

# Gastronomie & Hotel Impulse

Das Fachmagazin  
für Gastronomen und Hoteliers

März 2018

39. Jahrgang

## Titelstory:

Neue Trend-Desserts  
von frischli

## Karriereförderung:

Luxushotel  
wird zur Uni

## Patisserie-Kultur:

Desserts versüßen  
den Alltag

## Aufwind:

Saarweine  
im Trend



**INTER  
NORGGA**

Große  
Vorschau



# In bester Gesellschaft

Original SELTERS – empfohlen als idealer Weinbegleiter

Besuchen Sie uns auf der Fachmesse:  
18.03. – 20.03.2018 Messgelände Düsseldorf

Halle 14 F 96



Internationale Fachmesse  
Weine und Spirituosen



Zu meinem „2013er, Deutschherrenhof,  
Alte Reben, Riesling, trocken“,  
empfehle ich Original SELTERS Medium.

Sebastian Oberbillig  
Weingut Deutschherren-Hof  
Mosel  
Winzer

Auch auf den Geschmack  
kommen und mehr erfahren?



## Der Ursprung guten Geschmacks

Trockene Weißweine mit naturgeprägter Säure und mineralischer Komponente aus z.B. Riesling oder Weißburgunder sowie leichte Rotweine aus z.B. Spätburgunder oder Trollinger werden vom dezent feinperlenden SELTERS MEDIUM hervorragend begleitet.

Als Ergebnis einer wissenschaftlichen Studie der Hochschule Geisenheim University, bei der europäische Premium-Mineralwässer getestet wurden, erhält Original SELTERS ein Zertifikat, das eine ideale Mineralisation und eine sehr gute Eignung beim Genuss von Wein bestätigt.

Weitere Informationen zu der Studie sowie zum erteilten Zertifikat finden Sie unter [www.selters.de/selters-wein](http://www.selters.de/selters-wein)





## Liebe Leserin, lieber Leser,

Deutschlands Metropolen und seine Regionen sind beliebter denn je. Von der Reiselust und Konsumfreude der Gäste aus dem In- und aus Ausland profitieren Hotellerie und Gastronomie hierzulande. 2017 konnte das Gastgewerbe das achte Jahr in Folge mit einem Plus abschließen und setzte damit seinen Aufwärtstrend fort. Wie das Statistische Bundesamt vor wenigen Tagen mitteilte, erwirtschaftete die Branche im vergangenen Jahr 2,9 Prozent mehr Umsatz als 2016 – und das nach einem bereits starken Vorjahresergebnis.

Von der steigenden Nachfrage profitiert der Jobmotor Gastgewerbe. Nie waren mehr Menschen in Gastronomie und Hotellerie sozialversicherungspflichtig beschäftigt als heute: Im September 2017 meldete die Bundesagentur für Arbeit 1.075.500 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte. In den vergangenen zehn Jahren wurden damit fast 300.000 neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze in Gastronomie und Hotellerie geschaffen – ein Plus von fast 40 Prozent – die Gesamtwirtschaft kommt auf ein Plus von 19 Prozent.



„Das Gastgewerbe mit seinen 221.000 Betrieben und 2,2 Millionen Beschäftigten ist bestens aufgestellt und überzeugt mit einem tollen Produkt- und Serviceangebot zu attraktiven Preisen“, erklärte dazu Dehoga-Präsident Guido Zöllick. Doch es gab auch Kritik: Gute Zahlen seien „indes kein Selbstläufer“, betonte Zöllick. „Die wachsende Bürokratie und ausufernde Regulierungswut, eine angespannte Ertragslage und unfaire Wettbewerbsbedingungen sowie der vielerorts spürbare Mitarbeitermangel sorgen für Wolken am Branchenhimmel.“

„Das Gastgewerbe mit seinen 221.000 Betrieben und 2,2 Millionen Beschäftigten ist bestens aufgestellt und überzeugt mit einem tollen Produkt- und Serviceangebot zu attraktiven Preisen“, erklärte dazu Dehoga-Präsident Guido Zöllick. Doch es gab auch Kritik: Gute Zahlen seien „indes kein Selbstläufer“, betonte Zöllick. „Die wachsende Bürokratie und ausufernde Regulierungswut, eine angespannte Ertragslage und unfaire Wettbewerbsbedingungen sowie der vielerorts spürbare Mitarbeitermangel sorgen für Wolken am Branchenhimmel.“

Mit Blick auf den vorliegenden Koalitionsvertrag erteilte Zöllick weiteren Belastungen für die Branche eine klare Absage. „Damit unsere Betriebe auch in Zukunft erfolgreich sind, brauchen wir keine weiteren Reglementierungen, sondern mehr unternehmerische Freiräume.“ Es sei an der Zeit, „Bürokratie konsequent abzubauen und das starre Arbeitszeitgesetz endlich zu flexibilisieren.“ So zeige sich Wertschätzung und Anerkennung für die Wirtschaftskraft und den Jobmotor Gastgewerbe.

Für das laufende Jahr ist Zöllick trotz der großen Herausforderungen zuversichtlich. Deutschland als Tourismusdestination liege weiter im Trend. Auch vor dem Hintergrund der allgemeinen positiven Wirtschaftslage rechnet der Dehoga für 2018 für die Gesamtbranche mit einem nominalen Umsatzplus von zwei Prozent.

Beste Voraussetzungen also für die auf der Internorga ausstellenden Unternehmen, mit innovativen Lösungen auf eine rege Ordertätigkeit der gastgewerblichen Branche zu hoffen. Zum Wohle der Hoteliers und Gastronomen UND der Gäste.

In diesem Sinne

Harry A. Ackermann



Jour-Croissant-Mix pikant

INTERNORGA  
HAMBURG  
9. – 13.3.2018  
Halle A1, Stand 108



kleiner  
**snack.**  
frisch gebacken.

Das Besondere kann ganz einfach sein:  
mit den innovativen Köstlichkeiten von  
Resch&Frisch.

Das perfekte System mit dem besten Service.  
Ofenfrische Backwaren, Snacks und  
raffinierte Desserts rund um die Uhr.

[www.resch-frisch.com/gastro](http://www.resch-frisch.com/gastro)

Resch & Frisch®  
AM LIEBSTEN IMMER.

## Titelstory

Neue Trenddesserts von frischli: Joghurtcremes nach griechischer Art 12

## Food & Beverage

Gastro Vision Hamburg: Mit Leidenschaft und guten Konzepten 6  
 Digitalisierung bringt Zeit für das Wichtigste: den Gast 8  
 Karriereförderung deluxe: Luxushotel wird zur Uni 10  
 Wer uns den Alltag versüßt: Confisereien in Deutschland, der Schweiz und im Elsass sind stolz auf ihre Patisserie-Kultur 14  
 Azubi-Tag der Jeunes Restaurateurs: Fisch-Knigge für den Nachwuchskoch 20  
 Ehrung der ersten Fischsommeliers/-ières Europas: Fischbotschafter mit Auszeichnung 22  
 Nie wurde in Deutschland mehr Tee getrunken: Neue Ideen zur Tee-Inszenierung 24  
 Das Spiel mit den Bohnen: Hotels, die Kaffeezubereitungen aus besten Bohnen als Erlebnis inszenieren, gewinnen Gäste 30  
 Wind of Change: Der Boom der Saarweine 36  
 Mundus Vini Frühjahrsverkostung 2018 42

## Markt & Technik

Küchen großer Meister:  
 Die Küche von Tobias Hartmann, Hotel-Restaurant Deichperle in Büsum 44  
 Holzschirm Aura von GLATZ: Aura – der erste Freiarm-Holzsonnenschirm mit Flair 50  
 Perspektive Outdoor Living: markilux baut sein Projektgeschäft für die Großflächenbeschattung weiter aus 52  
 Farbwahl à la carte 53  
 Bahama gewinnt iF DESIGN AWARD 54  
 Infrarot-Kurzwellen-Heizstrahler für den Bayerischen Hof in München: Polar Bar - arktisches Ambiente in angenehmer Wärme 56

Große Internorga-Vorschau 58

## Rubriken

Letzte Seite 66

Das Titelbild wurde uns freundlicherweise von Frischli Milchwerke in Rehburg-Loccum zur Verfügung gestellt

**IMPRESSUM**

39. Jahrgang ISSN 1616-1246

**Gastronomie & Hotel Impulse**

Das Management-Fachmagazin für die Top-Gastronomie und die Top-Hotellerie

Organ Fachvereinigung Chef International/ Rastatter Kreis e.V.  
 Partner von Toques d'Or International, Europäische Gemeinschaft der Köche und Stiftung e.V.  
 Partner Jeunes Restaurateurs d'Europe  
 Partner Verband der Serviermeister, Restaurant- und Hotelfachkräfte e.V.

Herausgeber & Chefredakteur:  
 Harry A. Ackermann

Redaktionelle Mitarbeit: Manfred Baumann, Carmen Fontagnier, Pierre V. Costa, Markus Dold, Wolfgang Eibach, Ralf Einwächter, Heinz Feller, Michael Grimm, Herbert Latz-Weber, George F. Mayans, Markus del Monego, Dr. Dieter Simon, August F. Winkler

Anzeigenverkauf: Manfred Baumann, Carmen Fontagnier  
 (z. Zt. gilt Anzeigenpreisliste Nr. 39)

Vertrieb: Item GmbH, Speyer

Satz & Layout: Kreativmedia, Hückelhoven  
 www.kreativmedia.de


Druck: Druckerei Stork, Bruchsal

Erscheinungsweise: Gastronomie & Hotel IMPULSE erscheint in diesem Jahr neun Mal: Hefte 1/2, 3, 4, 5, 6, 7/8, 9, 10, 11/12

Verlag: Kreativ Media Verlag GmbH  
 Siegmund-Schuckert-Str. 17-19  
 68199 Mannheim  
 Telefon: (0 621) 85 44 – 171  
 (0 621) 85 44 – 174  
 Telefax: (0 621) 85 44 – 179  
 email: redaktion@gastronomie-hotel-impulse.de

Abonnementsbedingungen:  
 Bezugspreise: Einzelheft € 3,10 (inkl. € 0,55 Portoanteil)  
 Inland-Jahresabonnement € 27,90 bei neun Heften (inkl. € 4,95 Portoanteil)  
 Auslandsabonnement € 36,90 (jeweils inklusive MwSt.)

Bestellungen bei jedem Buch- oder Zeitschriftenhändler oder direkt beim Verlag.  
 Der Abonnent kann seine Bestellung innerhalb von 7 Tagen schriftlich durch Mitteilung an die Kreativ Media Verlag GmbH, Siegmund-Schuckert-Str. 17-19, 68199 Mannheim, widerrufen. Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs (Datum des Poststempels).  
 Das Abonnement verlängert sich zu den jeweils gültigen Bedingungen um ein Jahr, wenn es nicht drei Monate vor Jahresende schriftlich gekündigt wird. Die Abonnementsgelder werden jährlich in Rechnung gestellt, wobei bei Teilnahme am Lastschriftabbuchverfahren über die Postscheckkammer und Bankinstitute eine vierteljährliche Abbuchung möglich ist.  
 Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Bearbeitung in elektronischen Systemen.  
 Die Mitglieder der oben genannten eingetragenen Vereine erhalten das Heft im Rahmen ihrer Mitgliedschaft zugestellt. Für die Mitglieder dieser Organisationen ist der Heftbezug mit der Entrichtung des jeweiligen Mitgliedsbeitrages abgegolten.



Mitglied der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern e.V. (IWV), Bonn

© by Kreativ Media Verlag GmbH

Eine **KMV** Publikation





seit 1873

**Eilles**  
TEE

**FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE**



Besuchen Sie uns  
auf der  
**INTERNORGA**  
in Hamburg  
**09.-13. März 2018**  
Halle B1 EG -  
Stand 106



**J.J. DARBOVEN**  
SEIT 1866

J.J.DARBOVEN GmbH & Co. KG • Pinkertweg 13 • 22113 Hamburg  
Tel.: 040/7 33 35-171 • Fax: 040/7 33 35-163  
[www.eilles-tee.com](http://www.eilles-tee.com) • [www.darboven.com](http://www.darboven.com)



# Gastro Vision Hamburg: Mit Leidenschaft und guten Konzepten

Das Motto der Gastro Vision Hamburg vom 9. bis 13. März 2018 im Empire Riverside Hotel lautet Leidenschaft. Denn das ist das beste Rezept für Erfolg in Hotellerie und Gastronomie. Darüber hinaus setzt der exklusive Branchentreff dieses Jahr noch stärker auf Konzepte. Neu dabei ist das Format concepts, die innovativen Konzepte des Unternehmens Küchenpraxis sowie das Extraction Lab by Rancilio. Die Gastro Vision ist der jährlich stattfindende Branchentreff für Hotellerie, Gastronomie und Catering in der Hansestadt Hamburg. Seit 1999 bringt die Gastro-Messe Experten und Entscheider der Branche zusammen und gilt als Treffpunkt für innovative Ideen und neue Trends. Der jährlich vergebene Förderpreis der Gastro Vision wird von einer hochkarätigen Jury gekürt und fördert Innovationen aus der Branche. Die Gastro Vision wurde durch Klaus Klische gegründet und hat sich als Einladungsveranstaltung für ein ausgewähltes Fachpublikum etabliert. Öffnungszeiten der Gastro Vision Hamburg sind täglich von 14 bis 21 Uhr.

## Die Formate der Gastro Vision Hamburg im Überblick

### Neu: concepts

Bio und Regionalität spielen eine immer größere Rolle in Gastronomie und Catering. Darum präsentieren die Aussteller in dem neuen Themenraum neben High-Convenience-Produkten in Bio-Qualität auch Konzepte und Lösungen für die Systemgastronomie und das Catering. Und an der neuen Cognitive Bar von Philosophie aus Berlin mixt die Barmeisterin Alena Schön klassische Cocktails und Signature Drinks auf Basis von Koldbrew-Kaffee und -Tonic sowie Licor 43.

### Neu: Kitchen Club

Als Erweiterung des Kitchen Clubs geht die Küchenpraxis an den Start. Die beiden Gründer Jörg Nöcker und Thorsten Behnk erläutern, wie Kochkonzepte erstellt, Abläufe und Situationen perfektioniert werden und worauf es bei der Planung und Vorbereitung von Eröffnungen oder Neupositionierungen ankommt. Der Kitchen Club mit seinem großen Kochblock ist auch dieses Jahr wieder der Meeting Point für alle Küchenverantwortlichen. Hier gibt es jede Menge Interaktion und alles zum Thema Küche, von der Ausstattung über Dienstleistungen bis hin zu neuen Produkten.

### Neu: The Extraction Lab by Rancilio

Im Extraction Lab werden verschiedene Kaffeesorten mit Rancilio Kaffeemaschinen getestet, um darzustellen, wie entscheidend die richtige Brühtemperatur die Qualität eines Espresso, Cappuccino oder Café Crème beeinflusst, ohne dass dabei charakteristische Aromen verloren gehen.

### Konzept-Lounge

In der Konzept-Lounge Out of the Box präsentieren ausgewiesene Experten neueste Food & Beverage-Trends sowie digitale und innovative Lösungen. Im stündlichen Wechsel geht es bei Out of the Box an allen Tagen der Gastro Vision um die Themen FOODure Trends mit neusten F&B-Trends aus den wichtigsten Food-Metropolen & Hotspots dieser Erde. In Bye, bye Papier stehen neue digitale Systeme und Prozesslösungen für einfache und kostengünstige Automatisierung in Küche, F&B, Einkauf, Buchhaltung, Direktion & Geschäftsführung auf der

Agenda. Und im FREIraum dreht sich alles um innovative Konzeptlösungen, die neue Freiräume schaffen. Jeden Tag ab ca. 19:10 Uhr stehen hier außerdem die Gewinner des Gastro Vision Förderpreises Rede und Antwort.

### Inspiration Floor

Der Inspiration Floor präsentiert Ideen zur Raum- und Tischgestaltung mit neuen Table-Top-Produkten und Mobiliar. Die Party Rent Group zeigt, wie man mit neuen und kreativen Ideen eine Veranstaltung perfekt inszenieren kann.

### Stage of Taste

In der Showküche und -bar präsentieren namhafte Köche, Barkeeper und Patissiers die neuesten Food und BeverageTrends. Hier werden Cocktails mit und ohne Alkohol gemixt, vegane Desserts angerichtet und Steaks tätowiert.

### Beef Club

Alles rund um zartes, saftiges Fleisch gibt es im Beef Club. Hier erfahren die Besucher der Gastro Vision, worauf beim Einkauf von hochwertigem Fleisch zu achten ist – und welches Ambiente, welche Technik und Thermik, welches Porzellan und welche Messer, sie benötigen, um ihre Gäste in Sachen Fleisch zufriedenzustellen.

### Digital Corner

Im Digital Corner präsentieren sich Unternehmen und Start-Ups, die die Digitalisierung von Hotellerie und Gastronomie mit neuen Produkten und Dienstleistungen voranbringen. IT Profis erklären den bestmöglichen Einsatz von neuen Technologien – unter anderem für digitale Gästemappen, vereinfachte Tischreservierungen oder Online-Shops zur Digitalisierung der Branche.

### Super. Fancy. Cool.

In dem Themenbereich Super. Fancy. Cool. werden außergewöhnliche Produkte und Innovationen vorgestellt, die in einem exklusiven Testmarkt bereits Anklang gefunden haben. Der Trend der Szene geht in Richtung Handcrafted, Artisan und Organic Food.

### Auf der Gastro Vision probieren: Die neuen granini Cocktails

Fünf alkoholfreie granini Cocktails von Eckes-Granini sorgen seit Februar für Abwechslung an der Bar. Mit ihrer Hilfe zaubern Profis selbst in Stoßzeiten ruckzuck einen perfekten Moscow Mule, Pina Colada, Mai Tai, Sex on the Beach oder Mojito ins Glas. Und auch in Häusern ohne Profi-Barkeeper bieten die granini Cocktails den idealen Support. Wer noch mehr Raffinesse in seinem Getränkeangebot will, darf natürlich experimentieren: Da wird die Pina Colada mit granini Mango gemixt zur alkoholfreien Variation Kokoma und der klassische Moscow Mule verwandelt sich mit Zitronengras in einen Bangkok Mule. Kombinieren und ausprobieren heißt die Devise! Zu probieren auf der Gastrovision, Vorfreude unter [www.granini-gastro.de](http://www.granini-gastro.de)



# frischli

## NEVE JOGHURTCREMES NACH GRIECHISCHER ART

NEU

SAISON-  
PRODUKT  
Frühling &  
Sommer

- ✓ super-cremiger Genuss
- ✓ Proteinquelle durch 23 % Quark
- ✓ cremige Joghurtcreme,  
10 % Fett im Milchanteil
- ✓ direkt servierfertig
- ✓ kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ ungekühlt haltbar

[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)



Besuchen Sie uns auf der INTERNORGA! **Halle A1 · Stand 403**





## Zeit für das Wichtigste: den Gast

**Auch Hotels können von der Digitalisierung profitieren: Die All in One-Lösung MagentaBusiness POS nimmt Mitarbeitern viel von der alltäglichen Arbeit ab.**

Priorität Nummer eins für ein gutes Hotel? Viel Zeit für den Gast. Doch was, wenn die Mitarbeiter an der Rezeption, in der Gastronomie oder im Housekeeping so viel zu tun haben, dass die persönliche Ansprache der Gäste zu kurz kommt? Die digitale Komplettlösung MagentaBusiness POS gibt Hoteliers und ihrem Personal diese wertvolle Zeit zurück.

Ob Warenwirtschaft, Personalplanung, Kundenpflege oder Buchhaltung: Viele Aufgaben lassen sich heute im Gastgewerbe digital erledigen. Bisher brauchten Hotelangestellte in der Regel für jeden Teilschritt jeweils eigene Softwarelösungen – von der Tischvergabe über die Logistik bis zur Abrechnung. Digitale Einzellösungen, die oft teuer und komplex und so mit Blick auf die gesamte Wertschöpfung ineffizient waren.

Für alle kleinen und mittleren Unternehmen im Gastgewerbe,

denen bis dato Zeit, Kapital oder schlichtweg das technische Wissen für die Digitalisierung fehlte, haben die Telekom und das Berliner Unternehmen enfore nun die erste Lösung entwickelt, die viele der Prozesse in einem System vereint und darüber hinaus bezahlbar und einfach zu bedienen ist. Kurz: eine Art „Rundum-Sorglos-Paket“, das Hoteliers bei der Digitalisierung ihres Unternehmens unterstützt.

### Digitalisieren und profitieren

Im Mittelpunkt dieser Lösung steht der enforeDasher: ein zentrales Point-of-Service-Terminal mit integrierter digitaler Kasse und direktem Zugriff auf kostenfrei nutzbare, branchenspezifische Software-Module (enforePOS). Hinzu kommt das WLAN-fähige enforePayPad für Kartenzahlung sowie Festnetz, Internet und Tech-Support der Telekom. Die digitalisierten Abläufe sparen so nicht nur Kosten, sondern auch viel Zeit – für den persönlichen Umgang mit dem Gast.



Die zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten des Komplettpakets für Hoteliers und Gastwirte werden vom 9. bis 13. März 2018 auf der Internorga im Bereich Digital Solutions (Halle B7) vorgestellt.

[www.telekom.de/magentabusiness-pos](http://www.telekom.de/magentabusiness-pos)



# INSPIRATION



## Das ist ein Obstsalat.



Inspiration ist die erste Serie von Fruchtkuvertüren\*, die von Valrhona aus 100 % natürlichen Zutaten hergestellt wurde. Valrhonas gesamtes Können in der Schokoladenherstellung spiegelt sich darin wider. Es wurde hier eingesetzt, um eine technische Meisterleistung mit der Kombination aus der einzigartigen Textur der Kakaobutter mit der Farbe und dem intensiven Geschmack von Obst umzusetzen.

Valrhona revolutioniert die Verwendung von Obst für Konditoren und Chocolatiers mit einem ganz neuen Sortiment aus der Reihe Inspiration: Fruchtkuvertüren\*, die sich so verarbeiten lassen wie Schokoladenkuvertüre und unendliche Möglichkeiten eröffnen, ob in Formen gegossen, als Tafel, Überzug, Mousse, Cremespeise und Ganache, Eis oder Sorbet.

**Obst ohne Grenzen - außer denen Ihrer Inspiration!**

\*Spezialität auf Basis von gemahlenden Mandeln und Kakaobutter.

## Karriereförderung deluxe: Luxushotel wird zur Uni



Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel setzt seit Jahrzehnten auf Ausbildung und Mitarbeiterförderung

Die Traube Tonbach geht für die Weiterbildung seiner Mitarbeiter neue Wege und bietet fortan ein staatlich anerkanntes Studium an. Für den dreijährigen Studiengang Business Administration kooperiert das Traditionshaus im Nordschwarzwald mit einer Hochschule. Der entscheidende Vorteil: Alle Vorlesungen und Seminare finden direkt im Hotel statt. Das Erstsemester wurde nun zum Studienstart begrüßt.

