

Servisa

Magazin

171

28.09.-17.10.2020

38. Jahrgang



Trendthema Pie



Liebe Leserinnen und Leser,

knapp sieben Monate leben und arbeiten wir jetzt in der Pandemie. Mittlerweile in dem Wissen, dass morgen nicht alles vorbei sein wird. Neue Normalität wird dieser Zustand gern genannt, wobei vorübergehend neue Normalität deutlich positiver klingt. Kaum eine Branche hat es so hart getroffen wie die Gastronomie und Hotellerie; und nach wie vor müssen die meisten von Ihnen täglich viel Mut, Kraft, Kreativität und Organisationstalent aufbringen. „Muss da durch“ heißt ein Song auf dem von Udo Lindenberg 2016 veröffentlichten Album „Stärker als die Zeit“. Vielleicht hören Sie mal rein, wenn zwischendurch mal Ihre Kraft schwindet. Begleitet von diesem Soundtrack haben wir auch das aktuelle Servisa Magazin produziert. Während ganz Deutschland bei Temperaturen über 30 Grad schwitzte, haben wir an den beginnenden Herbst gedacht. Wir haben für Sie Konzepte, Ideen und Fakten recherchiert und bei Brancheninsidern nachgefragt. Da wäre z. B. unsere Rezeptstrecke mit verführerischen Pies, die sowohl am Tisch als auch im Liefergeschäft mit ihren inneren Werten glänzen. Markus Jüngert, gastronomischer Leiter beim Haushalts- und Gastronomiewarenhersteller WMF in Geislingen an der Steige, gibt Einblicke, wie es in der Betriebsverpflegung weitergehen kann (S. 13). Johannes Reinhold, Betreiber des Falada in der Kasseler Grimmwelt, begegnet diesen Zeiten mit Tatkraft und der Bereitschaft zur Veränderung (ab S. 38). Maja Kirsch hat auf Seite 12 als Branchenkennerin und Beraterin drei Leitfragen formuliert, um den roten Faden nicht zu verlieren. Dazu gesellen sich u. a. Neuigkeiten zu unseren Service-Bund Marken, Marktnews und natürlich unser Monatsangebot im überarbeiteten und frischen Layout.

Auch wenn es nicht immer leicht ist – wir gehen gemeinsam mit Ihnen „da durch“, sind „stärker als die Zeit“. Genauso wie alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Service-Bund! Denn das Erlebnis eines guten Essens lässt sich nicht digitalisieren, höchstens chauffieren – notfalls direkt an die Türen Ihrer Gäste. Bleiben Sie gesund und mutig!

Ihr Team vom
Servisa Magazin

News-Ticker
zur aktuellen Lage
servicebund.de/poseativity



Auf der Plattform POSEATivity finden Sie stets aktuelle Informationen und Tipps, z. B. zum Thema Hygiene und Digitalisierung.



INHALT

Saisonkalender 3

INFOBÖRSE

Wilder Wald 4
Der Hype, der bleibt 5
Vorausschauend reservieren 5

SERVISAPOS

Der ServisaPOS Donner 6

SOURCER

Sourcer Wild im Überblick 7

EXPERTPARTNERSHIP

Saisonale Highlights zum Jahresende 8

SALVA D'OR

Flüssiges Gold 9

MERMAID

Garnelen für alle Fälle 10-11

SERVISAPOS EATIVITY

Im Gespräch mit Maja Kirsch 12

STATEMENTS

Von 200 auf fast Null 13

LANGNESE

Zwei Desserts in einem 14

MARKTNEWS

Schaurig guter Genuss 15

REZEPTE

Köstliches unter der Haube 16-19

AKTUELLES ANGEBOT

Rodeo Ranch Quality 20-21
Wild + Hirsch 22-23
Fleisch, Fleisch Convenience + ServisaPrime 24
Fisch + Mermaid 25
Geflügel 26
Beilagen 27
Gemüse 28
Feldfrisches Gemüse + sonnengereiftes Obst 29

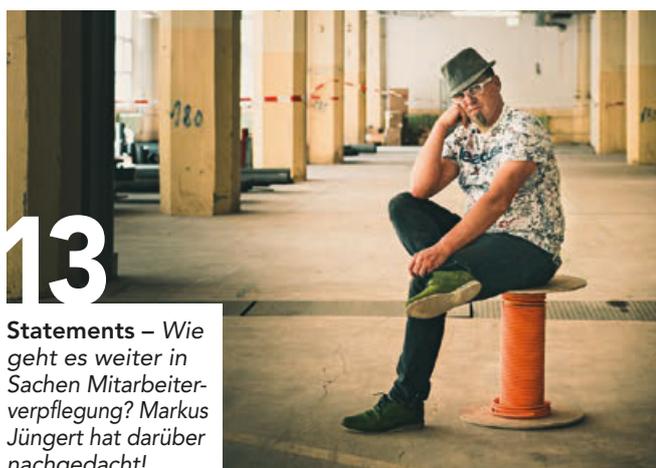


ExpertPartnership – GourmetConvenience für den Herbst mit saisonalen Produkten.



16-19

Rezepte – Hier stimmen auch die inneren Werte: Pies sind die neuen Stars am Foodhimmel. Am Tisch ebenso wie im Außer-Haus-Geschäft.



13
Statements – Wie geht es weiter in Sachen Mitarbeiterverpflegung? Markus Jüngert hat darüber nachgedacht!

Das aktuelle Angebot ist gültig vom 28.09. - 17.10.2020

Schon gesehen?

Das Servisa Magazin finden Sie jetzt in der Service-Bund Webshop-App – alles aus einer Hand und keine zweite App mehr nötig!



Schmökern Sie los!

Sourcer	30
Kuchen, Torten, Gebäck + Portionen	31
Backwaren	32
Feinkost	33
Langnese + Mopro.....	34
Käse	35
Dr. Oetker Professional + Nestlé Professional	36
Unilever	37

HELDEN AM HERD

Vielfalt und Moderne	38-41
----------------------------	-------

FOODSERVICE

Neue Wertschätzung, neue Wege	42-44
-------------------------------------	-------

IN EIGENER SACHE

Griechischer Genuss	45
Draußen nur frieren?	46
Vom Feinsten! Excellence 2020	46
Vorschau + Impressum	47
Service-Bund Gebietszentralen	48

SAISONKALENDER

Die folgenden Gemüse- und Obstsorten sind im Oktober vorwiegend aus deutschem Anbau erhältlich:

FREILAND

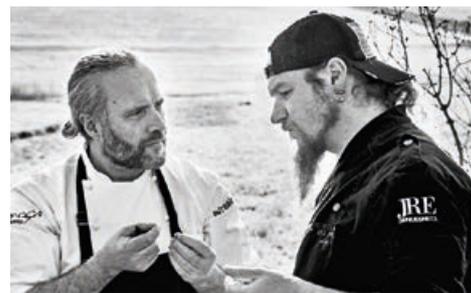
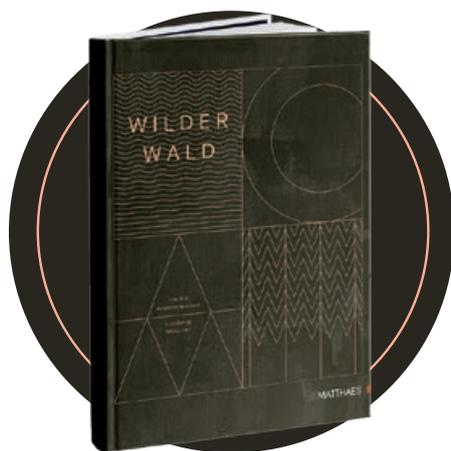
Äpfel, Brombeeren, Tafeltrauben, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli, Chinakohl, Erbsen, Fenchel, Grünkohl, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbis, Möhren, Pastinaken, Quitten, Porree (Lauch), Radieschen, Rettich, Rosenkohl, Rote Beete, Rotkohl, Schwarzwurzel, Knollensellerie, Stangensellerie, Speiserüben, Spinat, Spitzkohl, Steckrüben (Kohlrüben), Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zuckermais, Zwiebeln, Bund-/Lauch-/Frühlingszwiebel, Eissalat, Endiviansalat, Feldsalat, Kopfsalat, Bunte Salate, Radicchio, Romanasalate, Rucola.

Buchtipp

Wilder Wald

Die Natur spielt für Küchenpionier Heiko Antoniewicz und Fleischpapst Ludwig „Lucki“ Maurer schon immer eine große Rolle. So legen beide Köche besonders großen Wert auf einen respektvollen Umgang mit den Ressourcen, egal ob pflanzlicher oder tierischer Natur. In ihrem neuen gemeinsamen Kochbuchprojekt „Wilder Wald“ interpretieren die beiden kreativen Köpfe, was ihnen die vier Elemente Feuer, Wasser, Erde, Luft zu bieten haben. Dabei entstehen besondere Gerichte wie beispielsweise „Rohe Karpfentrache mit Wacholder parfümiert“, „Geschmortes Rehbäckchen mit Maroncreme und Johannisbeere“ oder „Runkelrübe, Vogelmierle und Sauerrahm“. Außerdem erklären Lucki Maurer und Heiko Antoniewicz, warum Wald und Flur samt der Pflanzen so wichtig für ihren Kochstil sind und welche Techniken und Prozesse sie für die Zubereitung einsetzen. Stimmungsvolle Food-

Bilder von Volker Debus, deren künstlerischer Stil der Kochkunst in nichts nachsteht, runden das Kochbuch ab.



Heiko Antoniewicz (links) mit Lucki Maurer (rechts).

3 Fragen an Lucki Maurer

1

Wie kam es zu der gemeinsamen Arbeit mit Heiko Antoniewicz am Kochbuch?

Heiko Antoniewicz ist ein sehr, sehr guter Freund von mir und zählt für mich zu den besten Köchen der Welt. Wir haben vorher schon ein gemeinsames Buch („Veredelung“, Anm. d. Red.) geschrieben. Aus einer beruflichen Zusammenarbeit hat sich in zehn Jahren eine sehr intensive Freundschaft entwickelt.

2

Was möchten ihr dem Leser mit dem Buch mit auf dem Weg geben?

Einmal einen anderen Ansatz des progressiven Kochens zu wählen und gewohnte Dinge infrage zu stellen. Ein weiteres Hauptaugenmerk des Buches ist, dass es nicht in klassische Kapitel unterteilt ist, sondern in die vier Elemente (Feuer, Wasser, Erde, Luft), die zugleich die Aggregatzustände des Kochens darstellen sollen.

3

Welches der vier Elemente ist dein Favorit und warum?

Beim Kochen ist es Feuer, da dies das wichtigste Element bei der Zubereitung von Fleisch ist – z. B. für ein schönes gegrilltes Steak. Prinzipiell ist aber Wasser mein Lieblingselement, denn daraus wird Bier und Wein gemacht (*lacht*).



Gewinnspiel Jetzt mitmachen!

Wir verlosen drei Exemplare des Kochbuchs „Wilder Wald“. Beantworten Sie bis zum 17. Oktober 2020 einfach folgende Frage:

Wie heißt das erste Buch von Lucki Maurer und Heiko Antoniewicz?

- Verkocht
- Veredelung
- Verzauberung

Tragen Sie die richtige Antwort sowie Ihre Kontaktdaten einfach online unter www.servicebund.de/buchverlosung ein und mit ein bisschen Glück gehören Sie bald zu den Gewinnern!

Der Hype, der bleibt

Die Beliebtheit von Drinks mit hochwertigen Spirituosen wie Gin, Whisky oder Rum ist weiterhin ungebrochen. In einer kleinen Serie wollen wir Ihnen aktuelle Zubereitungstrends von bewährten und neuen Spirituosen näherbringen.

Gin

Gin ist – zumeist als Gin Tonic – der unumstrittene Lieblingsdrink der britischen Upperclass und seit einigen Jahren DER Spirituosen-Trend, an dem niemand mehr vorbeikommt. Mittlerweile gibt es weltweit 6.000 verschiedene Sorten des Wacholder-Destillats Gin, und damit hat sich das Angebot innerhalb von drei bis vier Jahren nahezu verdoppelt. Messbar ist die Beliebtheit auch an der Auswahl an sogenannten „Fillern“ – überwiegend Tonic-Water-Va-

rianten, aber auch weiteren Bitters und Botanicals (geschmacksgebende Zusätze wie Beeren, Rinde, Obst, Gemüse, Kräuter oder Gewürze). Während man früher schlicht an der Hotelbar einen Gin Tonic bestellt und bekam, kann die Auswahl der Zutaten und Zubereitungsweisen des Drinks heute mitunter auch mal zehn Minuten dauern. Trotzdem, der Hype dauert zu Recht an, und in eine schöne Auswahl für die eigene Karte zu investieren, kann sich auszahlen.



Rezepttipp

Munich Mule

Traumpaar: Setzen Sie die Gurken unserer Marke Sonnenreife zusammen mit Gin in Szene! In unserer Rezeptdatenbank findet Sie ein passendes Rezept: einfach den QR-Code scannen und direkt nachmachen.



Gebühren für No-shows

Vorausschauend reservieren

Mit einer Reservierung verbunden ist für Gastronomen oft das Risiko, dass die Tische trotzdem leer bleiben, weil Gäste nicht erscheinen. Das führt zu finanziellen Problemen, da gegebenenfalls spontan kein Platz für Laufkundschaft angeboten werden kann sowie der Wareneinsatz zu hoch kalkuliert wird. Aus diesem Grund berechnen bei Reservierungen immer mehr gastronomische Betriebe ihren Gästen eine Gebühr. Diese richtet sich in der Regel an den durchschnittlichen Verzehr eines Gastes und wird bei Erscheinen der Gesamtrechnung angerechnet. „Mit der Einführung der No-show-Rate möchten wir die Gäste nicht vergraulen oder bestrafen, sondern lediglich ein besseres Bewusstsein für die Problematik schaffen“, sagte Madjid Djamegari, Vorstandsvorsitzender der Initiative Gastronomie Frankfurt, der Frankfurter Rundschau. Wer trotzdem bei Reservierungen auf Nummer sicher gehen möchte, ohne gleich eine Kreditkarte abzufragen, sollte sich die Telefonnummer am besten notieren und einen Tag vorher

nachhaken, ob Uhrzeit und Personenanzahl gleich bleiben.



Unterstützung für den Service

Der ServisaPOS Donner

Mit dem neuen ServisaPOS Donner haben Sie sämtliche Prozesse im gastronomischen Alltag stets im Griff. Bestellaufnahme, Bezahlen, Kartenterminal, Online-Reservierungen, Warenwirtschaft oder Bestellwesen – mit dem Donner kein Problem. In Verbindung mit einem Küchendrucker entfallen sogar die Wege zur Küche, um die Bestellung in die Zubereitung zu geben – eine echte Win-win-Situation.

Der Donner wurde speziell für die Arbeit in der Gastronomie entwickelt. Formschön im Design und mit einem 6-Zoll-Touchscreen ausgestattet liegt er gut in der Hand und lässt sich einfach bedienen. Mit einer langlebigen Batterie und einem präzisen Scanner ausgestattet, ist er widerstandsfähiger als ein gewöhnliches Smartphone und kann durch seine gute Ausstattung auch bei hoher Tippgeschwindigkeit mithalten. Eigenschaften, die den Donner zum perfekten Begleiter durch den gastronomischen Tag machen.

Intuitiv

Der Griff zum Kellnerblock gehört mit dem ServisaPOS Donner endgültig der Vergangenheit an, denn die intuitive Menüführung erleichtert die Bedienung. Ein Vorteil, wenn z. B. Aushilfen kurzfristig angelernt werden müssen. Auch die aktuell so beliebte kontaktlose Bezahlung ist möglich, denn neben EC- und Kreditkarte stehen auch Apple und Google Pay zur Auswahl. Ein integriertes sicheres Kartenterminal ermöglicht durch Near Field Communication (NFC) kontaktloses Zahlen. So bleiben Sie maximal flexibel, sparen Zeit und können noch besser auf die Bedürfnisse Ihrer Kunden eingehen.

Mobil

Da der Donner über ein eingebautes LTE-Modul verfügt, ist die Verbindung zum mobilen Internet möglich*, sodass nicht zwingend auf WLAN-Verbindungen zurückgegriffen werden muss. In Kombination mit dem handlichen Format ist er damit besonders für kleine Betriebe und mobile Gastronomien wie z. B. Foodtrucks oder Imbisse geeignet.



kontaktlose Bezahlung möglich

widerstandsfähiger als ein Smartphone

präziser Scanner

6-Zoll-Touchscreen

langlebige Batterie

... und vieles mehr

ServisaPOS im Überblick

Effizienz ist in der Gastronomie oft ein entscheidender Faktor. Deshalb haben wir alle wichtigen Prozesse im Restaurant unter die Lupe genommen. Mit den durchdachten Lösungen von ServisaPOS verbessern Sie Ihre Arbeitsprozesse sowie die Ihres Teams und behalten die Profitabilität stets im Blick. Das digitale System ermöglicht Ihnen nicht nur effizientere Arbeitsabläufe im eigenen Betrieb, sondern auch angepasste und individuelle Lösungen für Ihre Gäste. Weitere Infos erhalten Sie bei Ihrem Service-Bund Fachberater oder unter www.servisapos.de



Kaffee aus dem äthiopischen Regenwald

SOURCER WILD IM ÜBERLICK

Sourcer Wild steht für nachhaltig produzierten und wild gewachsenen Bio-Kaffee – von Hand gepflückt, sonnengetrocknet und schonend auf der Trommel geröstet. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einzigartigen Geschmackserlebnissen, verbunden mit sozialem und ökologischem Verantwortungsbewusstsein.



Im Herzen des Regenwaldes wild gewachsen.



Achtsam von Hand gepflückt und mit Hilfe von Sonnenlicht getrocknet.



Aus geschützten Waldgebieten nachhaltig geerntet.



Verbesserung der sozialen Bedingungen im Ursprung.



Einzigartiges Aroma durch ideale, natürliche Wachstumsbedingungen.



In kleinen Mengen traditionell trommelgeröstet.

VERANTWORTUNG



Biologisch abbaubar



Fairtrade-zertifiziert



Aus nachhaltigem Bio-Anbau

IM HOTELZIMMER

Nach dem Einchecken gönnt sich Ihr Gast leckeren wilden Kaffee im Hotelzimmer.



So könnte das Genusserlebnis Ihres Gastes mit Sourcer Wild bei Ihnen im Hotel aussehen.





PERSÖNLICH VOR ORT
 Markenverantwortliche Theresa Vormbaum und Vertriebsleiter Heißgetränke, Lutz Werner, lernen auf den Spuren der Bohne die Menschen in Kaffa persönlich kennen.

FRÜHSTÜCK AM NÄCHSTEN MORGEN

Hier genießt Ihr Gast einen frischen Sourcer Wild Kaffee aus der Siebtrgermaschine.



CHECK-OUT

Um das Kaffeelerlebnis auch zu Hause genießen zu können, kauft sich Ihr Gast eine 250-g-Packung wild gewachsenen Kaffee.



