 60329 FRANKFURT AM MAIN
WWW.NESTLEPROFESSIONAL.DE | 0800 4856243

LET YOURSELF BE INSPIRED BY OUR DELICIOUS RECIPES! FOLLOW US!

- [in](https://www.linkedin.com/company/nestle-professional) LinkedIn.com/company/nestle-professional
- [ig](https://www.instagram.com/nestleprofessional_de) Instagram.com/nestleprofessional_de
- [f](https://www.facebook.com/NestleProfessionalDACH) facebook.com/NestleProfessionalDACH



54	KÜCHENROMANZE Speed-Dating mit Mike Süsser
56	VIER GEWINNT Tisch für vier, bitte
58	AUF EIN WORT Der Realitäts-Check
60	LET'S CELEBRATE 190 Jahre Jaeger
62	VORREITER Von hier in deine Küche
64	BETTGEFLÜSTER News & Trends
65	IMPRESSUM Wer zu wem?

SUPPURT YOUPUR 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

Mike Süsser

TV- und Sternekoch

Er tobte sich bereits in zahlreichen Spitzenküchen rund um den Globus aus und ist einfach nicht mehr wegzudenken aus der TV-Landschaft Deutschlands. Der bodenständige Allrounder Mike Süsser macht vor nichts Halt. Dieses Jahr entscheidet er beim Wettbewerb Koch des Jahres 2024 mit über Sieg und Niederlage. Grund für uns, ihn auf Herz und Nieren zu prüfen.



HIER GEHT'S
ZUM KOMPLETTEN
INTERVIEW

WAS GIBST DU NACHWUCHSKÖCHEN MIT AUF DEN WEG?

Immer neugierig bleiben und sich nie zu schade sein, auch mal Ratschläge anzunehmen. **Du musst eifern, fleißig sein und darfst dich nicht benebeln lassen** von der Vorstellung, mit wenig Arbeit durchs Leben zu kommen. Es geht nur noch um Life-Balance und nicht mehr um Work dabei. Hör einfach ein bisschen auf die Alten, ebne deinen Weg zwischen 25 und 50 und sei ehrgeizig.

THEMA HIERARCHIE ...

Die Hierarchien werden heute anders gelebt als früher, aber **ich bin trotz allem der Capo**, der Boss und viele werfen sofort das Handtuch, wenn man ihnen etwas sagt. Ich will auch keinen Öltanker manövrieren. Das Ding würde auf Grund laufen. Viele glauben aber, sie könnten manövrieren. Natürlich ist es nicht leicht, immer im Leben Entscheidungen zu fällen, aber man muss Entscheidungen treffen und vorangehen.

ERFOLG ZEIGEN?

Ich habe erst mit 21 meinen Führerschein gemacht. Da fuhren alle anderen schon mit aufgemotzten Autos vor meiner Nase her. Ich habe damals sogar original Aldiletten getragen, aber habe mich deshalb nicht weggeduckt. Es war nicht leicht für mich, aber **alles, was ich heute habe, habe ich mir mit beiden Händen hart erarbeitet** und ich verstecke heute null.

WAS WAR DAS WILDESTE GERICHT AUF EINER SPEISEKARTE?

Das ist **in Asien** gewesen. Wenn dir z. B. Augen als kulinarisches Highlight geboten werden, muss ich wirklich nicht alles essen.

WAS IST SCHLIMMER? SCHLECHTE CURRYWURST ODER VERKORKSTER HUMMER?

Der verkorkste Hummer ist wirklich eine Sünde. Aber auch schade um die Schweine bei der Currywurst. **Beides ist dramatisch**. Beim Hummer ist es wenigstens nur einer, aber bei der Wurst sind es ja oft mehrere Tiere.



DEIN LEBEN IST EIN GERICHT ...

Ich wäre irgendwas zwischen scharfem **Thai-Food** und entspannter italienischer Pasta.

MIT HUNGER KOCHEN ...

... ist wie mit dem Formel-1-Wagen in die Kurve zu donnern. Seine **Sensorik** hat man einfach gar nicht mehr im Griff.

PERSÖNLICHES HASSGERICHT?

Ich hasse grundsätzlich gar keine Gerichte. Selbst Fast Food hat seine Daseinsberechtigung. Ich mag aber z. B. keine **Innereien oder Fisch** als Hauptgang, da ich als Nordseekind mit zu viel Fisch gefüttert wurde. Jetzt pass auf: Ich mag keine Bananen. Wenn der Obstsalat mit der Banane kontaminiert ist, geht gar nix mehr.