Engagierte Mitarbeiter verdienen bestmögliche Perspektiven für ihre Karriere. Mit dem Studium im Hotel etablieren wir ein neues Weiterbildungsniveau innerhalb der Branche“, verdeutlichte Matthias Finkbeiner. Dank eines Pilotprojekts mit der Steinbeis Business Academy (SBA), einem Institut der Steinbeis Hochschule Berlin, können qualifizierte Mitarbeiter zukünftig direkt im Tonbachtal studieren. Das Luxushotel wird damit zur privaten Hochschule. Im

Beisein von Baiersbronns Bürgermeister Michael Ruf begrüßte der Junior-Chef der Traube Tonbach gemeinsam mit Vertretern der Partneruniversität und der Hotelleitung die ersten sechs Studenten zum offiziellen Vorlesungsstart. „Das Studium wird Sie prägen. Ab sofort sind Sie alle Kommilitonen“, verkündete SBA-Studiengangsleiter Ekkehard Biller in seiner Einführungsrede. Michael Ruf unterstrich die Relevanz für den Tourismusstandort: „Der heutige Tag ist fast schon ein historischer – Sie studieren nun dort, wo andere Urlaub machen.“ Der neue Studiengang sei ein wegweisender Schritt für Baiersbronn, betonte Ruf weiter.

Die Vorteile für das Studium im Betrieb überzeugen. „Die erfahrenen Dozenten und Professoren der Hochschule garantieren eine intensive wissenschaftliche Betreuung und durch die kleinen Studiengruppen ist ein sehr

individueller Unterricht möglich“, verriet Finkbeiner, der das maßgeschneiderte Studienangebot für das Traditionshotel mit der SBA auf den Weg gebracht hat. „Das betriebswirtschaftliche Fachwissen kann unmittelbar in die tägliche Berufspraxis einfließen und vereint so Theorie und Praxis optimal.“ Das Studium mit den wahlweisen Schwerpunkten Business Management und International Management führt in drei Jahren Regelstudienzeit zum Bachelor of Arts in Business Administration (B.A.) und qualifiziert für ein anschließendes Masterstudium.

Anders als bei gängigen Studienmodellen finden die Vorlesungen des dreijährigen Studienprogramms nicht außerhalb des Unternehmens als Präsenzphase an der Hochschule, sondern alle vier Wochen direkt in den Schulungsräumen des Baiersbronner Hotels statt. „Das ist

ein ganz klarer Vorteil für unsere Mitarbeiter, der das berufs begleitende Studium enorm erleichtert. Die Dozenten kommen zu uns nach Tonbach und sind je nach Seminar und Kursinhalt für ein bis drei Tage vor Ort“, so Finkbeiner. Die Studenten profitieren darüber hinaus selbst während der Studientage von Mitarbeiterprivilegien wie der Verpflegung im Hotel und sparen Kosten für Fahrten oder auswärtige Übernachtungen. Für die Studienzeiten werden die Studenten von ihren regulären Hotelaktivitäten freigestellt und erhalten zusätzlich Zugang zum E-Campus der Hochschule.

Die Bewerbung für einen Studienplatz ist jederzeit möglich. Generelle Zulassungsvoraussetzung ist das Abitur oder eine Fachhochschulreife, jeweils mit mindestens zweijähriger Berufserfahrung oder Ausbildung in der Hotellerie oder Gastrono-





Die Vertreter der SBA mit Familie Finkbeiner in der Traube Tonbach



Durch eine erfolgreiche Kooperation mit der Steinbeis Universität Berlin kann das neue Studium im Hotel realisiert werden und die Traube wird zum Studienort



Die Erstsemesterstudenten (Mitte) mit Matthias Heiner u Sebastian Finkbeiner sowie Bürgermeister Michael Ruf (v l n r) u den Hochschulvertretern Reyhan Akkurt Elke Peters u Ekkehard Biller

mie. Auszubildende der Traube Tonbach können bereits im dritten Lehrjahr parallel ihr Studium aufnehmen, da die ersten beiden Ausbildungsjahre angerechnet werden. Bei mindestens dreijähriger Hotelausbildung und relevanter Berufserfahrung ist eine Bewerbung auch ohne Abitur möglich. Die Immatrikulation erfolgt nach Eignungsprüfung, Potentialanalyse und Englischtest durch die Hoch-

schule. Bei erfolgreicher Qualifizierung übernimmt die Traube Tonbach einen Großteil der Studiengebühren. „Eine hohe Aus- und Weiterbildungsqualität hat für uns stets Priorität, denn es sind die Chancen in einem Unternehmen, die den Ausschlag geben“, bekräftigte Matthias Finkbeiner.

### Steinbeis Business Academy

Seit 2001 bietet die Steinbeis Business Academy (SBA) mit Hauptsitz in Gaggenau praxisorientierte berufs- und ausbildungsbegleitende Bachelor- und Masterstudiengänge sowie zusätzliche Qualifizierungsmöglichkeiten wie Fachseminare und Zertifikatslehrgänge an. Auch ohne Abitur kann man sich in den Bereichen Wirtschaft, Gesundheits- und Sozialwesen und Industrie akademisch weiterbilden. Die SBA ist mit rund 2.500 Studierenden der größte Institutsverbund der Steinbeis-Hochschule Berlin (SHB). Sie bietet Weiterbildungen sowie Bachelor- und Masterstudiengänge an mehr als 60 Studienzentren in Deutschland an.

### Traube Tonbach

Mit der Grundsteinlegung 1789 im Schwarzwald, gehört das Fünf-Sterne-Superior-Hotel Traube Tonbach seit den 1970er Jahren zur Spitze der europäischen Luxushotellerie. Mit 153 Zimmern und Suiten, vier Restaurants, darunter die seit 26 Jahren dreifach besternte „Schwarzwaldstube“, einem 4500 Quadratmeter großen Wellnessbereich sowie rund 1000 Quadratmetern Veranstaltungsfläche beherbergt das Luxusresort durchschnittlich 250 Gäste täglich. Im Familienbesitz wird das Ferien- und Feinschmeckerhotel von Heiner und Renate Finkbeiner gemeinsam mit ihren Kindern auf sehr persönliche Weise geführt. Seit 2011 erweitert das Familienunternehmen sein Portfolio und betreibt heute neben dem Stammsitz im Tonbachtal das Schloss Meersburg am Bodensee und das Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg.

## Neue Trenddesserts von frischli: Joghurtcremes nach griechischer Art



Mit zwei fruchtigen Joghurtcremes nach griechischer Art verbreiten die frischli Milchwerke nicht nur Urlaubsstimmung auf der Internorga, sondern beweisen auch ihren Einfallsreichtum. Inspiriert vom aktuellen Fitness-Trend sind durch ein spezielles Herstellungsverfahren zwei Joghurtcremes nach griechischer Art entstanden, die mit ihrem Proteingehalt und ihrem hohen Quarkanteil punkten.

Die cremig-sommerlichen Joghurtkreationen werden das Highlight am Stand des Familienunternehmens sein. Aufgrund des besonderen Herstellungsverfahrens sind die neuen Joghurtcremes nach griechischer Art im Vergleich zu herkömmlichem Joghurt eine Proteinquelle. Dank des Quarkanteils von 23 Prozent sind die Joghurtspezialitäten zudem besonders cremig in der Konsistenz.

Für den perfekten Menüabschluss gibt es im Frühling und

Sommer für einen begrenzten Zeitraum die Joghurtcreme Holunderblüte-Minze nach griechischer Art als aktuelles Saisondessert. Durch die Zugabe von Holunderblütenextrakt und Minzöl schenkt diese trendige Joghurtcreme sommerlichen Genuss und ist das ideale Produkt für vielfältige Anwendungsideen.

Eine köstliche Genussreise mit frischli erwartet die Gäste in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung auch mit der lecker-leichten Joghurtcreme





Melone nach griechischer Art. Die unwiderstehliche Kombination aus cremigem Joghurt und Quark mit echter Melone macht diese frische Dessertspezialität zu etwas ganz Besonderem. Die Joghurtcreme Melone lässt das Dessert zu einem mediterranen Geschmackserlebnis werden – ob als pure Gaumenfreude oder als Basis für vielfältige Dessertvariationen, wie beispielsweise Joghurtcreme-Kreation „Piräus“ aus griechischer Joghurtcreme mit Melone-Gurken-Salsa und Sesamkrokant (siehe Bild).

Auch für die Kalkulation sind die neuen Desserts die perfekte Wahl für alle Berei-

che des Foodservice: Pro Portion mit 100 Gramm kann inklusive Dekoration mit einem Wareneinsatz von ca. 40 Cent kalkuliert werden. Wie auch alle anderen Desserts sind die neuen Joghurtcremes nach griechischer Art kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe, direkt aus dem wiederverschließbaren 5-kg-Eimer servierfertig und ungekühlt haltbar.

Rezeptinspirationen für den Einsatz der neuen Trenddesserts sowie für alle weiteren Produkte aus dem Hause frischli erhalten Fachbesucher am Messestand von frischli und auf der Webseite unter

[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de).

### Steckbrief frischli Joghurtcremes nach griechischer Art

- super-cremiger Genuss
- Proteinquelle durch 23 % Quark
- cremige Joghurtcreme, 10 % Fett im Milchanteil
- direkt servierfertig
- ungekühlt haltbar
- kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe



## Für perfekten Kaffeegenuss Immer und überall

Unser Wasserfilter BWT bestmax PREMIUM ist einzigartig. Seine patentierte BWT Magnesium-Technologie reichert das Wasser mit dem wertvollen Mineral Magnesium an. Genau das richtige Filtersystem zum Schutz von Kaffeemaschinen vor Kalk- und Gipsablagerungen und für beste sensorische Ergebnisse bei der Zubereitung von Kaffee.



Filterlösungen für stets perfektes Wasser:  
**Kaffee**, Vending, Spültechnik,  
Backen, Kochen und Wasserspender

Besuchen Sie uns auf  
der INTERNORGA:  
Halle B1.EG | Stand 304

[www.watertops.de](http://www.watertops.de)  
[www.bwt-wam.com](http://www.bwt-wam.com)

**BWT**  
water + more

For You and Planet Blue.



# Wer uns den Alltag versüßt

Confisereien in Deutschland, der Schweiz und im Elsass sind stolz auf ihre Pâtisserie-Kultur



Der stilvolle Verkaufsraum der Confiserie Rebert

Das Elsass ist keine der größten, aber sicher eine der lebenswertesten Regionen Frankreichs. Bekannt für seine ganz besondere Lebensart, sind es oft die einfachen Dinge, die hier das Leben so lebenswert machen. Hier ist hier die feine Pâtisserie abwechslungsreich und vielfältig wie kaum irgendwo sonst in Europa.

Die Elsässer Gastronomie schlechthin bietet einen Spannungsbogen, der in seiner Vielfalt und Eigenart wohl einmalig ist. Sie macht es ihren Besuchern besonders einfach, ihre Geheimnisse ohne großen Aufwand zu entdecken. Eine ganze Reihe von touristischen Straßen laden ein, jede führt zu anderen kulinarischen Erlebnissen. Es gibt beispielsweise eine „Route des Vins d’Alsac“ (Weinstraße), eine „Route de la Carpe frite“ (Karp-

fenstraße), eine „Route du Fromage“ (Käsestraße). Eine weitere kulinarische Route ist die „Route de la Choucroute“ (Sauerkrautstraße), die westlich von Strasbourg beginnt und deren Kapitale Blaesheim ist. Eigentlich müsste es auch eine „Route de la Pâtisserie“ geben, die dann von Weißenburg über Straßburg, Niedermorschwihr, Munster, Colmar nach Mulhouse führen sollte. In Orte, die nicht nur in Sachen beste Pâtisserie,



Der Schüler und sein Mentor: Felix Vogel, Daniel Rebert (v.r.n.l.)

sondern auch um das Attribut "typischster und schönster Ort im Elsass" wetteifern könnten. Denn wenn es um Pâtisserie, Konditorei oder Chocolaterie geht, haben die Elsässer, die

schon immer stolz auf ihre Pâtisserie-Kultur waren, im europäischen Vergleich ganz weit die Nase ganz vorn. In einer Welt, wo jede Eile lächerlich wirkt, einem Landstrich, in dem Kunst

und Küche seit Jahrhunderten eine so glückliche Symbiose eingegangen sind, hat mittlerweile auch die hohe Kunst der Pâtisserie und der Chocolaterie eine adäquate Heimstatt. Einer der profiliertesten Pâtissiers im Elsass ist Daniel Rebert aus Wissembourg (Weißenburg). Der Maître Pâtissier, Chocolatier, Traiteur ist auch als hervorragender Ausbilder bekannt und die Ausbildungsstätte bei jungen Franzosen sehr beliebt und begehrt. Erstmals in der Geschichte des Wettbewerbs konnte mit Felix Vogel ein Deutscher den ambitionierten Wettbewerb „Meilleur apprenti Pâtissier d'Alsace“ (Bester Pâtissier-Lehrling des Elsass) in Colmar gewinnen. Felix Vogel wurde von Daniel Rebert zum Patissier / Chocolatier ausgebildet. Vogel hatte nach seinem Abi sein Herz in beide Hände

genommen und fern seiner Heimat im Elsass eine Ausbildung zum Pâtissier angetreten. Seine Eltern betreiben in Braunfels in Nordhessen eine Confiserie und sind mit dem Ehepaar Chantal und Daniel Rebert seit zehn Jahren befreundet. Ein schönes Beispiel einer völkerverbindenden Brücke der Freundschaft zwischen Franzosen und Deutschen.

### Stetig auf dem Weg nach oben

In der Schweiz fand die Confiseur Läderach AG schon sehr früh ihre süße Nische. Heute produziert Läderach an drei Standorten jährlich mehr als 1.500 Tonnen Confiserie- und Schokoladenspezialitäten.

Neben dem schweizweiten Vertrieb exportiert das Unternehmen hochwertiges Gebäck, Pra-



Einfach.  
Mehr.  
Genuss.

Unsere Prachtstücke:  
neu interpretiert

Einfach.

Vorgeschnitten und  
exakt kalkulierbar

Mehr.

Attraktive  
Präsentationsplatten

Genuss.

Frisch-fruchtiger  
Geschmack



JETZT  
PROBIEREN

Brombeer-Limetten-Torte





Pünktlich sorgen die Glarner Schoggikünstler für echte Frühlingsgefühle (Läderach)

linen und Premium-Schokolade in die ganze Welt. Während die Schweizer Betriebe in Ennenda und Bilten das B2C Geschäft unter der Marke Läderach chocolatier suisse mit den eigenen Ladengeschäften auch über die Grenzen der Schweiz und

Deutschlands hinaus vorantreiben, wird sich der deutsche Läderach Standort Dillenburg auf das B2B Geschäft für professionelle Anwender in Konditoreien, Hotels, Restaurant und Catering konzentrieren. Hier genießt das Unternehmen –

gerade in Fachkreisen – einen hervorragenden Ruf. Pünktlich zum Start in die Saison sorgen die Glarner Schoggikünstler für echte Frühlingsgefühle. Mit feinen Oster-Pralinés, süßen Wachteliefern aus Schoggi und der vielfältigen Cleo-Familie ist alles für

die Ostertüte im bunten Frühling bereit.

### Baukasten für perfektes Schokoladeneis

Über 100 Jahre Erfahrung in der Schokoladenherstellung nutzt der belgische Schokoladenhersteller Callebaut jetzt für das beste Schokoladeneis-Konzept. Jeder weiß: Italienisches Eis ist das Beste auf der Welt. Punkt und Basta! Aber wie hebt man sich von der Masse ab? Und wie schafft man ein nachhaltiges Wachstum mit dem eigenen Unternehmen? Mit dem Callebaut ChocoGelato Konzept bringt Callebaut die Leidenschaft für Belgische Schokolade in ein einzigartiges Eiskonzept. Zusammen mit italienischen Gelatieri wie Fabio di Marzio, Emamuele Montana, Mirco Mastromarino, Luca Rubicondo, Pasquale Totaro und vielen anderen wurde ein unvergleichliches Eisschokoladenkonzept entwickelt, dessen Grundlage echte Belgische Schokolade ist. Dabei bietet das praktische Baukastensystem uneingeschränkte Flexibilität. ChocoGelato bietet



Die Premium-Range ChocoGelato (Callebaut)



Für ernährungsbewusste Gäste:  
**Trendige Skyr-  
Desserts**



Verführung mit Fruchtkuvertüren (Valrhona)

als erstes und einziges Sortiment Rohstoffe für Schokoladeneis, die echte Belgische Schokolade beinhalten. Und was sagen die Konsumenten? 220 Teilnehmer wählten das Callebaut Choco-Gelato auf Platz 1 im Geschmack im Vergleich zu ähnlichen Produkten.

**Verführung mit  
Fruchtkuvertüren**

Mit der Reihe Inspiration revolutioniert Valrhona die Verwen-

dung von Obst für Fachleute aus dem Konditor- und Chocolatier-Handwerk. Seit 1922 ist Valrhona als Experte in der Auswahl und Verarbeitung von Kakao tätig und bietet Fachleuten aus der Gastronomie eine breite Aroma-Palette an Kuvertüre-Schokoladen. Auf Grundlage dieses jahrzehntelangen Know-hows hat Valrhona die neue Reihe entwickelt: eine Kombination aus der einzigartigen Textur von Kakaobutter und der intensiven Farb- und Geschmackspalette von Obst. Seit Januar 2017 können Fachleute die erste Kreation der Produktreihe entdecken: Inspiration Mandel wurde kreiert, um die Schokoladen- und Eisherstellung sowie die Konditorei durch die Verwendung von Nüssen zu bereichern und ist für Profis bestimmt, die nach ganz besonderen Kreationen streben. Im September 2017 kamen zwei weitere Kuvertüren zu der Reihe hinzu: Inspiration Erdbeere und Inspiration Passionsfrucht - mit frischen Früchten bester Qualität, keine Farbstoffe, kein künstlicher Aromastoff und keine Konservierungsstoffe.



**Jetzt  
probieren!**

**Der Trend aus Island erstmals  
als cremiges Dessert**

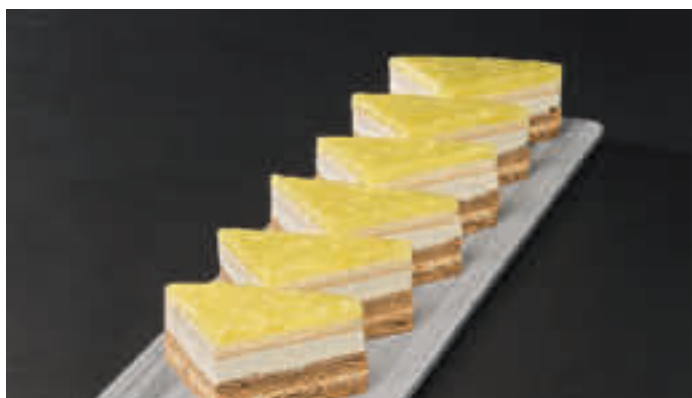
**Fettarm, zuckerreduziert und proteinreich**

- **Skyr-Dessert Vanille** Die perfekte Basissorte
- **Skyr-Dessert Himbeer-Cranberry** Die angesagte Fruchtsorte

Mehr Infos & kreative Rezepte: [www.milram-food-service.de](http://www.milram-food-service.de)



Besuchen Sie uns auf der INTERNORGA  
**09.03. bis 13.03.2018**  
Hamburg Messe - Halle A1 / Stand 212



Showtime für die neuen Prachtstücke (Schöller-Nestlé)



Die Apfel-Vanille-Crunchy-Ecke steckt voller Überraschungen (Schöller-Nestlé)

### Trendige Newcomer

Showtime für die neuen Prachtstücke von Schöller Backwaren: die Brombeer-Limetten-Torte und die Aprikose-Zitronen-Torte im angesagten Naked-Cake-Look und die Apfel-VanilleCrunchy-Ecke mit leckerer Knusperschicht. Drei Neuheiten, drei Fruchtakzente! Sie sind klassisch-modern, praktisch im Handling und ziehen alle Blicke auf sich: Die Brombeer-Limetten-Torte bringt ordentlich Farbe auf den Teller – und einen süß-säuerlichen Aromenmix. Das Herzstück der Aprikose-Zitronen-Torte ist eine erfrischende Zitronen-Sahne-Füllung. Diese wird von zwei lockeren Rührteigböden umschlossen. Die Apfel-Vanille-Crunchy-Ecke steckt voller Überraschungen. Ein besonderes Highlight wartet zwischen

den zwei Nuss-Rührteigböden: eine Schicht aus feiner Creme und Waffelblättchen. Die „Neuen“ sind nicht nur geschmacklich ein dreifacher Gewinn für jedes Kuchen- und Tortenangebot. Gastronomen profitieren auch vom einfachen Handling. Alle Variationen sind bereits bedarfsgerecht vorge schnitten. So kann exakt kalkuliert und portioniert werden.

### Fruchtige Impulse

Drei neuen MILRAM-Desserts „Sorten des Jahres“ überraschen mit einer Kombination aus heimischen Früchten und beliebten Obstsorten. Mit den Neuheiten erweitert das Unternehmen sein Dessert-Sortiment auf mehr als 25 Produkte, die reichlich Spielraum für vielfältige Zubereitungen bieten – als Desserts, Snacks, Smoothie-Basis, Kuchen oder

Dressings. Charakteristisch für das Quark-Dessert Apfel-Holunder sind die vergleichsweise kräftige, dunkle Farbe, die auf den schwarzen Holunder hinweist, und die leckeren Jonagold-Apfelstückchen. Der Fruchtjoghurt Orange-Sanddorn mit feinen Fruchtfasern vereint spritzige Orange und feinherben Sanddorn. Beim Buttermilch-Dessert Pfirsich Melba hat Milram den Dessertklassiker neu interpretiert – als verzehrfertigen Genuss mit aromatischem Pfirsich und fruchtigen Himbeeren.

### Ideen voller Geschmack

Die Pâtisseries der Achenbach Delikatessen Manufaktur tüfteln laufend an Ideen für Dessert-Komponenten, die der Koch gleichermaßen beim Großbankett, auf dem Buffet oder auch

im à la carte Geschäft einsetzen kann. Fantasiervolle Mini-Törtchen, Tartes, Brownies, Whities, Terrinen und Delice-Riegel stehen zur Wahl. Nicht zu vergessen sind die Naschwerke aus den Flying Buffet-, Weckglas-, und Lolly-Sortimenten. Das Unternehmen setzt bei den Desserts auf Exklusivität, Natürlichkeit, Optik und beste Verarbeitungseigenschaften. Aus erlesenen Zutaten und überwiegend in Handarbeit zubereitet sind die verzehrfertigen Produkte dem Koch eine wirkliche Hilfe. Sie meistern damit perfekt das Spannungsfeld zwischen Budgeterfüllung und kulinarischem Anspruch ihrer Gäste.

### Süße glutenfreie Verführungen

In Deutschland hat sich der Stellenwert des Frühstücks verän-

#### Rezept:

#### Zutaten für 10 Portionen:

1.250 g Milram Buttermilch Dessert Pfirsich-Melba, 500 g Buttermilch, 250 g Orangensaft, 15 g Ingwer, frisch gerieben, 10 g Kurkuma, frisch gerieben, 1 Limette, Saft und Abrieb, 20 g frische Minze, 500 g Crushed Ice.

### Buttermilch-Smoothie mit Kurkuma, Minze und Ingwer (Milram)



#### Zubereitung:

Milram Buttermilch Dessert Pfirsich-Melba zusammen mit den restlichen Zutaten aufmixen. In Gläser füllen und eiskalt servieren.





CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

Ein Baukasten voller  
Möglichkeiten für Ihr  
perfektes Schokoladeneis



Entdecken Sie das gesamte Konzept, Sortiment und  
viele Rezeptideen auf: [www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)

NEU



Gugelhupf Bayrisch Crème mit Bourbon-Vanille (Achenbach)



Cube Schokolade und karamellierte Curry-Erdnuss (Achenbach)

Während unter der Woche viel „on the go“ verzehrt wird, zelebrieren die Deutschen am Wochenende das Frühstück bis in den Nachmittag. Wie gut, dass es jetzt zwei neue Mitspieler am glutenfreien Frühstückstisch gibt: Die neuen gold-braun gebackenen Schär Hörnchen aus Hefeteig und ohne Palmöl sind besonders weich und luftig. Sie können – ohne Aufbacken – direkt aus der praktischen Dreier-Packung verzehrt werden. Das Hörnchen in charakteristischer Croissant-Form mit einer leichten Vanillernote überzeugt durch seinen natürlichen Geschmack. Die perfekte Ergänzung dazu bieten die neuen Soft Waffeln. Ob mit Eiscreme, warmen Früchten oder Schokosauce verfeinert, versprechen sie garantiert glutenfreien Waffelgenuss für Groß und Klein. Die Soft Waffeln sind im handlichen Vierer-Pack erhältlich.

Süße glutenfreie Verführung (Dr. Schär)



# Azubi-Tag der Jeunes Restaurateurs Fisch-Knigge für den Nachwuchskoch

Blaue Garnele, Bretonische Seezunge und Loup de Mer - beim Azubi-Tag der Jeunes Restaurateurs, der einmal im Jahr stattfindet, drehte sich alles um Fisch und Meeresfrüchte. Denn die 44 JRE-Nachwuchsköche trafen sich bei der Deutsche See Fischmanufaktur in Bremerhaven, einem langjährigen Partner der Vereinigung. Die JRE-Azubis hatten hier die Gelegenheit, den präzisen Umgang mit Fisch und Meeresfrüchten vom Filetieren bis hin zum Anrichten kennenzulernen.

und für die Planung des Azubitags verantwortlich: „Die jungen Nachwuchsköche der Jeunes Restaurateurs können bei uns die Verarbeitung der Fisch- und Meeresprodukte hautnah miterleben, die wir anschließend in die Restaurants der JRE-Köche liefern.



„Der Indianer“ auf Graubrot mit Feldsalatbutter und einem wür-



Mit Liebe zum Detail: Felix Manuel Demmin zeigte den Azubis, worauf es beim Filetieren ankommt

„Der JRE-Azubitag soll unseren Nachwuchstalenten unsere Leidenschaft für hochqualitativen, frischen Fisch und dessen Zubereitung nahebringen“, freut sich Alexander Dressel, Präsident der Jeunes Restaurateurs über den Themenschwerpunkt des dies-

jährigen Azubitags. Die hohe Qualität der Produkte und die Nachhaltigkeit wird bei Deutsche See Fischmanufaktur besonders ernst genommen, bestätigt auch Jan Hendrik Sievert, Key Account Manager der Gastronomie bei Deutsche See

Direkt nach der Anreise startete das Programm mit einem Segeltörn, der „Dicke Pötte Tour“, über den Bremerhavener Hafen und die Weser. Als erstes kulinarisches Highlight servierte Deutsche See den Azubis an Bord die Räucherlachspezialität

zigen Salattopping. Nach dem Sightseeing Programm wurden die Azubis mit einem maritimen Vier-Gänge Menü von den JRE-Köchen Achim Schwekendiek und Daniel Schmidthaler sowie Sebastian Bruns, dem Leiter der Seminarküche, verwöhnt. Der





Azubitag der Jeunes Restaurateurs: Ein Blick hinter die Kulissen der Deutsche See Fischmanufaktur.

Abend startete mit „Schwekendieks Krake mit zweierlei Linsen, schwarzer Bohne und Crème fraîche“ – einem Signature Dish von Achim Schwekendiek. Den zweiten Gang „Schwarzer Seehecht mit Miso-Mayonnaise, aromatischem Sambal und Gurke“, kreierte Sebastian Bruns. Als Hauptgang servierte

Daniel Schmidthaler flambierte Filets vom Färöerlachs, mit im ganzen gegarter Karotte, Sahne, wildem Meerrettich und Löwenzahnlack. Als Dessert gab es für die Azubis Cheesecake mit Passionfrucht, ebenfalls von Achim Schwekendiek zubereitet.

Der zweite Tag begann für die JRE-Nachwuchsköche mit der

Besichtigung der hauseigenen Manufaktur. Ein besonderes Highlight war für die Azubis der Besuch im Feinfisch-Bereich: Mit besonderer Präzision filetieren und portionieren speziell dafür geschulte Mitarbeiter verschiedenste Fischarten wie beispielsweise Kabeljau, Färöerlachs oder Schwarzen Heilbutt von

Hand für ihre Kunden. Nach der Manufakturführung durften die Azubis schließlich in der Semi-narküche selbst Hand anlegen. Sebastian Bruns erläuterte in einer ausführlichen Meeresfrüchteschulung die besonderen Aromen unterschiedlicher Krustentiere und erklärte auch das fachkundige Lösen aus dem Panzer. Danach folgte die Tranchierschulung mit Felix Manuel Demmin, dem Junior Key Account Manager der Gastronomie und selbst ausgebildeter Restaurant-Fachmann. Die Azubis bekamen die Aufgabe, Bretonische Seezunge und Loup de Mer zu tranchieren – zwei Fischarten, die beim Zerlegen viel Fingerspitzengefühl verlangen. Nachdem Demmin die Arbeitsschritte demonstrierte, versuchten sich die Azubis selbst am Lösen von der Gräte und dem Anrichten der gelösten Filets. Zum letzten gemeinsamen Mittagessen wurde der von den JRE-Nachwuchsköchen zubereitete Fisch anschließend serviert und besonders genossen.



Die JRE-Nachwuchsköche freuen sich über zwei kulinarische und lehrreiche Tage in der Deutsche See Fischmanufaktur.

**GRAF.FONT.**  
GRAFIK FÜR WEB & PRINT

Fisch serviert:  
Sharepics · Wordpress-  
Webseiten · Plakate · Flyer  
Folder · Broschüren · u.v.m.  
graf@fontagnier.de  
0177-3389444



Ehrung der ersten Fischsommeliers/-ières Europas:  
Fischbotschafter mit Auszeichnung





Die frischgebackenen Fischsommeliers/ières bekamen ihr Zertifikat im Rahmen der Fischmesse

Die erste Runde der Fortbildung zum Staatlich geprüften Fischsommelier mit IHK-Abschluss – von der Transgourmet Seafood Akademie, der Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven, dem Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven und dem FischMagazin ins Leben gerufen – ist abgeschlossen. Die IHK-Zertifikate wurden den 23 Absolventen gestern im Rahmen der Fischmesse Bremen offiziell überreicht.

„Es gibt Sommeliers für Wein, Zigarren, Kaffee. Warum also nicht für Fisch?“, fragte sich Ralf Forner, Geschäftsführer der Trans-

<< Besonders freuen sich natürlich die frischgebackenen Fischsommeliers aus dem Hause Transgourmet, sieben von Ihnen haben sich spontan zu einem Gruppenfoto zusammengefunden. Unser Bild zeigt (Oben v. l. n. r.): Carsten Matthejat – Transgourmet Deutschland, Fachberater Fisch und Seafood, Arnd Huber – Transgourmet Seafood, Einkaufsleiter Frischfisch Bremerhaven, (Mittig v. l. n. r.): Ingo Gäbler – Transgourmet Seafood Bremerhaven, Trainer Seafood Akademie, Thomas Redlin – Transgourmet Seafood, Fachberater Fisch und Seafood, Frank Brain – Transgourmet Deutschland, Fachberater Fisch und Seafood, (Unten v. l. n. r.): Giovanni Velardita – Transgourmet Seafood, Fachberater Fisch und Seafood, und Dennis Wegener – Transgourmet Seafood, Fachberater Fisch und Seafood.

gourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, Betrieb Transgourmet Seafood, und lieferte damit den ersten Anstoß zur Fortbildung zum Fischsommelier. Er wünschte sich „exzellente qualifizierte Fischbotschafter, die das Wissen rund um Fisch und Meeresfrüchte auf höchstem Niveau vermitteln.“ Im Herbst 2017 fand der erste Weiterbildungslehrgang im Bremerhavener Fischereihafen statt – das Ergebnis zeigt sich gestern auf der Fischmesse in Bremen. Unter den 23 Absolventen befinden sich auch 15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Transgourmet Deutschland, Transgourmet Schweiz und Transgourmet Österreich. Mit seinen Fischbotschaftern kann der Liefer- und Abholgroßhandel seinen Kunden unter anderem aus der Gastronomie eine noch größere Expertise anbieten und sein Portfolio an hochwertigen Lebensmitteln und Dienstleistungen um eine exklusive Beratungskomponente erweitern.

14,2 Kilogramm Fisch verzehrt jeder Deutsche durchschnittlich im Jahr – Tendenz steigend. Kauf und Weiterverkauf von Fisch und Meeresfrüchten bleiben dabei eine Frage des Vertrauens. Nur wenn Frische, Qualität und Herkunft zu 100 Prozent stimmen, stimmt auch das Produkt und kann mit gutem Gewissen wei-

terverarbeitet werden. Der Wissensbedarf rund um Fisch und Meeresfrüchte wird dabei immer umfassender – mit der Fortbildung zum Fischsommelier bzw. zur Fischsommelière wird die Vielseitigkeit in ihrer ganzen Bandbreite thematisiert.

### Anspruchsvoller Lehrgang neben dem Berufsalltag

Die Fortbildung richtet sich an Interessierte aus der Gastronomie und Lebensmittelbranche, die bereits fundierte und professionelle Kenntnisse haben – dies können Köche sein, aber auch Händler oder Fischfachberater. Voraussetzung zur Teilnahme sind vier Jahre Berufserfahrung im Umgang mit Fisch. Der Lehrgang zum Fischsommelier setzt sich aus einem Praxisteil und viel Theorie zusammen. In elf Modulen werden die Kenntnisse an der Transgourmet Seafood Akademie im Fischereihafen Bremerhaven vertieft – diese sind Fischereitheorie & Fischereigeschichte, Die Aquakultur und das Thema Tierwohl, Nachhaltigkeit & Fisch, Sensorik & Qualität, Allgemeine Warenkunde Fisch, Fisch & Gesundheit, Qualitätssicherung und Produktsicherheit bei Fisch, Neue Technologien in der Fischzucht, Fisch & Marketing, Warenkunde Praxis sowie Fisch & Wein.

Nach diesem ersten Durchlauf haben 2017 insgesamt 23 von 26 Teilnehmern die Prüfung bestanden und repräsentieren als Staatlich anerkannte Fischsommeliers/-ières mit IHK-Abschluss ihr Können und auch den Ruf der Bremerhavener Fischwirtschaft. Die Zertifizierung wird zusammen mit der Handelskammer Bremen, dem Technologie-Transfer-Zentrum (ttz) Bremerhaven und dem FischMagazin umgesetzt. Ausbildungsträger ist Transgourmet Deutschland mit der hauseigenen Seafood Akademie. Die mit dem Seafood Star ausgezeichnete Schulungsstätte bildet seit acht Jahren praxisnah und überbetrieblich zum Thema Fisch und Seafood aus.

Die Seminarkosten betragen 1.490,00 Euro netto inklusive Tagesverpflegung, Arbeits- und Studienunterlagen. Die Plätze sind inzwischen heiß begehrt – für die beiden Lehrgänge 2018 mit Start im März und September stehen bereits alle Teilnehmer fest. Für den Fortbildungskurs 2019 mit 26 Teilnehmern und Start im März 2019 werden bereits Bewerbungen angenommen. Interessierte können sich für weitere Informationen und das Anmeldeformular gern an Stefanie Nienaber von Transgourmet Seafood wenden.

stefanie.nienaber@transgourmet.de  
Tel. 0471 14291-110).



*American Pancakes*  
www.dreistern-food.de

# Nie wurde in Deutschland mehr Tee getrunken: Neue Ideen zur Tee-Inszenierung





Tee ist nach Wasser das beliebteste Getränk der Welt. Rund um die Erde werden jährlich fünf Billionen Tassen Tee getrunken, das sind täglich knapp 14 Milliarden Tassen. China, Indien, Kenia, Sri Lanka und Indonesien sorgen zusammen für mehr als 80 Prozent der Welt-Teeproduktion. China ist 2016 nach wie vor mit Abstand wichtigster Produzent von Grüntee, Indien bestätigte seine führende Rolle als Produzent von Schwarztee. Weltgrößter Exporteur von Tee insgesamt war Kenia mit 433.551 Tonnen Tee, gefolgt von China (328.692 t), Sri Lanka (280.874 t) und Indien (213.500 t).

Die deutschen Teehändler importierten 57.518 Tonnen, ein Plus von 0,6 Prozent. Erstmals seit zwölf Jahren war Indien wieder Deutschlands größter Teelieferant, gefolgt von China und Kenia. 2016 tranken die Deutschen 1,2 Prozent mehr Tee als im Vorjahr, das entspricht etwa 28 Liter pro Kopf. Zusammen mit den Kräuter- und Früchtetees kommen die Deutschen auf zirka 70 Liter. Obwohl die Zahlen für 2017 noch nicht verfügbar sind, ist davon auszugehen, dass sich die Vorliebe für Tee weiter durchsetzt. Das liegt natürlich auch daran, dass dieses Getränk immer neue Zielgruppen anspricht – das hängt wiederum mit der Kreativität der deutschen Hersteller zusammen, die einerseits für ihre Qualität bekannt sind und andererseits ein gutes Gespür für spannende Mischungen entwickelt haben. Mit Hilfe der neuen Konzepte und Accessoires wird es für Hoteliers immer leichter, Teetrinker auch bei sich im Hotel „abzuholen“. Wer es versteht, das Thema Tee richtig zu inszenieren, wird dieser Gästeklientel damit eine zusätz-



Teekompetenz unter Beweis gestellt (Meßmer)

liche „Heimat“ in seinem Haus schaffen. Aber welche Sorten sind gefragt und zu welchem Anlass?

Ein aktueller Überblick.

### Teekompetenz unter Beweis gestellt

Meßmer ProfiLine hat jetzt sein Sortiment loser Tee und Tea Buddy komplett überarbeitet und punktet mit innovativen neuen Sorten. Das neue Grob-

schnitt-Sortiment präsentiert zwölf exklusive Sorten und bietet damit eine feine Vielfalt in allen Teesegmente: vier Schwarztees, drei Grüntees, vier Kräutertees und ein Früchtetee. Die Rezepturen sind für lose Ware und Tea Buddy gleich. Erstmals ist außerdem ein nachhaltiges Grobschnitt-Angebot mit mindestens 30 Prozent UTZ-zertifizierter Rohware zu haben. Aus erlesenen Tees und

raffinierten Zutatenkompositionen lassen die Teataster der Ostfriesischen Tee Gesellschaft dank langjähriger Expertise Spezialitäten und feinste Auslesen entstehen. Besonders die neuen Sorten Nana-Minze, Grüntee Jasmin und Ingwer-Pflaume werden Teetrinkern Freude bereiten

Ein Klassiker erfindet sich neu  
Die optimale Verbindung aus

Nachhaltiges Angebot wächst: 4 neue Sorten (J.J.Darboven/Eilles)



Qualität und Nachhaltigkeit schaffen – getreu diesem Motto hat der deutsche Marktführer im Teefacheinzelhandel ein einzigartiges neues Konzept für seinen Gastronomie-Klassiker MasterBag entwickelt. Bei den beliebten Tassenportionen setzen die Tee-Experten von TeeGschwendner nun auf Pyramidenbeutel aus biologisch abbaubarem Kunststoff. Das schont Umwelt und Ressourcen und sorgt für ein noch intensiveres Geschmackserlebnis. Der neue MasterBag Pyramid besteht aus 100% biologisch abbaubarem Kunststoff. Gleichzeitig bietet der großvolumige Pyramidenbeutel den losen Teeblättern viel Platz zur vollen Entfaltung. Zu jeder der insgesamt 24 Teesorten gibt es ein eigenes Farbmotiv, das Lust aufs Entdecken macht und sich auch auf der würfelförmigen Kartonschachtel wiederfindet. Im hochwertigen Aufsteller kommen die trendigen Schachteln

richtig zur Geltung und bilden einen attraktiven Blickfang auf jedem Tresen oder Frühstücksbuffet.

### Nachhaltiges Angebot wächst

Das Bewusstsein für Mensch und Natur in den Anbauländern wird auch im TeeSegment immer wichtiger: Bio- und Fairtrade-zertifizierte Artikel sind heutzutage ein fester Bestandteil jeder Tee-Präsentation – als Ergänzung zu einem bestehenden oder auch als Komplett-Angebot. J.J.Darboven fühlt sich hohen ökologischen und sozialen Standards verpflichtet und hat daher unter seiner Teemarke EILLES TEE vier neue fair gehandelte Sorten, davon drei Biotees, in das Produktsortiment aufgenommen. Der im Frühjahr geerntete „Bio Grüntee Jingshen Blatt Fairtrade“ aus China hat eine weiche, hellgrüne Tasse und einen fein-herben Geschmack. Als elegante Schw-

arzteemischung aus Darjeeling und Assam, benetzt mit dem pikanten Öl feinsten Bergamott- und Limettenfrüchte, begeistert der „Bio Earl Grey Tea Blatt Fairtrade“. Im Gleichgewicht zwischen Natur und Geschmack präsentiert sich die erfrischende BioKräutermischung „Bio Herbal Refresh Fairtrade“ aus Fenchel, Krauseminze, Zitronengras, abgerundet mit einem Hauch von Zimt. Die neueste Sorte „Spearmintze Fairtrade“ bietet eine lang anhaltende kühl-frische Geschmacksnote mit ihrer grob geschnittenen milden und feinen Minze aus Arabien. Die Luxury World Selection bietet insgesamt 18 ausgewählte Sorten im Tea Diamond Pyramidenbeutel, davon jetzt sieben Fairtrade-Tees und sechs in Bio-Qualität.

### Der feine Unterschied

ALTHAUS Tee gibt dem beliebten grünen Tee mit der aktuellen Matcha Kigo Edition eine neue

Wendung. Zusammen mit Gewürzen, Kräutern und feinem Kakao entwickelt der klassische Matcha vollkommen neue Geschmacksnoten.

Die Inspiration für die Auswahl der natürlichen Zutaten liefert Kigo – die japanische Dichtkunst der Jahreszeiten. Die Matchas aus der Kigo Edition lassen sich auf verschiedenste Arten zubereiten. Ob als Matcha Latte, Matcha Iced Tea, Matcha Float oder traditionell aus der Matcha Schale - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Matcha ist ein zwischen Steinplatten fein gemahlenes, besonders edles Grünteepulver. Es wird in der traditionellen japanischen Teezeremonie verwendet und enthält wertvolle Antioxidantien wie Polyphenole, Chlorophyll und die Vitamine A, C, E und B1.

### Ein Hauch Orient

Der Düsseldorfer Teehersteller TEEKANNE erweiterte das Sor-

Matcha: Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt (Althaus)







Perfekten Tee auf Knopfdruck (Teekanne)

**Seeberger**   
KAFFEE RÖSTEREI 1844

**HALLE A1 | STAND 405**  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



  
**INTER  
NORGA**

92. Internationale Fachmesse  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Bäckereien und Konditoreien

**09. - 13.03.2018**  
Hamburg Messe

Keo Kolana ist der Tee des Jahres 2018



timent rund um das Teekapsel-System Tealounge System, das bisher die Sorten Mountain Harmony, Camomile Garden, Fennel Anise Duo, Ginger Sprizz, Mint Experience, Calm & Relax und Rooibos Vanilla Cookie umfasste: „Moroccan Mint No.681“ ist ein erfrischend-orientalischer Kräutertee mit dem besonderen Geschmack der marokkanischen Minze, der den Zauber des Orients in die Teetasse bringt. Die marokkanische Minze zählt zu den besonders beliebten Minzarten, da sie

gegenüber der hierzulande üblichen Pfefferminze einen milderen und gleichzeitig weniger mentholhaltigen Geschmack aufweist. Aus diesem Grund gehört die Marokkanische Minze zu den besten Minzen für die Zubereitung von Tee und gilt in vielen arabischen und nordafrikanischen Ländern als Nationalgetränk. Wer seinen Gästen den perfekten Teegenuss bieten möchte, kann auf die Teekapselmaschine für hochkarätige Teekannen Tees zurückgreifen.

### Ein Tee der aus der Reihe tanzt

Mit dem neuen Keo Kolala von AZUL kürte eine aus erfahrenen Teekennern zusammengesetzte Jury erneut eine besonders kreative Komposition zum „Keo des Jahres 2018“. Echte Kolanuss ist der Hit in dieser fröhlichen Teemischung von Azul, aus Fruchtstücken, Moringablättern und Hibiskusblüten - und überrascht die Sinne mit einem leicht süß-zitronigen Geschmackserlebnis. Ob heiß oder kalt auf Eis serviert, Kolala bringt neuen Schwung in die Teewelt. Mit dem neuen Keo

Kolala können Gastronomen ihre Gäste auf unterschiedliche Art und Weise verwöhnen und überraschen. Mit lässig-eleganten Teachamps für Becher oder Kannchen oder mit schicken Pyramidenbeuteln für Glas oder Tasse.

### Klassiker im neuen Design

Das traditionsreiche Frankfurter Teehaus Ronnefeldt präsentiert seinen prominenten Teavelope in einer attraktiven Neugestaltung. Ein frisches, farbenfrohes und emotionales Design verleiht den 22 Teesorten eine ausdrucksstarke Wirkung im passenden Teedisplay – ob am Frühstücksbuffet, im Konferenzbereich und an der Lobby-Bar oder als Tee-Angebot auf dem Hotelzimmer. Der Teavelope feiert in diesem Jahr sein zwanzigjähriges Bestehen. Sein Sortiment umfasst sechs schwarze, drei grüne, acht Kräuter- und vier Früchte-Tees sowie einen Oolong. Das traditionsreiche Frankfurter Tee-Unternehmen war das erste Mal offizieller Partner des „Deutschen Hauses“ und des „Deutschen Hauses Paralympics“ während der Olympischen und Paralympischen Winterspielen in Südkorea. Für die Besucher des Deutschen Hauses in PyeongChang bot die international renommierte Tee-Marke hochwertige lose Blatt-Tee-Sorten und die erfolgreiche vorportionierte Lösung LeafCup an.



Klassiker im neuen Design (Ronnefeldt)





### Homemade Ice Tea heißt die Zauberformel,

Köstlichen Eistee selbst zuzubereiten, geht einfacher, als Sie vielleicht denken. Die elegante, funktional einzigartige System-Karaffe „Tea-Jay on the Rocks“, aus dem Angebot von Seeberger hat nicht nur die Wartezeit des Abkühlens so gut wie abgeschafft. Auch der Vorgang der Zubereitung wird zum ästhetischen Live-Spektakel. Man nimmt den „Tea-Jay on the rocks“ einfach mit an den Tisch und zeigt den Gästen, wie sich Saft, Sirup, Früchte und Tee – buchstäblich im Handumdrehen – in einen schmackhaften Eistee-Cocktail verwandeln: Sobald der heiße Tee im integrierten Filtersystem gezogen hat und über das Eis fließt, schmelzen die Eiswürfel – und das köstliche, kalte Getränk kann sofort serviert werden. Die aufgebrihten Teeblätter verbleiben dabei ohne Kontakt mit dem Tee-Cocktail im Filter. Eine Füllung des „Tea-Jay on the rocks“ ergibt rund 0,8 l selbst-gebrühten Eistee.