GUTES TRINKEN UND GUTES TUN

Mit dem Kauf von Sourcer Wild Produkten unterstützen Sie den Schulbau für die Kinder unserer partnerschaftlichen Kooperative im Ursprung.



GUT FÜR DIE UMWELT

Biologisch abbaubare Verpackung aus Papier und kompostierbarer Folie.





Hier geht's zum Download!

Herbst- und Winterangebot

Saisonale Highlights zum Jahresende



Dieses Jahr hat viel Unerwartetes für uns alle mit sich gebracht. Die Gastro-Szene befindet sich nach wie vor im Wandel und es entwickelt sich eine neue Normalität. Wie diese aussehen wird, lässt sich aktuell noch schwer vorhersagen. Aber trotz aller Beschränkungen und Auflagen kommt doch eines wieder sehr erwartet: das beliebte Herbst- und Wintergeschäft. Ob kreative Tellergerichte im Herbst oder genussvolle Köstlichkeiten im Winter – mit unseren saisonalen Angeboten aus dem Gourmet-Convenience-Sortiment bringen Sie Farbe in die kühlen Herbst- und Wintermonate. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie neben beliebten Klassikern auch schmackhafte Neuheiten.

So gut schmeckt der Herbst

Im September zehren saisonale Rezepte noch in vollen Zügen vom reichen Angebot des Sommers. Doch wenn die heißen Tage so langsam vorbei sind und sich kühlere Nächte einschleichen, fängt oft schlagartig der Herbst an. Vielleicht durchforsten Sie schon Ihre Rezeptbücher nach herzhaften und vor allem deftigen Gerichten. Hier ist das Team rund um die ExpertPartnership gefragt! Ob fruchtiges Schaumsüppchen vom Kürbis, Hirschgulasch aus der Keule, Wildschweinragout, Hirschroulade oder Bre-

zenknödel – in unserem Herbstangebot finden Sie beliebte Leckereien in allen Formen, von appetitanregenden Vorspeisen über aromatische Hauptgänge bis hin zu fein abgeschmeckten Desserts. Aber auch viele Neuinterpretationen sorgen für Abwechslung in der dritten Jahreszeit – und das vor allem auf den Tellern Ihrer Gäste.

Kulinarische Vielfalt für die Wintermonate

Traditionsreiche Produkte bilden im Winter meistens die Grundlage für Ihr Festtagsmenü. Der weihnachtliche Geschmack von Klassikern wie Nougat, Bratäpfeln und Mandarinen oder die würzige Note von Lebkuchen, Zimt und Spekulatius macht dabei Lust auf mehr. Unser Winterangebot baut vor allem auf deftige Fleischkomponenten wie Gans, Ente, Hirsch und Wild, die vielseitig interpretiert werden. Neben verschiedenen Menüvorschlägen wurden die saisonalen Produkte zu stimmigen Winterbuffets ausgearbeitet, die jederzeit individuell angepasst werden können. Die kulinarische Bescherung kann kommen!

Weitere Informationen finden Sie auch unter www.expert-partnership.de oder fragen Sie Ihren Service-Bund Fachberater.



Herbstangebot

Laufzeit vom 01.09. bis 31.10.2020



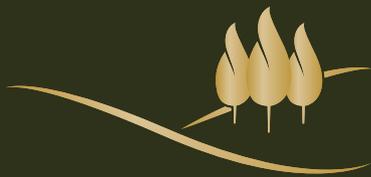
Winterangebot

Laufzeit vom 01.11. bis 31.12.2020



Sowohl das Herbst- als auch das Winterangebot ist ebenfalls als Dysphagiekost* erhältlich. Sprechen Sie uns an!

* Das Angebot besteht aus pürierten Menüs für Menschen mit Schluckstörungen.



Neuheit im Sortiment

SALVA D'OR Flüssiges Gold

Sie wollen Ihre Gäste stets mit den besten Zutaten begeistern? Dann ist das native Olivenöl extra Premium Cuvée genau das Richtige für Sie, denn es zaubert Genussmomente, die nur ein wirklich gutes Olivenöl liefern kann.

2019 hat der Service-Bund das sortenreine native Bio Olivenöl extra aus der Picual Olive in das Sortiment von Salva D'Or aufgenommen. Dieses wird aus früh geernteten, noch grünen Oliven hergestellt und bekommt dadurch ein kraftvolles Aroma. Bereits einige Tropfen dieses exquisiten Öls reichen zum Verfeinern aus.

Frisch eingetroffen

Ebenso hochwertig, aber milder im Geschmack ist das native Olivenöl extra Premium Cuvée aus dem sonnigen Andalusien, das ab jetzt im Sortiment von Salva D'Or erhältlich ist. Wie Weinkenner bereits erahnen können, setzt sich das Premium Cuvée aus verschiedenen Olivensorten zusammen. Genau genommen erhält es sein mittel-fruchtiges Aroma durch eine sanfte Mischung aus Hojiblanca-, Picual-, Picudo- und Arbequina-Oliven.

Vielseitig einsetzbar

Das Salva D'Or native Olivenöl extra ist ein echtes Allround-Talent und sollte deshalb in keiner Profiküche fehlen. Es eignet sich sowohl für heiße als auch kalte Speisen – zum Braten, Backen, Frittieren, Marinieren oder auch für leckere Dressings. Der Olivenölgeschmack bleibt dabei stets im Hintergrund, die Aromen der Zutaten im Gericht werden durch das Premium Cuvée aber ganz besonders raffiniert hervorgehoben.

Herkunftsgarantie

„Bei der Auswahl des Lieferanten haben wir uns viele Gedanken gemacht, denn es war uns wichtig, dass unsere Ansprüche bezüglich Qualität, Produktionsbedingungen und Umweltschutz in vollem Maße erfüllt werden“, erzählt Theresa Vormbaum, Markenverantwortliche von Salva D'Or.

„Häufig haben wir gehört, dass italienisches Olivenöl per se schon als Qualitätsprodukt angesehen wird.“ Hier gilt es laut Vormbaum jedoch, genau darauf zu achten, was auf dem Etikett steht – oft befindet sich da der Ursprungshinweis „in der EU hergestellt“. „Bei Salva D'Or war es uns deshalb wichtig, ganz genau zu wissen, wo das Olivenöl herkommt. Wir haben uns für Spanien als Ursprungsland entschieden, denn im nördlichen Mittelteil Andalusiens liegt der Subbética Nationalpark, der als Ort für die Gewinnung besonders hochwertiger Olivenöle bekannt ist“, so Vormbaum.

Qualitätsbewusstsein

Das Geheimnis der Salva D'Or Olivenöle liegt in ihrer besonderen Herstellung, der sorgfältigen Olivenernte, den gesunden Oliven mit perfektem Reifegrad und der schonenden Kaltextraktion. Das Premium Cuvée wird in umweltschonender, integrierter Landwirtschaft innerhalb einer modernen Kooperative hergestellt. Über 4.500 kleine Oliven-Bauern der Region haben sich ihr angeschlossen und produzieren in der gemeinsamen Mühle international preisgekrönte Olivenöle, die in ihrer Wertschöpfungskette vollständig rückverfolgbar sind. Bestens ausgebildete Fachleute bringen hier ihre langjährige Erfahrung in der Olivenkultivierung und Ölgewinnung erfolgreich ein. Ein ausgeklügelter Produktionsprozess sowie aktuelle Erkenntnisse aus Forschung und Entwicklung sorgen für die Gewinnung besonders hochwertiger Olivenöle. So entsteht ein Produkt, das den Überzeugungen von Salva D'Or genau entspricht.



SALVA D'OR NATIVES OLIVENÖL EXTRA Premium Cuvée

SENSORIK



Das Salva D'Or Premium Cuvée entfaltet ein Aroma von sonnengereiften Obst- und Gemüsesorten mit zarten grünen Anklängen. Leichte Bitter- und Schärfenoten sorgen für die gewünschte Komplexität auf dem Teller.





Die Pasta-Garnele:
Mit 4-5 Mermaid Black Tiger Garnelen ist in puncto Optik und Geschmack ein ideales Team für Ihr Pasta-Angebot im Einsatz.

Was passt auf meine Karte?

GARNELEN FÜR ALLE FÄLLE



Eine Garnele ist ein sehr edles Produkt, das hin und wieder einer Erklärung bedarf und bei der das Gesamtangebot oft unübersichtlich erscheint. Wir schaffen Abhilfe, indem wir Ihnen zeigen, welche Garnele zu welchem Gericht passt. Denn umfangreiches Fachwissen braucht es nicht - nur die richtige Qualität!

Die Gewichtung von Qualität, Transparenz und Sicherheit ist auch beim Gast ein wachsendes Thema und kann von Ihnen mit den Garnelen von Mermaid Seafood immer gewährleistet werden. Darüber hinaus zeigen wir Ihnen hier, welche Garnelen zu welchen Gerichten perfekt auf Ihrer Karte harmonieren, auch wenn Sie, Ihr Team oder der Gast keine Seafood-Experten sind. Oder Sie sind auf der Suche nach DEM Einstiegs-Gericht, um Seafood auf Ihrer Karte zu testen. Probieren Sie es einfach aus!

Die Salat-Garnele

Ein gut geeignetes Einstiegsprodukt, um Seafood anzubieten, ist die Salat-Garnele: Wie man sich schon unter dem Namen vorstellen kann, bietet sich hier die Verwendung einer kleineren Sorte an, die sich prima als aromatisches Highlight auf einem frischen Salat macht. Hierzu eignen sich die Norwegischen Eismeergarnelen von Mermaid bestens. Die Eismeergarnele kommt bereits komplett geschält, einzeln entnehmbar und daher denkbar einfach in der Zubereitung auch für ungeschultes Personal zu Ihnen. Eine Handvoll in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt oder auch flambiert in französischem Pastis als Salat-Topping holen kulinarisch den Sommer auf den Teller Ihrer Gäste zurück.

Die Pasta-Garnele

Wenn Sie sich beim Thema Größen, Mengen, Kalkulation und Preis-Leistung in Bezug auf Seafood unsicher sind, empfehlen wir gern die klassische mittlere Größe, die sogenannte Pasta-Garnele. Hierbei handelt es sich um Mermaid Black Tiger Garnelen, geschält ab der Größe 16/20, also ca. 25 g Netto-Gewicht pro Tier. Für die ideale Optik und Portionsgröße von ca. 100 g Garnelen empfehlen sich hier etwa 4-5 Stück. So sieht das Pastagericht mit Garnelen ansprechend und hochwertig aus, und der Gast muss nicht an zu großen Stücken „herumsäbeln“. Tolle mediterrane oder asiatische Pastateller gelingen mit der bereits geschälten, sofort einsatzbereiten Pasta-Garnele auch ungeschultem Personal.



Die BBQ-Garnele

Der Klassiker unter den Garnelen-Typen mit einem Kaliber von 13/15, also ca. einem Gewicht von je etwa 35 g, ist die BBQ-Garnele. Die Mermaid Black Tiger King Prawn Garnele kommt als sogenannte easy peel zu Ihnen, also ohne Kopf mit eingeschnittenem Panzer zum leichten Schälen. In der Zubereitung auf dem Grill oder Ihrer Grillplatte behält das Fleisch so die gewünschte Saftigkeit, entfaltet ein umfangreiches Aroma und ist vor Austrocknung geschützt. Das macht die BBQ-Garnele zum beliebten Seafood-Gericht. Etwa 3-5 Stück, aromatisch gegrillt und auf einem Spieß serviert mit Ofengemüse, oder aber als Surf 'n' Turf zusammen mit einem saftigen Steak vom Grill. Ebenfalls eine tolle Idee, um Ihre Gäste kulinarisch in den Sommerurlaub zu versetzen!

Die cleveren Sattmacher

Ob Salat-, Pasta- oder BBQ-Garnele: Die Garnelen in Mermaid Qualität sind eine tolle Alternative zu den klassischen Fleisch-Gängen und sprechen oft eine junge und ernährungsbewusste Zielgruppe an. Und auch Fitness-Fans wissen, dass Garnelen mit gerade einmal 50-60 Kalorien je 100 g eine wertvolle Eiweißquelle darstellen und sehr effektive sowie köstliche Sattmacher sind.

Aus dem Ursprung

Eine vertrauensvolle Kooperation mit ausgewählten Partnern im Ursprung, Produktsicherheit und Transparenz sind die Basis für alle Mermaid-Produkte. Mermaid Seafood steht für hochwertige, ausgesuchte Garnelen- und weitere Seafood-Artikel in

zuverlässiger, gleichbleibender und transparenter Qualität. Ein natürliches Produkt innerhalb einer komplett rückverfolgbaren Warenkette, Verzicht auf gentechnisch verändertes Futter und die Zugabe von Antibiotika, sowie der feine Geschmack sprechen für sich. Wir glauben: Eine Garnele für alle Fälle passt auch zu Ihrer Karte!



REZEPTTIPP

Für Mermaid King Prawn vom Grill mit Orangen-Koriander-Butter den QR-Code scannen!

Die BBQ-Garnele: Mit dem saftigen Klassiker – frisch vom Grill serviert mit Baguette und hausgemachter Sauce – holen Sie für Ihre Gäste den Sommer zurück!



Die Salat-Garnele: Als Topping für Salat oder eine leckere Ofenkartoffel sowie in einer saftigen Bowl macht sie eine gute Figur!



Weitere Infos rund um Mermaid Seafood finden Sie unter www.servicebund.de/mermaid





Im Gespräch mit...

...MAJA KIRSCH

Mit einer Ausbildung zur Köchin und Restaurantfachfrau als Basis ist Maja Kirsch seit mehr als 20 Jahren in der Gastronomie und Hotellerie unterwegs. Als Beraterin entwickelt sie mit ihren Kunden wertschätzende und umsetzbare Konzepte, begleitet Veränderungsprozesse oder sucht nach praxisnahen Lösungen, ohne Mensch und Genuss aus den Augen zu verlieren. (www.maja-kirsch.de)

Wie schätzt Du persönlich die aktuelle Lage in der Branche ein?

Maja Kirsch: Solange die Leute draußen sein können, stimmen die Umsätze und alle sind happy. Doch darum geht es aktuell nicht mehr. Die Gastronomen müssen jetzt überlegen, wie sie durch den Winter kommen. Ein Heizpilz auf der Terrasse ist da nicht das Allheilmittel.

Was rätst Du Deinen Kunden?

Maja Kirsch: In erster Linie müssen wir realisieren, dass die aktuelle Lage keine Übergangssituation mehr ist, und irgendwann vorbei sein wird. Jetzt geht es darum, im Hier und Jetzt anzukommen und diese Erkenntnis in das eigene Geschäftsmodell zu integrieren. Da hilft es, alte Dinge loszulassen und den Mut zu haben, neue Wege zu gehen. Meiner Meinung nach geht es darum, das Modell Bewirtung neu zu denken. Dafür muss man sich auch mal aus dem Tagesgeschäft nehmen und darüber nachdenken. Fragen, die man sich in jedem Fall stellen sollte, sind:

- Wie kann ich meinen Betrieb mittels verschiedener Verkaufskonzepte ausbauen? (Inhouse, Take-away, Catering, Onlineshop)
- Wie beziehe ich mein Personal mit ein und binde es auch während der Kurzarbeit an meinen Betrieb?
- Wie bleibe ich bei meinen Gästen präsent?

Je nach Betrieb sind die Ergebnisse sehr individuell. Was sich aber bei den meisten meiner Klienten herauskristallisiert, ist aktuell der Punkt, wie sich das Restaurant zu den Gästen bringen lässt, denn ein Großteil traut sich noch nicht wieder in geschlossene Räume. Darüber hinaus ist Regionalität ein stärkeres Thema als je zuvor, für mich mehr als nur Trend. Viele Gäste verspüren den Wunsch, Betriebe in der Umgebung zu unterstützen, jedoch hat auch das Bewusstsein für qualitativ hochwertige Produkte von lokalen Produzenten zugenommen und sollte unbedingt ins gastronomische Konzept eingebunden werden. Ein weiterer wichtiger Punkt für mich, über den man dringend nachdenken sollte: Menschen brauchen Menschen –

das bedeutet, als Gastgeber muss ich jetzt präsent sein, denn denen, die kommen, geht es auch um die Persönlichkeiten und die Gastlichkeit in den Häusern.

Was wird sich Deiner Meinung nach langfristig in der Branche verändern – positiv wie negativ?

Maja Kirsch: Ich kann nur hoffen, dass es eine Qualitätsoffensive geben wird. Allein mit einer Schanklizenz und einem Bulletinbratschein wird man in Zukunft nur noch wenige Gäste begeistern können. Wir werden uns langfristig darauf einstellen müssen, dass wieder mehr Zuhause gegessen wird. In den USA beispielsweise betrug das Verhältnis zwischen Inhaus- und Außerhaus-Geschäft schon vor der Pandemie 50/50. Außerdem haben die Gäste durch z. B. fehlende Events jetzt eine viel höhere Erwartung an einen Restaurantbesuch oder eine Essenslieferung. Um da mithalten zu können, müssen die Gastronomen bei der Auswahl der Produkte wieder stärker auf Qualität setzen und mit hervorragendem Service glänzen. Der Restaurantbesuch muss nachhaltig zum Erlebnis werden. Das geht nicht zu Dumping-Preisen, deshalb gilt es, auch die Gäste mit ins Boot zu holen, neue Produkte zu erklären und transparent zu kommunizieren! Erzählen Sie die Geschichten, die hinter den Produkten oder Ihren Weinen stehen! Nehmen Sie den Lehrauftrag für Ihre Gäste an! Denn das innovativste Konzept und die hochwertigsten Produkte bringen nichts, wenn Ihre Gäste den Aufwand nicht kennen.

PRAXISTIPPS VON MAJA KIRSCH

- Kennen Sie Ihre Kosten, analysieren Sie Ihre Speisekarte und Ihre Verkäufe!
- Kalkulieren Sie mit Deckungsbeiträgen; Prozentzahlen sind keine Rechnungen!
- Fragen Sie Ihre Gäste nach Ihren Wünschen und binden Sie diese ein!
- Schulen Sie Ihr Personal, damit Ihr Service in Erinnerung bleibt und mehr Umsatz pro Gast realisiert werden kann!



Betriebsgastronomie im Fokus

VON 200 AUF FAST NULL

Mit der Corona-Pandemie ist der Anteil von Berufstätigen, die in Deutschland im Homeoffice arbeiten, stark gestiegen. Waren es vorher 12 Prozent, geht das Deutsche Institut für Wirtschaftsforschung (DIW) aktuell von 33 Prozent aus – der Branchenverband BITKOM sogar von 49 Prozent. Mitarbeitende, die in der Betriebsverpflegung oder am Mittagstisch der Gastronomie fehlen.

Ein Fakt, den auch Markus Jüngert kennt. Als gastronomischer Leiter beim Haushalts- und Gastronomiewarenhersteller WMF in Geislingen an der Steige und Kunde von OMEGA SORG in Stuttgart sorgt er zusammen mit seinem 35-köpfigen Team für die Verpflegung der Mitarbeitenden am Standort. Dazu kommen Caterings für interne und externe Veranstaltungen und die Verpflegung von rund 500 Kita- und Schulkindern. Erst im vergangenen Sommer wurde das neue Mitarbeiterrestaurant in Betrieb genommen, weil das alte zu klein geworden war. Insgesamt kamen Jüngert und sein Team damit auf 1.500 Essen am Tag – vor dem Beginn der Kontaktbeschränkungen.