DEINE ZIELE ...

Da zitiere ich gern Harrison Ford: „rich and famous“. Ich habe gerade erst meinen **Rücktritt bei MEIN LOKAL, DEIN LOKAL** bekanntgegeben, um mich neuen Dingen zu widmen. Ich bin auch nicht der beste, aber auch nicht der schlechteste TV-Koch, also seid gespannt, was da noch kommt. Auch habe ich ja noch mein Gastrobaby, das Gmundnerberghaus als Eventlocation mit wunderbarem Blick über den Traunsee und einer Kombi aus urig und modern.



Tisch für vier, bitte

Unsere vier Hotspots könnten nicht unterschiedlicher sein: ob Speisen im alten Schloss, vegetarischer Michelin-Stern in Berlin, Sinnesverführung im Süden oder Niederbayern. Klare Empfehlung: ein Roadtrip und einfach überall durchschlemmen!



Marcel von Winckelmann

Er blieb immer in der Nähe seiner Heimat. Ob Hangar 7, Il Giardino bei Denis Feix, Lukas Restaurant oder Landgasthof zum Müller in Ruderting. Der gebürtige Würzburger ist nicht nur 2023 **drittplatziertes Koch des Jahres** geworden, sondern erfüllt sich jetzt mit seinem eigenen Restaurant und angebundener Kochschule (Eröffnung im Frühjahr 2025) einen Traum. Im Sommer lockt die Terrasse samt Donaublick, aber das wahre Herzstück ist der **Chef's Table**. Das Konzept lässt so manches Foodieherz höherschlagen, denn derart persönlich und wie daheim kann man sonst nirgends essen. Begrüßen wird euch Lisa-Marie Winckelmann, die gute Seele und Managerin.

📍 Hans-Hösl-Straße 3 | Passau
📷 @marcelvonwinckelmann
🌐 www.marcel-von-winckelmann.de

Cookies Cream

„So ein vegetarisches Essen hast du noch nie gesehen und wenn du dich dem Restaurant in Mitte näherst, fühlst du dich schon **cooler als du bist**.“ So steht's im Condé Nast Traveler zu Recht. Das Michelin-Sternrestaurant verbindet lässigen Hinterhof-Charme Berlins mit einer nie verkopften Gourmetküche. Ganz nach Clublegende Heinz „Cookie“ Gindullis' Geschmack. Die Gerichte wechseln mit den Jahreszeiten, Schwerpunkt ist die regionale Küche. Im Herbst und Winter gibt es viel Eingemachtes von den sommerlichen Brandenburger Feldern auf dem Teller. **Nicholas Hahn** hat in der Küche das Sagen. Wie du zur Cookies Welt kommst? Wenn du denkst, du hast dich verlaufen – bist du richtig.

📍 Behrenstr. 55 | Berlin
📷 @cookiescreamberlin
🌐 www.cookiescream.com



5 Sen:ses

Als echter **KSC-Fan** gibt es natürlich keinen geeigneteren Standort als Karlsruhe Mitte für Marios Lebensraum. Das Konzept: Alle fünf Sinne werden angesprochen. Riechen, Sehen und Schmecken sind klar, doch auch Hören und Fühlen durch Musik und Fingerfood spielen hier eine große Rolle. Mittags verwöhnt uns Mario mit authentischer „cucina italiana“, die er von seinem Vater in die Wiege gelegt bekommen hat. Abends verwandelt sich der Ort zu einem **italienischen und asiatischen Aromen-Show-down**. Absoluter Geheimtipp: das derzeitige Italiana x Fusion x Asia Menü mit Hamachi und Wassermelone samt Bonito und Shoyu, Silver-Hill-Ente mit Zwetschge und Sellerie, Le Colonel und Laurent-Perrier. Einfach buonissimo!

📍 Blumenstraße 19 | Karlsruhe
📷 @5_senses_karlsruhe
🌐 www.mario-aliberti.de



Schloss Erbach

Der Wilde Wirt zieht zurück ins Schloss. Grillfeste, Weinfeste, Hochzeiten, Wildkochkurse, Brunch und viele weitere festliche Events – **Jonas Baumgärtner** hat viel vor in den alten Gemäuern und Gewölbekellern des malerischen Schlosses Erbach bei Ulm. In der Zwischenzeit hat sich Jonas einen Namen als Wilder Wirt gemacht, also was passt besser zusammen als seine wilde Küche und ein historisches Schloss?! In der Weihnachtszeit träumt man bereits von einem zauberhaften Weihnachtswunder mit kleinen Pagodenzelten und Nischen und tausend Ideen. Man spürt, wie viel Leben und Liebe eingehaucht werden. Warum der Weg weg von der Gaststätte hin zur Event- und Betriebskantine? Es passe einfach besser zu seinem Leben und seiner Familie.