"Homemade Ice Tea" heißt die Zauberformel (Seeberger/ Samova)



#### Eistee-Rezept\*

#### „Babes on the Beach“ (Seeberger/ Samova):

4 bis 6 Achtel einer frischen Bio-Limette, eine Handvoll frischer Minzblätter, 4 cl Grenadine-Sirup, 8 cl Maracuja-Nektar, 20 cl Wasser, 5–6 Eiswürfel, 2 Messlöffel samova Maybe Baby, kochendes Wasser zum Aufbrühen

**Meßmer**

PROFI LINE

## DIE BUNTE TEA BUDDY VIELFALT

Erfahren Sie mehr:  
Internorga Hamburg  
Stand B2.EG.112



## MEßMER PROFILINE TEE FÜR GASTGEBER

#### Meßmer Profiline

Gastronomie- und Großverbraucher-Service

Tel.: 04105/5 04-0 · Fax: 04105/6 24-0

E-Mail: [profiline@LSH-ag.de](mailto:profiline@LSH-ag.de) · [www.profiline.otg.de](http://www.profiline.otg.de)

Informationen auch über den Meßmer Vertriebspartner

**JACOBS DOUWE EGBERTS DE GmbH**

kostenlose Info-Hotline: 0800/59 97 00 0

[www.jacobsdouweegbertsprofessional.de](http://www.jacobsdouweegbertsprofessional.de)

**Meßmer** *macht den Moment.*

# Das Spiel mit den Bohnen

Hotels, die Kaffeezubereitungen aus besten Bohnen als Erlebnis inszenieren, gewinnen Gäste



Kaffee oder Tee? In Deutschland entscheiden sich 80 Prozent für eine Tasse Kaffee: macht insgesamt 340 Millionen Tassen täglich - zum Frühstück, im Büro oder beim Kaffeeklatsch. Kaffee ist damit das Volksgetränk Nummer eins. Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Konsum von 162 Litern ist er das beliebteste Heißgetränk der Deutschen und Aushängeschild sowie Umsatzbringer der Gastronomie. Jede vierte Tasse Kaffee wird außer Haus getrunken. Umso wichtiger ist es, dass Fachkräfte in Küche, Hotel, Restaurant oder Gastgewerbe jederzeit einen guten Kaffee nach aktuellen Maßstäben zubereiten können. So bedeutend die Einzeltassenbrüherung für die Produktion von Spezialitäten ist, so weniger sind die Filterkaffeemaschinen oder -automaten für Profis unverzichtbar. Erstens für den Punkt- und Sofortbedarf. Zweitens ist Filterkaffee nach Menge nach wie vor der Favorit

der Deutschen, sowohl im Außer-Haus-Konsum als auch zuhause. Der deutsche Kaffeetrinker gilt als besonders anspruchsvoll. Und selbstverständlich erwartet er, dass sein Lieblingsgetränk bei Ihnen mindestens genauso gut schmeckt wie zuhause – eher noch ein wenig besser, denn schließlich zahlt er gutes Geld dafür. Kaffee für den Einsatz in Hotellerie, Gastronomie und Großverpflegung muss deshalb nach besonderen Verfahren hergestellt sein. Das beginnt mit der hohen gastronomiegerechten Qualität des verwendeten Kaffeemehls und beim Rösten der Bohnen: Gastronomie-Kaffees werden nämlich stärker geröstet als Haushaltskaffees. Sorten und Arten sind vielfältig und die perfekte Zubereitung eine wahre Kunst. Neben Latte Macchiano, Cappuccino und Co. erlebt zurzeit der klassische Filterkaffee ein Comeback.



## Coffee & Food

Dass sich viele Genussmittel perfekt mit Kaffee kombinieren lassen, zeigt Dallmayrs Chef Pâtissier Holger Neugart. Es geht darum, mit welchen Geschmacksaromen diverse Spezialitätenkaffees besonders gut harmonieren - ideal für Gastronomen, die ihren Gästen ein besonderes Geschmackserlebnis bieten wollen. Die Möglichkeiten beim Food-Pairing mit Kaffee sind nahezu unendlich. Der sortenreine Ursprungskaffee Dallmayr Grand Cru Yirgacheffe beispielsweise findet seinen perfekten Partner in einer feinen Praline aus luftiger Zartbitterschokolade. Die kräftigere Espresso-Röstung Grand Cru Yellow Bourbon schmeckt besonders gut in Kombination mit einem Schluck gekühltem Kaffee-Likör und der Grand Cru Masai aus Kenia begeistert mit fruchtigen und süßen Noten, die an schwarze Johannisbeeren erinnern. Feine Nuancen von Marzipan und Schokolade runden den Geschmack perfekt ab. In Kombination mit einem kleinen Marzipan-Gugelhupf als klassisches Tunkgebäck, wird das Marzipanaroma der Bohnen stärker hervorgehoben.

### Kaffee für Fairdenker

Auf den diesjährigen Messen stellt J.J.Darboven seine Marke Café Intención in den Fokus – mit der neuen Kommunikations-Kampagne: „Café Intención für Fairdenker“. Das Ziel von Café Intención ist es, positive Denkanstöße zu geben, um ein Umdenken in den Köpfen der Menschen anzuregen. Jeder sollte selbst aktiv werden, um die Welt fairer zu machen. Die Wertschätzung und soziale Verantwortung für den Ursprung des Kaffees – zwei Prinzipien, die sich J.J.Darboven seit vielen



Ein Kaffee für Fairdenker (J.J.Darboven)

Jahren auf die Fahnen schreibt. Ebenso die Rückverfolgbarkeit über die gesamte Lieferkette der Kaffeebohnen. Immer mit dem Ziel, höchsten Kaffeegenuss anzubieten. Auch Gastronomen sollten eine Vorbildrolle und mit einer positiven Haltung, ohne erhobenen Zeigefinger, vorangehen. „Nur wer selbst faires Handeln vorlebt, kann diese Haltung weitertragen“, sagt Darboven Geschäftsführer Ralf Neubert.

### Mehr als nur ein Statement

Ein neuer Markenauftritt, ein neues, modernes Standdesign – nicht nur mit optischen Neuheiten hat Seeberger seine Kunden und Besucher auf der Interagatra in Stuttgart überrascht. Vor allem die neueste Kaffeesorte, der Bio-Fair Trade-Kaffee „Valioso“ aus dem Green Label von Seeberger stand im Mittelpunkt der Fachmesse. Der ganz neu entwickelte Bio-Fair Trade Kaffee besteht aus 100 Prozent Arabica-Bohnen bester Hochlandgewächse aus Süd- und Zentralamerika. Der Kaffee stammt zu 100 Prozent aus kontrolliert biologischem Anbau und fairem Handel. Sein Charakter zeichnet sich durch einen vollen Körper



Valioso: neue Kaffee-Sorte in der Bio-Fair Trade-Kategorie (Seeberger)

und eine harmonische Säure aus. Der Valioso bringt geschmackliche Noten von Schokolade, Karamell und Zitrusfrüchten hervor und erweitert das Green Sortiment perfekt. Er ist ebenso in ganzer Bohne 1kg und gemahlen in 500g erhältlich – geeignet für die Zubereitungsarten als Filterkaffee, Caffè Crema und Milchkaffee.

**Erstmals ganze Bohnen**  
Löslicher Kaffee und ganze Bohnen: Bei Nescafé kündigt sich eine kleine Revolution an. Erst-

mals bietet Nestlé Professional unter der Marke Nescafé ganze Bohnen an. Passend dazu ergänzen neue Profi-Maschinen das Programm. Sie können sowohl löslichen Kaffee als auch Kaffeebohnen verarbeiten. Rote Tasse, weißer Schriftzug – rund um den Globus steht Nescafé für hochwertigen Kaffeegenuss. Und das seit fast 80 Jahren. Nescafé begleitete zum Beispiel 1953 die erste Expedition auf den Mount Everest und war 1969 der erste Kaffee auf dem Mond.



Erstmals ganze Bohnen (Nescafé)



Milano: Eine Maschine zwei Optionen (Nescafé)

Jetzt bietet Nestlé Professional unter der Marke Nescafé erstmals ganze Bohnen an. Passend dazu ergänzen neue Profi-Maschinen das Programm. Sie können sowohl löslichen Kaffee als auch Kaffeebohnen verarbeiten. Das Besonderen an den Profi-Maschinen ist, dass sie das Beste aus zwei Welten vereinen: das authentische Flair der Bohne und das einfache Handling des löslichen Kaffees. Für Espresso und schwarzen Kaffee werden die ganzen Bohnen frisch gemahlen. Die Kaffeespezialitäten bereiten die Maschinen aus löslichem Bohnenkaffee zu. Eine Maschine, zwei Optio-

nen: Das ist vor allem für Hotels, Unternehmen und Gastgewerbe interessant. Effizienter lässt sich Kaffee im Profi-Bereich kaum anbieten – und das alles unter der Marke Nescafé.

#### Zertifizierte Bio-Qualität

Mit Alteco Organic Premium Blend präsentiert Lavazza, Italiens Kaffeeröster Nr. 1, ein nachhaltiges Bio-Produkt für anspruchsvolle Kaffeegenießer. Es erfüllt hohe ökologische Standards und trägt als einziges Cuvée-Produkt auf dem Markt gleich zwei Gütesiegel: das EU-Bio-Logo und die UTZ-Zertifizierung. Mit Alteco gelingt die perfekte Balance zwi-



Alteco: Organic Premium Blend in Bio-Qualität (Lavazza)

schen höchster Bio-Qualität und größter Achtsamkeit für Mensch und Natur. Bei dem neuen zertifizierten Produkt für den Gastronomiebereich handelt es sich um eine hochwertige Mischung edler Arabica- und Robusta-Bohnen aus der unberührten Bergwelt Mittelamerikas. Der neue Premium Blend verbindet unterschiedliche Regionen und ferne Kulturen in gleicher Weise wie die Universalsprache Esperanto, in der „Alteco“ für „Anhöhe“ steht.

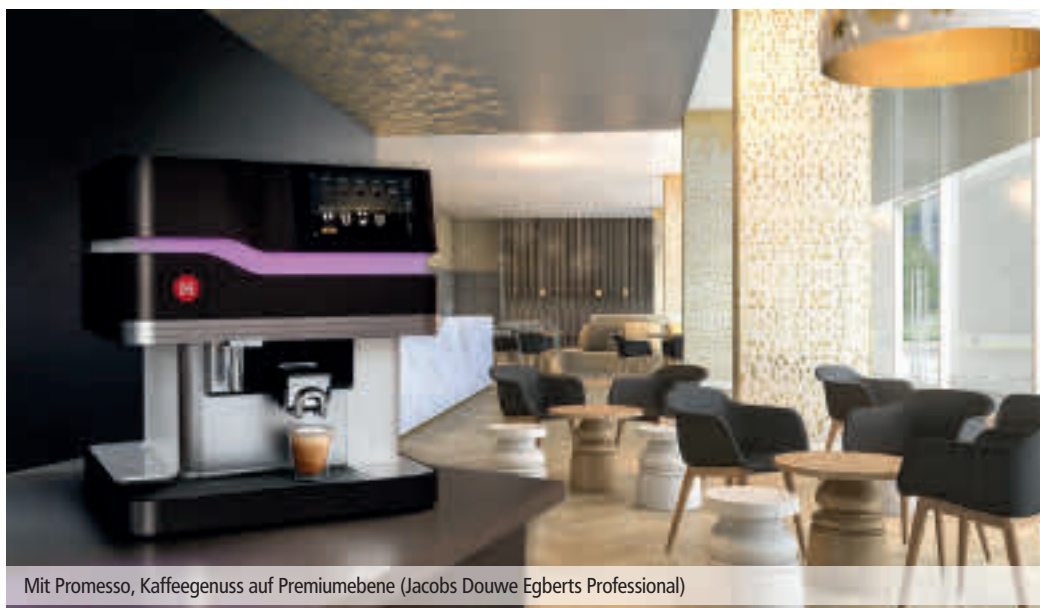
#### Grenzenlose Inspiration

Mit der neuen A400 hat Franke Coffee Systems einen Alleskönner im Sortiment, der in der höchsten Leistungsklasse spielt und dem Hotelier oder Gastrologen die ganze Bandbreite individueller Getränkecreationen eröffnet. Ob klassische Kaffees, Kaffeespezialitäten oder warme und kalte Milchschaumgetränke .mit Schaum in der gewünschten Konsistenz und Barista-Qualität – ein einfach zu bedienender Vollautomat,

Grenzenlose Inspiration mit dem Alleskönner (Franke Coffee Systems)







Mit Promesso, Kaffeegenuss auf Premiuebene (Jacobs Douwe Egberts Professional)

Espresso Doppio und Lungo, als auch Espresso Macchiato, Cappuccino, Latte Macchiato, Café au Lait – alle auf Espresso-basis – sowie heiße Milch und heißes Wasser. Empfohlen für Standorte ab 50 Tassen pro Tag schafft Promesso eine Stundenleistung von 130 Tassen und deckt so spielend den kleinen bis mittleren Kaffeedurst ab. Neben einem innovativen Kaffee-konzept begeistert er auch durch sein außergewöhnliches Design und dafür gab es eine der angesehensten Prämierungen: Promesso wurde mit dem renommierten Designpreis red dot award „Best of the Best“ ausgezeichnet.

der als intelligente Kaffeemaschine einen Dialog zwischen Mensch und Maschine führt. Im Nu lässt sich mit einer einfachen Touch- oder einer Wischbewegung auf der innovativen Benutzeroberfläche das passende Getränk auswählen und die gewünschte Tassen-größe bestimmen. Mit perfekter Interaktion, intuitiver

Menüführung und höchster Effizienz weiß die A400 sofort, was Gäste wollen – und liefert dies genau in tadelloser Premium-Qualität.

#### Kaffeegenuss ohne Kompromisse

Wo Kaffeegenuss auf Premiuebene von Gästen, Tagungsteilnehmern, Mitarbeitern und

Geschäftspartnern erwartet wird, ist Promesso nicht weit. Jacobs Douwe Egberts Professional hält eine Premium-Kaffee-lösung aus Produkt und Maschine bereit, die in Gastronomie, Hotellerie und bei Tagungsveranstaltungen keine Wünsche offen lässt. Auf Knopfdruck liefert Promesso sowohl Ristretto, Espresso,

#### Optimale Brüh-temperatur

Café Crème bei 88 Grad, Espresso bei 92 Grad – die optimale Extraktionstemperatur macht den Unterschied in der Tasse. Die neue Premium-Espressomaschine Amaro verfügt über eine innovative Vario-boiler-Technologie, sie erlaubt die Programmierung der opti-

winterhalter®

KEINE INVESTITION – NULL RISIKO  
PAY PER WASH



Winterhalter bringt das gewerbliche Spülen auf das nächste Level: mit der ersten Spülmaschine für die Sie nur dann bezahlen, wenn die Maschine auch läuft. Das bedeutet erstklassige Spülqualität für alle – unabhängig vom Budget und mit maximaler Flexibilität. PAY PER WASH schließt die Lücke zwischen einem hohen Anspruch an Sauberkeit und Hygiene und den damit verbundenen Anschaffungskosten. Mit dem neuen Bezahlmodell erhalten Sie die Markenqualität von Winterhalter als Rundum-Sorglos-Paket: in Kombination mit den Maschinen der Serien UC und PT und perfekt darauf abgestimmten Systemkomponenten.

[www.pay-per-wash.com](http://www.pay-per-wash.com)





Bester Kaffee durch optimale Brühtemperatur (Macchiavalley)

malen Brühtemperatur für jede Brühgruppe. Macchiavalley aus Farchant/Oberbayern bietet das Siebträgermodell Amaro in einer zwei- oder dreigruppigen Ausführung an. Das heißt, dass zwei oder drei unabhängige Kaffeeboiler mit je 800 ml Volumen sowie vier oder sechs Hochleistungswärmetauscher unterschiedliche Brühtemperaturen erlauben. Denn die Brühtemperatur lässt sich an jeder Brühgruppe separat digital einstellen. Dazu kommt, dass jede Brühgruppe per Thermosyphon-Verfahren aktiv beheizt ist, was sich äußerst positiv auf das Geschmacksbild auswirkt, Strom spart und auch hier die Temperatur jederzeit stabil hält. Alle Modelle werden auf Wunsch mit einem vollautomatischen Barista-Steam ausgestattet, der über eine Temperaturvorwahl, ein integriertes Hygienesystem sowie eine automatische Abschaltung verfügt. Milchschaum ist je nach Wunsch und Kaffeeprodukt von fluffig bis fein einstellbar.

### Grünes Band 2018

Einen ersten Platz für Nachhaltigkeit erzielte jetzt die JURA Gastro Vertriebs-GmbH. Der Wettbewerb „Grünes Band 2018“ für Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt ging Anfang Februar an insgesamt

24 Preisträger in acht Kategorien. Das Unternehmen in Grainau entschied die Kategorie Wasser mit Platz 1 souverän für sich. Beim perfekten Kaffeegenuss spielt die Wasserqualität eine entscheidende Rolle. Die Wasserfiltersysteme der

JURA Espresso-/Kaffee-Vollautomaten garantieren zum einen höchste Qualität in der Tasse, andererseits schonen sie auch die Umwelt und sparen Energie. Die Wasserfiltersysteme Claris Pro Smart und Claris Pro Blue nutzen ein neues Filtergranulat, das ganze Arbeit leistet – und zwar unabhängig von Wasserhärte und Wasserqualität. Claris stoppt den Kalk, so dass sich auch bei häufigem Dampfbezug die Leitungen nicht zusetzen, kann aber noch mehr: Durch die neue Verarbeitung der Aktivkohle werden Schadstoffe wie Chlor und auch Schwermetalle wie etwa Aluminium, Kupfer und Rost intensiver absorbiert. Außerdem sind alle Reinigungsprodukte der umwelt-schonend und belasten das Abwasser nicht mit Phosphaten.



Jura X8 mit neuen Wasserfiltersysteme (Jura)



## Voll unter Kontrolle

Um Leitungswasser zu optimieren, filtert man es normalerweise. Damit werden unerwünschte Bestandteile entfernt. Mit cleveren Filtersystemen und Komplettlösungen liefert BWT water+more zwei Dinge: sehr guten Kalkschutz für Espresso- oder Kaffeemaschinen und sensorisch perfektes Wasser für mehr Geschmack in der Tasse. BWT water+more verfügt über das weltweit größte Produktportfolio für die Optimierung von Wasser für Heiß- und Kaltgetränke, die Back-, Dampf- und Spültech-

Wasseroptimierung mit Köpfchen (water + more)



nik. Der 2005 gegründete Wasserfilterspezialist ist Teil der weltweit tätigen Best Water Technology AG (BWT). Als einer der bedeutenden Partner des Gastro-Gewerbes zeigt der international tätige Wasseroptimierungsspezialist den Besuchern der Internorga (9. bis 13. März Messe Hamburg) clevere Lösungen mit Köpfchen und innovative Filtersysteme, die die Arbeitsprozesse in Restaurants, Hotels, im Vending-Business, in Cafés, Coffee-Shops, Bäckereien und Co. erleichtern und die Produktqualität merklich steigern.

## Cocktail Alexander der Milde Wilde

Zutaten:

- Heimbs Feinster Espresso
- Baileys Almande
- Mandelsahne
- Monin Mandelsirup



# Hut ab vor diesem Frühstück.



Halle B2. EG  
Stand-Nr. 300

Denner, Merleck & Bergmann



Denn wie so oft sind es gerade die kleinen Dinge im Leben, die einem den Tag versüßen. Mehr über unsere naturreinen Konfitüren in vielen feinen Sorten finden Sie unter [www.darbo.com](http://www.darbo.com)

**darbo**  
Naturreine

# Wind of Change: Der Boom der Saarweine

Die Granden der Saar verhelfen mit neuen Objekten in Serrig, Wiltingen und Kanzem dem Saar-Riesling zu weiterem Aufstieg



Saarbogen mit: Wiltinger Gottesfuß, Wiltinger Hölle, Wiltinger Kupp und Wiltinger braune Kupp sowie Kanzemer Altenberg (v.r.n.l.)

**Der Weinbau an der Saar verknüpft sehr ambitioniert Tradition mit Fortschritt. Die Reminiszenz an einen Jahrtausende alten Weinbau und die vielerorts sichtbaren Investitionen in moderne Technologie lassen trockene, qualitätsorientierter Rieslinge mit mineralisch unterlegter Finesse, moderatem Alkohol und feinem Säurebogen entstehen - im übrigen gestützt von fantastischen Bewertungen für die Saarweine in den renommierten Weinführern. Wir waren vor Ort und hatten Gelegenheit, die phantastische Entwicklung an der Saar hautnah zu „erschmecken“.**

Die Landschaft könnte für die Weinregion nicht typischer sein, die pittoresken Städtchen und Dörfer an Saar und Saarschleife nicht beschaulicher, der Alltag in diesem Teil des Weinanbaugebiets Mosel nicht provinzieller. Und doch ist im meist ländlichen Leben der einheimischen Winzer nichts mehr so, wie es früher war. Hier an der Saar fühlt man stärker als irgendwo anders den beschleunigten Puls des deutschen Weinbaus. Vorbei ist die Romantik. Die Zukunft hat

hier mit Riesenschritten begonnen. Ein Geheimtipp ist der Saarwein längst nicht mehr. Dafür ist er in zu vieler Munde. Nur seine Vielfalt ist noch zu entdecken. Wer weiß, wo und wie die Reben wachsen, versteht den Saariesling immer besser. Die Königin der Rebsorten findet hier optimale Reifebedingungen und zeigt sich dem Weinliebhaber in allen Anbauvarianten – vom filigranen trockenen Wein bis hin zur Botrytis geprägten edelsüßen Aus-

lese oder Eiswein – von ihrer schlankesten Seite. Dafür sind kreative Winzer und Winzerinnen in den Steillagen von Serrig, Wiltingen oder Kanzem am Werk und leisten dort Entscheidendes. Dort nimmt draußen seinen Anfang, was im Keller seine Vollendung findet. So läuft der Trend an der Saar. Und schöpft dabei aus den Traditionen einer mehr als 2000-jähriger Weinkultur. Heute ist das Anbaugebiet Mosel mit den Flusstälern der Saar und der Ruwer das größte zusammenhängende Riesling-Steillagenanbaugebiet Europas..

## Boom war vorauszusehen

Dass Saarweine in den letzten Jahren nicht mehr allzu präsent in den Köpfen waren, liegt vermutlich auch daran, dass seit nunmehr zehn Jahren die frühere Gebietsbezeichnung „Mosel-Saar-Ruwer“ auf den Etiketten in der Gebietsbezeich-

nung „Saar“ gewichen ist. Obwohl sich die Veränderungen in den letzten drei Jahren unglaublich rasch vollzogen haben, ist die Weinregion Saar gar nicht mal so zu plötzlichem Ruhm gekommen. Ganz im Gegenteil: Eigentlich war der Boom um die Saarweine vorauszusehen. Auch deshalb, weil eine handvoll einheimischer Erzeuger, wie Egon Müller, van Volxem, Forstmeister Geltz-Zilliken, Schloss Saarstein oder von Othegraven mit sehr gelungenen Weinen schon seit langem beweisen, dass hier, nahe der luxemburgischen Grenze, Weine mit außergewöhnlicher Struktur, viel Charme und Charakter entstehen. Beispiel Egon Müller: Mit seiner Familie betreibt er eines der bekanntesten Weingüter an der Saar und baut dort die teuersten Weißweine der Welt an. Seine Weine erzielen bei Versteigerungs-Auktionen bis zu fünfstelligen Preise pro Flasche.