Die Vollbremsung

„Unser Betriebsrestaurant war nie ganz geschlossen, sogar während der härtesten Beschränkungen haben wir täglich an die 150 Essen für die Mitarbeitenden in der Firma gekocht. Trotzdem war das zu Anfang alles wie eine Vollbremsung“, erinnert sich Jüngert. Bevor er und sein Team in die Kurzarbeit gegangen sind, haben sie noch ein Hygienekonzept erarbeitet und umgesetzt: Abstandsmarkierungen, Waschbecken und Händedesinfektion vor dem Eingang, keine Selbstbedienung mehr und eine Reduzierung der Sitzplätze, um den Mindestabstand einhalten zu können.

Doch der Vollblutkoch ist keiner, der den Kopf in den Sand steckt. „Der April war komisch – statt 90 Mails am Tag hatte ich nur noch neun in meinem Postfach. Dadurch kam ich jedoch dazu, wieder mehr in der Küche mitzuarbeiten“, berichtet er. Sein Team hat er in zwei Schichten eingeteilt, die sich wochenweise abwechseln; für die nötige Kommunikation gibt es statt Team-Meetings jetzt eine WhatsApp-Gruppe. „Das funktioniert super, wird gut angenommen; und ich würde behaupten, ich kann meine Leute auf diese Weise schneller und besser informieren als vorher“, berichtet er.

Neue Wege

Seit einigen Wochen hat der Betrieb wieder zugenommen. „Die Mitarbeitenden kommen wieder tageweise in die Büros und freuen sich total, dass wir geöffnet haben. Viele berichten, wie stressig es ist, im Homeoffice jeden Tag zu kochen – besonders die Kollegen, die Familie haben“, so Jüngert. Deshalb wurde auf Wunsch der Belegschaft der Currywurst-Freitag eingeführt. Auch der gelernte Küchenmeister wird nicht müde, an Konzepten für die Zukunft zu arbeiten. Durch Kurzarbeit haben die Leute aktuell weniger im Geldbeutel, deshalb wurde die höherpreisige Frontcooking-Linie von der „oifach guad Linie“ mit heimischen Spezialitäten

abgelöst. Auch der Verkauf von Grillfleisch, Suppen to go und vakuumierten Menükomponenten wie Maultaschen wird gut angenommen. Zu einem Joker im Ärmel entwickelte sich das Vending-Geschäft mit fünf Automatenstandorten auf dem Gelände, das er seit drei Jahren selbst betreut.

Richtung Zukunft

Aktuell werden in Geislingen pro Tag wieder um die 500 Essen ausgegeben, hinzu kommt die Kita- und seit dem Ende der Sommerferien auch wieder die Schulverpflegung. Für Jüngert und sein Team geht es jetzt darum, neue Umsatzpotenziale zu erschließen und zu überlegen, wie die Betriebsverpflegung der Zukunft aussehen kann. „Unsere Philosophie ist, den Mitarbeitenden ganzjährig eine vernünftige Ernährung mit guten Produkten näherzubringen. Das wollen wir jetzt auch ins Homeoffice transportieren. Deshalb tüfteln wir an einem Pfandsystem mit Menüschalen, die sich vakuumieren lassen, gekühlt einige Tage haltbar sind und in denen man das Essen dann später in der Mikrowelle zubereiten kann.“ Insgesamt rechnet Jüngert für 2020 mit einem Umsatzrückgang von 30 bis 35 Prozent. „Auch in 2021 wird sicherlich nicht wieder alles so laufen wie vor der Pandemie. Deshalb gilt es jetzt, dran zu bleiben und kreativ zu werden, um neue Umsatzpotenziale zu erschließen.“

Von der Vollbremsung mit Vollgas in Richtung Zukunft – Markus Jüngert ist keiner, der den Kopf in den Sand steckt.





Kombination macht's möglich

Zwei Desserts in einem

Der Start in die Herbstzeit markiert gleichzeitig die goldene Hochsaison von Äpfeln und Birnen. Eine gute Gelegenheit, saftige Obstkuchen für die Dessertkarte zu backen und diese mit kühlem Eis zu kombinieren.

Dauerbrenner bei vielen Gästen ist immer noch der Apfelkuchen, der vermutlich vor über 600 Jahren zum ersten Mal in England zubereitet wurde. In dieser Zeit war Zucker eine teure Zutat, deswegen süßten die Bäcker ihre Kuchen mit Früchten wie Feigen oder Beeren. In den USA hat es der von britischen Einwanderern mitgebrachte „Apple Pie“ sogar zur landestypischen Spezialität gebracht.

Kreative Kuchenidee

Den Amerikanern verdanken wir auch eine weitere, besonders leckere Dessertvariation: warmer Apfelkuchen in Kombination mit einer Kugel Vanilleeis. Der Professor Charles Watson Townsend soll diesen speziellen Wunsch bereits in den 1890er-

Jahren während seiner regelmäßigen Dinner in einem Hotel in Washington geäußert haben. Zu Recht, denn die Aromen des warmen, süßen Kuchens und der kalten, zart schmelzenden Eiscrème ergänzen einander perfekt und schaffen ein außergewöhnliches Genussmoment.

Flexibles Dessertangebot

Inzwischen sind viele moderne Dessertinterpretationen entstanden, die sich an den Klassiker Apfelkuchen mit Vanilleeis anlehnen. Nutzen Sie Ihr Kuchenangebot und Eissortiment von Carte D'Or und Langnese in Kombination und bieten Sie Ihren Gästen so ein flexibles Dessertangebot an. Weitere Informationen finden Sie unter www.langnese-business.de



Rezepttipp

Apfel-Riesling-Kuchen und Carte D'Or Zimt

Zutaten für 10 Personen:

10 Kugeln Carte D'Or Zimt, 1 kg Äpfel, 750 ml Riesling, 20 g Puddingpulver, 120 g Aprikosenmarmelade, 5 Vanilleschoten, Zitronensaft, 1 Ei, 300 g Weizenmehl, 150 g Butter, 270 g Zucker, 20 g Zimt, 50 g Backpulver, 600 g Baiser.

Zubereitung:

Zunächst Mehl und Backpulver mischen. Die Butter, etwa die Hälfte des Zuckers, Vanille und Ei zufügen, alles gut verkneten. Teig 30 Min. kühlen. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Ein Drittel des Weines, Puddingpulver und Zimt verrühren. Den restlichen Wein und den Zucker aufkochen, das angerührte Puddingpulver dazugeben und nochmals aufkochen. Danach auskühlen lassen. Teig etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen. Teig einstechen. Äpfel auf dem Teig verteilen und Pudding darübergeben. Kuchen bei 175 °C etwa 90 Min. backen. Danach sollte der Kuchen 24 Std. auskühlen. Vor dem Servieren das Baiser auf den Kuchen geben und leicht abflammen.



Happy Halloween

Schaurig guter Genuss

Halloween wird in Deutschland immer beliebter und sorgt nicht zuletzt durch zusätzlichen Verkauf von Süßigkeiten für ein dickes Umsatzplus im Einzelhandel. Wie Sie – insbesondere als Gastronom und Gemeinschaftsverpfleger – das Thema umsetzen können, zeigt Dawn Foods.

Spezialisiert auf die süßen Momente im Leben, hat das US-amerikanische Familienunternehmen ein kleines, aber feines Sortiment an schaurig guten TK-Backwaren im Angebot, die perfekt für Ihre Halloween-Aktion geeignet sind. Die attraktiven Hingucker punkten mit kurzen Auftauzeiten zwischen 30 und 60 Minuten, toller Optik und richtig gutem Geschmack.

Doppelt gefüllter Donut

Der Klassiker unter den original amerikanischen Gebäcken hat sich für die Halloween-Edition in ein aufmerksamkeitsstarkes Kostüm aus einer auffälligen, orangenen Glasur gehüllt. Getoppt wird

das Ganze von knackigen Schokofledermäusen. Aber auch seine inneren Werte stimmen und bringen Genuss im Doppelpack: Denn die eine Donuthälfte ist mit Orangen-, die andere mit schwarzer Johannisbeerfüllung verfeinert. Verpackt in einem Karton mit drei Trays zu je zwölf Stück ist jeder Donut einzeln entnehmbar und hat ein Stückgewicht von 73 Gramm. Nach rund 60 Minuten Auftauzeit ist er flexibel einsetzbar und zwei Tage haltbar.

Triple Chocolate Muffin

Im Muffin-Förmchen mit Halloween-Design und knusprigem, orangefarbenen

Zuckerdekor verspricht die 90 Gramm schwere Köstlichkeit gigantischen Schokogenuss mit Schokostückchen in drei verschiedenen Sorten. In 60 Minuten aufgetaut und einsatzbereit ist der Triple Chocolate Muffin danach zwei Tage haltbar. Geliefert wird er im Karton mit je 35 Stück.

Triple Chocolate Cookie

Drei unterschiedliche Sorten Schokostückchen garantieren Hochgenuss, nicht nur für Chocoholics. Außen knusprig und innen mit dem typisch weichen Kern ist der Triple Chocolate Cookie der Star der Stunde: In attraktiver Folienverpackung mit Halloween-Motiv sorgt er nicht nur für Impulskäufe, sondern ist auch überall dort einsetzbar, wo hygienische Lösungen für Menükomponenten erforderlich sind. Aufgetaut und verzehrfertig in 60 Minuten ist der leckere Keks noch fünf Tage haltbar. Er ist im Karton mit 30 einzeln verpackten Triple Chocolate Cookies erhältlich. Weitere Informationen zum Halloween-Sortiment von Dawn Foods erhalten Sie bei Ihrem Service-Bund Fachberater oder über den QR-Code.



Doppelt gefüllter Donut

Triple Chocolate Muffin



Triple Chocolate Cookie



Weitere Infos finden Sie unter www.dawnfoods.com





Trendfood Pies

Köstliches unter der Haube



**Der
Klassiker**

Außen knusprig, innen lecker gefüllt und für die kältere Jahreszeit genau das Richtige – mit den Köstlichkeiten aus Großbritannien können Sie Ihre Gäste sowohl vor Ort als auch im Außer-Haus-Verkauf verwöhnen.

Im englischsprachigen Raum versteht man unter Pies all jene Gerichte, bei denen verschiedene Zutaten, von herzhaft bis süß, unter einer Teigdecke schmoren oder backen. Welche Leckereien Sie für Ihre Gäste unter dem Teigmantel verstecken, können Sie in Ihrer Küche natürlich ganz frei entscheiden. Um Ihnen ein paar Anregungen und Rezeptideen zu liefern, haben wir für Sie drei kreative Varianten zusammengestellt – alle mit selbstgemachtem Mürbeteig und leckeren Füllungen für einen Genuss der Extraklasse.

Vielseitig einsetzbar

Lassen Sie sich von der Wandlungsfähigkeit der Pies inspirieren und verkaufen Sie diese als leckeren Snack to go, z. B. mit Salat oder Pommes oder als Hauptgericht, z. B. mit Kartoffelpüree oder gegrillten Lauchzwiebeln. Mit welchen Beilagen Sie die unterschiedlichen Pies am Ende kombinieren, bleibt dabei ganz Ihrer Kreativität überlassen. Eines ist hier in jedem Fall sicher: geringer Wareneinsatz für die Grundzutaten, hohe Marge für Sie!

Rodeo Steak- Pie



**Zum
Rezept**

**Fine
Dining**

Lachs-Spinat-Pie

Zutaten für 10 Personen:

900 g Mehl Type 405, 400 g kalte Butter, 800 g Servisa TK Lachsfilets, ohne Gräten, 2 EL Salva D'Or natives Olivenöl extra Premium Cuvée, 1 EL Dill, gehackt, 50 g Butter, 1 kg Babyspinat, 300 g Sauce Hollandaise, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Mehl für die Arbeitsfläche.

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept (s. Seite 19) zubereiten. Für die Füllung den Lachs auftauen lassen und in kleine Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Dill, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem Backblech ausbreiten. Im heißen Backofen bei 100° C ca. 15 Min. garen. Den entstandenen Bratensaft auffangen. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen und den Babyspinat darin zusammenfallen lassen. Den Bratensaft hinzufügen und ggf. nachwürzen. Spinat garen, abkühlen lassen und die restliche Flüssigkeit abseihen, sodass keine Flüssigkeit übrigbleibt. Alle Zutaten auf Kühlschranktemperatur herunterkühlen. Für die Deckel 1/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (11 cm Durchmesser) 10 Deckel (à ca. 55 g) ausstechen und beiseitelegen. Den Rest des Teiges 2,5 cm dick ausrollen und für die Basis 10 Portionen (à ca. 90 g) mit einem runden Ausstecher (5 cm Durchmesser) vorbereiten. Die Basis-Teige mit einem Nudelholz ausrollen, bis sie ca. 20 cm Durchmesser haben. Basis-Teige in Pie-Formen (11 cm Durchmesser und 3,3 cm Höhe) drücken, Teigländer ca. 2 cm überlappen lassen. Je 40 g der Spinat-Füllung in die Böden der Pies geben. Dann je 80 g Lachswürfel (ca. 4-6 Stück) auf den Spinat legen und je 2-3 EL Hollandaise

darübergeben. Die Teigländer mit Wasser bestreichen. Deckel drauflegen und mit einer Gabel ringsherum versiegeln. Überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden. Vor dem Backen die Pies mit Eigelb bestreichen, um einen schönen Glanz zu bekommen. Nach Belieben garnieren. Pies im heißen Backofen bei 200° C ca. 25 Min. goldbraun backen. Vor dem Verzehr ca. 10 Minuten ruhen lassen. Z.B. mit Süßkartoffelstampf, gegrillten Lauchzwiebeln, Rote-Bete-Würfeln und gebackenen Zwiebelringen servieren.



**Zum
Rezept**



Der Vegane

Süßkartoffel-Pilz-Pie

Zutaten für 10 Personen:

900 g Mehl Type 405, 400 g kalte Margarine, 800 g braune Champignons, geviertelt, 100 g Maronen, gewürfelt, 5 EL Salva D'Or natives Olivenöl extra Premium Cuvée, 50 g Walnüsse, 500 g Süßkartoffel, gewürfelt, 1 Möhre, gewürfelt, 1 Zwiebel, gewürfelt, 80 g Mehl, 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt, 2 Lorbeerblätter, 200 ml Marsala (Likörwein), 300 ml Gemüsebrühe, 50 ml Sojamilch, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Mehl für die Arbeitsfläche.

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept (s. Seite 19) zubereiten. Für die Füllung Champignons und Maronen in 3 EL Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend durch ein Sieb geben und den Bratensaft auffangen. Walnüsse mit der Pilz-Maronen-Mischung vermengen. 2 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Süßkartoffelwürfel, Möhren- und Zwiebelwürfel darin dünsten. 80 g Mehl darüber sieben, Knoblauch und Lorbeerblätter hinzufügen und anschwitzen. Mit Marsala ablöschen und 5 Min. köcheln. Die Gemüsebrühe und den aufgefangenen Bratensaft hinzufügen. Für 30 Min. bei geringer Hitze einköcheln. Lorbeerblätter herausnehmen. Die Füllungen auf Kühlschranktemperatur herunterkühlen. Für die Deckel 1/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (11 cm Durchmesser) 10 Deckel (à ca. 55 g) ausstechen und beiseitelegen. Den Rest des Teiges 2,5 cm dick ausrollen und für die Basis 10 Portionen (à ca. 90 g) mit einem runden Ausstecher (5 cm Durchmesser) vorbereiten. Die Basis-Teige mit einem Nudelholz ausrollen, bis sie ca. 20 cm Durchmesser ha-

ben. Basis-Teige in Pie-Formen (11 cm Durchmesser und 3,3 cm Höhe) drücken, Rand ca. 2 cm überlappen lassen. Je 80 g Süßkartoffel-Füllung in die Böden der Pies füllen. Mit 50 g der Pilzmischung auffüllen. Die Teigränder mit Wasser bestreichen. Deckel darauflegen und mit einer Gabel ringsherum versiegeln. Überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden. Vor dem Backen die Pies für einen schönen Glanz mit Sojamilch bestreichen. Nach Belieben garnieren. Pies im heißen Backofen bei 200° C ca. 25 Min. goldbraun backen. Vor dem Verzehr ca. 10 Minuten ruhen lassen. Z.B. mit Salat servieren.



Zum Rezept





Grundrezept für den Pie-Teig

Zutaten für 10 Personen:

900 g Mehl Type 405, 400 g kalte Butter bzw. Margarine für die vegane Variante, Salz, Mehl für die Arbeitsfläche.

Zubereitung:

Mehl in eine große Schüssel sieben. Kalte Butter (bzw. für die vegane Version die Margarine) würfeln und mit den Fingerspitzen in das Mehl einarbeiten, bis kleine Krümel entstehen. 2 g Salz untermischen. 250 ml kaltes Wasser hinzufügen und alles auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem festen Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank für 1-2 Std. kaltstellen.



So gelingt der perfekte Pie-Teig

Die schönen Bilder dieser Rezeptstrecke hat Foodfotografin Chantal Weber geschootet. Sie ist mit einem Briten verheiratet und wahrscheinlich rührt daher auch ihre Liebe zu Pies. Unserer Redaktion hat sie die besten Tipps für einen ausgezeichneten Pie-Teig verraten. Diese wollen wir Ihnen natürlich nicht vorenthalten und haben deshalb unsere Top 3 für Sie zusammengestellt:

1. Kälte wirkt Wunder:

Da für den Mürbeteig kalte Zutaten das A&O sind, darf auch gern mal die Schüssel mit Mehl zum Durchkühlen ins Kühlhaus oder die Butterwürfel vor der Verarbeitung ca. 15 Minuten in den Tiefkühler.

2. Die Geschwindigkeit macht's:

Die Butter nur kurz ins Mehl einarbeiten. Durch das schnelle Arbeiten bleiben die Zutaten verhältnismäßig lange kalt und die Butterstückchen können beim Backen für eine blättrige Konsistenz sorgen.

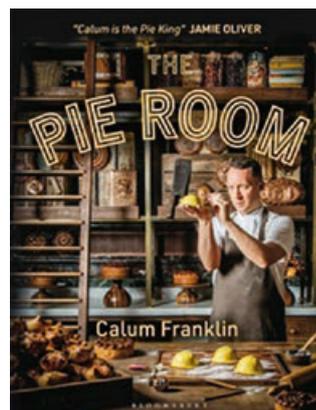
3. Geheimzutat Essig:

Ein paar Tropfen Essig im Teig wirken wahre Wunder und macht ihn schön locker. Der Essiggeschmack verfliegt beim Backen wieder.