📍 Schlossberg 1 | Erbach
📷 @derwildewirt
🌐 www.schloss-erbach-ulm.de



DER REALITÄTS

CHECK

Wir reden jedes Jahr aufs Neue vom Fachkräftemangel, doch die Situation bringt uns immer mehr zum Kopfschütteln. Wo sind nur die Mitarbeiter? In Luft aufgelöst? In andere Berufe abgewandert? Wir treffen uns auf ein Wort mit dem Präsidenten des DEHOGA-Landesverbands Rheinland-Pfalz Gereon Haumann und sprechen Tacheles.

„DIE POLITIK MUSS ENDLICH AUFHÖREN, FALSCHER ANREIZE ZU SCHAFFEN. UNSERE GESELLSCHAFT UND WIRTSCHAFT VERKRAFTEN DAS NICHT MEHR LANGE.“



HIER GEHT'S SPANNEND WEITER

HERR HAUMANN, WO SIND DENN NUN ALLE MITARBEITER HIN?

Es ist erstaunlich, dass wir bei den aktuell sehr hohen Arbeitslosenzahlen in Deutschland keine Menschen finden, die in unserer Branche und zumindest in einfachen Berufen arbeiten wollen. Aber bei der **Höhe des Bürgergeldes** brauchen wir uns auch nicht wundern, dass die Arbeitslosenzahlen nicht sinken und die Menschen nicht bereit sind, zu arbeiten. Die Alternative Bürgergeld ist einfach attraktiver als ein Arbeitsentgelt. Hier braucht es einen klaren Turnaround. **Arbeit und Leistung müssen sich wieder lohnen.** Dies sind keine leeren Worthülsen, denn wir als Branche selbst haben unsere Hausaufgaben gemacht.

WAS HAT DER DEHOGA RHEINLAND-PFALZ FÜR EINE HÖHERE ARBEITS-ATTRAKTIVITÄT VORANGETRIEBEN?

Wir haben im Gastgewerbe das **Einstiegsgehalt in der Ausbildung angehoben.** Im ersten und zweiten Lehrjahr von 675 € auf inzwischen 1.100 € und im dritten Lehrjahr von 850 € auf 1.300 €. Meiner Meinung nach sind dies wettbewerbsfähige Entgelttarife. Darüber hinaus haben wir in Rheinland-Pfalz auch den Lohn für ungelernte Hilfskräfte gegenüber dem gesetzlichen Mindestlohn um 5 % angehoben. Auch haben wir den Ecklohn nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung erhöht, von 1.859 € auf 2.756 €. Das sind alles **dicke zweistellige prozentuale Zuwächse**, die die Branche erst einmal erwirtschaften muss, nachdem sie in der Pandemie so gelitten hat.



Gereon Haumann,
Präsident
DEHOGA Rheinland-Pfalz

DIE LÖHNE SIND ANGEHOBBEN, DOCH WO HAKT ES DENN DANN?

Die **Politik** muss endlich aufhören, **falsche Anreize** zu schaffen. Diejenigen, die nachweislich wirklich nicht arbeiten können, z. B. aus gesundheitlichen Gründen, haben natürlich unsere **Solidarität und Unterstützung** verdient. Ich glaube auch, dass dies viele Arbeitgeber und Arbeitnehmer genauso sehen. Aber diejenigen, die arbeiten können, müssen es auch. Unsere Volkswirtschaft verkraftet diesen Zustand nicht mehr lange, weder unser Steuersystem noch unser Sozialversicherungssystem.

WIE WICHTIG IST DIE BRANCHE FÜR UNS MENSCHEN?

Es gibt viele Branchen, in denen Menschen für und mit Menschen arbeiten, aber in keiner anderen Branche wie der unseren gehen Gäste bzw. Menschen freiwillig und gerne hin. Wer geht schon gern ins Heim, ins Krankenhaus oder in die Schule? Das Gastgewerbe ist sozusagen der **Glücksbringer der Gesellschaft**, wo man sich gerne trifft und aufhält. Man erlebt bei uns in der Gesellschaft so viele schöne Momente.