Markus Molitor erklärt die Reaktivierungsarbeiten auf der Weinbaudomäne Serrig

Mit viel Weitsicht begann er in den späten achtziger Jahren die enormen Vorzüge der Rieslingrebe, vor allem in den höheren Prädikatsstufen, zu propagieren. Angesichts der damals herrschenden Verhältnisse im deutschen Weinbau stieß er zwar noch weitgehend auf taube Ohren. Erst als er die ersten Ergebnisse seiner Weine in nationalen und internationalen Weinführern vorweisen konnte, begann man verstärkt auf ihn aufmerksam zu werden.

### Wind des Wandels

Ein weiterer Trendsetter an der Saar ist Roman Niewodniczanski, der nach vier Generationen in der Familie das Weingut Van Volxem im Jahr 2000 übernahm, die Hofanlage denkmalgerecht restaurierte und es mit Hilfe verkaufsbereiter Winzer mit der Klinke in der Hand um zahlreiche Spitzenlagen erweiterte. Jüngstes Projekt

ist die Reaktivierung des Ockfener Geisbergs, einer einst berühmten Saarlage, die seit den siebziger Jahren brach lag. Zusammen mit Moselwinzer Markus Molitor hat Roman Niewodniczanski 14 ha im Kernstück der Lage erworben und 2016 neu bepflanzt. Seitdem verfügt Van Volxem über 80 Hektar Besitz in den Lagen Scharzhofberg, Gottesfuß, Braunfels, Rosenberg, Klosterberg, Schlangengraben, Witlinger Kupp, Ockfener Bockstein und Geisberg. In diesen einzigartigen Weinberglagen gibt es laut Niewodniczanski „keinen Platz für Alltagsweine, wenn man kein Potenzial verschonen will“. Schon vor rund hundert Jahren zählten Van Volxem-Weine zu den teuersten Weinen der Welt. Sie waren europaweit in den Weinkarten aller wichtigen Hotels und Restaurants gelistet – und das zu wesentlich höheren Preisen als die berühmten

Grand-Cru-Weine aus Bordeaux und dem Burgund. Auf dem Wiltinger Schlossberg zwischen Wiltingen und Biebelhausen, wo einst die Kellerei Schmitt Söhne stand, treibt Roman Niewodniczanski ein weiteres, ambitioniertes, Projekt voran. Zu klein und zu eng sind die Produktionsgebäude seines wachsenden Weingutes mitten in Wiltingen geworden. Auf mehr als 6800 qm entsteht derzeit seine neue Weinmanufaktur: Zwei neue Gebäude, vier Keller, nebst Streuobstwiesen, Trockensteinmauern, Schieferbeeten sowie als Herzstück ein Holzfasskeller sollen das Gelände nicht nur zu einem Produktionsbetrieb, sondern auch zu einem Wohlfühlort machen. Eine Grünanlage mit Teich, Allee und Wildblumenwiesen sollen ab Frühjahr 2018

An advertisement for FUCHS Würzsalz Rind Gewürzsalz. The central focus is a clear plastic jar with a black lid, filled with brown powder. The label features the FUCHS logo at the top, followed by 'WÜRZT DAS Rind Gewürzsalz' and 'QUALITÄT &amp; GENUSS'. Below the jar, the text '20 GRAMM PRO KILLO' is visible. The background is a rustic kitchen scene with a wooden cutting board, a tomato, and a white cloth with the words 'EINFACH GUT' printed in large green letters. At the bottom left, there is a logo for 'INTER NORG' and the text 'Treffen Sie uns in der Halle: 114 / EG Stand: 305'.





Der Holzfasskeller im neuen Van Volxem-Projekt

das Areal verschönern. Eine Millioneninvestition, über deren genaues Volumen der Bauherr zwar schweigt, mit dessen durchdachtem Konzept er aber Impulsgeber für den gesamten Saarweinbau werden möchte.

### Geschenk des Himmels

Alles, was Markus Molitor seit seinem 19. Lebensjahr anpackte, führte zum Erfolg. Nicht nur der Qualität der Weine wegen, sondern auch wegen seines unternehmerischen Weitblicks. Das jüngste Projekt von ihm ist der Kauf der Staatlichen Weinbaudomäne Serrig an der Saar, mit 22 ha arrondierter Weinberge. Damit betreibt der Perfektionist zwei Weingüter, eines mit 70 Hektar in Wehlen an der Mosel, das andere an der Saar mit über 30 Hektar. Als Eric Le Moguen im Sommer die Domäne ver-

kaufen wollte, blieb Markus Molitor nicht viel Zeit zum Nachdenken. Elf Hektar Rebfläche besaß er bereits an der Saar, und die Tatsache, dass die Domäne Serrig nicht irgendein Weingut ist, sondern tief im Süden der Saarregion liegt, machte die Entscheidung wegen der Entfernung nicht gerade einfacher. "Das Haus hat eine Riesentraktion. Die 22 Hektar Riesling, die zum Weingut gehören, sind das letzte große zusammenhängende Stück an der Saar. So ein geschlossener Weinberg ist ein Geschenk des Himmels", sagt Molitor. Dennoch, so sagte er im Gespräch mit unserer Zeitschrift, bleiben die beiden Weingüter getrennt. Die Domäne Serrig soll auch künftig Domäne Serrig heißen, ihre Weine ein eigenes Etikett schmücken, versehen mit dem Namen Markus



Frühe Weinlese in der Lage Wiltinger Hölle



granini®

# COCKTAILS

NATURAL FRUIT PREMIX

AB  
FEBRUAR  
2018



Molitor. Bereits vor einigen Jahren erwarb er einige Hektar Ockfener Bockstein und Saarburger Rausch. Markus Molitor lockte schon immer Weinbergsbesitz an der Saar, weil er Weine machen wollte, die anders sind: "An der Saar gibt es tolle Böden. Dort herrscht ein kühleres Klima als an der Mosel. Ich kann später lesen und richtig reife Trauben ernten. Die Weine haben eine schöne Mineralität und Aromatik und sind in vielen Jahren etwas leichter im Alkohol". Kaum zu glauben, dass es bei einem solchen Winzer einige Blockierer unter seinen Kollegen gibt, die ihm die Mitgliedschaft im VDP verweigern.

## Ein Weindorf im Aufbruch

Dass sich auch in altehrwürdigen Mauern historischer Klöster neue, innovative Konzepte realisieren lassen, zeigt beispielhaft Anna Reimann, die das ehemalige Weingut des Prämonstratenserklosters Wadgassen in Kanzem zu neuem Leben erwecken ließ - und es pfiffig „Cantzheim“ nannte. Denn so hieß Kanzem im 14. Jahrhundert. Das Kleinod liegt am Ende des alten Wiltinger Saarbogen, am Fuße des Kanzemer Altenberg. Anna Reimann kannte die Gegend schon lange. Ihre Tante Heidi Kegel war Chefin im direkt daneben liegenden Weingut von Othegraven. Die wiederum war die Nichte von Maria von Othegraven - der Grande Dame des Saarweinbaus. Als sich Heidi Kegel vom Weingut zurückzog, griff der Enkel von Elsa Othegraven, Günther Jauch, zu. Der Moderator kaufte das VDP-Weingut und führte es in ihrem Sinne weiter. Mit Fug und Recht kann behauptet werden, dass Cantzheim



## MIX + SERVE

SCHNELL, EINFACH, KONSTANT!

- alkoholfreie Cocktail-Premixes in Top-Qualität
- verlässlich und kostengünstig in der Herstellung
- viele Variationsmöglichkeiten für noch mehr Umsatz
- 5 internationale Top-Drinks
- ohne künstliche Farbstoffe und 100% vegan
- entwickelt und getestet von Barprofis

Einfache  
Zubereitung



SHAKER



EIS-  
WÜRFEL



SPIRITUOSE



12 CL GRANINI  
COCKTAILS PREMIX



COCKTAIL-  
GLAS

Mehr Infos, kreative Rezepte und hilfreiche Anwendungsvidoes auf  
[www.granini-gastro.de](http://www.granini-gastro.de)

ECKES-GRANINI DEUTSCHLAND GMBH  
[WWW.GRANINI-GASTRO.DE](http://WWW.GRANINI-GASTRO.DE) • [f /GRANINI-GASTRO](https://www.facebook.com/granini-gastro)





Im Kanzemer Altenberg sind viele berühmte Weingüter begütert

und von Othegraven sich als geglückte Beispiele dafür präsentieren, wie Investoren mit unternehmerischer Weitsicht ein Konzept erfolgreich in die Praxis umzusetzen vermögen. Seit der Fertigstellung im Mai 2017 wird Cantzheim als Weingut, Gästehaus (mit fünf Zimmern), Vinothek, Bar, und Veranstaltungsort

genutzt. Anna Reimann wurde in Bonn geboren, studierte zuerst Gartenbauwissenschaften in Weißenstephan, Bayern, (ihre Abschlussarbeit behandelte die Reb- laus), bevor sie end-



Der Scharzhofberg - die wohl berühmteste Lage an der Saar



Weingut Cantzheim (ehemaliges Kloster Wadgassen in Kanzem) am Fuße des Altenberg

gültig ihre Leidenschaft für Wein entdeckte. Sie absolvierte ein Önologie-Studium in Frankreich, reiste viel in der Welt herum, arbeitete eine zeitlang in Neuseeland und stellte dort als „Winemaker“ Weine für ansässige Betriebe her. 2003 begann sie für das Weingut Markus Molitor in Berncastel-Wehlen zu arbeiten und baute dort den In- und Export auf. 2011 wechselte sie zu den Bischöflichen Weingütern, wo sie bis Oktober 2015 als Leiterin für Vertriebs- und Marketing ihre Verve erfolgreich einzusetzen vermag. Ihr

erster Saar-Jahrgang kam 2016 in die Flaschen. Die sieben verschiedenen Weine zeigten sich als typische Vertreter der Saar: saftig, ziseliert und jugendlich wirkend. Den genauen Zeitpunkt für den Umschwung an der Saar kann keiner so genau benennen. Rechnet man alles zusammen – die Projekte in Serrig, Wiltingen und Kanzem - muss man zum Schluss kommen, dass die Saar derzeit an Dynamik von keiner anderen deutschen Weinregion erreicht wird.

Heinz Feller



## GHI besuchte fünf Saar-Weingüter und hat dabei interessante Weine verkostet - hier unsere Verkostungsnotizen:

<b>2015 Ayler Kupp, Riesling GG, Weingut Peter Lauer, Ayl:</b>	<b>93/ 100 Punkte</b>
Sehr feines mineralisches Bouquet, zarte Feuersteinnote mit reifer Aprikose. Am Gaumen kompakt und gediegen. Feinsaftige reife Würze mit Tiefe und Vielschichtigkeit, elegante, fast aristokratische Säure im Nachhall.	
<b>2016 Faß 17 Neuenberg, Riesling, Weingut Peter Lauer, Ayl:</b>	<b>91</b>
Kühles, mineralisches Bouquet mit zarten Fruchtnoten. Klar und straff, kompakter Saft mit präserter fruchtiger Mineralität und spürbarer Fruchtsüße. Hat Kraft trotz der eher filigranen Erscheinung, lebendige Säure, gute Balance.	
<b>2016 Terra Saar, Riesling Kabinett, Weingut Würtzberg, Serrig:</b>	<b>89</b>
Reife Frucht mit spürbarer Mineralität im Bouquet. Am Gaumen kompakt und kraftvoll zugleich, dabei gradlinig und klar. Die Mineralität ist vordergründig und gibt dem Wein Tiefe. Reife, elegante Säure mit deutlicher Fruchtsüße.	
<b>2016 Alte Reben, Riesling (wurzelecht), Weingut Würtzberg, Serrig:</b>	<b>90</b>
Kühle Mineralität mit Kräuterwürze und reife gelbe Frucht im Bouquet. Recht klar, straff und fordernd, mit deutliche mineralischem Druck. Am Gaumen spürbare Süße, gute Balance und Harmonie.	
<b>2016 Saarburger Rausch, Riesling Spätlese, Weingut Dr. Wagner, Saarburg:</b>	<b>90</b>
Zartes schiefer-mineralisches Bouquet mit Melone und Pfirsichfrucht. Klar und dicht, kompakter und feiner Saft. Wunderschöne süße Frucht am Gaumen mit zarter, aber eindringlichen Mineralität. Zarte, feine Säure, die sich grazil präsentiert.	
<b>2016 Ockfener Bockstein, Riesling GG, Weingut Dr. Wagner, Saarburg:</b>	<b>91</b>
Kühles, mineralisches Bouquet. Klare, feinstrukturierte, filigrane Art, feinsaftig, zarte Süße mit feiner, eleganter und eindringlicher Säure. Tolle Balance. Am Gaumen erscheint Pfirsichfrucht und weiße Mineralität. Zarte Ballerina mit Potenzial.	
<b>2016 Wiltinger Volz Riesling GG, Weingut van Volxem, Wiltingen:</b>	<b>93</b>
Mit Schiefermineralität unterlegte feine reife Apfelfrucht mit mineralischen Nuancen. Stoffig, straff, engmaschig weiße Frucht, betont mineralische Textur, finessenreiche, lebendige Struktur mit zarter Säure und feinem salzigen Nachhall.	
<b>2016 Alte Reben Altenberg, Riesling GG, Weingut van Volxem, Wiltingen:</b>	<b>92</b>
Einladende gelbe Steinobstanklänge im Bouquet, zarte Nuancen von mineralischer Würze mit feinem Säurebogen unterlegt. Komplex, engmaschig mit saftiger, eleganter Struktur. Alles bleibt gut haften.	
<b>2016 Riesling Sonnenberg Spätlese, Weingut Cantzheim, Kanzem:</b>	<b>89</b>
Die kühle Fructose sowie die eher pflanzliche als fruchtige (exotische) Aromatik und natürlich die geradlinige Säurefrische lassen die Spätlese leicht beschwingt erscheinen; sehr animierend mit sicherem Reifepotenzial.	
<b>2016 Riesling Saarburger Fuchs Spätlese, Weingut Cantzheim, Kanzem:</b>	<b>91</b>
Sehr spannende opulente Würze (Wiesenkräuter, Mango, auch Aprikosen) mit dezent rauchiger Note im Bouquet; sehr feine Linienführung, Säure, Süße alles zart verwoben, vibrierende Länge, letztendlich herzhaft schlank und subtil.	



## Mundus Vini Frühjahrsverkostung 2018: VDP-Weingut Georg Müller Stiftung ist bestes deutsches Weingut

Mit insgesamt 33 Großes Gold, 1.102 Gold und 1.575 Silber Medaillen ist der 22. Große Internationale Weinpreis MUNDUS VINI Ende Februar zu Ende gegangen. Zu der sechstägigen Verkostung reisten insgesamt 270 Weinexperten aus 44 Ländern an, um 6.770 Weine aus rund 150 Weinanbaugebieten professionell zu verkosten und zu bewerten. Die Preisverleihung findet im Rahmen der ProWein statt.

Deutsche Weine waren auch in diesem Jahr erfolgreich: Bester Erzeuger ist das VDP Weingut Georg Müller Stiftung aus Hat-

tenheim (Rheingau) mit 7 Gold und 4 Silber Medaillen. Die beste deutsche Winzergenossenschaft kommt aus Franken: Die Winzer Sommerach erreichten mit Ihren Weinen insgesamt 4 Gold und 5 Silber Medaillen. Die höchste Auszeichnung des Wettbewerbs, Großes Gold, geht für deutsche Winzer an den 2016 Ungsteiner Herrenberg Riesling trocken vom Weingut am Nil in Kallstadt (Pfalz), den 2016 Bad Dürkheimer Michelsberg Riesling trocken VDP.Grosse Lage vom VDP Weingut Karl Schaefer in Bad Dürkheim (Pfalz) sowie eine edelsüße Spezialität der Winzergemeinschaft Franken

(GWF) in Kitzingen ein Eiswein 2016 Seinsheimer Hohenbühl Traminer.

Insgesamt vergaben die Juroren 3 Großes Gold, 105 Gold und 182 Silber Medaillen an Weine aus deutschen Anbaugebieten, was einer Prämierungsquote von 50 % entspricht. Dies zeigt die überaus hohe Qualität deutscher Weine, da im gesamten Wettbewerb maximal die besten 40 % der angestellten Weine prämiert werden. Beim inoffiziellen Länderwettbewerb um die besten Weinqualitäten zieht in diesem Jahr Italien wieder an Spanien vorbei und holt mit 647 Auszeichnungen (davon 4 Großes Gold, 280 Gold und 363 Silber) die meisten Medaillen. Spaniens Weingüter können sich mit 590 Auszeichnungen (davon 9 Großes Gold, 235 Gold und 346 Silber) Rang zwei sichern, gefolgt von Portugal (322 Medaillen), Deutschland (290 Medaillen)

und Frankreich (267). Neben rund 250 prämierten Weinen aus Überseeländern finden sich verstärkt in den Medaillenrängen Weine aus weniger bekannten Herkünften. An der Spitze Georgien (10 Gold, 14 Silber) gefolgt von Israel (12 Gold, 2 Silber) und Russland (1 Gold, 10 Silber). Das Fazit der internationalen Expertenjury war eindeutig: von diesen Ländern wird man in Zukunft zum Thema Wein mehr hören.

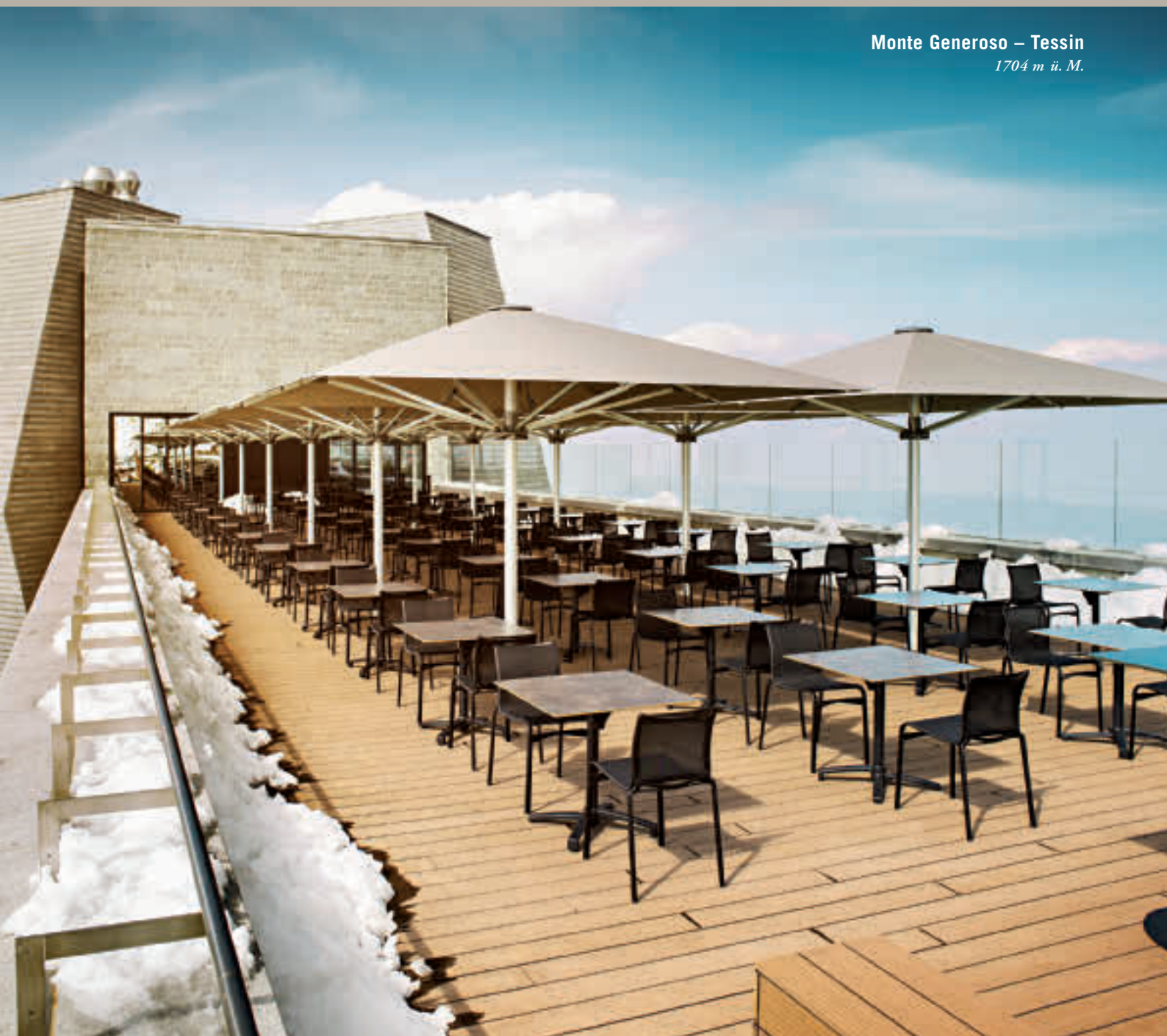
Rund 600 Siegerweine der MUNDUS VINI Frühjahrsverkostung werden auf der weltgrößten Weinfachmesse, der ProWein in Düsseldorf vom 18. bis 20. März 2018 dem Fachpublikum präsentiert. Am ersten Messtags ehrt der MUNDUS VINI Vorstand im Rahmen einer Preisverleihung die Weinerzeuger, deren Wein mit einem Sonderpreis ausgezeichnet wurden.





# ZUGEgeben: WIR SCHWEIZER HABEN EINEN SCHATTEN.

Monte Generoso – Tessin  
1704 m ü. M.



Sonnenschirmmodell  
**PALAZZO® Style**

**Glatz**  
Von der Sonne empfohlen





Küstenperle – Strandhotel & Spa, Büsum

## Küchen großer Meister:

Die Küche von Tobias Hartmann, Hotel-Restaurant Deichperle in Büsum

Nordseeluft, Wattenmeer, ein 4-Sterne-Hotelneubau mit Meerblick und eine modern-nordische Küche im Restaurant „Deichperle“ erwartet die Gäste in dem neueröffneten Strandhotel & Spa „Küstenperle“ direkt an der Perlebucht in Büsum. Die Crew um eines der jüngsten deutschen Hotelie-

rehepaare, Isa und David Schneider, ist jung und hip. Das Hotel ein Geheimtipp für junge und jung gebliebene Leute, Familien und Sportler. Hier wird lebendige Wohlfühlkultur gelebt und gerne gefeiert. Backstage sorgt die intelligent strukturierte Profiküche für effiziente Abläufe und ergono-

misches Arbeiten der hoch motivierten Küchencrew. Küchenchef Tobias Hartmann, früher stellvertretender Küchendirektor im Steigenberger Airport Hotel in Frankfurt, führt die Regie in der Küche.