Buchtipp: „The Pie Room“

Sie wollen noch tiefer in die Kunst der Pie-Herstellung einsteigen? Dann könnte dieses Buch genau das Richtige für Sie sein:

Im „Pie Room“ im „Holborn Dining Room“ in London widmet sich Calum Franklin ganz dem britischen Klassiker. Hier hat er als Küchenchef eine Oase für Pie-Lover aus der ganzen Welt geschaffen. Einige seiner Lieblingsrezepte verrät Franklin jetzt in seinem neu erschienenen Kochbuch „The Pie Room“ – angefangen von der „Chicken and Mushroom Pie“ bis hin zu süßen Köstlichkeiten, wie einer Apfel- oder Rhabarber-Tarte. Mit den ausgeklügelten Rezepten vom „Pie-König“, wie Jamie Oliver ihn betitelt, können auch Sie Ihre Gäste beeindrucken. Zudem gibt Franklin den Lesern in seinem Buch jede Menge Tipps und Tricks, rund um Küchengeräte und -techniken mit an die Hand, damit am Ende Pies in Perfektion entstehen.



The Pie Room (in englischer Sprache), Calum Franklin, Bloomsbury, ISBN 9781472973610, 26 £ (ca. 27 Euro), www.bloomsbury.com



RANCH
QUALITY

Frische Luft, frischer Umsatz

GANZJÄHRIGER GRILLGENUSS

Die vergangenen Monate haben uns gezeigt, dass Open-Air-Angebote auch im Herbst und Winter bei den Gästen nachgefragt sein dürften. Insbesondere Rodeo Ranch Quality mit seiner Vielfalt an Fleischzuschnitten und einer breiten Auswahl an Werbemitteln lässt sich perfekt als Freiluft-Erlebnis inszenieren.

Ob mit Holzkohle, Gas, direkt, indirekt oder aus dem Smoker – das umfassende Sortiment von Rodeo Steak bietet für jede Grillmethode den passenden Cut. Einen Vorteil vereinen dabei alle: Während das Fleisch brutzelt und duftet, ist die wohlige Wärme, die von den Geräten abgestrahlt wird, für Personal wie Gäste in der kälteren Jahreszeit sehr angenehmen. Unterstützend können Sie Heizpilze (weitere Informationen s. Seite 46) einsetzen und für die passende Optik auf den Tischen sorgen; z. B. mit Einweg-Tischsets im Rodeo-Design, dazu rote und schwarze Fleecedecken und schon wird der Biergarten zum Freiluftsteakhaus.

UNVERGLEICHLICH GUT

Auch bei der Speisenauswahl darf es kreativ zugehen. Wie wäre es beispielsweise mit Pastrami-Sandwiches? Pastrami ist in den USA ein sehr beliebter Sandwich-Belag aus Rinderbrust – ein prima Einsatzgebiet für die frische Rodeo Rinderbrust aus Irland. Im ersten Schritt wird die Rinderbrust gepökelt. Anschließend wird eine Gewürzmischung aufgetragen und das Stück wandert dann bei ca. 110° C

für einige Stunden in den Smoker, bis eine Kerntemperatur von 68° C erreicht ist. Nach dem Abkühlen wird das Fleisch noch einmal evakuert und für mindestens vier Tage im Kühlhaus gelagert, bis es dünn aufgeschnitten seinen vollen Geschmack entfaltet. Dieser erinnert an Schinken, ist nur viel, viel besser! Doch allein der Prozess des Smokens verbreitet schon einen verführerischen Duft und macht Ihren Gästen Lust auf mehr. Eine Werbebotschaft, die viele Sinne bei Ihren Gästen anspricht und sich rumspricht!

DELIKAT AUCH TO GO

Das vermutlich berühmteste Pastrami-Sandwich der Welt wird bei Katz's Delicatessen in New York serviert. Ursprünglich eine Spezialität der jüdischen Küche, bekommt man bei Katz's fünf Zentimeter, in dünne Scheiben geschnittene Pastrami zwischen zwei Brotscheiben mit etwas Senf und einer Essiggurke serviert. Eine Spezialität, die auch perfekt für das Take-away-Geschäft geeignet ist. Damit lassen sich auch Gäste anlocken, die noch nicht wieder klassische Gasträume besuchen wollen. Und sollten es Ihre lokalen Bedingungen erlauben, denken Sie doch darüber nach, ob sich nicht die Möglichkeit zum Drive-In bieten können. Das kann ein Ausgabefenster sein, eine Grillhütte, aber auch ein für diese Option reservierter Parkplatz. Werden Sie kreativ für mehr Umsatz an der frischen Luft!

Umfassende Infos zu Rodeo Ranch Quality erhalten Sie unter www.rodeo-steak.de

OPEN-
AIR-TIPP

Wie man fachmännisch „smoked“, zeigte Lucki Maurer bereits beim Big Beef Day (links). Die perfekte Methode, um köstliche Pastrami herzustellen (unten).



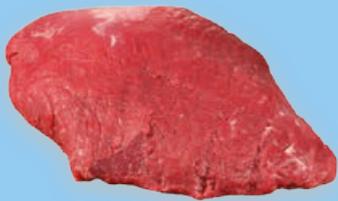
Foto: © Tim Mossholder / Unsplash

ARGENTINIEN



Omar Solasari

Argentinien ist das Mutterland der Marke Rodeo und deren Ranch Quality. Die Viehzucht hat in Argentinien eine lange Tradition. Schon die ersten spanischen Einwanderer hielten Rinder und ließen sie auf den Weiden der fruchtbaren argentinischen Pampa weiden.



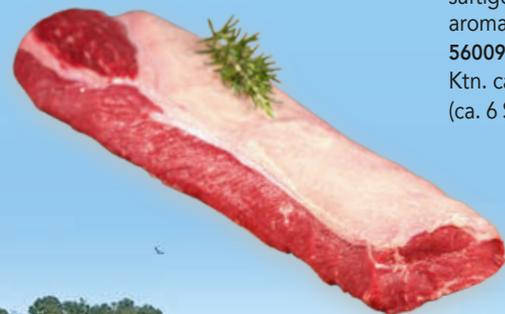
Corazón de Cuadril
- frisches Herz der argent. Rinderhüfte, sauber pariert ohne Abschnitte
- Stückgewicht ca. 1 - 1,4 kg – großer Muskel der argentinischen Rinderhüfte. Durch den sauberen Zuschnitt ist die Sehne schon entfernt worden. Sofort können große, zarte Rindersteaks in gewünschter Stärke geschnitten werden

54223
Ktn. ca. 11 kg (8 Stücke) kg **16,99***

Frisches argent. Roastbeef

- Stückgewicht ca. 4 kg – aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack, u. a. durch den so typischen Fettrand. Ideal auch als kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten

52564
Ktn. ca. 12 kg (3 Stück) kg **21,99***



Lomo de Cuadril - frische argent. Rinderhüftfilets, sauber pariert ohne Abschnitte
- Stückgewicht ca. 800 - 1000 g – kleiner Muskel der Argentinischen Rinderhüfte. Durch den sauberen Zuschnitt ist die Sehne schon entfernt worden. Sofort können zarte Steakmedaillons in gewünschter Breite geschnitten werden

54227
Ktn. ca. 8 kg (8 Stück) kg **17,99***



Frisches argent. Entrecôte

- Stückgewicht ca. 2 kg – aus dem Rücken geschnitten, für saftige, kernige Steaks, besonders aromatisch im Geschmack

56009
Ktn. ca. 12 kg (ca. 6 Stück) kg **19,99***

IRLAND

Frische irische Ochsenbäckchen, sauber geputzt

- Packung ca. 450 g – besonders aromatisch, sauber pariertes Fleisch zum Schmoren. Achtung: Die Schmorzeit kann über drei Stunden betragen

102845
Ktn. ca. 7,2 kg (4 x 4 Packungen) **Zum aktuellen Tagespreis**



Frank Mallon

Grün, grüner, Irland – in kaum einer anderen Region dieser Welt erstreckt sich so viel Weideland wie auf der Insel im Nordatlantik. Vor Ort kümmert sich unser Partner Frank Mallon.



NEUSEELAND

Frische neuseel. Lammkeulen, ohne Knochen

- Stückgewicht ca. 1,4 kg – hohl ausgelöst. Eine Spitzenqualität für die gehobene Gastronomie

56182
Ktn. ca. 14 kg (10 x ca. 1,4 kg) **11,99***



Frische neuseel. Lammkronen

„Medaillons“ mit Stiel, nicht geschnitten

- Stückgewicht ca. 440 g – Lammkrone, ohne Fettdeckel. Rippenenden geputzt, einzeln mit dem Messer portionierbar

56193
Ktn. ca. 11 kg (ca. 12 x 2 x ca. 440 g) kg **25,99***

Fred Hellaby

Fred Hellaby ist unser zuverlässiger Partner in Neuseeland. Alle Schritte – von der Weide zur Schlachtung bis zum Transport nach Europa können lückenlos kontrolliert werden.



*Fleischpreise gültig bis 10.10.2020, danach zu den äußersten Tagespreisen.





Jagdzeiten

Reh: Mai bis Januar

Geflügel:
Oktober bis Januar

Wildschwein:
Juni bis Januar



Wildfleisch: eine gesunde, spannende Alternative

Ganz schön wild!



Ein saftiges Hirschgulasch, eine deftige Wildschweinkeule oder zarte Perlhuhnbrust – Wildgerichte haben hierzulande Tradition und sind sehr beliebt. Durch die sehr ursprüngliche Lebensweise von Wildtieren zeichnet sich ihr Fleisch durch ein besonderes Aroma aus. Es ist äußerst fettarm und reich an Mineralstoffen, Vitamin B2 sowie Eisen, Zink und Selen. Argumente, aufgrund derer Wildfleisch auch bei jungen und urbanen Zielgruppen immer beliebter wird. In anderen Regionen der Welt bewegen sich

die Tiere in reiner Weidehaltung auf weitläufigem Terrain, und das Fleisch ist zum Beispiel in Neuseeland beliebt fürs Barbecue. Denn neben klassischen Tellergerichten eignet sich Wildfleisch hervorragend zum Grillen, für edle Burgerkreationen oder kreatives Streetfood, wie Wild-Hotdogs oder Sandwiches. Es muss ja nicht immer der klassische Wildteller mit Klößen und Preiselbeeren sein. Auch ein Grillspecial oder eine Erweiterung der Steakkarte sind mit Wild eine spannende Alternative.



TK Hirsch-Edelgulasch

„Extra“
– Würfelgewicht ca. 35 g –
nur aus der Schulter, handgeschnitten, saftig und
zart, ohne Fett und Sehnen
48126
Ktn. 4 x 2,5 kg

kg **11,99**



Lecker zu
Servietten-
knödeln!

Wildpreiselbeeren

mit ganzen Früchten
und Kristallzucker,
fruchtig-herber
Geschmack

40151
Eimer 2 kg

Ei. **7,99**

40243
Eimer 5 kg

Ei. **18,49**



TK Rehkeulen, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
von europäischen Rehen,
nach höchsten Qualitätsvor-
gaben im zertifizierten Betrieb
zerlegt

81926
Ktn. ca. 7,5 kg kg **12,99**



TK Hirschkeulen, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 8 kg –
aus Neuseeland, mit feinem Wildgeschmack für die ge-
hobene Küche. Gut portionierbar, da ohne Knochen

54171
Ktn. ca. 20 kg

kg **8,79**



TK Wildschweinkeulen, ohne Knochen

– Stückgewicht 2,4 - 6 kg –
europäischer Herkunft, fachmän-
nisch ausgelöst

43227
Ktn. ca. 15 - 20 kg kg **8,49**

TK Perlhuhnbrust „Supreme“, mit Haut

– Stückgewicht ca. 180 - 220 g –
feines Brustfilet von jungen Perlhüh-
nern aus Frankreich, mit dem ersten
Glied des Flügels

54593
Ktn. ca. 5 - 7 kg kg **11,49**



Startschuss für die Wildsaison

Im Wildfolder 2020 haben wir für Sie eine breite Auswahl an hoch-
wertigen Wildprodukten zusammengestellt, die von korrespondie-
renden Weinen und Beilageninspirationen ergänzt wird.



Hier geht's zum Download des Folders:





TK Schweinelachs-schnitzel,

paniert, fertig gebraten
ein zartes Rückenschnitzel aus frischen Schweinelachsen mit einer goldgelben, knusprig-würzigen Panade, küchenfertig. Das feinste und zarteste Schnitzel vom Schwein

- 91501 Stückgewicht 100 g
Ktn. 7 kg (70 Stück) Ktn. **41,16**
- 68876 Stückgewicht 120 g
Ktn. 6 kg (50 Stück) Ktn. **33,96**
- 59300 Stückgewicht 160 g
Ktn. 6,4 kg (40 Stück) Ktn. **36,22**



TK Honigmarinierte Schinkenbraten

– Stückgewicht ca. 2,35 kg –
bestes Schweinefleisch, fein mariniert mit einer Mischung aus Honig, Dijon-Senf und Orangensaft

- 83944
Ktn. ca. 4,7 kg (2 Stücke) kg **7,99**



TK Schweinegrillhaxen

– Stückgewicht ca. 750 g –
von jungen Schweinen, im Vlies aus dem Schinken geschnitten, ohne Kniegelenk, mit kleiner Restschwarte

- 98838
Ktn. 12 - 15 kg kg **1,59***



TK Rinderrouladen

„Hausfrauen-Art“, „Extra Qualität“
– Stückgewicht 200 g –
roher, magerer Rindfleischmantel aus der Unterschale geschnitten, mit Zwiebelscheiben und sehr magerem, fein tranchiertem Bacon, Gurken und Senf, bratfertig

- 40637
Ktn. 5 kg (5 x 5 Stück)

Ktn. **42,25**
(St. 1,69)

TK Pfannen-Frikadellen,

gebraten
aus frischem Rind- und Schweinefleisch, mit frischen Zwiebeln und ausgesuchten Gewürzen, ohne Fettzusatz gebraten, wie hausgemacht. Eine Premium-Qualität

- 118551 Stückgewicht 100 g
Ktn. 3 kg (30 Stück) Ktn. **11,37**
(St. 0,379)

- 118553 Stückgewicht 125 g
Ktn. 3,75 kg (30 Stück) Ktn. **14,25**
(St. 0,475)



TK Kohlrouladen,

gegart, gebräunt
– Gesamtgewicht ca. 210 g,
Füllung 100 g –
ausgesuchtes rohes Hackfleisch, mit knackigem Weißkohl umhüllt, als Ganzes gegart. Der Saft bleibt erhalten und gibt dem Fleisch den typischen „Hausmacher-Geschmack“

- 48119
Ktn. ca. 6,3 kg (30 Stück) Ktn. **23,70**
(St. 0,79)



Fleisch vom Feinsten...

Frischer Tafelspitz,

von der Färse
– Stückgewicht ca. 1,5 - 2 kg –
aus norddeutscher Haltung, schmeckt mit Meerrettichsauce oder auch als zartes Schmorfleisch mit leichter Fettkante

- 47453
E2-Kiste ca. 15 kg kg **9,49***



Frische Sauerbraten,

aus falschem Filet
– Abtropfgewicht Fleisch ca. 12 kg,
ca. 4 kg Würzsud –
fix und fertig eingelegt in Sauerbratenbeize mit einer erlesenen Gewürzmischung spart dieser Braten eine Menge Zeit. Der Würzsud ist zur Saucerverfeinerung geeignet und ergänzt die Sauce um eine leichte Wacholder-Note

- 42221
Eimer 12 kg (netto) kg **7,99***



*Fleischpreise gültig bis 10.10.2020, danach zu den äußersten Tagespreisen.



TK Backfisch-Knusperfilet, vorgebraten

– Stückgewicht 75 g – Backfisch-Filets aus Alaska-See-lachsfilet, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, in würzigem Backteig

74455

Ktn. 6 kg (80 Stück)



Ktn. **31,12** (St. 0,389)



TK Lachsfilets

(Salmo salar) – portioniert auf ca. 200 g – aus Salmo Salar Superior-Lachs geschnitten. Ohne Haut, ohne Gräten

48386

Ktn. 2 kg (ca. 10 Stück)

kg **14,95** (St. ca. 2,99)

TK Seelachs-Loins

(Pollachius virens) – Stückgewicht 140 - 160 g – sehr schmackhafter Seelachs-Filetle Rücken. Das Beste vom Filet, saftig und fest im Fleisch. Ideal zum Braten und Pochieren. Praktisch grätenfrei

94999

Ktn. 5 kg (4,5 kg netto)



kg* **7,49** (St. ca. 1,11)

TK Fischstäbchen, paniert, vorgebraten

– Stückgewicht 30 g – saftige, praktisch grätenfreie Fischfilets, umhüllt von knuspriger Panade

63437

Ktn. 6 kg (ca. 200 Stück)



Ktn. **27,80** (St. ca. 0,139)



TK Tilapia-Naturfilets, ohne Haut

(Oreochromis spp.) – Stückgewicht ca. 140 - 200 g – guter Speisefisch, mit einem angenehmen süßlich-milden Geschmack. Das magere, saftige Fleisch ist rötlich-weiß und fest

102020

Ktn. 5 kg (4,5 kg netto)



kg* **4,99** (St. ca. 0,848)

TK Wildlachsfilets, ohne Haut, Center Cut

(Oncorhynchus keta) – portioniert – grätenfreie, ganze Filets aus rotfleischigem Wildlachs geschnitten. Fettarm, ideal zum Grillen

55420 Stückgewicht 140 - 160 g

Ktn. 5 kg (4,5 kg netto)

75845 Stückgewicht 160 - 180 g

Ktn. 5 kg (4,5 kg netto)



kg* **8,88** (St. ca. 1,332)

kg* **8,88** (St. ca. 1,51)



TK Gambas „Black Tiger“, roh

(Penaeus monodon) mit Kopf, mit Schale, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar

75499 16 - 20 Stück per kg

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg* **9,99**

75531 21 - 30 Stück per kg

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg* **7,99**

TK King Prawns „Black Tiger“ Garnelen, roh

(Penaeus monodon) ohne Kopf, mit Schale, EASY Peel, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar

74829 6 - 8 Stück per 454 g / 13 - 18 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg* **21,49**

74830 8 - 12 Stück per 454 g / 18 - 26 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg* **15,49**

74831 13 - 15 Stück per 454 g / 29 - 33 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg* **11,99**

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg* **11,99**

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg* **11,99**

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg* **11,99**

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg* **11,99**

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg* **11,99**

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg* **11,99**

Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg* **11,99**



TK Black Tiger Garnelenspieße, roh, Real Count

(Penaeus monodon) – Spieß ca. 70 g – jeweils 5 rund gesteckte, geschälte Garnelen, aus Aquakultur, nur 10 % Schutzglasur, einzeln entnehmbar

75027

Ktn. 10 x 700 g (630 g netto = 10 x 10 Stück)

Box* **14,90** (St. 1,49)



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei (www.msc.org). MSC-zertifizierten Fisch bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (MSC Zertifikat-Nr. MSC-C-51489, MSC-C-51487, MSC-C-51865, MSC-C-51992), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG, Hülsen GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier GmbH, Schmidt & Söhne GmbH.