WAS GEBEN SIE DER BRANCHE PERSÖNLICH MIT AUF DEN WEG?

Wir haben über 40.000 Betriebe in Deutschland seit der Pandemie verloren. Da müssen doch die Alarmglocken bei allen klingeln. Andere Branchen stehen bei der Regierung sofort auf der Matte und wir kämpfen nicht gemeinsam für unser Recht? Es kann z. B. überhaupt nicht sein, dass die Mehrwertsteuer auf Speisen auf Porzellan wieder angehoben wurde, aber bei to go nicht. Die Regierung will, dass wir uns nachhaltig verhalten, aber besteuert Essen im Lokal wieder mit 19 %, aber to go nur mit 7 %? Ein **absoluter Widerspruch**. Das Schlimmste: Wir gewöhnen uns an diese Absurditäten.

JAEGER

URGESTEIN DES FOOD-SERVICE



Wir schreiben das Jahr 1834, als die Firma August Jaeger Nachf. als Kolonialwarengroßhandlung und Kaffeerösterei auf den Markt tritt. Auch wenn 1919 das Unternehmen in den Besitz von Wilhelm Henn überging, blieb und bleibt der Firmenname ursprünglich. Wurden anfangs lokale „Tante-Emma-Läden“ beliefert, sind es heute zahlreiche Großverbraucher, Gemeinschaftsverpfleger, Hotels und Gastronomien in NRW, Nordhessen und Rheinland-Pfalz. 190 Jahre alt werden nicht viele Unternehmen, Grund für uns, mit Geschäftsführer Hendrik Pilatzki einen Kaffee zu trinken.

JAEGER IST DIESES JAHR 190 JAHRE JUNG GEWORDEN. WAS HAT SICH AM SIGNIFIKANTESTEN GEÄNDERT?

Wir gehen definitiv strack auf die 200 zu. Ich finde, am stärksten hat sich der Tiefkühlsektor entwickelt.

WELCHE WERTE HABEN BEI JAEGER DENN TRADITION?

Das Thema Familienunternehmen zieht sich natürlich als roter Faden durch unsere Unternehmensgeschichte. Dazu gehören Kunden- und Lieferantenbeziehungen und auch die Mitarbeiter. Es gibt gute und schlechte Zeiten, und wenn man alle Zeiten gemeinsam durchsteht, dann ist das gut fürs Unternehmen.

TRADITION VS. INNOVATION: WAS HABEN SIE GEGENÜBER IHREM VATER IM BETRIEB VERÄNDERT?

Wir haben das Unternehmen noch breiter aufgestellt, als es ohnehin schon war. Das Thema Digitalisierung wurde sehr stark nach vorne gebracht. Meine IT-Abteilung besteht allein aus sechs Angestellten, die mit Herzblut programmieren. Bei uns kaufen über 50 % der Kunden digital ein. Manche Zweige sind dabei noch recht neu, manche eher älter oder nicht mehr zukunftsrelevant.

KOMMEN WIR ZURÜCK ZU DEN MITARBEITERN. HABEN SIE SICH IN DEN LETZTEN JAHREN VERÄNDERT?

Das Geben und Nehmen passiert bei uns immer auf Augenhöhe. In einem Familienunternehmen bleibt es nicht aus, dass mal eine Mutter sagt, sie habe Probleme mit der Kinderbetreuung, oder dass ein Mitarbeiter seine Rechnung fürs Auto nicht bezahlen kann. Hier kommen wir ins Gespräch und überlegen uns, wie wir helfen können. Was man merkt, ist, dass die Mitarbeiter heutzutage ihre eigenen Bedürfnisse klarer kommunizieren.

UND WIE SCHAUT ES DENN MIT IHREN KUNDEN AUS?

Vor der Pandemie war der Markt eher ein reiner Käufermarkt und sehr hart umkämpft. In der Pandemie rückte dann zum Glück der Gedanke der Partnerschaft wieder mehr in den Vordergrund. Selbst wenn es mit Artikeln oder Lieferungen an sich schwierig wurde, haben wir immer wieder gemeinsam Lösungen gefunden, und genau das schweiß zusammen. Wenn der Kunde merkt, dass er auch weiterhin trotz Inflation zu gerechten Preisen bei uns einkaufen kann, schafft dies zusätzlich Vertrauen.