### Küstenperle – Strandhotel & Spa

Direkt an der Perlebucht in Büsum gelegen ist das inhabergeführte, innovative 4-Sterne Hotel auf das die Region Dithmarschen an der Nordsee stolz sein kann. Isa und David Schneider, gerade mal 30 Jahre jung, haben sich zusammen mit Isas





### Stylisher Meeting-Point für die ganze Region

Gastronomischer Mittelpunkt der Hotelanlage ist das Restaurant „Deichperle“ mit 135 Sitzplätzen und einer zur See hin gelegenen Außenterrasse, das nicht nur Hotelgäste verwöhnt, sondern öffentlich zugänglich ist. Die Gäste sind jung und hip, und wollen Qualität. Dafür bezahlen sie gerne pro Übernachtung im Doppelzimmer in der Hauptsaison rund 170 Euro. Für diesen Preis will etwas geboten werden. In der Nebensaison gibt's das Zimmer unter 100 Euro.

Nicht nur Urlauber sollen sich hier im modern-nordischen Ambiente wohl fühlen und feiern können, sondern auch die ganze Region. „Eine solche Location gerade auch für Hochzeiten und größere Familienfeiern hat in Büsum noch gefehlt“ sagt Isa Schneider und freut sich, dass sie ihren Plan vom eigenen Hotel nun endlich verwirklichen konnte. Isa Schneider erzählt, wie es dazu gekommen ist: „Als ich noch ganz klein war, stand ich mit meinem Opa an genau der Stelle, wo jetzt die Küstenperle entstanden ist und habe gesagt: „Opa, hier will ich mein eigenes Hotel haben.“ Damals betrieb der Opa an dieser Stelle einen Campingplatz. Familie Kahlke ist vom Fach und betreibt seit über 30 Jahren im Ortskern von Büsum ein Hotel. So schnupperte Isa nicht nur Nordseeluft, sondern lernte automatisch, wie ein Hotel geführt wird. Nach ihrem Studium der Betriebswirtschaftslehre mit Schwerpunkt Touristik- und Eventmanagement an der „International School of Management“ kamen die Wanderjahre und der Einstieg ins gehobene Eventgeschäft im Steigenberger Airport Hotel am



Mutter Andrea Kahlke (69) getraut, was viele sich nicht gewagt hätten: Sie haben viel Geld in die Hand genommen und ihren Traum vom eigenen Hotel verwirklicht. In der „Deichperle – Restaurant & Café“ gibt es Gutes aus der Region, im „Schneiders, Bier- & Cocktailbar“ trifft man sich

abends in gemütlicher Runde. Relaxen kann man im hoteleigenen Spa, und natürlich am Strand der Perlebucht. Ein Paradies für Familien und sportlich Aktive an der Nordsee. Die sich sympathisch in die Landschaft einschmiegende Hotelanlage hat sechs Geschosse, und wird bis 2018 noch durch ein weiteres

Appartementgebäude erweitert. Bauherr ist die Kahlke-Schneider GmbH & Co. KG, denn Unterstützung findet das junge Hotelierehepaar durch Isas Eltern, die als alteingesessene Hoteliers und Campingplatzbesitzer den Markt kennen und da Stützenhilfe leisten, wo es nötig ist.



Blick in das Restaurant

Frankfurter Flughafen. Dort lernte sie auch einen Teil ihrer Crew und sogar ihren heutigen Mann David Schneider aus Darmstadt kennen, einen dynamischen und ehrgeizigen F&Bler mit Herz und Seele.

Isa Schneider hatte Glück: Das

Grundstück an der Perlebucht war zu erwerben. Jetzt musste schnell gehandelt werden. Gemeinsam wurden Ideen geschmiedet, ein stimmiges ergänzendes Konzept für den Standort Büsum erstellt, der Businessplan geschrieben, vorgestellt und Fördermittel einge-

holt. Das mutige Projekt (Investitionssumme: 15 Mio. €) zur Gewinnung einer neuen Gästeklientel in Büsum konnte beginnen. Das Strandhotel hat 92 Zimmer und 216 Betten, das Restaurant Deichperle und der Eventbereich mit drei variablen Räumen für bis zu 250 Personen,

die Bier & Cocktailbar „Schneiders“ mit Gästebibliothek sowie ein Spa mit Indoor-Pool, drei Saunen, Sport- und Wellnessbereich. Andrea Kahlke kümmert sich um die Buchhaltung und die Finanzen und zusätzlich zusammen mit der Hausdame um das Reinigungspersonal. Isa Schneider managt das Büro zusammen mit der Personalleitung sowie der Reservierungsabteilung. David Schneider führt den F&B-Bereich. Küchenchef Tobias Hartmann ist für die gesamte Gastronomie des Hauses zuständig, inklusive Bar „Schneiders“ und Eventräumen für bis zu 250 Personen für Hochzeiten, Feiern und Jubiläen. Ein modern-nordisches Design bringt Frische und jugendlichen Spirit ins Haus. Die gehobene und doch coole Lässigkeit der Hotelcrew lockt Hipster und qualitätsbewusste Gäste ins Familienparadies Büsum. Und nicht zuletzt begeistertes Personal. Auch in der Küche ist das Arbeitsklima locker entspannt. Küchenchef Hartmann liebt es regionale Spezialitäten eine überraschende Note zu verpassen indem er die Texturen verändert, gewagt kombiniert und hochwertige Zutaten verwendet.

### Bewusste Entscheidung für Qualität

Im Restaurant Deichperle gibt es „Gutes aus der Region“. So werden regionale Lieferanten bevorzugt. Büsum ist für seine Nordseekrabben berühmt, der Fischhändler stammt aus dem benachbarten Tönning, aus Schleswig-Holstein kommt das Rindfleisch. Natürlich werden die Stammprodukte wie in jeder Großküche über den Großhandel bezogen. Chefs Culinar beliefert das Hotel. Doch auch hier wird darauf geachtet, dass die Qualität stimmt. Besonders beliebt ist das gebratene Schollenfilet, welches



Das zurückhaltende Design wirkt dennoch edel





Der MKN Herd im Zentrum der Küche

mit Bratkartoffelsalat und Krustentierschaum die Gäste überrascht. „Das Spiel mit Texturen reizt mich“ betont Hartmann. Die bodenständige Dithmarscher Küche leichter zu interpretieren ist ihm gelungen. Ganz traditionell geht es dagegen bei der Büsu-

mer Krabbensuppe zu, die natürlich nach einem Originalrezept von Opa Balzer zubereitet wird.

Die neue Hotelküche ist eine Spielwiese, mit der dies vortrefflich gelingt. Räumlich gut gelöst hat die Crew um Hartmann klar

strukturierte Arbeitsbereiche für Poissonnier & Rôtisseur (Fisch & Fleisch), Entremetier & Saucier (Beilagen & Saucen), Potager (Suppen) sowie eine Station zur Zubereitung von frischem Salat & Gemüse zur Verfügung. Dank Küchenplaner Volker Thielsen,

VT Planteam, Hamburg, ist die Profiküche kompakt geplant. Nicht Gas-, sondern Elektrogeräte sind im Einsatz. Jedes Gerät steht am richtigen Platz, die Laufwege sind kurz, es gibt kein Getümmel und jeder kann sich – mit freiem Blick auf die gesamte Küchencrew auf seine Arbeit in drei thematisch abgegrenzten Kochbereichen voll konzentrieren und jederzeit mit seinen Kollegen abstimmen.

„Das war nicht von Anfang an so“, sagt Thielsen. „Intelligente Küchenplanung ist auch heute leider noch keine Selbstverständlichkeit. Die Küche für das à la carte-Geschäft und Bankett war erst mal unwirtschaftlich geplant. Wir haben dann im September 2016 den Auftrag erhalten die Hotelküche mit optimiertem Personaleinsatz zu planen und konnten Struktur in die Küche bringen. Die räumlichen Begebenheiten mussten dabei berücksichtigt werden, was gerade in punkto Stromversorgung nicht immer leicht war. Das Ergebnis kann sich nun sehen lassen.“

Ursprünglich waren die Küchengeräte wahllos an den Wänden entlang aufgereiht, Arbeitsabläufe nicht bedacht und minderwertige Küchentechnik eingeplant. Familie Schneider erkannte die Mängel, zog die Reißleine und lies alles neu planen. Zum Glück. So konnte für gleiches Geld ein besseres Ergebnis erzielt werden. Hochwertige Profikochtechnik von MKN in Kombination mit Netzwerk Culinaria Partnern Hupfer und Meiko kosteten im Endeffekt nicht mehr als das vorher geplante Sammelsurium. Alle Geräte sind intelligent stationiert, hygienisch auf Sockeln aufgebaut. Steckdosen in Edelstahlblenden dort verfügbar, wo der Koch sie tatsächlich braucht. Auch an ein abschließbares Küchenleiterbüro ist gedacht. So ist der IT-Zugang geschützt und Küchenchef Hart-



Hier wird auf Induktion gekocht



Tobias Hartmann in seiner neuen Küche

mann kann schallisoliert den Einkauf und die Warenwirtschaft koordinieren und trotzdem durch die Glasscheibe seine Crew im Blick haben.

### Profikochtechnik von MKN

Das Herzstück der von Thielsen geplanten Küche bildet ein Küchenmeister von MKN, den Fachbesucher bereits auf der letztjährigen Internorga in Hamburg als Ausstellungsstück bewundern konnten. Ob Hochlast- oder Minimalbetrieb, die

Küche ist immer voll einsatzbereit und so konzipiert, dass auch mit wenig Personal ein einziger Posten bewerkstelligt werden kann. Dazu Küchenplaner Thielsen: „Durch Insellösungen können die Arbeitsabläufe besser koordiniert werden.“ Besonders hilfreich zur Erlernung der neuen Profikochtechnik fand das Küchenteam die Schulungsangebote durch den Hersteller MKN. Dazu kam Oliver Meurer, Regionalleiter Nord bei MKN, direkt in den Betrieb, begleitete an mehreren Tagen den Arbeits-

ablauf der Köche und gab sodann Optimierungstipps. Jetzt ist das Team eingespielt und beherrscht die nagelneue Küche bereits viel besser. Das Besondere an der Küchenplanung: Die Küchencrew sitzt im gleichen Boot – einer offen gestalteten Großraumküche. Transparente Abläufe, Freiraum für jeden Koch, und gezielt eingesetzte Profikochtechnik bringen das Optimum und schweißen das junge Küchenteam freundschaftlich zusammen. Ein neuer Ansatz mit Mehrwert, nicht nur für die Küchencrew. Der Gast profitiert von auf den Punkt zubereiteten Speisen die just in time frisch und attraktiv mit kreativ-regionalem Spirit serviert werden.

### Insellösungen mit Weitblick

Das gesamte Küchenteam befindet sich in einem einzigen Raum

und hat immer Blickkontakt. Die Hierarchie ist flach. „Eine Küche, ein Kreislauf, alles im Blick“, so könnte man die Intension des Küchenplaners beschreiben. Darin klar definierte Bereiche in vier nach vorne hin geöffneten Kochboxen mit Geräteinseln zur Zubereitung der Speisen für das gesamte Hotel.

In Kochbox 1 wird auf der Griddleplatte Fleisch bei 220°C gegrillt. Fisch wird in der Pfanne auf den Induktionsherden schonend zubereitet. Links daneben köcheln die Saucen und Schäumchen, die den Speisen den letzten Schliff geben. Gut gelöst befindet sich in jedem Arbeitsfeld ein MKN-Kombidämpfer, damit der Koch seine Abläufe in der Speisenproduktion ungestört fahren kann. Dazu reicht ein kleiner SpaceCombi Compact MP mit 6x 1/1





GN-Einschüben vollkommen. Dazu eine Edelstahlablage von Hupfer mit Kühlschubladen von

CoolCompact. Kochbox 2 ist der Wirkungsbereich des Entremetiers. Der aus Ungarn stammende Koch liebt es Gemüse, Kartoffeln, Reis und Nudeln – also alles was neben Fleisch und Fisch auf den Teller kommt – zuzubereiten. Der Küchenmeister ist dazu ideal ausgestattet. Ganz links befinden sich die Fritteuse „London“, der Nudelkocher mit vier Einsätzen und daneben vier große Induktionsfelder. Gemüse wird knackig frisch kurz angebraten, Nudeln schonend gegart, Frittiertes knusprig zubereitet. In drei eingetieften GN-Fächern befinden sich die Toppings, in Kühlschubladen alles, was für die tägliche Speisenzubereitung im Cook & Chill-Verfahren vorbereitet wurde. Praktisch auch das Klappbord an der Stirnseite des Blocks. „Wenn mehrere Teller gleichzeitig angerichtet werden, können wir diese Fläche gut nutzen.“ Ein Schritt entfernt nur befindet sich der Pass zur Service-Crew. Auch der Entremetier hat seinen eigenen Kombidämp-

fer. Lediglich den zentral auf Augenhöhe installierten Salamander „Vario Intelligence“ teilt er sich mit Box 1. In Kochbox 3 wird der Salat gewaschen, Gemüse geputzt und alles was sonst noch so gebraucht wird zubereitet. Auch hier Edelstahltische, Kühlschubladen und offene Schrankfächer zur Genüge. Kochbox 4 ist für die Zubereitung von größeren Mengen ideal: Ein Team-Kombidämpfer „FlexiCombi Team 6.1 und 10.1“ mit zwei Garräumen stellt sicher, dass gleichzeitig verschiedene Produkte zubereitet werden können, bzw. je nach Auftragsvolumen nur ein, oder zwei Garräume energiesparend eingesetzt werden. Gleich daneben ein Beschiebungswagen für fertige GN-Behälter. In der Ecke der Alleskönner FlexiChef mit Druckgarfunktion ReadyXpress und automatischer Reinigung SpaceClean. Ein Küchengerät, auf das kein Koch mehr verzichten will, wenn er es einmal kennen gelernt hat. Sämtliche Kochinseln befinden

sich auf einem Sockel und können leicht gereinigt werden. Vorgelagert befindet sich gerade mal ein Handwaschbecken. Für das Eventgeschäft wird ein multifunktionaler Cook&Chiller von CoolCompact genutzt. Dieser kann auch als Thermoport im Bankettgeschäft mobil eingesetzt werden. Dazu Küchenplaner Thielsen: „Wer vorher mitdenkt, erspart den Köchen hinterher unzulängliche Arbeitsbedingungen und dem Besitzer unnötige Kosten.“

Der Kreislauf schließt mit der Reinigung des Geschirrs. Der Spülbereich ist offen in die Küchenlandschaft integriert. Ein positives Zeichen dafür, dass alle Bereiche gleichwertig und die Mitarbeiter der Spülküche voll integriert sind. Speisenabfälle werden hier sortiert, Schmutzgeschirr in die Eckhaubenspülmaschine von Meiko eingebracht, Besteck poliert und so in sauberem Zustand dem Kochprozess-Kreislauf wieder zugeführt.

Petra Pettmann M.A.,

## FLEX-Line

Die nächste Stufe einzigartiger Induktionstechnik mit beeindruckenden Funktionen



Tip & Turn



- Timer mit Ausschalt-Funktion
- temperaturgesteuertes Kochen mit RTCSmp
- gradgenaue Speisenwarmhaltung
- automatische Erkennung der Netzspannung 208 bis 240 V bzw. 380 bis 440 V
- maximale Leistung reduzierbar von 100 % bis zu 25 %
- automatische Frequenzsteuerung bei unterschiedlichen Topf- bzw. Pfannenmaterialien



INTERNORGA Hamburg  
9. bis 13. März 2018  
Halle A3 · Stand A3.409



Food & Hotel Asia Singapur  
24. bis 27. April 2018  
Suntec · Stand H4N1-01



SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG  
Zinhainer Weg 4 · D-56470 Bad Marienberg  
www.scholl-gastro.de · info@scholl-gastro.de · Tel.: +49(0)2661/98 68-0

# Holzschirm Aura von GLATZ

## Aura – der erste Freiarm-Holzsonnenschirm mit Flair



Mit dem Freiarmschirm Aura ermöglicht der Schweizer Sonnenschirmhersteller Glatz erstmals ein Upgrade in der „Holzklasse“ und stillt das Bedürfnis nach naturbelassenen Materialien und Komfort im Outdoorbereich. Der Holzschirm Aura bietet mehr als Schatten, Multifunktionalität, leichte Handhabung und formschönes Design: Er strahlt eine Geborgenheit aus, die ihresgleichen sucht.

In der kommenden Open Air Saison heißt die ‚First Class‘ unter den Holzschirmen Aura. Quadratisch im Format und ideal für größere Außenflächen geeignet, sorgt dieser exklusive Freiarmschirm dank feinsten Handwerkskunst für unvergessliche Momente im Freien. Dabei kommt das verwendete Eukalyptusholz durch zahlreiche spezielle Lackschichten perfekt zur Geltung. Aufgrund des seitlich platzierten Masts lässt sich die Fläche unter dem Schirmdach optimal ausnutzen. Begeistert der Freiarmschirm Aura im Ganzen in seiner Dimension, besticht er im Detail mit zahlreichen Feinheiten in punkto Materialien und Technik. Während pulverbeschichtete

Edelstahl- und Aluminiumkomponenten in einem warmen Silberton das Design unterstreichen, sind besonders exponierte Sichtteile aus aufwändig vernickeltem Messing gefertigt. Für eine lange Lebensdauer sorgen ein stabilisierender Aluminiumkern im Mast sowie eine Vielzahl spezieller Lackschichten auf dem Eukalyptusholz.

So aufwändig die Verarbeitung hochwertiger Materialien ist, so leicht lässt sich Aura mit einer abnehmbaren Handkurbel samt Holzgriff öffnen und schließen. Löst man den Arretier-Hebel am Mast, kann das Schirmdach um 360° Grad gedreht werden. Wird ein Sichtschutz gewünscht oder ist ein Sonnenschutz bei tiefste-

hender Sonne erforderlich, kann das Dach zudem gegen den Mast geneigt werden.

Ob auf der Terrasse oder im Garten – das Verlangen nach einem gemütlichen Sitzplatz im Freien spiegelt sich in der verstärkten Nachfrage nach naturbelassenen Materialien beim Mobiliar wider. Holzschirme wie der Aura liegen im Trend. In den Dimensionen 3,5 x 3,5 oder 4 x 4 Meter ist dieser exklusive Freiarmschirm aus Holz der optimale Schattenspende für größere Outdoorbereiche und in diversen Farbtönen der Stoffklasse 5 erhältlich. Dabei punktet er mit seiner Langlebigkeit und handwerklich herausragenden Verarbeitung feinsten Materialien.

### Neue Design-Rollensockel

Der Schweizer Sonnenschirmhersteller ergänzt sein Befestigungssortiment um zwei neue Rollensockel in den Gewichtsklassen 90 und 150 Kilogramm, die durch ihr schlichtes Design und Funktionalität bestechen. Beide Modelle sind aus speziellem Wetcast-Beton gegossen. Mit den beiden neuen Rollensockeln lässt sich der Sonnenschirmstandort schnell verändern: Dank eines neuartigen ‚Brake and Release Systems‘ kann hier mit einem sanften Fußtritt die Arretier-Bremse entweder fixiert oder in Nullkommanichts gelöst und der Schirm samt Sockel auf seinen Rollen an einen gewünschten Ort bewegt werden.





Neue Roll-Sockel von Glatz: aus speziellem Wetcast-Beton gegossen und mit einem ‚Brake and Release System‘ ausgestattet.

Vorwärts, seitwärts, rückwärts und stopp – die beiden neuen Rollensockel überzeugen nicht nur durch ihre Gestaltung, das praktische Handling und ihrem flexiblen Einsatz, sondern auch durch ihre hochwertige Materialbeschaffenheit. Bei beiden Modellen kommt die sogenannte Wetcast-Technologie zum Einsatz, wobei der englische Begriff ‚wet cast‘ als ‚flüssig

gießen‘ übersetzt oder mit dem Ausdruck ‚aus einem Guss‘ beschrieben werden kann. Im Gegensatz zum häufig verwendeten Pressbeton, lässt sich Wetcast-Beton aufgrund seiner honigzähen Fließfähigkeit nicht nur in jede beliebige Form gießen. Vielmehr können sowohl jedwede Strukturen als auch absolut glatte Oberflächen nachgebildet werden. Die

nahezu porenfreien Oberflächendichte erleichtert Pflege und reduziert witterungsbedingte Verschmutzungen deutlich.

Der 90 Kilogramm Rollensockel ist mit allen Z-Standrohren aus dem Glatz Sortiment kompatibel und eignet sich ideal für größere Mittelstockschirme oder kleinere Freiarmschirme wie die Modelle Sunwing C+ oder Pen-

dalex P+. Der 150 Kilogramm Rollensockel verfügt über einem abgerundeten Sockelrahmen und vier einzeln einlegbare Gewichtselemente aus Wetcast-Beton. Letzterer sorgt vor allem bei größeren Seitenarmschirmen wie z.B. dem Sombrano S+ für eine sichere Schirmbefestigung am gewünschten Ort.



Holz-Freiarmschirm Aura von Glatz: besticht durch Design, Material und Technik.

# Perspektive Outdoor Living

markilux baut sein Projektgeschäft für die Großflächenbeschattung weiter aus



Jan Kattenbeck soll mit seinem Team das Projektgeschäft rund um das Thema „Großflächenbeschattung“ für die Gastronomie und Hotellerie ab 2018 weiter ausbauen.

Immer mehr Menschen zieht es während ihrer Freizeit nach draußen. Hinein in die Terrassenräume von Restaurants, Cafés und Hotels. Outdoor Living heißt der Trend, mit dem meist der Anspruch nach einem großflächigen Sonnenschutz mitschwingt. markilux hat sein Produktsortiment daher schon vor einiger Zeit um Markisenanlagen für Großflächenbeschattung erweitert. Nun möchte das Unternehmen sein Projektgeschäft unter dem Namen „markilux project“ in Richtung Gastronomie und Hotellerie noch weiter ausbauen.

„Man liest ja immer häufiger, das Draußen sei das neue Drinnen. Das ist für uns als Markisenexperten natürlich ein willkommener Trend“, sagt Jan Kattenbeck, der seit Oktober 2017 Teamleiter des Projektgeschäftes „markilux

project“ ist. Sein fünfköpfiges Team kümmert sich ab jetzt verstärkt darum, großflächige Markisenarrangements für die Hotel- und Gastronomie-Branche in Deutschland zu planen und in Kooperation mit dem Fachhandel zu verkaufen.

## Neues Team soll das Projektgeschäft begleiten

Kattenbeck erklärt: „Outdoor Living, also der Trend, sich möglichst häufig im Freien aufzuhalten, spiegelt sich immer deutlicher in unserem Leben wider. Darin, wie wir ganze Wohnwelten im eigenen Garten oder auf der Terrasse einrichten. Und besonders in der Art und Weise, wie sich die Außengastronomie entwickelt hat.“ Die Outdoorsaison werde immer häufiger durch Markisenanlagen, die rundum vor Sonne, Kälte, Wind und

Regen schützen, verlängert. Auch markilux hat seine Produktentwicklung vor drei Jahren hierauf abgestimmt und setzt nun mit „markilux project“ den Fokus noch stärker auf das Projektgeschäft. Mit den Systemen „pergola“, „syncra“, Rahmensystem „construct“, „planet“ und „markant“ sowie verschiedenen Vertikal- und Seitenmarkisen kann man laut Jan Kattenbeck variantenreiche Markisenlandschaften gestalten. „Der Freiluft-Trend wird auch in Zukunft anhalten. Deshalb investieren wir noch stärker als bisher in dieses Marktsegment. Hierfür haben wir ein ganzes Team aufgestellt, das zunächst in Deutschland aktiv wird. Vertrieb und Technik sowie Fachberater im Innen- und Außendienst arbeiten Hand in Hand.“ Kattenbeck betont: „Wir bieten einen exquisiten Rum-

dum-Service. Unser Team begleitet jedes Projekt vom ersten Gespräch, über eine fachliche und technische Beratung, anschauliche 3D-Visualisierungen möglicher Systemkonzepte bis zur fertig montierten Markisenanlage.“ Man arbeite mit Architekten zusammen und mit rund 50 bis 80 hoch qualifizierten, erfahrenen Fachbetrieben. Sie betreuten den bautechnischen Part vor Ort, vom Aufmaß bis zum After-Sales Service, und seien Vertragspartner für den Endanwender. Dieser Komplettservice richte sich an Kunden, die ein Höchstmaß an sicherer Planung und zuverlässigem Service suchten, die Wert auf Design legten und an einem langfristig funktionierenden Markenprodukt interessiert seien.