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur (www.asc-aqua.org). ASC-zertifizierten Fisch bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (ASC Zertifikat-Nr. ASC-C-00624, ASC-C-00239, ASC-C-01391), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG, Hülsen GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier GmbH, Schmidt & Söhne GmbH.

*die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf das Brutto-Gewicht

☑ Geeignet für die Zubereitung im Combidämpfer



... so zart und saftig!

Mit Geflügel wählen Sie gesunden Genuss, da es kaum Fett enthält, dafür aber eine wertvolle Eiweißquelle darstellt. Ein echtes Plus für Ihre Gäste neben dem zarten und saftigen Geschmack.



TK Hähnchenbrustfilets „Natur“

– kalibriert –
ungewürzt und fettarm, somit auch diätgeeignet
54108 Stückgewicht ca. 140 g, kalibriert
55747 Stückgewicht ca. 120 g, kalibriert
Ktn. 3 kg
(ca. 25 Stück) Ktn. **17,97**
(kg 5,99 / St. ca. 0,719)

TK Hähnchenbrustfilets, im Knuspermantel

– Stückgewicht ca. 150 g –
naturgewachsenes Brustfilet, küchenfertig gewürzt, mit knuspriger Cornflakespanade
55751
Ktn. ca. 3 kg
(20 Stück)
Ktn. **16,98**
(St. 0,849)



Besonders knusprig durch Cornflakespanade



TK Hähnchenfiletspeieße, gegart, gebräunt

– Stückgewicht ca. 125 g –
aus schierem Hähnchenbrustfilet, wie gewachsen, ohne Haut. Küchenfertig zubereitet und gewürzt. 25 % weniger Wareneinsatz, da bereits gegart
59989
Ktn. 6 kg
(ca. 48 Stück) Ktn. **47,52**
(St. ca. 0,99)



TK Party-Geflügelfrikadelle, fertig gegart

– Stückgewicht 25 g –
wohlschmeckende Geflügelfrikadelle aus zartem, magerem Putenfleisch
87147
Ktn. 3 x 2 kg
(3 x ca. 80 Stück) Ktn. **38,16**
(St. ca. 0,159)



Frisches Hähnchenbrustfilet-Geschnetzeltes

unkalibriert, zum Kurzbraten geeignet
112466
Kiste 2 x ca. 2,5 kg kg **4,99**

Frische Hähnchenbrustfilet-Teilstücke

– Stückgewicht ca. 200 g –
mageres Hähnchenbrustfilet zum Grillen, Braten oder gewürfelt als Spieß, auch ideal für Geschnetzeltes
105594
Kiste 2 x 3 kg kg **5,79**





Frischer Klobteig,

halb & halb

wohlschmeckender Klobteig von ausgesuchten Speisekartoffeln aus kontrolliertem Vertragsanbau, 1 kg ergeben 14-20 Klöße

102570

Ktn. 5 x 2,5 kg

Btl. **3,69**
(kg ca. 1,476)



TK Röstiecken,

vorgebacken

– Stückgewicht 65 g – traditionelle Köstlichkeiten aus geriebenen Kartoffeln. Die Röstiecken passen zu Festtagsmenüs ebenso wie zu rustikaler Hausmannskost und zu kleinen Snacks für zwischendurch

66490

Ktn. 4 x 2,5 kg
(4 x ca. 39 Stück) Ktn.

14,50
(kg 1,45)



TK Potato Dippers

gewölbte Kartoffeln mit Schale, mit dem „Homemade-Effekt“, besonders lange Standzeit

47535

Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **17,90**
(kg 1,79)



TK Röstie,

vorgebacken

– Stückgewicht ca. 50 g – vorgebacken in Pflanzenöl, schmecken wie hausgemacht

72954

Ktn. 2 x 3 kg
(2 x ca. 60 Stück) Ktn.

16,68
(kg 2,78)



TK Semmelknödel

– Stückgewicht 75 g – küchenfertig gewürzte Knödel - nach bayerischem Hausrezept

58624

Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 33 Stück) Ktn.

11,15
(kg 2,23)



TK Gemüse-Maultaschen

– Stückgewicht 50 g – gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln, Karotten, Spinat, Erbsen, Lauch und Sellerie. Mit Zwiebeln und Gewürzen herzhaft abgeschmeckt

115581

Ktn. 5 kg
(4 x 25 Stück) Ktn.

20,30
(St. 0,203)

Frische Eierspätzle,

vorgegart

das weitverbreiteteste schwäbische Gericht, besonders geschätzt als Beilage

60006

Ktn. 4 x 2,5 kg

Btl. **5,79**
(kg ca. 2,316)



TK schwäbische Kartoffel-Schupfnudeln

typisch schwäbische Spezialität in Form und Aussehen wie handgeschupft. Als Hauptgericht oder als Nachspeise sehr gut geeignet

69628

Ktn. 5 kg

Ktn. **11,90**
(kg 2,38)

TK Stealth Pommes

Feinschnitt (6 x 6 mm) mit Kartoffelstärke ummantelt und hoher Längenspezifikation, bis zu 20 Minuten Standzeit

60557 Feinschnitt 6 x 6 mm

Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **13,90**
(kg 1,39)

60558 Normalschnitt 9 x 9 mm

Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **13,50**
(kg 1,35)

TK Pommes Williams,

leicht vorgebacken

– Stückgewicht ca. 34 g – panierte Kartoffelkroketten in Birnenform aus feinstem Kartoffelpüree

72955

Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 70 Stück) Ktn.

19,95
(kg 3,99)





TK Steinpilze

„Piccolo“, ganze, kleine Köpfe bis 20 mm

ein sehr edler Pilz für exzellente Gerichte. Mit festem weißen Fleisch und einem besonders angenehmen, feinen Aroma, da er „jung“ geerntet wird

47571
Ktn. 5 x 1 kg kg **12,99**

TK Steinpilze, geschnitten

ein sehr edler Pilz für exzellente Gerichte. Küchenfertig geschnitten, mit festem weißen Fleisch und einem angenehmen, feinen Aroma

46762
Ktn. 5 x 1 kg kg **7,49**



TK Feine Pilzmischung

eine gelungene Komposition aus 4 Sorten Zucht- und Waldpilzen (Stockschwämmchen, Wald-Champignons, Butter- und Austernpilze)

99128
Ktn. 5 x 1 kg kg **2,99**

TK Waldpilzmischung

fein abgestimmt aus 5 verschiedenen Sorten Edelpilzen. Eine aromatische Grundlage für die anspruchsvolle Küche (Pfifferlinge, Champignons, Maronenröhrlinge, Butter- und Steinpilze)

55454
Ktn. 5 x 1 kg kg **4,99**



TK Gemüse Mischung

„Julienne“

hochwertige Gemüse Mischung aus Karotten- und Selleriestiften, sowie fein geschnittenem Porree

86219
Ktn. 4 x 2,5 kg kg **0,88**

TK Pfifferlinge,

ausgesucht kleine Pilze bis 15 mm eine krönende Beilage zu allen Wildgerichten und anderen kulinarischen Köstlichkeiten. Aus erntefrischer Rohware sofort verarbeitet

47141
Ktn. 5 x 1 kg kg **12,99**

TK Pfifferlinge,

ganze Pilze bis 45 mm der schmackhafte Edelpilz mit dem würzigen Aroma verfeinert die unterschiedlichsten Gerichte. Sein gelbliches festes Fleisch eignet sich ganz hervorragend zur Herstellung von Vorspeisen und Suppen. Er ist köstlich zu Fleisch, vor allem Wild, und in Kombination zu Nudeln

47151
Ktn. 5 x 1 kg kg **7,99**



TK Sombrero,

Salatmischung bunte Gemüse Mischung für Salate, auch als Pfannengemüse geeignet. Mit Gemüsemais, Kidney-Bohnen, Sellerie, grünen Bohnen, Erbsen, gewürfelten Karotten, rotem und grünem Paprika

54110
Ktn. 4 x 2,5 kg kg **2,29**



TK Ratatouille,

Gemüse Mischung eine herzhaft und geschmackvolle französische Gemüse Mischung, für Schmort Gemüse, Aufläufe und als Gemüsebeilage passend zu allen Fleischgerichten oder als Antipasti in Olivenöl

43333
Ktn. 4 x 2,5 kg kg **1,99**



TK Brunoise-Gemüse, 4-fach sortiert

– sortenrein zu je 1,25 kg einzeln verpackt –

zarte Gemüsesorten (rote und gelbe Karotten, Sellerie, Lauch) im Brunoise-Schnitt (Würfel), geeignet für Suppen, Saucen oder Bouillons. Ideal auch als Garnitur

41110
Ktn. 4 x 1,25 kg kg **3,99**



Gesucht und gefunden – die Pilzsaison beginnt!



Entdecken Sie das frische
Obst und Gemüse Angebot
in Ihrem Webshop

FELDFRISCHES GEMÜSE & SONNENGEREIFTES OBST

In unserem umfassenden Sortiment kommen auch Vitamine und Frische nicht zu kurz. Wir halten das ganze Jahr über ein breitgefächertes Obst- und Gemüsesortiment für Sie bereit. Für uns sind saftiges Obst und knackfrisches Gemüse die schönste Verbindung zwischen gesund und lecker. Neben regionalen Spezialitäten stehen auch Obst- und Gemüsesorten aus aller Welt und ein Angebot an aromatischen Pilzen für Sie zur Auswahl. Ob frisch vom Feld in der Region oder als Exoten aus aller Herren Länder: Bei der Gestaltung unseres Obst- und Gemüsesortiments stehen wir stets im engen Austausch mit unseren Kunden, um Ihnen tagesfrisch die richtigen Produkte liefern zu können. Von Apfel bis Zwiebel bieten wir ein breites Angebot für Ihre Profi-Küche – feldfrisch, knackig und saftig!

Foto: DIVIArts – stock.adobe.com



Hier geht's
zum Webshop

Ideal für den Herbst:

Kürbis-Curry

Rezepttipp unter
<https://bit.ly/kürbiscurry>

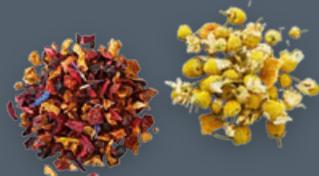




Sourcer Bio Tee,
im Doppelkammerbeutel
– Packung 25 x 1,5 - 2 g Beutel –
111908 Erlesene Minze
Grünteemischung*
111906 Exotischer Passionsfrucht
& Mango Grüner Tee**
111902 Feiner Darjeeling**
111905 Klassischer Earl Grey*
111907 Kräftige Heidelbeer &
Holunder Früchteteemischung*
111904 Leuchtender
English Breakfast**
111910 Magische Ayurveda
Kräuterteemischung*
111909 Sanfter Kamille-
Orange Tee**
Ktn. 6 x 25 Btl. Pa. **2,49**



* PL-EKO-01
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
** PL-EKO-01
Nicht-EU-Landwirtschaft



Sourcer Bio Tee,
im Pyramidenbeutel
– Packung 20 Beutel (1,5 - 2g/
Beutel) –
111735 Aromatischer Vanille &
Karamell Rooibos-
Gewürztee*
111738 Erlesene Minze
Grünteemischung*
111744 Exotischer Passionsfrucht
& Mango Grüner Tee**
111731 Feiner Darjeeling**
111734 Klassischer Earl Grey*
111743 Kräftige Heidelbeer &
Holunder Früchteteemischung*
111733 Leuchtender
English Breakfast**
111740 Magische Ayurveda
Kräuterteemischung*
111742 Sanfter Kamille-
Orange Tee**
116915 Basischer Kräutertee*
116918 Chai Tee*
116920 Grüner Tee Sencha**
Ktn. 6 x 25 Btl. Pa. **4,99**



* PL-EKO-01
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
** PL-EKO-01
Nicht-EU-Landwirtschaft

**Port. Bio-
Rohrzucker**
– Sticks 4 g –
Rohrzucker aus kontrolliert
ökologischem Anbau, süß und
leicht malzig im Geschmack
110232
Ktn. 1000 Stück Ktn. **17,90**



DE-ÖKO-039
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Bio Espresso,
100 % Arabica, ganze Bohne
– Packung 1 kg –
Espresso aus kontrolliert biolo-
gischem Anbau, ungemahlen. Hier
entfaltet sich die komplexe Aro-
menvielfalt der Arabica-Bohne
ebenso wie das feine Spiel südame-
rikanischer Fruchtnoten in einem
modernen, leichten Charakter – für
den perfekten Genussmoment
108448
Ktn. 6 x 1 kg Pa. **15,95**



DE-ÖKO-039
Nicht-EU-Landwirtschaft



TK Bio Petit Fours,
gemischt
– Stückgewicht 20 g / 30 ml –
kleine Naschereien für Buffets
oder zum Kaffee in verschiedenen
Sorten: Joghurt-Zitrone, Schoko-
Nuss, Exotic, Schoko-Himbeer
112020
Ktn. 48 Stück Ktn. **41,99**
(St. 0,874)



AT-BIO-402
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

TK Bio feine Küchlein
– Stückgewicht 27 g –
kleine Naschereien für Buffets oder
zum Kaffee in verschiedenen Sorten:
Mohn-Apfel, Kirsch-Zitrone,
Walnuss-Birne, Quark-Aprikose
112021
Ktn. 60 Stück Ktn. **44,95**
(St. 0,749)



AT-BIO-402
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**Kakaohaltiges Bio
Getränkepulver,**
Tassenportionen
– Portion 25 g –
mit Zutaten aus kontrolliert biolo-
gischem Anbau, mit Wasser und/
oder Milch zuzubereiten. Ange-
nehm süßer, cremiger Geschmack,
25 g Pulver auf 140 ml Flüssigkeit
106192
Ktn. 100 x 25 g Ktn. **29,98**



DE-ÖKO-009
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



**Kakaohaltiges Bio
Getränkepulver**
– Packung 1 kg –
angenehm süßer, fruchtiger Charakter
verbindet sich mit fein aufgeschäu-
mter Milch zu einem spannenden Ge-
schmacksmoment in der Tasse
106191
Ktn. 10 x 1 kg Pa. **7,98**



DE-ÖKO-009
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Durch den Kauf von
UTZ-zertifiziertem Ka-
koo unterstützt Sourcer
den nachhaltigen Ka-
kooanbau. UTZ-zerti-
fizierte Bauern setzen
bessere Anbaumetho-
den im Hinblick auf
Mensch und Umwelt
ein. www.utz.org



Mehr Infos zu Sourcer
finden Sie unter
www.sourcer-cafe.com



Bio-zertifizierte Ware bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen, außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, Hüskens GmbH & Co. KG, Gerhard Regier GmbH, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH. Weitere Informationen zu den ÖKO-Codenummern finden Sie unter <https://www.servicebund.de/unternehmen/standorte.html>



PFALZGRAF

TK Tiramisu-Sohneschnitten

– Blech 38 x 25 cm = 2250 g, vorgeschritten in 20 Stücke – zwei Biskuitböden, einer davon getränkt mit Kaffee, gefüllt und abgedeckt mit einer aromatischen Frischkäsesahne mit Amaretto-Geschmack und einer Cappuccino-Sahne. Die Schnitte ist mit Weißwein und Rumverschnitt verfeinert. Die Oberfläche ist mit einem Kakaodekor abgestaubt. Enthält Alkohol

51992
Ktn. 3 Kuchen St. **15,40**
(Port. 0,77)

TK Rahmkäsekuchen

– 2000 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 12-14 Stücke – köstliche Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbeteigboden. Ein echter Genuss

41345
Ktn. 4 Kuchen St. **8,99**



TK Schwarzwälder Kirschtorten

– 2100 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke – der Klassiker aus frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen und original Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schokoladen-Biskuitböden. Original mit Sahnekuppel. Späne aus Schokoladenkuvertüre als Randgarnierung. Enthält Alkohol

40167
Ktn. 4 Torten St. **14,75**

TK Marmorkränze

– 1100 g, Ø 22 cm, ungeschnitten, ca. 16 - 20 Stücke – die helle und dunkle Rührmasse harmonieren in Optik und Geschmack. Auch die Garnierung aus Schokoblüten und Dekorpudder ist darauf abgestimmt

70124
Ktn. 4 Kuchen St. **6,99**



TK Himbeer-Käse-Sahne-Torten

– 2200 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke – auf einem Mürbeteigboden liegen helle Biskuitböden, dazwischen eine lockere Käse-Sahne, üppig belegt mit aromatischen Himbeeren und fruchtigem Tortenguss

62829
Ktn. 4 Torten St. **14,75**



TK Apfelschnitten, mit Butterstreuseln

– Blech 38 x 28 cm = 3300 g, vorgeschritten in 16 Stücke – auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Schicht aus Apfelstücken (frische Äpfel der Sorte Jonagold, Fruchtanteil 66 %) und Rosinen, belegt mit goldbraun gebackenen Butterstreuseln, abgeglänzt mit Tortenguss

62843
Ktn. 3 Kuchen St. **13,95**
(Port. ca. 0,871)

TK Premium Apfeltorten

– 2500 g, Ø 28 cm, vorgeschritten in 12 Stücke – auf einem krossen Mürbeteig liegt eine saftige Apfelfüllung (Fruchtanteil 70 %). Eingestreute Äpfel unterstützen die handwerkliche Optik. Das Mandelblättchen-Dekor rundet den Apfelgenuss knackig ab

67251
Ktn. 4 Kuchen St. **10,49**
(Port. ca. 0,874)



TK Pflaumschnitten, mit Butterstreuseln

– Blech 38 x 28 cm = 2750 g, vorgeschritten in 16 Stücke – süß-säuerliche Pflaumenhälften auf einem kross gebackenen Mürbeteig, mit knusprigen, goldgelben Butterstreuseln und Tortenguss. Fruchtanteil 51 %

62844
Ktn. 3 Kuchen St. **13,49**
(Port. ca. 0,843)



Pick up, Single Pack

– Stückgewicht 28 g – Kekriegel mit Schokolade zwischen zwei Keksböden
67906 **Black & White**
60975 **Choco & Milch**
60977 **Choco**

Display 24 Stück Dis. **8,88**
(St. 0,37)



Port. Nutella

– Portionsgewicht 15 g – das Original, die cremig-zarte Nuss-Nougat-Creme

43784
Ktn. 120 Stück Ktn. **19,80**
(Port. ca. 0,165)





TK Mini-Körner-Mix,
vorgebacken, Mischkarton
4-fach sortiert

– Stückgewicht je 30 g –
herzhafte runde Mini-Brötchen in den
Sorten Sonnenblumenkerne, Kürbis-
kerne, Mehrkorn und Roggen

86845

Ktn. 6,6 kg
(220 Stück)

Ktn. **27,50**
(St. 0,125)



TK Mini-Brötchen-Mix,
vorgebacken, Mischkarton
4-fach sortiert

– Stückgewicht je 30 g,
pro Sorte 55 Stück –
klassische Brötchen im Mini-Format
in den Sorten Mohnkaiser, Sesamkai-
ser, Kaiserbrötchen und Schrippe

86766

Ktn. 6,6 kg
(4 x 55 Stück)