WIE SIEHT ES MIT DEM FACHKRÄFTEMANGEL BEI IHNEN AUS?

Wir sind nicht tarifgebunden und zahlen mehr als den Mindestlohn, daher trifft uns der Fachkräftemangel nicht so sehr wie eben die Gastronomie. Nur was ist die Lösung? Höhere Löhne? Das kann man als Sozialpolitiker sagen, aber dann muss das Schnitzel statt 30 Euro 38 Euro kosten. Das den Gästen begreiflich zu machen, ist schwer.



Hendrik Pilatzki,
Geschäftsführer der Jaeger-Gruppe

WIE WICHTIG IST DER VERBUND DER INTERGAST FÜR SIE?

Unsere Eigenmarkenquoten sind sehr, sehr hoch und alles, was die INTERGAST herstellt, vertreiben wir sehr gut. Unsere Zusammenarbeit ist absolut wertvoll und zu vergleichen mit einer Lebensversicherung für die Großhändler, was uns gegenüber anderen Wettbewerbern nach vorne bringt.

KOMMEN WIR ZU ETWAS SCHÖNEM: FEIERN SIE DIE 190?

Wir haben lange überlegt, aber bei der Schlachtzahl muss man schon überlegen, wie viele Feste man feiert. Feiert man 190, 195 oder laufen wir uns warm für die 200? Die letzte große Feier war die 175, als ich ins Unternehmen kam. Wenn sich mein Sohn ins Zeug legt, kann er dann so grade eben mit auf der Bühne bei der 200 stehen.

Das komplette Interview gibt's hier zum Nachlesen:



Von hier in deine KÜCHE

Gemeinsam vorangehen, Foodservice leben und die Welt ein kleines Stück „genießbarer“ machen. Genau das ist der Anspruch der Partnerschaft von GAFATEAM und INTERGAST. Was den Verbund auszeichnet? Unzählig viele Mitglieder, Kooperationspartner, Local Heroes, Frischlinge, Charakterköpfe und Macher, die zusammen an einem Strang ziehen. Wir haben ein paar News für euch.



Ralf Lambert,
Geschäftsführer INTERGAST

Mike Dahlhoff,
Geschäftsführer GAFATEAM

GEMEINSAM FOODSERVICE NEU DENKEN

Jahrzehntelang haben beide Unternehmen erfolgreich Seite an Seite gearbeitet. Wir sprechen von **GAFATEAM** und **INTERGAST**. Jetzt geht man einen Schritt weiter: Das Warengeschäft wird **ab dem 01. Januar 2025** vereint und vollständig durch **INTERGAST** betrieben. Seit Beginn des Jahres sind bereits Sortimente und Eigenmarken Stück für Stück verschmolzen, was Zuwachs für die GAFATEAM-Kunden bedeutet. Die Eigenmarke **Pickosta ist zu Cuisine Noblesse** geworden. Gleiche Top-Qualität, dafür aber eine größere Auswahl für die GAFATEAM-Kunden.

WIR HEBEN UNS VOM MARKT AB

Da die Herausforderungen und Potenziale auf Lieferanten- und Kundenseite für mittelständische Familienbetriebe dynamisch wachsen, reagiert man frühzeitig, um noch **mehr Regionalität und Vertrauen** zu schaffen.

Je mehr Großhändler in einem Verbund gemeinsam agieren, desto stärker werden Einkaufsvolumen und die Bedeutung als **internationaler Player im Foodservice-Markt** und das wiederum sorgt für Stärke bei Verhandlungen und Preisstrukturen.

VON 42 AUF STOLZE 65!