**Weitere Infos hierzu finden Sie unter: [www.markilux.com](http://www.markilux.com).**





## Farbwahl à la carte

„Colour on demand“ heißt der neue Service von Markisenhersteller markilux. Er ermöglicht, Markisentücher in fast jeder Wunschfarbe zu erhalten. Das Angebot ist Teil der neuen Tuchkollektion, die noch mehr Freiraum beim individuellen farblichen Gestalten von Markisensystemen geben möchte.

markilux bietet ab 2018 für seine Markisen die Option, die Tücher in einem beliebigen Farbton aus dem RAL Design System zu färben.

Individualisierte Produkte haben seit Jahren Hochkonjunktur. Ein wirksames Instrument hierfür sind Farben. Denn die Lieblingsfarbe lässt das individuelle Wohlfühl-Barometer steigen. Mit dem Service „Colour on demand“ sind ab jetzt beim Kauf einer markilux Markise auch die Markisentücher des Herstellers in fast jeder Tuchfarbe erhältlich. Hierfür ist das Unternehmen eine fünfjährige Kooperation mit der RAL gGmbH aus Bonn eingegangen - einer deutschen Institution für Farbnormen.

Der Markisenhersteller bietet

seine Markisentücher schon seit Jahren in großer Farbvielfalt an. Mit der neuen Tuchkollektion gibt es nun beim Kauf einer markilux Markise die Option, Tücher in fast jeder Wunschfarbe zu erhalten. Eine exklusive fünfjährige Kooperation mit der RAL gGmbH aus Bonn garantiert hierfür Farbsicherheit.

### Farbwahl für Kleinmengen völlig neu am Markt

Dieser neue exklusive Service, Markisen in individuellen Tuchfarben anzubieten, ist laut Annette Busch, Textildesignerin von markilux, bisher einzigartig in diesem Geschäftsfeld. Man habe dies zwar bereits für große Objekte angeboten, jedoch nicht für geringe Stückmengen. Das Färben mit genormten Farben

mache den Austausch mit Kunden nun einfacher. Mit dem Angebot „Colour on demand“ ließen sich individuelle Farbkonzepte, zum Beispiel in der Architektur oder zur Gestaltung von Außenterrassen in der Gastronomie und Hotellerie realisieren.

### Normen garantieren verbindliche Farben

Extra für den neuen Service gibt es eine separate Website, den Farbfinder. Mit diversen Online-Tools als Unterstützung können Kunden aus den 1.625 Farben des „RAL DESIGN SYSTEMS“ ihre Wunschfarbe aussuchen. Diese lässt sich auf ein virtuelles Markisentuch projizieren oder auf voreingestellte Hausansichten, um zu prüfen, ob die Farbe gefällt. Anschließend geht es daran, die

Rezeptur zu mischen und das Farbergebnis bei verschiedenen Lichtsituationen zu prüfen. So stelle man sicher, dass der Farbton farbverbindlich sei - abgesehen von einem geringen Toleranzwert, je nach Material. Annette Busch ist überzeugt, zusammen mit RAL einen besonders exklusiven Weg zu gehen. „Wir können unseren Kunden genau das gewünschte Farbergebnis liefern, individuell und passend für jeden Geschmack“, betont sie. Damit eröffneten sich ganz neue gestalterische Perspektiven im Umfeld Outdoor-Living. 2.469 Zeichen

**Weitere Informationen finden Sie auf der Website zu „Colour on demand“ unter: [www.farbfinder.com](http://www.farbfinder.com)**

# Bahama gewinnt iF DESIGN AWARD

Bahama Jumbrella 4 x 4 m überzeugt in Design und Funktionalität



Bahama hat den diesjährigen iF DESIGN AWARD gewonnen und zählt somit zu den Preisträgern des weltweit renommierten Design-Labels. Prämiert wurde der Bahama Jumbrella 4 x 4 m in der Disziplin „product“, Kategorie „garden“. Der iF DESIGN AWARD wird einmal im Jahr von der weltweit ältesten unabhängigen Designinstitution, der iF International Forum Design GmbH in Hannover, vergeben. Mit dem begehrten Gütesiegel zeichnet die 63-köpfige, unabhängige, internationale Exper-

tenjury das hochwertige Design und die langlebige Funktionalität des Bahama Jumbrella aus. Der quadratische Großschirm überzeugte durch seine innovativen technischen Attribute wie Kompaktheit, Haltbarkeit und Windstabilität, als auch durch ästhetische Komponenten wie Form- und Materialschönheit. Der iF DESIGN AWARD zählt zu den begehrtesten Auszeichnungen für designorientierte Produkte weltweit und zeichnet besondere Produkt- und Dienstleistungsqualität aus. Mit mehr

als 6.400 Einreichungen aus 54 Ländern erreichte der seit 65 Jahren etablierte Wettbewerb in diesem Jahr einen neuen Rekord. „Wir haben im vergangenen Jahr hart gearbeitet, viele technische Verbesserungen und Erweiterungen in allen Produktlinien auf den Weg gebracht. Die überraschende Nachricht, dass wir zu den diesjährigen Preisträgern „iF DESIGN AWARD“ zählen, macht uns unglaublich stolz und spornt uns weiter an“, freut sich Bahama-Geschäftsführer Volker Schröder und unterstreicht:

„Das ist nur mit einem engagierten Team zu erreichen. Daher möchte ich auch auf diesem Wege noch einmal unseren Mitarbeitern Danke sagen!“ Design-Auszeichnung unterstreicht aktuellen Outdoor-Trend

Ungetrübter Outdoor-Genuss auch an unbeständigen Tagen – Das wünschen sich Gastronomen, Hoteliers und vor allem ihre Gäste. Gefragt sind mobile, flexible Wetterschutzsysteme, die keine Befestigungen an der





auch vor Wind und Regen. „Um unseren Kunden die nötige Windstabilität und Wasserdichtigkeit garantieren zu können, setzen wir auf hochwertigste kedergeführte Textilmembrane“, erklärt Volker Schröder. Der frisch prämierte Jumbrella 4 x 4 m trotzt auf diese Weise Windstärken bis zu 88 km/h. Die hohe Design-Qualität „Made in Germany“, die die iF-Jury überzeugte, zeigt sich in den vielen durchdachten Details des Bahama-Schirms. Ein Beispiel ist die patentierte, wartungsfreie Servo-Mechanik. Sie ermöglicht, dass der Großschirm ohne Kraftaufwand schnell und einfach mit einem Hebelsystem geöffnet werden kann.

**Mehr Informationen unter [www.bahama.de](http://www.bahama.de)**

Gebäudefassade erfordern. Vor diesem Hintergrund verzeichnet Bahama bereits seit längerem eine wachsende Nachfrage nach der Modellreihe Jumbrella in ihren vielfältigen quadratischen und rechteckigen Formaten von 2 x 4 m bis 5 x 5 m. Dank der großen Farbpalette setzt der Großschirm gezielt Akzente in der modernen Außengestaltung oder passt sich dezent in die Atmosphäre historischer Gebäude ein.

Nah am Gebäude platziert und untereinander verbunden, schützen die windstabilen und wasserdichten Allwetterschirme die gastronomischen Terrassen flächendeckend vor Sonne, aber

### Auf das Kissen kommt es an

Der Großschirmhersteller K-Design Großschirme & Windschutz GmbH aus Geilenkirchen hat das Sortiment in diesem Jahr um das Outdoor-Kissen „Elke“ und den Großschirm „SunCorner“ erweitert. „Elke“ ist in verschiedenen Formaten und Farbvariationen erhältlich. Neben den sieben Schirmtypen, 79 Größenvariationen und 12 Standartfarben kann „Elke“ gleichfarbig zu den Schirmbespannungen gefertigt werden. Der individuelle Aufdruck geschieht im Sublimationsdruck, so dass das Kissen ebenfalls in der Waschmaschine gereinigt werden kann. Ob mit Logodruck, individuellem Aufdruck, HKS oder Pantone Tönen, das Kissen bietet jedem Gast das gewisse PLUS an Gemütlichkeit und dient als zusätzlicher Werbeträger.







Geradlinig und dezent fügen sich die energieeffizienten Infrarot-Kurzwellen-Heizstrahler „IR Premium 2000“ von AEG Haustechnik in die Gesamtgestaltung des Designstudios hansandfranz ein.

## Infrarot-Kurzwellen-Heizstrahler für den Bayerischen Hof in München: Polar Bar - arktisches Ambiente in angenehmer Wärme



Große Modellvielfalt der AEG Infrarot-Kurzwellen-Heizstrahler und ausgeklügelte Befestigungsmechanismen werden nahezu allen Anforderungen gerecht. Unmittelbar nach dem Einschalten geben sie Wärme direkt an Personen ab, ohne die Luft unnötig zu erwärmen.

In kaum einem anderen Luxushotel in München finden architektonischer Esprit, herrschaftliche Atmosphäre und gastronomische Vielfalt so wohltuend zueinander wie im Bayerischen Hof. Noch bis Ende März (und dann wieder ab Oktober) wartet das 5-Sterne-Haus mit einem Highlight auf: An der Polar Bar können Hotel-Gäste und Münchner selbst an kältesten Wintertagen Drinks und Speisen im Freien genießen – dank moderner Infrarot-Kurzwellen-Heizstrahler, die eine angenehme Wärme abgeben.

Die Münchner Designer Konstantin Landuris und Horst Wittmann, alias hansandfranz, haben diesen Outdoor-Bereich gestaltet. Als temporäre Architektur nutzt die neue Bar die etwa 100 m<sup>2</sup> große Panorama-Terrasse des Blue Spa, die sich in den Sommermonaten als Restaurant und Freiluft-Lounge etabliert hat. Abends genießen jetzt bis zu 60 Besucher die Aussicht auf das Lichtermeer der

Innenstadt, umgeben von Münchens prickelnder Winterluft. Outdoorfähige Materialien, ein außergewöhnliches Ambiente sowie das spannende Thema einer „Expedition ins Eis“ machen den Reiz der Polar Bar aus. Polar-Atmosphäre vermitteln der Tresen und drei Pulttische aus hochstabilem Aluminium. Mit der speziellen Wölbstruktur und den Stahlkufen gleichen die Elemente





Acht Heizstrahler „IR Premium 2000“ sind jeweils als Standgeräte montiert, wodurch sie sich überall platzieren lassen. Auf einer sicheren Montagehöhe von 2,20 Meter geben die IR-Heizstrahler mit großem Strahlungswinkel behagliche Wärme an die Gäste ab – ganz ohne Vorheizen. Da ein Heizstrahler für eine Fläche von 10 bis 12 Quadratmeter ausreichend ist, sind die Geräte in entsprechenden Abständen platziert. Je nach Frequenzierung können alle Heizstrahler der Polar Bar per Fernbedienung gleichzeitig oder aber einzeln geschaltet werden. Neben einem sparsamen Stromverbrauch punkten die AEG IR-Heizstrahler durch völlige Geräusch-, Geruchs- und CO2-Emissionsfreiheit.

Das 5-Sterne-Hotel Bayerischer Hof in München umfasst das Hauptgebäude im Gründerzeit-Stil und den angrenzenden neoklassischen Bau, das Palais Montgelas.

optisch den Expeditions-Containern „echter Polarforscher“. Arktis-Assoziationen weckt die Polar Bar jedoch vor allem in den Abendstunden, wenn blaue und weiße Lichtspots sowie der warme Lichtton der Infrarot-Kurzwellen-Heizstrahler alles in Szene setzen.

Überzeugendes Wärmekonzept Die Infrarot-Kurzwellen-Heizstrahler dienen aber nicht nur

der Lichtinszenierung, vielmehr sind sie wesentlicher Bestandteil eines stimmigen Wärme- und Sicherheitskonzepts, das die Linien der Architektur in keiner Weise stört. Die beiden Designer entschieden sich ganz bewusst für Infrarot-Kurzwellen-Heizstrahler von AEG Haustechnik, weil sie den optischen Ansprüchen gerecht werden, bei Bedarf schnell und energieeffizient Wärme abgeben sowie

robust und absolut wasserdicht sind. Zudem arbeiten diese modernen Geräte besonders umweltverträglich, leise und ökologisch. Eine nachweisliche Energiekosteneinsparung von 70 Prozent gegenüber Gas-Heizstrahlern und das hohe Maß an Sicherheit für Gäste und Personal überzeugten auch die Hotelleitung und Haustechniker des Bayerischen Hofes.

**Für nähere Informationen: E-Mail: [info@eht-haustechnik.de](mailto:info@eht-haustechnik.de) oder [www.aeg-haustechnik.de](http://www.aeg-haustechnik.de)**



Wir sind Ihr Hersteller und kompetenter Partner für hochwertige Großsonnenschirme und Windschutz

**Sommer, Sonne, Sonnenschein –  
perfekt geschützt mit**



GROSSSCHIRME · LEIHSCHIRME · WERBESCHIRME · WINDSCHUTZWÄNDE · WINTERSERVICE · ZUBEHÖR

**NEU!**



Mit dem **Outdoor-Design-Kissen der Serie „Elke“** verleihen Sie Ihrer Terrasse zusätzlichen Glanz. Farblich abgestimmt auf die Sitzgarnitur/Auflagen oder den Sonnenschirm bieten Sie hiermit das gewisse PLUS an Gemütlichkeit auf Ihrer Terrasse. Uni oder individuell - Sie haben die Wahl! Der Gestaltung Ihrer Outdoor-Design-Kissen sind keine Grenzen gesetzt. Das Druckbild ist jederzeit **farbbrillant, wasch- und kratzfest und absolut UV- beständig**.

**[www.k-design.biz](http://www.k-design.biz)**  
Tel.: 0 24 51- 91 12 80  
[info@k-design.biz](mailto:info@k-design.biz)







## Alles auf einen Blick. / Everything at a glance.



<b>Nahrungsmittel, Getränke und Kaffeemaschinen</b> Food, beverages and coffee machines	A1, B1, B2, B3, B4
<b>Küchentechnik und -ausrüstung</b> Kitchen fittings and equipment	A2, A3, A4
<b>EQV und Kassensysteme</b> POS and cash systems	B2, B3, B4, B5
<b>Einrichtung und Ausstattung (Möbel, Table Top, Lampen, Textilien)</b> Furniture and fittings (furniture, tableware, lighting and fabrics)	B5, B7
<b>Bäckerei- und Konditoreibedarf, Eis, Ladenbau, Baking and Confectionery Trade, Ice cream, shop fittings</b>	B6, B8, B9
<b>Equipment für Außengastronomie</b> Equipment for outdoor gastronomy	Freigeblöcke, outdoor
<b>Freigeblöcke</b> Outdoor	Freigeblöcke, outdoor

B6 = ground floor  
OG = upper floor

## Immer einen Schritt voraus: 92. INTERNORGA 2018

„Neuland betreten“ – so lautet das Motto der INTERNORGA, die vom 9. bis 13. März 2018 fünf Tage lang ihre Tore in den Hamburger Messehallen öffnet. Fachbesucher der internationalen Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt erwartet eine Welt voller Inspiration – visionäre Konzepte und richtungweisende Innovationen werden auf über 100.000 Quadratmetern für das Publikum erlebbar. Die Größe und Vielfalt der Messe eröffnen den Besuchern neue Umsatzchancen für den eigenen Betrieb. Als Katalysator für Trends und wichtigster europäischer Branchentreffpunkt ist die INTERNORGA ein Pflichttermin für Marktführer, Top-Entscheider und Newcomer aus Gastronomie, Hotellerie, Bäckereien und Konditoreien. Wie im Vorjahr werden 2018 erneut

über 1.300 internationale Aussteller ihre Innovationen präsentieren, seit Monaten sind alle Standplätze ausgebucht. 2017 begrüßte die Hamburg Messe in ihren Hallen mehr als 96.000 Fachbesucher aus Deutschland und der ganzen Welt. Claudia Johannsen, Geschäftsereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH blickt mit Vorfreude auf die kommende Ausgabe der INTERNORGA: „Als Veranstalter der Leitmesse haben wir stets einen hohen Anspruch an uns und an die INTERNORGA. Wir wollen unsere Fachbesucher mit exklusiven Einblicken und Produktinnovationen begeistern. Dafür stehen wir im engen Austausch mit der Branche und den Ausstellern. Dank ihrer Insights können wir Innovationen des gesamten Außer-Haus-Marktes präsentieren, wich-

tige Impulse geben und einen europäischen Branchentreffpunkt bieten. Wir freuen uns schon jetzt auf die vielen Fachbesucher und Aussteller der INTERNORGA 2018.“

### Wegweiser in Richtung Trends

Die INTERNORGA inspiriert die Branche mit kreativen Präsentationsformaten immer wieder neu. Ausgewiesene Specials laden auf der Messe zum Entdecken aktueller Trendthemen und visionärer Konzepte ein: In der CRAFT BEER Arena präsentieren über 30 nationale und internationale Brauereien ihr handgebrautes Bier. Ein weiteres Highlight ist die Newcomers' Area. Hier wagen junge Unternehmer den Markteintritt und präsentieren ihre Produktinnovationen sowie neue Dienstleistungen für die Bran-

che. Spannende Konzepte und Neuheiten im Bereich Food aus aller Welt stellt Trendforscherin Karin Tischer im Pink Cube vor. Auf dem Grill & BBQ Court erhalten Fachbesucher frische Ideen rund um den Rost, während erfahrene „Trucker“ im Food Truck Village Einblicke in die mobile Gastronomie von morgen gewähren. Freuen dürfen sich die Besucher außerdem schon jetzt auf die hochkarätig besetzten internationalen Kongresse. Fest im Rahmenprogramm etabliert haben sich die INTERNORGA-Wettbewerbe: Nach den Vorjahressiegern Jonas Straube und Maximilian Schultz begibt sich die INTERNORGA gemeinsam mit Johann Lafer nun auf die Suche nach dem „Next Chef 2018“.

## Fuchs Gruppe rüstet auf

Unter dem Dach der Business Unit Foodservice der Fuchs Gruppe vereinen sich die Marken Fuchs Professional, UBENA, Wendland Spice & Food und Würzkönig. Mit Wendland stellt sich die Business Unit jetzt breiter auf und ergänzt Sortimente und Kompetenzen im Segment der Saucen, Brühen, Marinaden, Dressings, Pestos und Dips. Am Messestand erwartet die Besucher eine Auswahl an Gerichten, die sich aus dem gesamten Markensortiment zusammensetzt. Freuen dürfen sich die Besucher u.a. auf das beliebte Wendland Hummus mit einem von UBENA Rub aromatisierten Grillgemüse, verfeinert mit einem dezent süßlichen Aroma der Gewürzmischung Paprika de la Vera, ebenfalls aus dem Hause UBENA.

Halle B4, Stand 205

### Petits Fours bei Délifrance

Als die Délifrance Pâtissiers mit der Kreation der À la Folie! Petits Fours begannen, hatten sie das Ziel, Aromen und Texturen in vollkommener Symphonie zu vereinen. Dies ist ihnen gelungen. Die servierfertigen À la Folie! Petits Fours sind einzigartige Gaumenfreuden. Jedes für sich ist eine echte Köstlichkeit und eine Sünde wert.

Die À la Folie! Petits Fours kombinieren hochwertige Zutaten in exklusiven Geschmackskombinationen auf zartem Mürbeteig. Und auch optisch sind die süßen Fingerfood-Kreationen eine Augenweide. Zur Range gehören eine fruchtige und eine schokoladige Auswahl an neu interpretierten Klassikern der französischen Pâtisserie:

Halle B2, Stand 210

### Debag mit Gastro-Backofen

In die Kategorie „Backen 4.0“ gehört auch der DECON-Ladenbackofen mit Dämpferfunktion und Kerntemperaturfühler. Er kann backen, garen, dämpfen, gratinieren und regenerieren. Ideal für den Einsatz in der Gastronomie! Das neue Beschickungssystem sorgt für ein deutlich einfacheres Be- und Entladen des Ofens. Durch die neue 7-Zoll-TOUCHSteuerung mit hochauflösendem Grafikdisplay und benutzerfreundlicher Menüstruktur lässt sich der Ofen auch von ungelernem Personal kinderleicht bedienen.

Halle B6, Stand 322

## MILRAM Food-Service mit Skyr-Trend

Der Fokus liegt bei MILRAM auf verschiedenen Neuprodukten, die aktuell im Markt eingeführt werden. Im Mittelpunkt stehen unter anderem die neuen Skyr-Desserts in den Sorten Vanille und Himbeer-Cranberry, mit denen MILRAM das isländische Trendprodukt erstmals als verzehrfertiges Dessert in die Profiküche bringt. Die Kombinationen aus proteinreichem Skyr und cremigem Joghurt sprechen mit ihrem geringen Fett- und Zuckergehalt vor allem ernährungsbewusste Gäste an und bieten Küchenchefs damit zusätzliches Wertschöpfungspotenzial. Darüber hinaus erweitern drei neue „Sorten des Jahres“ das MILRAM Dessert-Sortiment. Zur Auswahl stehen Quark-Dessert Apfel-Holunder, Buttermilch-Dessert Pfirsich Melba und Fruchtjoghurt Orange-Sanddorn.

„Wir verstehen uns als Impuls- und Ideengeber für Köche. Unser Ziel ist es, Trends aktiv mitzugestalten“, erklärt Sven Kreitz, Marketing-Leiter MILRAM Food-Service. „Deshalb setzen wir auf ganzheitliche Lösungen mit Mehrwert für die Köche. Dazu gehört die vielfältige und kreative Zubereitung unserer Produkte, aber auch die praktischen Anwendungstipps von erfahrenen Köchen an unserem Stand.“

Die enge Zusammenarbeit mit unabhängigen Küchenchefs hat sich auch bei der Produktentwicklung bewährt. Aus diesem Grund wird das Köcheteam 2018 stark erweitert: MILRAM sucht unabhängige Produkttester, die die Produkte im Küchenalltag ausprobieren und ihre Erfahrungen in die Entwicklung künftiger Neuheiten einbringen. Interessierte Köche können sich am MILRAM direkt bewerben:

Halle A1, Stand 212

## Burgis Gourmetknödel

Für die Messe bringt das bayerische Familienunternehmen gemeinsam mit Profikoch Andreas Geitl ganz besondere Knödel mit in den Norden. Der Küchenchef aus dem Wiesnzelt Winzerer Fähndl hat sich für die Messebesucher in Hamburg etwas ganz Besonderes einfallen lassen und serviert am Messestand exklusiv Gourmetknödel mit besonderen Zutaten“, gibt Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, einen Ausblick. Damit beweist der bayerische Knödelspezialist einmal mehr, wie abwechslungsreich sich Knödel zubereiten lassen und dass sich mehr aus der klassischen Beilage zum Sonntagsbraten herausholen lässt. „Bayerische Knödel sind längst nicht mehr nur etwas für das traditionsreiche bayerische Wirtshaus, das deftige Schmankerl serviert. Knödel lassen sich unabhängig von Saison und Region – also auch im Hamburger Norden – perfekt in den Speiseplan integrieren“, betont Timo Burger.