Ktn. **24,20**
(St. 0,11)



TK Pane Rustico,
vorgebacken

– Stückgewicht 400 g –
rustikales Weizenbrot mit drei dia-
gonalen Schnitten und spitz zulauf-
enden Enden

115096

Ktn. 7,2 kg
(18 Stück)

Ktn. **14,22**
(St. 0,79)



TK Milka® Donuts

– Stückgewicht ca. 55 g –
mit Milka® Alpenmilch Schokolade
und Schokoladendrops dekoriert,
gefüllt mit zartschmelzender Milch-
Kakao-Füllung, super soft und extra
schokoladig. Milka®, Milka Lila
Kuh® und die Milka Lila Farbe®
sind Marken der Mondelēz Interna-
tional Unternehmensgruppe und
werden in Lizenz genutzt

107817

Ktn. 3,12 kg
(4 x 12 Stück)

Ktn. **25,20**
(St. 0,525)

TK Schoko-Muffins,
mit „Milka®“

– Stückgewicht ca. 110 g –
der Topseller im Muffin-Bereich mit
starker Marke Milka®. Dekoriert mit
zartschmelzender Milka® Alpenmilch
Schokolade und Schokoladendrops,
gefüllt mit knackigen Schokoladen-
stückchen und einer zartschmel-
zenden Milch-Kakao-Füllung. Milka®,
Milka Lila Kuh® und die Milka Lila
Farbe® sind Marken der Mondelēz
International Unternehmensgruppe
und werden in Lizenz genutzt

107816

Ktn. 4 kg
(3 x 12 Stück)

Ktn. **27,00**
(St. 0,75)

TK Oreo® Muffins

– Stückgewicht ca. 110 g –
OREO® Schokoladen-Muffin gefüllt
und dekoriert mit einer köstlichen
Creme mit Vanillegeschmack und
mit original OREO® Keksstückchen
in aufmerksamkeitsstarker OREO®-
Gebäckkapsel. OREO® ist eine
Marke der Mondelēz International
Unternehmensgruppe und wird in
Lizenz genutzt

110276

Ktn. 4 kg
(3 x 12 Stück)

Ktn. **28,44**
(St. 0,79)

TK Oreo® Donuts

– Stückgewicht ca. 73 g –
Donut mit dunklem Kakaoteig,
gefüllt mit einer köstlichen Creme
mit Vanillegeschmack, dekoriert
mit original OREO® Keksstück-
chen. Inkl. aufmerksamkeits-
starken OREO®-Gebäckkapseln
in jedem Karton

103428

Ktn. 3,504 kg
(4 x 12 Stück)

Ktn. **21,60**
(St. 0,45)



**TK Zwiebel-
Blechkuchen,**
vorgebacken

– Blech 38 x 28 cm = 2000 g –
zarter Butterhefeteig mit einem Be-
lag aus fein gehackten, saftigen
Zwiebeln, würzigem Räucherschin-
ken und edlen Gewürzen, verfeinert
mit einem Käse-Rahm-Guss

77556

Ktn. 3 Kuchen

Ktn. **35,97**
(St. 11,99)

TK Zwiebelkuchen,
vorgebacken

– Stückgewicht 600 g –
zarter Butterhefeteig mit einem Be-
lag aus fein gehackten, saftigen Zwie-
beln, würzigem Räucherschinken und
edlen Gewürzen, verfeinert mit
einem Käse-Rahm-Guss

63510

Ktn. 10 Kuchen

Ktn. **25,90**
(St. 2,59)





Antipasti Misto

„Rhodos“

– Abtropfgewicht 1500 g –
Feta-Käse, grüne Peperoni gefüllt
mit Thymian-Frischkäsezuberei-
tung, rote Paprika gefüllt mit Frisch-
käsezubereitung, eingelegt in Kräu-
teröl, in einer 3-Kammer-Schale

88471

Ktn. 4 x 2 kg Sch. **20,99**



Papirini,

gefüllt mit Frischkäse

– Abtropfgewicht 1000 g –
leuchtend rote Früchte aus Südafrika,
mit süßlich-pikantem Geschmack,
gefüllt mit pikant gewürzter Frischkä-
secreme, eingelegt in Pflanzenöl

98789

Ktn. 3 x 1,2 kg Sch. **16,49**

Balsamico-Zwiebeln

– Abtropfgewicht 1000 g –
in Balsamico-Essig getränkter
Zwiebeln, eingelegt in würzigem
Kräuteröl

98791

Ktn. 3 x 1,2 kg Sch. **11,99**



Fetakäse,

mit frischen
Kräutern

– Abtropfgewicht 1000 g –
griechischer Schafskäse mit Pepe-
roni, Knoblauch, Petersilie und
Gewürzen, in Pflanzenöl eingelegt

98784

Ktn. 3 x 1,2 kg

Sch. **21,49**



Delikatess

Lachsschinken,

ohne Fettrand, geschnitten

– Packung 500 g, ca. 48 Scheiben –
Spitzenqualität, ein sehr magerer und
zarter Schinken aus dem Schweinerü-
cken, gefächert und aromaschutzver-
packt in der wiederverschließbaren
Frischebox. Ohne Farbstoffe und Ge-
schmacksverstärker

85422

Ktn. 3 kg

(6 Packungen)

Pa. **6,49**



Antipasti Misto

„Roma“

– Abtropfgewicht 1500 g –
gegrillte Zucchini, marinierte, ge-
trocknete Tomaten, Balsamico-
Zwiebeln, eingelegt in Kräuteröl,
in einer 3-Kammer-Schale

88470

Ktn. 4 x 2 kg Sch. **20,99**

Champignonköpfe,

gefüllt mit Frischkäsezubereitung

– Abtropfgewicht 1000 g –
Champignonköpfe, gefüllt mit
Frischkäse, mit Kräutern mariniert,
eingelegt in Pflanzenöl

99386

Ktn. 3 x 1200 ml

Sch. **15,70**



Frischwurst- Aufschnitt,

Mischkarton 4-fach sortiert,
la-Qualität, geschnitten

– Packung 500 g –
feines Brühwurst-Sortiment beste-
hend aus: Bierschinken, Bierwurst,
Jagdwurst und Lyoner

81199

Ktn. 6 x 500 g Ktn. **20,10**

(Pa. 3,35)



Original Schwarz- wälder Schinken,

geschnitten

– Packung 500 g, ca. 30 Scheiben –
nach altem Hausrezept mit besten
Zutaten und erlesenen Kräu-
tern von Hand zubereitet
und verfeinert. Über Tan-
nenreisig und Wacholder-
zweigen mild geräuchert
und mindestens 12 Wo-
chen gereift

60159

Ktn. 5 kg

(10 Packungen)

Pa. **4,79**

Original Schwarz- wälder Schinken,

aus der Nuss/Hüfte

– Stückgewicht ca. 2,5 kg –
mit typischem Schwarzwälder Schin-
kenaroma: mild geräuchert, mild ge-
würzt. Aus der Nuss/Hüfte, mit Ser-
vieranschnitt. Ausgezeichnet mit der
DLG 2010 Goldmedaille

59866

Ktn. 4 Stücke

kg **8,49**



Hinterkochschinken, in Scheiben

Kochschinken mit Würzlake fein
abgestimmt, Kaliber 130/135

80574

Ktn. 6 x 500 g Packung

Pa. **4,29**

Deli. Salami la,

in Scheiben

aus Schweinefleisch, mit Gewürzen
fein abgestimmt, Kaliber 90/95

61147

Ktn. 6 x 500 g Packung

Pa. **3,69**



CARTE D'OR

Meistergenuss zur Herbstzeit

6+1
Aktion

- 6 VE Carte D'Or kaufen* und eine VE Langnese Eisgenuss Waldmeister gratis dazu erhalten.
- Aktionszeitraum: **01.10.-31.10.2020**
- Wichtig: Einmalige Teilnahme pro Kunde im Aktionszeitraum möglich. Keine Erhöhung der Gratis-Zugabe bei erhöhter Bestellung.

* Einzulösen bei allen teilnehmenden Vertriebspartnern.



Rezept-Tipp für den Oktober: *Carpaccio*

Dünne Ananasscheiben auf einen Dessertteller legen und Erdbeeren rundherum anrichten. Eine Kugel Langnese Eisgenuss Waldmeister auf die Scheiben platzieren und mit gehackten Rosmarin bestreuen.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.langnese-business.de



Sprühsahne, 35 % Fett

die schnelle Krönung für viele Desserts. Jetzt mit neuem Sprühkopf, die Alternative zu Syphon und Sahnautomat

71584 gesüßt
71585 ungesüßt
Ktn. 6 Dosen

Ds. **5,49**



H-Schlagsahne, 32 % Fett

– Flasche 2 Liter –
ungesüßte Schlagsahne für die pikante oder süße Küche, universell einsetzbar, für alle Aufschlagmethoden geeignet, mit fester Struktur, frischem, sahnigen Geschmack, langer Haltbarkeit

40844

Ktn. 6 Flaschen

Fl. **7,29**



MILCH UND MEHR

Vanilla-Sauce, aus Sahne

Vanillesauce aus Sahne, heiß oder kalt zu verwenden. Ideal zu Apfelstrudel und Desserts, besonders zu roter Grütze

56832

Ktn. 12 x 1 Liter

Pa. **2,39**



Fruchtquark, 20 % Fett

probiotischer Fruchtquark, cremig gerührt

76686 Erdbeere

76685 Kirsche

76687 Pfirsich

Eimer 5 kg

Ei. **9,95**
(kg 1,99)

Fruchtjoghurt, 3,5 % Fett, 4-fach sortiert

– 100 g Becher –
köstliche Fruchtjoghurt-Zubereitung in den Sorten Erdbeere, Pfirsich-Maracuja, Ananas-Mandarine, Waldfrucht

54366

Ktn. 20 Becher

Ktn. **4,20**
(Be. 0,21)





TK Knusper-Back-Camembert,

45 % Fett i. Tr., vorgebacken
– Stückgewicht 75 g –
fix und fertig paniert, backfertig.
Herzhaft und mild, mit einer hochwertigen Knusperpanade. Zubereitung im Backofen, in der Pfanne, auf dem Grill oder in der Fritteuse möglich

60625

Ktn. 1,8 kg

(2 x 12 Stück)

Ktn. **10,99**

(St. ca. 0,457)



Mozzarella Bambini,

45 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht 8 g –
dieser Pasta-Filata-Käse passt sehr gut zu Salaten, Gemüse, auf Pizzen oder einfach als erfrischende Vorspeise

53288

Eimer 100 Stück

Ei. **5,99**

Philadelphia

– Schale 1,65 kg –
frischer, sahniger Geschmack der Doppelrahmstufe und cremige Konsistenz sind seine Stärken

53326 Natur, 68 % Fett i. Tr.
53329 Balance Kräuter, 52 % Fett i. Tr.
53327 Balance, 44 % Fett i. Tr.
110551 Kräuter, 68 % Fett i. Tr.

Ktn. 4 Schalen Sch.

14,49
(kg ca. 8,78)

Rotter Klosterkäse,

mit Weißschimmel,
60 % Fett i. Tr., lactosefrei
– Block 850 g –
optimal schneidfähig und besonders für Hotellerie, Catering und Betriebsverpflegung geeignet. Unbeschwerter Genuss bei Lactoseintoleranz (Lactosegehalt unter 0,1 g/100 g)

48672

Ktn. 6 Stücke

St. **8,79**

Butterkäse,

45 % Fett i. Tr.
– Brot ca. 3,2 kg –
der Käse mit dem milden Geschmack lässt sich vielfältig in der warmen und kalten Küche verwenden

88522

Ktn. 4 Stücke

kg **4,69**

St. Albroy

„Buffet“, 50 % Fett i. Tr.

– Torte 500 g –
mild-würziger französischer Weichkäse mit Rotkultur, aus Kuhmilch

94778

Ktn. 6 Stücke

St. **7,29**

Mertinger Glockenzeller,

45 % Fett i. Tr.
– Brot ca. 3 kg –
ein milder Hartkäse mit nussartigem Geschmack

68859

Ktn. 4 Stücke

kg **5,49**

Spätzlekäse,

45 % Fett i. Tr., gerieben
geriebene Hartkäsemischung aus Emmentaler 45 % Fett i. Tr. und Bergkäse 45 % Fett i. Tr., zart schmelzend und herrlich kräftig im Geschmack. Auch zum Überbacken anderer Gerichte geeignet, frei von Farb- und Konservierungsstoffen

69147

Ktn. 10 x 1 kg

Btl. **6,79**



TK Pizza Perfettissima, Verdure Grigliate, 7500

– Stückgewicht 440 g, Ø 29 cm – vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit gegrillter Paprika, Zucchini und Aubergine sowie feinem Mozzarella Käse. Speziell entwickelt für den Food-Service Markt. Handmade-Charakter und extra lang fermentierter Teig, dünner Boden mit knusprigem Rand

121209
Ktn. 2,2 kg (5 Stück) **Ktn. 14,95**
(St. 2,99)



TK Pizza Perfettissima, Prosciutto, 7300

– Stückgewicht 380 g, Ø 29 cm – vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensoße, ausgewogen belegt mit saftigem Schinken und feinem Mozzarella Käse. Speziell entwickelt für den Food-Service Markt. Handmade-Charakter und extra lang fermentierter Teig, dünner Boden mit knusprigem Rand

121206
Ktn. 2,28 kg (6 Stück) **Ktn. 17,94**
(St. 2,99)

TK Pizza Perfettissima, Base Pomodoro, 7000

– Stückgewicht 285 g, Ø 29 cm – vorgebackener Steinofenpizzaboden mit Tomatensoße zur Herstellung selbstbelegter Pizza, speziell entwickelt für den Food-Service Markt. Handmade-Charakter und extra lang fermentierter Teig, dünner Boden mit knusprigem Rand

121201
Ktn. 2,85 kg (10 Stück) **Ktn. 16,90**
(St. 1,69)



Puddingpulver

„Vanille“, zum Kochen 2005 der traditionelle feine Pudding zum Kochen mit Vanillegeschmack. Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe. 1 kg ergibt ca. 65 Portionen à 100 g

42810
Ktn. 6 x 1 kg **Pa. 3,79**



Bayerische Creme, ohne Kochen 4250

die Basiscreme für vielerlei Variationen mit besonders cremiger Konsistenz und feinem Vanillearoma. Optimal für feine Kreationen mit frischen Früchten oder Dessertsauces. Ergibt 6 x ca. 100 Portionen à 60 g

40105
Ktn. 6 x 1 kg **Pa. 14,95**

Mousse au Chocolat, ohne Kochen 4200

klassische Mousse au Chocolat mit feinen Schokoladenstücken. Ergibt 10 x ca. 58 Portionen à 60 g

40468
Ktn. 10 x 1 kg **Pa. 15,45**



Klare Gemüsesuppe, instant 3563

sofort lösliche klare Gemüsesuppe mit feiner Gemüseeinlage, ohne Glutamat. Ergibt 625 Liter

72935
Eimer 12,5 kg **Eim. 156,13**
(kg 12,49)



Delikatess Sauce zu Braten, instant 0491

zu gebratenen und geschmorten Fleischgerichten, braunen Ragouts und zum Verfeinern anderer Saucen. Ergibt 131 Liter

42124
Eimer 12,5 kg **Ei. 107,25**
(kg ca. 8,58)



Fonds

„Wild“ flüssig 2879 traditionell zubereitet, nach der Rezeptur deutscher Sterneköche speziell für die professionelle Gastronomie entwickelt, sofort einsetzbar, ohne Farb- und Aromastoffe

104300
Ktn. 4 x 1 Liter **Fl. 17,90**

Fonds

„Fisch“ flüssig 2972 traditionell zubereitet, nach der Rezeptur deutscher Sterneköche speziell für die professionelle Gastronomie entwickelt, sofort einsetzbar, ohne Farb- und Aromastoffe

104297
Ktn. 4 x 1 Liter **Fl. 17,90**


PROFESSIONAL

Flüssige Bouillon

„Gemüse“, konzentriert 11878
konzentrierte Bouillons in flüssiger Konsistenz, speziell für Profi-Köche entwickelt, sowohl kalt als auch warm verwendbar. Einfach und vielseitig in der Anwendung, lösen sich schnell auf und setzen sofort den natürlichen Geschmack frei. Ergibt 6 x 41,3 Liter

71943

Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **8,89**

Flüssige Bouillon

„Huhn“, konzentriert 11769
konzentrierte Bouillons in flüssiger Konsistenz, speziell für Profi-Köche entwickelt, sowohl kalt als auch warm verwendbar. Einfach und vielseitig in der Anwendung, lösen sich schnell auf und setzen sofort den natürlichen Geschmack frei. Ergibt 6 x 41,3 Liter

71889

Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **14,99**

Flüssige Bouillon

„Rind“, konzentriert 11697
konzentrierte Bouillons in flüssiger Konsistenz, speziell für Profi-Köche entwickelt, sowohl kalt als auch warm verwendbar. Einfach und vielseitig in der Anwendung, lösen sich schnell auf und setzen sofort den natürlichen Geschmack frei. Ergibt 6 x 40,6 Liter

71891

Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **18,69**

Extra feine Bratenjus

„Gourmet-Qualität“, pastös 0660

elegante braune Jus mit leichter Bindung für vielseitige Saucenrezeptionen. Ergibt 72,5 Liter

40690

Eimer 7 kg Ei. **108,85**
(kg 15,55)

Pfanni Blitz-Püree, mit Milch 2122

das Püree aus Granulat ist fertig rezeptiert mit Milch und dadurch schnell und sicher in der Zubereitung. Hohe Farb- und Bain-Marie-Stabilität. Ergibt 150 Portionen

64515

Ktn. 5 kg

Ktn. **29,95**
(kg 5,99)

Mondamin Roux

„hell“ 0761

gibt Suppen, Saucen, Gemüsen und Ragouts den unnachahmlichen Geschmack einer hausgemachten Mehlschwitze

40535

Eimer 10 kg

Ei. **67,90**
(kg 6,79)

Mondamin Roux

„dunkel“ 0763

gibt Suppen, Saucen, Gemüsen und Ragouts den unnachahmlichen Geschmack einer hausgemachten Mehlschwitze

41091

Eimer 10 kg

Ei. **67,90**
(kg 6,79)



Falada

CAFE · BAR · GRILL ·



Falada, Kassel

Vielfalt und Moderne

Mitten in der GRIMMWELT Kassel, einem Ausstellungshaus zu den Brüdern Grimm, betreibt Johannes Reinhold das Falada – ein Konzept aus Café, Bar, Veranstaltungslocation, Restaurant und angeschlossenen Biergarten. Wie der Gastronom die letzten Monate erlebt hat und warum Stillstand für ihn keine Option ist, lesen Sie hier.

Wissen Fans der Grimm-Märchen womöglich schnell Bescheid, bedarf der Name Falada für andere wohl eine kleine Erklärung: „Falada ist ein sprechendes Pferd aus dem Grimm’schen Märchen „Die Gänsemagd“, erzählt Johannes Reinhold. „Da es sich um mein Lieblingsmärchen handelt, war der Name relativ fix klar.“ Auch im Logo des Konzepts spiegelt sich der Name anhand eines stilisierten Pferdekopfs wider.