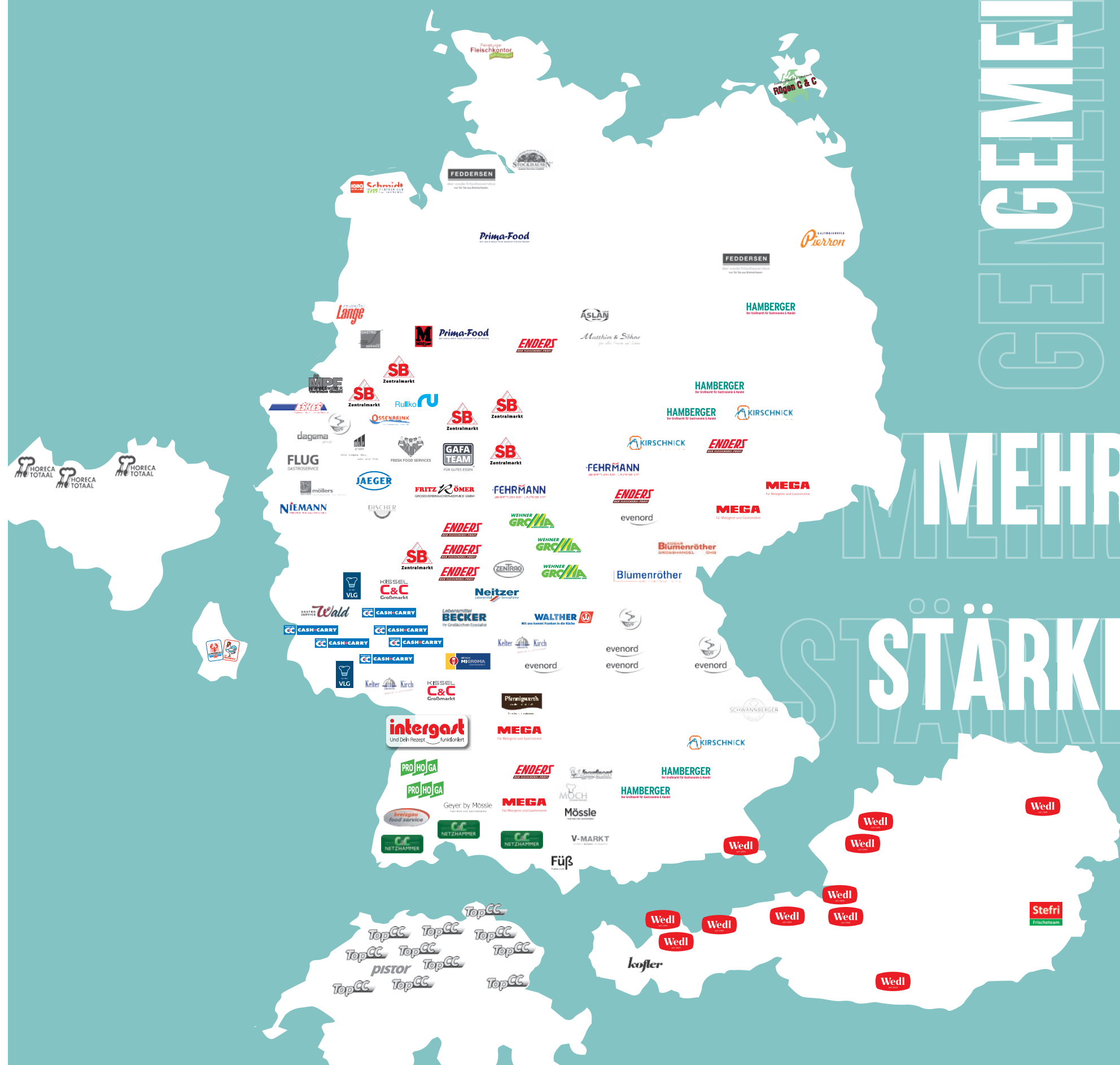
Bis dato zählten **42** Mitglieder an über **160** Standorten zur **INTERGAST**. Ab sofort sind es **23** **GAFATEAM**-Großhändler an zusätzlich **27** Standorten mehr. Mehr Händler führen zu mehr Nähe, schnelleren Lieferungen, mehr Ansprechpartnern und mehr Qualität. Mehr Aktionen, mehr Gründe zu feiern und **mehr WIR**.

WIR SIND INTERGAST

GEMEINSAM

MEHR

STÄRKE



News & Trends



11,7 MILLIARDEN EURO

Ein **Rekordumsatz** von 2023 allein in der **Handelsgastronomie**. Diese Zahl führt vor Augen, wie wichtig der Snack zwischendurch wird. Egal ob Bäckerei, Café, heiße Theke oder integriertes Restaurant im Retail: Essen im Zusammenhang mit Shopping wird allein durch das veränderte Essverhalten und den Wegfall der klassischen Mahlzeiten interessanter. Aber nicht wie erwartet sind es die Jüngeren, die snacken, sondern zwei Drittel der Einkäufe entfallen auf Menschen ab 45 Jahren.

NERVEN AUS STAHL

Ja, diesen Koch bringt wirklich nichts aus der Ruhe: den Kochroboter des Hamburger Tech-Start-ups Circus. Robotik in der Außerhausverpflegung ist schon lange keine Zukunftsmusik mehr. Dass es aber so schnell geht, hätte keiner gedacht. **5.400 Circus-Autonomy-One-Roboter** werden ab 2025 in Peking kochen. Jährlich sollen so ca. **4 Mrd.** frische Mahlzeiten in 92 Bildungseinrichtungen produziert werden. Der Koch aus Stahl kann Zutaten dosieren, kochen und selbstständig verpacken, und das gerade mal auf 20 Quadratmetern. Im Raum steht, dass Circus das Personal am Flughafen BER schon bald bekochen soll und auch Lukas Podolski im großen Stil auf die Kochroboter setzen will.

SCHÄFERSTÜNDCHEN MIT DEN ROLLING STONES

In Gedanken zumindest, denn in **Frankfurts** ehemaliger Villa Kennedy wälzten sich schon Promis wie die Rolling Stones, Whitney Houston, Johnny Depp, Lady Gaga oder auch regelmäßig die DFB-Elf in den überaus bequemen Betten. Lange war es ruhig in den Mauern des Luxus-hotels, doch schon bald präsentieren sich 12 Signature-Loft-Suiten, eine Präsidenten-Suite und weitere 134 Zimmer unter neuer Leitung: der Althoff Collection. **The Florentin** wird schon bald ein Urban Retreat mit gastronomischer Extraklasse plus Spa-Angebot für das Relaxen nach vollem Magen oder anstrengenden Meetings. Seid gespannt!



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

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

BILDNACHWEISE

INTERGAST, Alamy, Shutterstock, Stocksy, Unsplash, AdobeStock, iStock, Midjourney, Koch des Jahres/Melanie Bauer Fotografie, Viani, Laphet, Drilling, Mowi, Vitelium, Sieger-Germany, Hoff-Interior, Rosenthal, Printworksmarket, Anthropology, Hubsch-Interior, Mamma Lina, Nuriel Molcho, The Forentin/ Althoff Collection, Circus, Gereon Haumann/Andreas Scholer tonimedia.de, Marcel von Winkelmann, Cookies Cream, Mario Aliberti, Jonas Baumgärtner/ Ralf Müller, Silvio Germann, Jaeger Gruppe

DRUCK

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

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

**IHRE NÄCHSTE CHEF TASTE
ERSCHEINT IM MÄRZ 2025.**

BREITSAMER HONIGSORTIMENT

Küchenprofis



UNSER TOP-ARTIKEL FÜR KÜCHENPROFIS

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

IMKERGOLD
FAIRES FRÜHSTÜCK



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

BREITSAMER HONIG

breitsamer.de



MILRAM

Food-Service

ENTDECKE UNSERE VIELFALT



Leckere Rezeptideen und weitere Infos findest du hier: www.milram-food-service.de

Casarelli
MASCARPONE



DMK Deutsches Milchkontor GmbH • Industriestraße 27
27404 Zeven • Germany

Knorr
PROFESSIONAL



Klassisches
Fleischrezept

Veganes
Schmorgemüse

Das Allround-Produkt
Eins für alle Gästevorlieben



EUROPEAN VEGETARIAN UNION
V-LABEL-EU
VEGAN

Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten – ein Produkt für alle Schmoransätze, eins das klassisch und vegan hervorragend funktioniert. Dank der ausbalancierten Rezeptur transportiert es den Grundgeschmack des Gargutes, ohne selbst zu dominieren.

- Einfache, gelingsichere Anwendung
- Deutliche Reduzierung der Arbeitszeit
- Kalt und warm anwendbar
- Für vegane, vegetarische und Fleischgerichte

ENTDECKE HIER DIE VIELFALT UNSERER SAUCEN FÜR DEINE PROFIKÜCHE! UFS.COM



Unilever
Food
Solutions

TOPF SECRET

Du wolltest schon immer den beliebtesten Suppenklassiker
Thailands auf die Karte nehmen? Unsere Neue aus der
Homestyle Edition Serie, die Tom Kha Suppe, ist deine
Basis für jede Variante.



Homestyle
EDITION

Cuisine***
Noblesse



TOM KHA GAI

mit Hähnchenbrustfilet

↑
PIMP
IT
↓

TOM KHA GUNG

mit Riesengarnelen



FOLGE UNS AUF:



#INTERGAST

SCAN DICH
IN UNSERE
REZEPTWELT!