Genuss von herzhaft bis süß

Im Falada bietet Johannes Reinhold mit seinem Team nicht nur Museumsgästen der Grimmwelt, sondern jedem, der Lust auf frische, kreative Küche hat, die perfekten Rahmenbedingungen. Zudem bietet die bodentiefe Fensterfront eine lohnenswerte Aussicht auf Kassels Südstadt. Aufgrund der neuen Gegebenheiten durch die Corona-Situation hieß es auch für Johannes Reinhold und sein Team, schnell zu reagieren. Mit der Wiedereröffnung nach dem Lockdown haben sie ihr Konzept komplett angepasst. Die wechselnden Tagesgerichte, die es in den Restaurant-räumlichkeiten des Faladas gibt, wurden in den Sommermonaten ganz flexibel auch im „Grimmsgarten“, der sich direkt vor dem Museum und Restaurantbereich befindet, angeboten. Ebenso die Konditorei-Spezialitäten, die allesamt hausgemacht sind und größtenteils die Handschrift von Christina Hildebrandt tragen, die als Pâtissière im Haus tätig ist. „Bei der Herstellung und Entwicklung unserer Kuchen und Torten vertraue ich voll und ganz auf das Können meiner Mitarbeiterin und lasse ihr da immer freie Hand“, sagt Johannes Reinhold. Die ein oder andere Rezeptur stammt aber auch von ihm persönlich. So zum Beispiel der „Don-Papa-Cheesecake“ oder das „Don-Papa-Mousse-au-Chocolat“. „Ich bin ein großer Fan von ‚Don Papa Rum‘, deshalb wollte ich damit etwas Fei-



Alles hausgemacht: Die leckeren Kuchen und Torten bereitet Pâtissière Christina Hildebrandt mit viel Leidenschaft zu.

nes entwickeln“, erzählt der gelernte Koch. In diesem Sommer konnten die Gäste dann das komplette Kuchensortiment nicht nur im Café-Restaurant, sondern auch in einer neu installierten, gekühlten Kuchentheke im Biergarten genießen. Eigentlich wird das Falada, das im Normalbetrieb 60 Sitzplätze hat und bei Veranstaltungen für bis zu 150 Personen eingedeckt werden kann, auch sehr gern für Feiern, Geburtstage, Tagungen und Empfänge gebucht. Dieser Bereich musste in den letzten Monaten jedoch deutlich zurückstecken.

Sicherheit bieten

Deshalb kam in diesem Sommer dem „Grimmsgarten“ als Freiluftlocation eine ganz besondere Bedeutung zu. Denn das weggefallene Veranstaltungsgeschäft musste kompensiert werden. „Das ist uns durch den Biergarten zum Glück sehr gut gelungen. Wir hatten hier die doppelte Frequenz wie im Vorjahr. Dafür haben wir das Konzept mit dem Verkauf unserer Speisen,

nicht nur im Restaurant, sondern auch draußen, an die neuen Rahmenbedingungen angepasst“, erzählt Reinhold. Um den Gästen so viel Sicherheit wie möglich zu bieten, hat das Falada-Team zudem die Tische auseinandergerückt, bargeldloses Zahlen ermöglicht und die Speisekarten per QR-Code zum Download angeboten. Laut Reinhold ist es in diesen Zeiten besonders wichtig, dass sich die Gäste sicher und wohl fühlen. Dann kämen sie nämlich gern zum Essen und Trinken vorbei. „Natürlich kam es uns zugute, dass die Biergartenbesucher dieses Jahr auch bei niedrigeren Temperaturen mehr draußen saßen als gewöhnlich“, sagt der Gastronom.

Vom Koch zum Unternehmer

Bevor der gelernte Koch und Hotel-Betriebswirt 2015 das Falada eröffnet hat, hat er 2001, inspiriert von Erfahrungen aus einem USA-Urlaub, ein eigenes Café-Bar-Konzept auf die Beine gestellt und dieses in Kassel erfolgreich etabliert. Zuvor betreute er unter anderem als Bezirksleiter bei einem bekannten Spirituosenhersteller die Spitzen- und Szenegastonomie sowie Top-Hotellerie im Raum Frankfurt. „Das war eine spannende und prägende Zeit für mich und ich bin einerseits schweren Herzens gegangen, andererseits war mein Ziel immer die Selbstständigkeit“, erklärt der 50-Jährige. Als sich für ihn die Möglichkeit geboten hat, mit einer eigenen Café-Bar zu starten, war die Entscheidung schnell klar. „Dieser Schritt war sicher eine der Grundlagen für meinen heutigen Weg als Unternehmer. Den Standort Kassel habe ich dabei bewusst gewählt, denn ich



Im „Grimmsgarten“ können Gäste den einmaligen Blick über die Weinberge auf Kassels Südstadt genießen.



- 1 *Einzigartige Location: Blick auf den „Grimmsgarten“ (vorn im Bild) und das Falada (hinten im Bild).*
- 2 *Johannes Reihnhold sind Architektur und klare Linien sehr wichtig, was sich nicht nur im Logo des Konzepts (hinten im Bild), sondern auch in der stilvollen und reduzierten Gestaltung der Räumlichkeiten zeigt.*
- 3 *Süße Köstlichkeit mit Raffinesse – das „Don-Papa-Mousse-au-Chocolat“.*
- 4 *Johannes Reihnhold beim Anrichten.*

liebe an meiner Heimat die Mixtur aus dörflicher Verbundenheit und städtischem Leben“, so Johannes Reihnhold.

Die Krise meistern

Reihnhold bezeichnet sich selbst mittlerweile mehr als Entrepreneur denn als Koch. „Auch wenn ich noch leidenschaftlich gern in der Küche stehe, komme ich immer seltener dazu. Als Unternehmer ist es meine Aufgabe, dass alle Bereiche laufen, ich den Überblick über alle Prozesse behalte und sicherstelle, dass sich unsere Gäste bei uns wohlfühlen. Mein Ziel ist es, schöne und perfekte Momente zu kreieren, ob im Restaurant, im Biergarten oder hoffentlich bald auch wieder bei große-

ren Veranstaltungen“, so Reihnhold. Die richtigen Entscheidungen zu treffen, Mut zu zeigen und mit neuen Ideen voranzugehen, ist, gerade in der von der Corona-Krise gebeutelten Gastronomie, wichtiger denn je. Auch für den 50-Jährigen und seine Mitarbeiter gab es einschneidende Herausforderungen. So musste Reihnhold sein Team während des Lockdowns vorübergehend in Kurzarbeit schicken, konnte aber erfreulicherweise alle Mitarbeiter über die Krisenzeit halten. „Wie sich die Wintermonate und damit verbunden Buchungen für Weihnachtsfeiern entwickeln werden, ist natürlich schwer zu sagen“, erklärt der Gastronom. Ins neue Jahr blickt er dennoch zuversichtlich. Denn die ersten Aufträge für 2021 stehen schon in

den Büchern. Johannes Reihnhold ist davon überzeugt, dass es jetzt Tatkraft und Bereitschaft zu Veränderung geben muss, um in diesen Zeiten bestehen zu können. Die Schnellen und Mutigen haben gute Chancen. Für alteingesessene Konzepte ohne Veränderung könnte es seiner Meinung nach schwierig werden.

Starke Partner

In den jetzigen Zeiten sind für Johannes Reihnhold verlässliche Geschäftspartner nochmals mehr das A und O, um erfolgreich arbeiten zu können. Deshalb ist er sehr froh, mit dem Service-Bund einen starken Partner an seiner Seite zu haben. Bereits seit der Eröffnung des Faladas arbei-

tet der Gastronom mit der Service-Bund Gebietszentrale Schwalenstöcker & Gantz zusammen. Zum geschäftsführenden Gesellschafter Thomas Raabe hat er von Anfang an eine sehr gute Verbindung und schätzt dessen Innovations- und Unternehmergeist. „Für unsere Produktion mit frischer Tageskarte, Burgern, Salaten und Bestem aus der Region muss ich mich auf einen zuverlässigen und flexiblen Lieferpartner stützen können“, betont der 50-Jährige. Für das Falada kommt nahezu das komplette Sortiment, von Reinigungsprodukten bis hin zu Rodeo Produkten, von Schwalli. „Die Rodeo Produkte schätze ich nicht nur als Grillfan sehr. Auch aus Sicht des Profi-Kochs kann ich sagen, dass ich mit Rodeo Fleisch bis jetzt immer sehr gute Erfahrungen gemacht habe. Da weiß ich, dass ich mich auf Top-Qualität, verlässliche Zuschnitte und Transparenz verlassen kann“, bekräftigt der Gastronom. Dass alle Bestellungen über den Service-Bund Webshop getätigt werden können, erleichtert, laut Reinhold, die Prozesse enorm, da er und sein Team in allen Bereichen größtmöglich digital arbeiten. Den persönlichen Kontakt möchte er aber nicht missen. Denn wenn er kurzfristig etwas brauche oder eine Anfrage habe, macht

sein Ansprechpartner, Key Account Manager Sebastian Kesper, in der Regel immer alles möglich.

Neue Wege

Letztendlich zeigt Johannes Reinhold mit der Eröffnung seiner neuen Location „Siebenbergen“ im August dieses Jahres einmal mehr, dass nach vorn schauen und agil bleiben seine Devise ist. Das Café befindet sich am südlichen Ende des Staatsparks Karlsaue, einer innerstädtischen Parkanlage in Kassel, auf der „Blumeninsel Siebenbergen“. Das erklärt den Namen des Cafés. Dieser Standort lebt von der Außengastronomie, was gerade in diesen Zeiten von großem Vorteil ist. Unterstützt wird Johannes Reinhold in der Organisation hier – ebenso wie im Falada – von Britta Hensmanns, die seit 2015 im Team ist. Reinhold sieht den Saisonbetrieb, der noch bis Ende Oktober laufen soll und auch für Veranstaltungen gebucht werden kann, als eine Art Testballon. Über die Wintermonate müsse man dann abarbeiten, was gut und weniger gut gelaufen sei, so dass man dann zum Saisonstart im nächsten Jahr mit neuem Wissen an den Start gehen könne.



„Siebenbergen“: Viele Plätze an der frischen Luft laden zum Genießen ein.



Drei Konzepte unter der Regie von Johannes Reinhold:



Falada

Café | Bar | Grill | Eventlocation
www.faladakassel.com



Grimmsgarten Biergarten

www.grimmsgarten.net

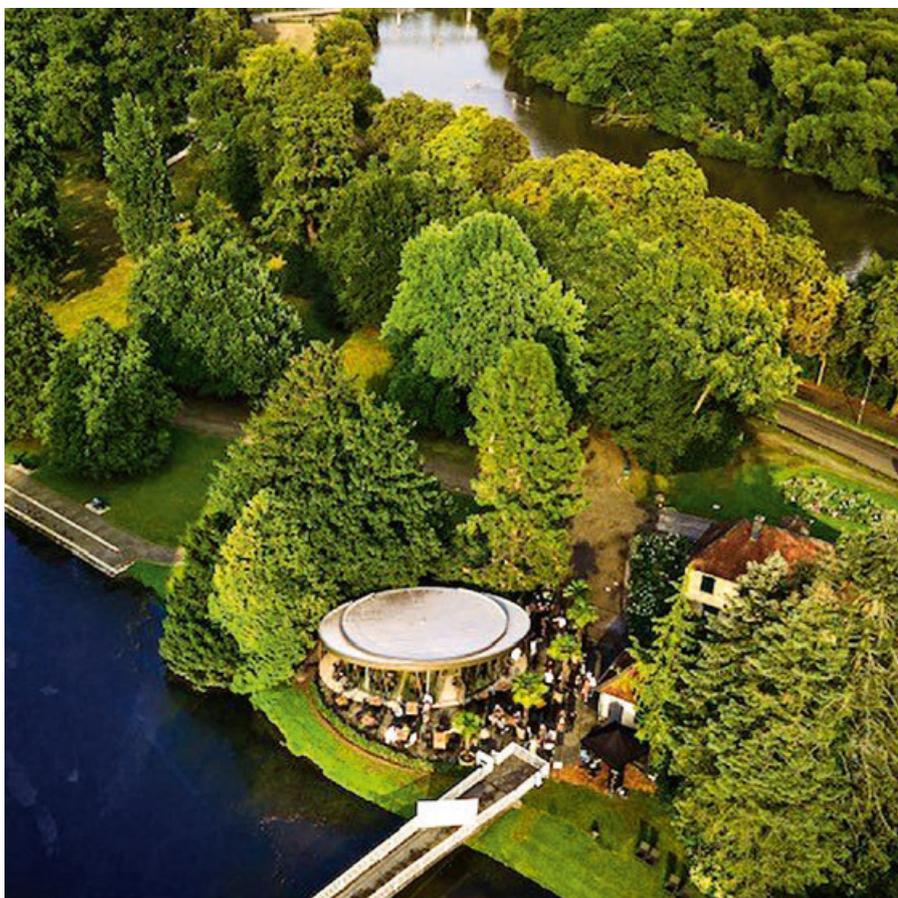


Siebenbergen

Café | Bar | Eventlocation
www.7bergen.de



Mehr Eindrücke von der neu eröffneten Location „Siebenbergen“ bekommen Sie über diesen Link. Scannen Sie dafür einfach nebenstehenden QR-Code.



Das neue Café „Siebenbergen“ liegt am Rande des Staatsparks Karlsaue, mitten im Grünen.

Die Relevanz der Gastronomie

NEUE WERTSCHÄTZUNG, NEUE WEGE

In einem kürzlich erschienenen Artikel analysiert Prof. Dr. Chris Muller, wie durch die Corona-Krise die gesamtwirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes offenbar wird. Wir haben die wichtigsten Aussagen zusammengefasst und den Foodservice-Experten gefragt, ob und wie Covid-19 die Foodservice-Branche nachhaltig verändern wird.

Die Hospitality Industrie ist nicht nur eine der am stärksten von Covid-19 betroffenen Branchen, zusammen mit den Millionen Menschen, die in diesem Bereich arbeiten, spielt sie auch eine zentrale Rolle für die globale Wirtschaft des 21. Jahrhunderts. Prof. Muller unterstreicht diese Einschätzung mit folgenden Zahlen: 2019 beliefen sich die Gastro- und Hotelausgaben in den Vereinigten Staaten auf 1,02 Billionen Dollar (Quelle: NYT / Bureau of Economic Analysis) – das entspricht etwa 5 Prozent des ursprünglich für 2020 vorhergesagten US-Bruttosozialproduktes von 20 Billionen Dollar. Knapp 400 Milliarden Dollar wurden 2018 in den USA für Gehälter in diesem Sektor bezahlt (Quelle: NYT / Bureau of Economic Analysis).

Gastgewerbe hat Priorität

Welche gesamtwirtschaftliche Bedeutung das Gastgewerbe hat, zeigte sich Muller zufolge auch anhand der Hilfspakete, die Regierungen weltweit schnürten: Anders als während der Wirtschaftskrise 2008/2009, während derer Banken und andere Industriesektoren wie die Automobilbranche im Fokus öffentlicher Hilfsmaßnahmen standen, wurde diesmal öffentlich anerkannt „dass die Arbeitskräfte und die vielen kleinen Unternehmen, die sie beschäftigen, das Hauptziel eines jeden Konjunkturpakets sein müssen. Dabei wird Restaurants, Bars und Hotels zusammen mit den Fluggesellschaften (...) meist höchste Priorität zugeschrieben.“ Die aktuelle Krise könnte folglich zu einer gesteigerten Wertschätzung der Foodservice- und Hotelbranche sowie ihrer Mitarbeiter führen, folgert der Professor. Er zieht dabei Parallelen zum Anfang des 20. Jahrhunderts – das nicht nur durch die Spanische Grippe, sondern vor allem auch durch die zweite Industrielle Revolu-

tion gekennzeichnet war. Massenproduktion, Elektrizität, Telefon oder Radio aber auch Weltkrieg, Gewerkschaften etc. veränderten den Alltag massiv – ähnlich wie heute Digitalisierung und Globalisierung.

Konsumkraft gewerblicher Arbeitnehmer

Die entscheidendste Veränderung im Hinblick auf die heutige Gastrowelt, war laut Muller allerdings, dass der Wert der Arbeit allmählich anerkannt wurde. Einfache Arbeiter wurden sich ihrer wirtschaftlichen und politischen Macht bewusst, ihre Löhne stiegen. Muller zitiert dazu Henry Ford mit folgendem Satz: „Die wirkliche Macht unseres Unternehmens geht auf das Jahr 1914 zurück, als wir den Mindestlohn von etwas mehr als zwei Dollar auf pauschale fünf Dollar pro Tag anhoben, denn damit erhöhten wir die Kaufkraft anderer Leute und so weiter und so fort.“ In den Worten des New York Times-Autoren Neil Irwin ausgedrückt: „Die Ausgaben des einen sind die Einnahmen des anderen. Mit einem Satz gesagt ist das das, was die Weltwirtschaft mit 87 Billionen Dollar



Prof. Dr. Chris Muller unterrichtet an der Boston University School of Hospitality Administration. Er ist ein führender akademischer Experte auf dem Gebiet des Multi-Unit-Chain Restaurant Management und Mitbegründer des European Foodservice Summit. Muller ist ein international gefragter Speaker. Sein 2013 erschienenes Buch „The Leader of Managers“ gilt als Muss-Lektüre für wachstumsorientierte Unternehmen.

ausmacht.“ Gleichmaßen sieht Prof. Dr. Muller heute den Weg aus einer möglichen Rezession nur, wenn dieser auf der Konsumkraft gewerblicher Arbeitnehmer aufbaut: „Die gegenwärtige Krise, ähnlich wie die letzte große Pandemie, kann als Katalysator für das Wachstum einer neuen Mittelschicht gesehen werden. Dieses neue Modell wird mit einem neu entdeckten Respekt für das Gastgewerbe, das es antreibt, einhergehen. Denn Restaurants und Hotels sind das wahre industrielle Rückgrat, die solide Infrastruktur und die wahren Triebkräfte der neuen Wirtschaft. Jetzt könnte tatsächlich der Zeitpunkt sein, an dem wir alle endlich bemerken und anerkennen, wie wichtig die Arbeit und die Arbeiter im Gastgewerbe für uns alle sind.“



”

WOHL ZUM ERSTEN MAL ÜBERHAUPT WIRD DER WELT BEWUSST, DASS RESTAURANTS UND CAFÉS, PIZZERIEN UND COFFEE SHOPS, WEINBARS UND MARKTHALLEN NICHT EINFACH ALS SELBSTVERSTÄNDLICH ODER ALS SCHÖNER HINTERGRUND AUF EINEM SPAZIERGANG DURCHS VIERTEL ANGESEHEN WERDEN DÜRFEN. DIESE ORTE SIND IN DER GLOBALEN WIRTSCHAFT DES 21. JAHRHUNDERTS TATSÄCHLICH VON BEDEUTUNG, EBENSO WIE DIE MILLIONEN VON MENSCHEN, DIE DORT TÄGLICH ARBEITEN.

”

Denkbare Zukunftsszenarien

Soweit die Prognose des akademischen Foodservice-Experten. Wie aber wird sich die Corona-Krise langfristig auf die Gastronomie selbst, die Art und Weise wie wir Restaurants betreiben, wie wir Essen gehen auswirken? Das haben wir Chris Muller in einem Interview gefragt. Seine Antwort umfasst drei denkbare Szenarien:

1. Wir kehren auf wundersame Weise zurück zu der Welt wie sie vor Corona war. (Wohl eher nicht.)
2. Es wird sich eine völlig andersartige dystopische Gastrowelt mit komplett neuen Business-Modellen entwickeln. Eine Welt in der es keinen Tischservice mehr gibt, sondern nur noch Take-Out, Delivery und Pick-up von keimfreien Essen. (Ebenfalls unwahrscheinlich.)
3. Es findet sich ein dritter Weg, der irgendwo dazwischen liegt.

Und der wird sich finden, ist Muller überzeugt. Denn dass unsere Gesellschaft fähig ist, sich auf neue Gegebenheiten einzustellen und ihre Prozesse langfristig entsprechend anzupassen, habe sie in der Vergangenheit bereits bewiesen. Das werde besonders deutlich, wenn wir uns anschauen, wie sich das Flugreisen in den vergangenen Jahrzehnten verändert hat:

Lernen von der Luftsicherheit

„In den 70er Jahren konnte ich noch in letzter Minute durch den Flughafen eilen und kurz vor Abflug an Bord springen, um von Vermont nach New York zu fliegen. Nach zahllosen Flugzeugentführungen wurden erste Sicherheitsvorkehrungen getroffen, die allerdings nicht sehr streng waren. Dann folgte 9/11 und die Sicherheitsmaßnahmen wurden extrem verschärft. Heute, fast 20 Jahre später, gibt es bei uns die TSA (Transportsicherheitsbehörde), Global Entry, eine Mobile Passport App, Fast Lanes für Kreditkarten-



inhaber, usw. Sprich: Wir haben gelernt, wie wir das Sicherheitsthema erfolgreich managen können.“ Wo ist hier die Analogie? „Wir haben die Hijacker und Terroristen wie Infektionen angesehen, denen wir das Spielfeld nicht mehr überlassen wollten. Folglich haben wir für uns als Gesellschaft Schutzmaßnahmen eingeführt. Nach 9/11 wurde das System der Risikoprävention im Luftverkehr weltweit verändert. Wir haben uns alle daran gewöhnt und bis zuletzt sogar neue Rekorde bei den Flugzahlen erzielt. Wenn wir also diese Erfahrung nutzen, und aus der Art und Weise, wie wir unsere Einstellung zum Reisen geändert haben lernen, dann werden wir auch einen Weg für das künftige Restaurant Business finden. Wir werden ein soziales Sicherheitsnetz entwickeln – teils mit Auflagen von der Regierung, teils durch Verhaltensänderungen in den Restaurants. Wir wissen, wie wir in Notsituationen reagieren müssen und das werden wir auch tun.“

Rückkehr zum Vor-Zustand

Dass wir irgendwann zum früheren Zustand zurückkehren werden, glaubt Muller nicht. „Auch wenn ich immer derjenige war, der davon gesprochen hat, dass die Ketten die großen Gewinner sind, glaube ich heute, dass wir zu einem Vor-Zu-

stand zurückkehren werden. Sprich: mehr kleine Restaurants, mehr Nachbarschaftsgastronomie, mehr Kontrolle über das direkte Umfeld, engere Beziehungen zwischen Gast und Gastgeber. Ich glaube nicht, dass wir uns wieder ohne weiteres in volle, beengte Räume drängen werden. Wir werden wieder mehr Reservierungen sehen, ganz so wie früher. Wir werden in In-House-Restaurants eine wesentlich intimere Atmosphäre erleben. Vertrauen gewinnen heißt dabei die zentrale Aufgabe. Und das bedeutet auch, dass für die Gäste auf den ersten Blick sichtbar sein muss, welche Rolle Hygiene vor Ort spielt.“

Altes macht Neuem Platz

Worauf es in Zukunft vor allem ankommen wird, ist Muller überzeugt, ist Anpassungsfähigkeit, sprich: die Bereitschaft, sich Neuem zu öffnen und unbekannte Wege zu gehen. Das falle in der Regel vor allem den alt-etablierten Unternehmen schwer. Und so zählten in der Gastrolandschaft ebenso wie in der Gesellschaft die „Alten“ zur Corona-Risikogruppe. „Es verhält sich ganz wie bei einem Waldbrand, der alten Nutzwald zerstört: nach etwa einem Jahr sprießen neue Sprösslinge und der Wald wird erneuert.“

Text: Katrin Wißmann



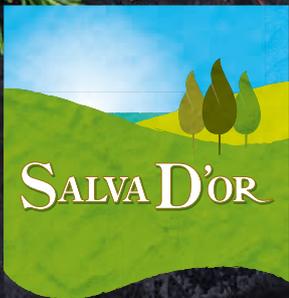
Die Story, die Sie hier gerade gelesen haben, ist ein Nachdruck aus dem Wirtschaftsmagazin *foodservice*. Sie möchten gern einmal reinschauen? Einfach eine Mail mit dem Stichwort „Service-Bund“ an Juliane.Schaper@dfv.de schicken. Internetplattform von gv-praxis und *foodservice*:

www.food-service.de

Ankündigung

Fingerfood & Menschmente

- Kreativ & sicher: Lösungen für das Event-Catering
- Wertvolle Tipps: Service in Pandemiezeiten



Feine Antipasti

Griechischer Genuss

Im Sortiment von Salva D'Or finden Sie köstliche mediterrane Feinkost-Produkte aus Griechenland, die in vielerlei Hinsicht etwas ganz Besonders sind. Mit diesen typischen Antipasti von den griechischen Inseln punkten Sie bei Ihren Gästen garantiert.

Verfeinern Sie Ihre Gerichte zum Beispiel mit den Chalkidiki und Kalamata Oliven der Marke Salva D'Or. Beide Sorten erhalten durch die Zugabe von nativem Olivenöl extra zum Aufguss ein besonders tolles Aroma. Die ungefärbten schwarzen Kalamata Oliven sind mit ihrem hocharomatischen Geschmack eine beliebte Zutat für Salate und geben typischerweise auch Tomatensoßen eine würzige Note. Die grünen Chalkidiki Oliven kommen fast ausschließlich aus der gleichnamigen Region in Nordgriechenland und geben Fisch- und Fleischgerichten die passende mediterrane Würze.

Zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten

Auch die Peperoni-Produkte von Salva D'Or heben sich in vielerlei Hinsicht von handelsüblicher Ware ab. „Im Vergleich zu anderen Produkten sind die Peperoni von Salva D'Or eher kurz. Dadurch eignen sie sich sehr gut für Vorspeisenteller, auf Buffets oder als Garnitur“, erklärt Theresa Vormbaum, Markenverantwortliche für die Service-Bund Marke Salva D'Or. Die Peperonischeiben sind vielseitig verwendbar: Ob in pikanten Salaten, zum Braten oder einfach zum Darüberstreuen.

Auch auf Pizza, als Snack-Belag oder für pikante mediterrane Aufläufe und Pfannengerichte sind sie ideal.

Erstklassiger Geschmack

Ihre intensiv grüne Farbe, ihre pikant-scharfe Würze und ihr fester Biss machen die Salva D'Or Peperoni-Produkte einzigartig. Die Zugabe von nativem Olivenöl extra zum Aufguss gibt einen seidigen Glanz und intensiviert den feinen Geschmack. „All dies sind Qualitätsmerkmale, durch die sich die Peperoni von Salva D'Or von Standardprodukten abheben“, so Theresa Vormbaum.



Die griechischen Produkte von Salva D'Or im Überblick:

Peperoni, grün, ganze Schoten	Ktn. 6 x 3300 ml, PET-Gl.	Art. Nr. 119348
Peperoni, grün, in Scheiben	Ktn. 6 x 3300 ml, PET-Gl.	Art. Nr. 119345
Chalkidiki Oliven, grün, ohne Stein	Ktn. 6 x 3300 ml, PET-Gl.	Art. Nr. 102694
Kalamata Oliven, schwarz, ohne Stein	Ktn. 6 x 3300 ml, PET-Gl.	Art. Nr. 102695



Praktisch verpackt: Bruchsichere, wiederverschließbare PET-Verpackung mit handlichem Tragegriff für einfaches Handling und praktische Aufbewahrung.



Rolle von Heizstrahlern

Draußen nur frieren?

Um eine Ansteckung mit dem COVID-19-Virus möglichst gering zu halten, raten Wissenschaftler und Forscher zunehmend, Gruppenaktivitäten an die frische Luft zu verlagern. Dadurch konnten in diesem Sommer viele Betriebe einen vermehrten Zustrom in die Außengastronomie verzeichnen. Um den Sommer zu verlängern, greifen viele Restaurants oder Bars mit Beginn der kälteren Jahreszeit gern auf Heizstrahler zurück, die im Außenbereich für wohlige Wärme sorgen. Aufgrund der schlechten Umweltbilanz durch einen hohen Gasverbrauch und dem damit ver-

bundenen Ausstoß von CO2 verbieten jedoch viele Kommunen in Deutschland den Einsatz solcher „Heizpilze“. Ein generelles Verbot gilt in den Städten Nürnberg, Tübingen und Hannover sowie in einzelnen Bezirken Hamburgs, Berlins, Kölns oder Stuttgarts. Im Zuge der Pandemie und der damit verbundenen Ausnahmesituation plädiert der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) deshalb dafür, das Verbot auszusetzen. „Wirte, die keine andere Möglichkeit haben, sollten in diesem Winter Gas-Heizpilze und Elektro-Wärmestrahler verwen-

den dürfen“, forderte Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges. Als ein Argument für den Einsatz gilt, dass Wirte ihre Gäste dann auch im Herbst und Winter draußen platzieren können. Scannen Sie für weitere Informationen zum Thema einfach den untenstehenden QR-Code.



Excellence Folder

Vom Feinsten!

Lang erwartet und nun für 2020 frisch aus dem Druck: Der neue Excellence Folder ist da. Dieser besondere Folder vereint hochwertige Produkte aus dem gesamten Sortiment. Der Excellence Folder zeigt Ihnen Markenwelten, Konzepte und Produkte aus der Welt des Service-Bund, auf die wir besonders stolz sind: Von Antipasti, Fingerfood und Feinkost über Fleisch und Fisch bis hin zu Trendprodukten, wie Algen, Mini-Gemüse oder Kressen sowie edlen Kuchen, Desserts und alkoholischen Getränken. Mit dabei in diesem Jahr auch das exquisite Sortiment der Gourmet-Convenience aus unserer Kooperation ExpertPartnership gemeinsam mit San-

der Gourmet. Wir sind uns sicher: Auch in der neuen Auflage finden Sie wieder Inspiration für die „excellente“ Bewirtung.

Der Excellence Folder ist gültig vom 30. September 2020 bis 30. September 2021. Über den QR-Code gelangen Sie zum Downloadbereich. Dort können Sie den Folder herunterladen.





FREUEN SIE SICH IM NÄCHSTEN HEFT AUF:



TIPPS FÜR DEN WINTER:

Was funktioniert, was nicht? Was sollten Sie in Ihrem Betrieb beachten? Auch für die November-Ausgabe haben wir wieder bei Profis, Praktikern und Branchenkennern nachgefragt. So haben z. B. laut Ernährungsreport des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft regionale Lebensmittel im Zuge der Pandemie noch stärker an Bedeutung gewonnen.



TITELSTORY:

Lernen Sie Marko Ullrich, Inhaber und Küchenchef des Kochtempels in Stauchitz (Sachsen), kennen. Der Sieger der TV-Show „The Taste 2019“ verrät uns, wie er erfolgreich der Corona-Krise trotzt und welche Rolle dabei ein gläsernes Restaurant spielt.

NEUER VIDEO-PODCAST:

Corona in Deutschland und den Niederlanden. Wie hat Corona das Geschäft beeinflusst? Wie schaut die zukünftige Verantwortung für den Food-Service-Markt aus? Gibt es Signale, die man an die Politik aussenden möchte? Fragen, auf die die beiden Geschäftsführer Ulfert Zöllner (Service-Bund) und Rob Baan (Koppert Cress) in unserem Video-Podcast eine Antwort finden. Hören Sie doch mal rein!



Impressum

Herausgeber: Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck
Redaktion: Katrin Lang, Carmen Cichon, Stefanie Faber, Julia Matthies und Ralph Marko, eagle brands and media (ebam), Hamburg, Service-Bund, Lübeck
Grafik: Jörg Merten (cb&o), Abelina Gemoll und Sophie Kindt (ebam), Hamburg
Litho: Allzeit, Hamburg
Druck: BoschDruck Solutions GmbH, Ergolding
Fotos: Chantal Weber; PhotoArt, Gronau; Shutterstock; Fotolia/Adobe Stock sowie von den jeweils genannten Firmen.

Copyright by Service-Bund. Abdruck, auch auszugsweise, nur mit vorheriger und ausdrücklicher Genehmigung.

DE-ÖKO-044



i Datenschutzerklärung für Gewinnspiele

Verantwortlicher für die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten ist die Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck. Unseren Datenschutzbeauftragten erreichen Sie unter datenschutz@servicebund.de. Mit Ihrer freiwilligen Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre Kontaktdaten für die Teilnahme am Gewinnspiel und zur Benachrichtigung im Gewinnfall genutzt und die Daten im Falle eines Gewinns an gewinnstellende Partner übermittelt werden, um so eine Auslieferung des Gewinns zu ermöglichen. Des Weiteren erklären Sie sich im Gewinnfall mit der Veröffentlichung Ihres Namens und Wohnorts sowie der Übermittlung Ihrer personenbezogenen Daten an Ihren zuständigen Lieferpartner im Service-Bund einverstanden. Eine darüber hinausgehende Nutzung oder Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Unsere vollständige Datenschutzerklärung mit den Angaben nach Art.13 DS-GVO finden Sie unter: <https://www.servicebund.de/footer/teilnahmebedingungen.html>.

- | | | | | |
|--|---|---|---|--|
| <p>Albrecht + Neiss GmbH
15366 Neuenhagen
Tel.: 0 33 42/ 24 9-6</p> <p>Bast GmbH & Co. KG
25832 Tönning
Tel.: 0 48 61/ 96 00-0</p> <p>Bauer GmbH & Co. KG
96472 Rödental
Tel.: 0 95 63/ 72 28-0</p> <p>Ferdinand Bierbichler GmbH & Co. KG
83071 Stephanskirchen
Tel.: 0 80 31/ 72 1-0</p> <p>Konrad Boysen GmbH & Co. KG
25980 Sylt OT Tinum
Tel.: 0 46 51/ 8 27 00</p> <p>Flach GmbH
34621 Frielendorf-Leimsfeld
Tel.: 0 66 91/ 94 94-90</p> <p>Flach Rhein-Main GmbH
64572 Büttelborn
Tel.: 0 61 52/ 80 63 20</p> <p>Früchte Jork GmbH
88316 Isny im Allgäu
Tel.: 0 75 62/ 97 44-0</p> <p>FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG
A-6820 Frastanz
Tel.: 0043/ 5522 500-0</p> | <p>gastro*master Aldinger GmbH + Co. KG
75177 Pforzheim
Tel.: 0 72 31/ 95 56-0</p> <p>Hambrock Großhandel GmbH
48308 Senden-Bösensell
Tel.: 0 25 36/ 34 30-333</p> <p>Hambrock Rhein-Ruhr GmbH & Co. KG
44287 Dortmund
Tel.: 02 31/ 60 01 86 10</p> <p>Hüsken GmbH & Co. KG
46286 Dorsten-Wulfen
Tel.: 0 23 69/ 91 94-0</p> <p>Wilhelm List Nachf. GmbH & Co. KG
38644 Goslar
Tel.: 0 53 21/ 5 69-0</p> <p>List-Fondaco
06484 Quedlinburg
Tel.: 0 39 46/ 73-0</p> <p>List-Sahneböhm
30916 Isernhagen
Tel.: 05 11/ 9 02 63</p> <p>Josef Mettler GmbH & Co. KG
54497 Morbach
Tel.: 0 65 33/ 93 85-0</p> <p>NFS Nordischer Food Service GmbH & Co. KG
18198 Kritzmow/Groß Schwaß
Tel.: 03 82 07/ 7 42-0</p> | <p>Viktor Nußbaumer Bestes für Küche und Gastlichkeit GmbH & Co. KG
97273 Kürnach
Tel.: 0 93 67/ 98 40-0</p> <p>OMEGA SORG GmbH
73457 Essingen
Tel.: 0 73 61/ 94 70-10 00</p> <p>OMEGA SORG GmbH NL Nürnberg
91126 Rednitzhembach
Tel. 0 91 22/ 63 05-0</p> <p>OMEGA SORG GmbH NL Stuttgart
70327 Stuttgart-Wangen
Tel.: 07 11/ 40 10-0</p> <p>OMEGA SORG GmbH NL Waldheim
04736 Waldheim
Tel.: 03 43 27/ 9 59-0</p> <p>Pleiss GmbH
45881 Gelsenkirchen
Tel.: 02 09/ 94 11 60</p> <p>Rauchhaupt GmbH
04828 Altenbach
Tel.: 0 34 25/ 89 55-0</p> <p>Recker Feinkost GmbH
49453 Wetschen
Tel.: 0 54 46/ 99 30-0</p> | <p>Recker Feinkost GmbH
28199 Bremen
Tel.: 0 54 46/ 99 30-0</p> <p>Recker Feinkost Kalbe/Milde GmbH
39638 Gardelegen
Tel.: 0 39 07/ 77 61-0</p> <p>Gerhard Regier GmbH
25938 Wyk auf Föhr
Tel.: 0 46 81/ 7 18</p> <p>Rittner Food Service GmbH & Co. KG
85716 Unterschleißheim
Tel.: 0 89/ 13 07 46-0</p> <p>SB Frischmarkt Heinsberg GmbH
52525 Heinsberg
Tel.: 0 24 52/ 95 25-0</p> <p>Schmidt & Söhne GmbH
79331 Teningen
Tel.: 0 76 41/ 96 23-0</p> | <p>Schwalenstöcker & Gantz GmbH
34497 Korbach
Tel.: 0 56 31/ 50 07-0</p> <p>Schwarz & Hansen GmbH
20457 Hamburg
Tel.: 0 40/ 78 121 0</p> <p>Schwarz & Hansen GmbH NL Lübeck
23554 Lübeck
Tel.: 04 51/ 29 28 98-0</p> <p>Xaver Troiber e. K.
94544 Hofkirchen
Tel.: 0 85 45/ 17-0</p> |
|--|---|---|---|--|

Neue Firmierung

Windmann Food Service GmbH
32584 Löhne
Tel.: 0 57 32/ 96 88-0

Seit Januar 2020