Burgis bietet dafür zahlreiche High-Convenience-Produkte – vom klassischen Sonntagsknödel über Brezn- und Spinatknödel bis hin zu den kleinen Knödelinos, die Köche je nach Tageszeit und Anlass vielfältig, herzhaft oder süß, auf den Teller bringen können.

Halle B4, Stand 105



## Resch&Frisch am liebsten immer...

Der Messestand von Resch&Frisch ist seit vielen Jahren ein Fixpunkt für jeden interessierten Besucher. Heuer präsentiert sich der beliebte Gastronomietreffpunkt jedoch in völlig neuem Design. Die mehr als 150 m<sup>2</sup> voller Backtradition und Konditorhandwerk auf zwei Stockwerken laden zum Verweilen ein. Der Backwarenspezialist aus Wels präsentiert ofenfrische Neuigkeiten aus seinem umfangreichen Sortiment. Von der neuen Pizza Italiana, bis hin zu den süßen und pikanten Jour-Croissants und den speziellen Stangenbrotten für Ihre individuellen Couvert-Kreationen, lässt das vielfältige Angebot von Resch&Frisch keine Wünsche offen. Beste Butter und eine schonende Verarbeitung sind das Geheimnis der Resch&Frisch-Croissants. Resch&Frisch bietet den Klassiker nun in drei süß und pikant gefüllten Sorten in der Jourvariante an. Die süßen Jour-Croissants mit fruchtiger Marillen-, feiner Nougat- und süßer Vanillefüllung sind für jede Naschkatze ein Leckerbissen. Die gefüllten Jour-Croissants sind sowohl für Frühstücksbuffets und Caterings als auch für die Seminarpause perfekt geeignet. Neu im Brotsortiment bei Resch&Frisch sind die aromatischen Stangenbrote. Das Stangenbrot-Duo Körner/Berry beinhaltet ein Roggenvollkornbrot mit Saaten und ein Roggenmischbrot mit Mandeln und Cranberries. Die zweite Variante Stangenbrot Speck/Roggen enthält ein pikantes Roggenbrot mit Speckwürfeln und ein Roggenmischbrot.

Halle A1, Stand 108

## Alpro mit Kaffee

Alpro baut seine bewährte Strategie „Follow the Coffee“ in 2018 weiter aus und präsentiert seine For Professionals Range auf der Internorga. Der pflanzliche Spezialist ist auch in diesem Jahr wieder mit einem Messestand inklusive eigener Profi-Barista vertreten und lädt Messebesucher in Halle B2 an Stand 216 zu köstlichen, frisch zubereiteten und zu 100% pflanzlichen Kaffeespezialitäten ein.

Halle B2, Stand 216

## ALPENHAIN Spezialitäten

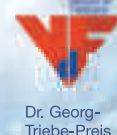
Neben seinen leckeren Klassikern präsentiert ALPENHAIN wieder eine Neuheit: Mit seiner Camembert Creme bietet der bayerische Käsespezialist als erster Hersteller des beliebten Weißschimmelkäses eine raffinierte Alternative zum Camembert am Stück. Die cremig milde Käsezubereitung, die in den Sorten Natur und Schnittlauch erhältlich ist, ist ein convenientes Produkt. Sie ist vielseitig einsetzbar und eignet sich ideal als Aufstrich, Dip oder Zutat zum Kochen. Auch mit den TK Rotter Klosterkäse-Scheiben bietet der Profi-Partner für Käsespezialitäten den Kunden eine flexibel einsetzbare Produktlösung. Die tiefgekühlten Rotter Klosterkäse Scheiben (je 15g) überzeugen mit ihrem cremig-milden Geschmack und ihren zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten. Sie sind vegetarisch und laktosefrei. Erhältlich sind sie in sortenreiner Schale mit je 66 Scheiben, die einzeln und bedarfsgerecht entnommen werden können.

Halle B2, Stand 111

**FlexiChef**<sup>®</sup>

Ausgezeichnet!

Besuchen Sie MKN!  
**Internorga 2018**  
Halle A4, Stand 417



**SpaceClean\*** ist das erste automatische Reinigungssystem für Tiegel. Schnell. Leistungstark. Ausgezeichnet!



[www.mkn.de](http://www.mkn.de)

\* Option im FlexiChef

## EIPRO bietet trendgerechte Eiprodukte

„Proteine“ heißt einer der wichtigsten Food-Trends des neuen Jahres. Eine US-Studie hat bestätigt, dass täglich zwei Eier viel Protein und gesunde Energie liefern, lange sättigen und glücklich machen. 2018 wird das Jahr des Hühnereies! In ihrer convenienten Art machen es die Eiprodukte den Profiköchen daher leicht, neben den Gesundheitsaspekten auch die aktuellen Trends und Verbrauchervünsche wie Natürlichkeit, Frische und saisonale Rezepturen zu erfüllen. Sei es als Eiweiß-Smoothie für den Protein-Kick, als Schlemmer Rührei für den Energy-Boost oder als weichgekochtes Frühstücksei Peggys für den puren Genuss. Nicht zu vergessen die aus dem Frischen Teig zubereitete warme Waffel für das Glücksgefühl und das Snegg, den runden Rührei-Snack, für die Mittagspause. Das Qualitätskonzept von EIPRO ist einzigartig in Europa. Es garantiert beste Qualität, sichere Verarbeitung und den Erhalt des natürlichen Geschmacks der frischen und tiefgekühlten Eiprodukte ohne den Einsatz von Geschmacksverstärkern, Farb- und Konservierungsstoffen.

Halle B2, Stand 308

## Maisel's Weissbier für die Hansestadt

Jubiläum für bayerisches Weissbier in Hamburg. Die Familienbrauerei Gebr. Maisel ist mit ihrem gemütlichen „Maisel's Weisse-Biergarten“ bereits zum zehnten Mal auf der INTERN-ORGA zu Gast. Neben einer frischen „Maisel's Weisse“, die in fünf verschiedenen Sorten ausgeschenkt wird, können auch die modern interpretierten Weissbiere „Jeff's Bavarian Ale“ und „Citrilla Weizen-IPA“ verkostet werden. Mit diesen Bieren zeigen Maisel & Friends schon seit sechs Jahren, dass das typisch bayerische Nationalgetränk auch ganz revolutionär sein kann.

In diesem Jahr wird Inhaber Jeff Maisel den Besuchern die neuen Etiketten seines Herzensproduktes präsentieren: die fünf Maisel's Weisse Sorten werden pünktlich zum Start des Weissbiersommers mit einem frischeren Gewand versehen. Neben dem Etiketten-Relaunch wird der Weissbierbräu auch mit einer „Maisel's Weisse X“ für Aufregung sorgen. Welche außergewöhnliche Weissbierinterpretation sich die bayerischen Brauer ausgedacht haben, bleibt bis zum Messestart ein großes Geheimnis.

Halle B4, Stand 202

## Dallmayr Genuss-Arena

Außergewöhnliche Geschmackserlebnisse, magische Momente und großartige Geschichten über Kaffee und Tee – nach dem erfolgreichen Messeauftritt in Stuttgart, dürfen sich auch die Besucher der diesjährigen Internorga in Hamburg auf ein eindrucksvolles Messekonzept freuen. Der Dallmayr Gastronomie Service lädt in die große „Dallmayr Genuss-Arena“ ein und begeistert auf rund 378 Quadratmetern mit geballter Kaffee- und Teekompetenz sowie maßgeschneiderten Genusskonzepten. Geballte KAFFEE & TEEKOMPETENZ gibt es an einer 20 METER langen Bar. Treffpunkt für Genießer: Halle B2, Stand 200

## Frische-Manufaktur Sander

„Wir fühlen uns der Tradition verpflichtet und stellen uns zugleich den Anforderungen der Zukunft. So sind wir seit mehr als 40 Jahren in der Produktion von hochwertigen Frischeprodukten und der Bewirtschaftung von Betrieben und Einrichtungen erfolgreich,“ erklärt Peter Sander, geschäftsführender Gesellschafter der Sander Holding GmbH & Co. KG. Diese zukunftsorientierte Ausrichtung, die sich zugleich auf die Pfeiler Produktqualität und Innovationskraft stützt, spiegelt sich auch in diesem Jahr in den 100 Neuheiten wieder, welche die Sander Gruppe bereits vor der Einführung des neuen Katalogs zum 01. April 2018 auf der Internorga 2018 präsentiert. Die Neuentwicklungen von den Kreativköchen aus der Entwicklungsküche der Sander Frische-Manufaktur stehen in 2018 ganz unter dem Stern ‚Food- und Ernährungstrends‘. Ob Vegan, Streetfood, natürlich kraftvolles Superfood oder kreatives Food-Pairing: Sander verwandelt die spannendsten Trends in innovative Speisen.

Halle B4, Stand 210 und 212



## SCHOLL präsentiert FLEX-Line

Die brandneue FLEX-Line von SCHOLL bietet fantastische neue Funktionen und ist auf vielfältige Art und Weise ein großer Schritt vorwärts in Richtung Effektivität und Mobilität. Die Geräte sind alle mit der „Tip & Turn“-Technik ausgestattet: „Tip“: durch Druck auf den Drehknopf wird das Gerät aktiviert – „Turn“: durch Drehen des Knopfes wird die gewünschte Leistungsstufe oder Warmhaltetemperatur eingestellt. FLEX-Line einfach zu bedienen und leicht zu reinigen. Die FLEX-Line kommt mit drei verschiedenen Modellen: FLEX Base, FLEX Wok und FLEX Griddle. Jedes Produkt arbeitet mit dem Realtime Temperature Control System (RTCSmp), das temperaturgesteuertes Kochen jederzeit ermöglicht. Doch es gibt noch weitaus mehr: Der Timer mit Ausschaltfunktion, die gradgenaue Speisenwarmhaltung und eine automatische Erkennung der Netzspannung von 208 bis 240 V bzw. 380 bis 440 V – je nach Modell. Die enorme Effizienz und Wirtschaftlichkeit der FLEX-Line zeigt sich außerdem dadurch, dass die maximale Leistung von 100 % bis zu 25 % reduzierbar ist. Die automatische Frequenzsteuerung optimiert die Energieübertragung auch bei weniger optimalen magnetischen Eigenschaften der jeweiligen Pfanne. FLEX-Line ist die neue Flexibilität in der Induktionstechnik.

Halle A3, Stand 409

## Moving to the next level mit Winterhalter

„Moving to the next level!“ – Das ist der Leitgedanke des Spülspezialisten Winterhalter. Messebesucher sind eingeladen, einen Blick in die Zukunft des gewerblichen Spülens zu werfen und die neuesten Entwicklungen von Winterhalter zu erleben: Von der intelligent vernetzten Spülmaschine, über das Bezahlmodell Pay per Wash bis hin zur überarbeiteten MT-Serie mit eingebauter Sparfunktion. Der Begriff Digitalisierung ist nach wie vor in aller Munde. Dennoch ist wenigen Anwendern klar, was Digitalisierung im Allgemeinen und im Speziellen für sie bedeutet. Winterhalter hat sich deshalb zum Ziel gesetzt, die Vorteile und den Nutzen von Connected Wash und Pay per Wash deutlich zu machen. Mit konkreten Beispielen zeigt der Spülspezialist, welche Möglichkeiten die Digitalisierung bietet und wie diese in gewerblichen Spülmaschinen sinnvoll genutzt werden können. Thomas Pfeiffer, Geschäftsführer Winterhalter Deutschland GmbH verdeutlicht: „Es geht nicht darum, dass ein Anwender von jedem Hersteller eine App nutzen muss, um seine Küche zu verwalten. Wir wollen unseren Kunden den Betrieb der Spültechnik sicherer und wirtschaftlicher machen. Deshalb unterstützen wir proaktiv und übernehmen die Verantwortung für die Spültechnik, damit unsere Kunden ihre Zeit für wichtigere Aufgaben nutzen können. Dafür benötigen wir eine digitale Verbindung mit der Maschine und nutzen die übermittelten Daten vom Spülprozess des Kunden.“

Halle A4, Stand 402

## Vandemoortele setzt auf Premium-Gebäck

Nicht nur im Süden ein Renner, ist Laugengebäck mittlerweile auch in ganz Deutschland ein gern gesehenes Produkt auf dem Buffet. TK-Spezialist Vandemoortele relauncht deshalb sein Laugenbuttergipfel. Für alle, die das lockere Backgefühl eines Buttercroissants zum Frühstück lieben, aber auf den typisch herzhaften Geschmack von Laugengebäck nicht verzichten wollen, ist das Laugenbuttergipfel die perfekte Lösung. Das 80 Gramm schwere Produkt besteht aus einem Plunderteig mit einem Butteranteil von 22 Prozent, ist gelaugt und als gebogene Variante erhältlich. Für die süßen Gäste und Kunden gibt es auch in der Croissant-Familie eine neue fruchtige Alternative. Das neue Erdbeer-Croissant ist 85 Gramm schwer, besteht aus einem zart-blättrigem Teig und hat einen Butteranteil von 14,5 Prozent für den typisch vollen Buttergeschmack. Das Mini-Nuss-Nougat-Croissant - eine sehr erfolgreiche Nascherei am Buffet - bekommt eine optimierte Rezeptur. Die Mini-Nuss-Nougat-Croissants, gefüllt mit einer Nuss-Nougat-Creme und dekoriert mit Schoko-Stückchen, überzeugen nun mit einem höheren Anteil an Butter, statt 16 sind es nun 17 Prozent. Auch der Haselnussanteil im 40 Gramm schweren Croissant wurde verdoppelt.

Halle B6, Stand 213 und Halle A1, Stand 209

## MKN Messehighlights

Gleich mit mehreren spannenden Highlights startet MKN das Messejahr 2018. Der Profikochtechnik Spezialist präsentiert zahlreiche neue Konzeptlösungen aus Marketing und Anwendungsberatung sowie seine neue MasterLine aus der Produktgruppe der individuellen Herdanlagen. Mit der neuen MasterLine reagiert MKN jetzt verstärkt auf den Wunsch der Kunden nach Individualität und Flexibilität. Perfekt abgestimmt auf die Anforderungen der Kunden ist jede MasterLine-Anlage solide stark und individuell. Als Profikochtechnik Spezialist mit langjähriger Kompetenz weiß MKN worauf es im Küchenalltag ankommt: Schnell und einfach Top-Speisenqualität zu produzieren und dabei mit perfekter Hygiene und ansprechendem Design zu überzeugen. Angepasst auf die jeweiligen Ansprüche unterschiedlicher Küchenkonzepte ist die neue MKN MasterLine verfügbar in den Ausführungen „à la carte“, „catering“ und „cruise“. Die Geräte-Kombinationen sowie Design-Features sind individuell und stark bis ins Detail. In Bezug auf Funktionalität und Hygiene bietet die neue MKN MasterLine natürlich die gewohnte Top-MKN Qualität.

Beim MKN Speed Dating werden in einem Gespräch von maximal 12 Minuten die jeweiligen Anforderungen an Ausstattung, Prozesse und Abläufe der jeweiligen Küche erfasst. Auf Wunsch wird daraus ein individuelles Profil erstellt.

Halle A4 Stand 417

## Eloma backt

Eloma präsentiert die BACKMASTER Edition des Kombidämpfers GENIUS. Damit hebt der führende Hersteller von Kombidämpfern und Ladenbacköfen die über 40-jährige Backkompetenz auf die Plattform seines Flaggschiff-Produktes. Dies sieht Eloma nicht als Neuentwicklung, sondern als logische Konsequenz und Fokussierung im Produktportfolio. Egal, was den Kunden frisch serviert werden soll, mit der BACKMASTER Edition des GENIUS gelingt auch das einfach und zuverlässig – er kriegt einfach alles gebacken. Ob im Hotel, im Coffee-Shop, im Restaurant – das Backergebnis zeichnet sich durch eine gleichbleibend hohe Qualität aus und die Prozesssicherheit wird garantiert. Alles nach der Devise: Einfach kochen und backen mit System. Der Kunde erhält mit diesem Gerät maximale Flexibilität, denn der Wechsel in den Kochmodus erfolgt durch einen einfachen Fingertipp. Dank Vario Einhängestell passen auch die GN Behälter zum Kochen ins Gerät. Somit können mit diesem Gerät alle Anwendungen des Gastronomie-Tages abgedeckt werden.

Halle A4, Stand 405

## Neue Leistungsklasse bei Ambach

Wer eine kompakte oder auch offene Küche technisch hochmodern, optisch sehr ansprechend und absolut zukunftsfähig ausstatten möchte, sollte seinen Besuch am AMBACH-Messestand fest einplanen: AMBACH stellt die komplett überarbeitete Kochtechniklinie System 700 vor. Diese neue Leistungsklasse für kompakte Küchen wurde in der Bauweise, Passform und auch hinsichtlich des innovativen AMBACH Verbindungssystems an die sehr erfolgreiche Linie Chef850 angeglichen. Die neue Linie System 700 punktet nun ebenfalls mit fast grenzenloser Flexibilität, extremer Anpassungs- und Kombinationsfähigkeit, sehr umfangreicher Modularität und einer Vielzahl an technisch ausgereiften und durchdachten Ausstattungs- und Funktionsmerkmalen. Stylish, modern und sehr einladend präsentiert sich zudem der neue Messestand von AMBACH. Der Spezialist für horizontale Kochtechnik aus Kaltern/Südtirol gestaltet seine Ausstellungsfläche jedoch nicht nur mit ausgewählten exklusiven und designorientierten Beispielen aus seiner Fertigung

Halle A4, Stand 206

## Volle Power bei Küppersbusch

In nur 4,5 Minuten auf 230 °C aufgeheizt und 80 % mehr Leistung bei geringerem Energieverbrauch – mit der neuen Generation der multifunktionalen Kippbratpfannen setzt Küppersbusch Großküchentechnik neue Maßstäbe. Auf der diesjährigen INTERNORGA in Hamburg feiern die Powerpfannen Weltpremiere. „Wir werden in Hamburg live zeigen, wie viel Power in den neuen multifunktionalen Kippbratpfannen steckt. Der Tiegel zum Beispiel heizt innerhalb von nur 4,5 Minuten auf 230 °C auf - nach DIN Norm (DIN 18857-1) getestet. Das ist doppelt so schnell wie beim Vorgängermodell“, so Hannes Kolb, der seit 1. März den Vorsitz der Geschäftsführung für die Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG innehat. Durch intensive Weiterentwicklungen am Produktionsstandort Gelsenkirchen konnte Küppersbusch die Leistung der neuen Powerpfannen um 80 % steigern. Gleichzeitig verbrauchen die Geräte weniger Energie, da sich der Wirkungsgrad deutlich erhöht hat. „Das schont Umwelt und Geldbeutel“, so Kolb.

Halle A4, Stand 219

## Genuss und Inspiration bei Nestlé und Froneri Schöller

Genuss hat viele Facetten. Es kann der feine Jus zum Filet sein oder ein Kuchen, der nach Omas Backstube duftet. Ein cooler Drink oder eine Tasse Espresso nach dem Essen. Eine Vielfalt, die fast immer mit zwei Dingen beginnt: besten Zutaten und Inspirationen. Auf der Fachmesse Internorga haben Nestlé und Froneri Schöller beides im Gepäck. Ob Mineralwasser oder Kaffee, Desserts, Eis, Tiefkühlbackwaren oder Convenience-Produkte für Großverbraucher: Am Stand von Nestlé und Froneri Schöller erleben die Messegäste starke Marken, professionelle Konzepte und viele Innovationen für den Außer-Haus-Markt.

Halle A1, Stand 104/204



## Nachhaltigkeit bei Cool Compact

Nachhaltigkeit und Energieeffizienz im Produktsortiment sind für Cool Compact, Deutschlands größtem Hersteller von gewerblichen Kühlgeräten, die Basis der Unternehmensphilosophie. Zum Frühjahr 2018 stellt Cool Compact eine neue Generation Kühl- und Tiefkühlische vor, die standardmäßig mit dem effizienten Kältemittel R290 ausgestattet ist. Mit dem neuen Kältemittel sowie einer verbesserten Kühltechnologie erreichen die Kühlische von Cool Compact die höchste Energieeffizienzklasse A beim Energielabel. Bei Schnellkühlern/Schockfroster hat man auf das neue, zukunfts-sichere Kältemittel R452a umgestellt. Bei bestehenden Geräten kann durch Cool Compact mit geringem Aufwand das Kältemittel getauscht werden. So ist man sicher für die Zukunft. Die Schnellkühler/Schockfroster stehen auch im Mittelpunkt bei den Vorträgen im Aktiv- Forum von Cool Compact. Halle A4, Stand 412

## Clevere Küchenlösungen von PALUX

Seine praxisnahen Lösungskonzepte „made in Germany“ zeigt PALUX auf der INTERNORGA 2018: Neu sind die hochwertigen PALUX Ecoline Thekenmöbel und die multifunktionale Linie PALUX Topline als Black Edition. Außerdem präsentiert der Großküchenhersteller seine bewährte Heißluft-Dämpfer-Serie Touch 'n' Steam sowie die maßgeschneiderte Herdanlage PALUX Maître. „Vom ersten Planungsschritt bis zur vollständigen Inbetriebnahme einer Küche sind wir zuverlässiger Partner der Köche. Um ihnen mehr Freiraum im Alltag zu verschaffen und Arbeitsabläufe zu optimieren, planen wir gemeinsam mit unseren Kunden maßgeschneiderte Küchen mit effizienter Technik“, sagt Hardy Zolper, Vertriebsleitung National der PALUX AG. Gleichzeitig tragen die speziellen PALUX-Lösungen – praxisbezogene Konzepte und multifunktionale Geräte – dazu bei, Herausforderungen der Branche wie dem Fachkräftemangel oder permanentem Stress wirksam zu begegnen. Regelmäßige Live-Vorführungen am Messestand veranschaulichen, wie moderne Küchentechnik und neue Organisationsformen die Prozesse im Küchenalltag optimieren und neue Kreativität entstehen lassen. Halle A4, Stand 408

## Kreffft bietet Top-Lösungen

Auf den Frühjahrsessen präsentiert KREFFT Großküchentechnik mit der KU 3-1 eco2 „DIE KÜCHENMASCHINE“ der Zukunft: Der Top-Antrieb der Marke KREFFT arbeitet extrem energie- und geräuscheffizient, lässt sich über ein digitales Display elektronisch steuern und ist in ein hochmodernes, stabiles Edelstahl-Gehäuse verpackt. Dank der Boost-Funktion ist die KU 3-1 eco2 außerordentlich leistungsfähig.

Mit NABOO RELOADED und SAPIENS RELOADED verbindet LAINOX nicht nur eine Aktualisierung seiner beiden Heißluftdämpfer-Serien, sondern stellt auch unter dem Motto „2-in-1“ einen völlig neuen Heißluftdämpfer vor. Überall da, wo Platzmangel herrscht und viel Kapazität nötig ist, können ab sofort in zwei unabhängig gesteuerten Garräumen (6 x GN 1/1 und 10 x GN 1/1), die in einem gemeinsamen Gerätekörper übereinander angeordnet sind, die unterschiedlichsten Speisen produziert werden – bei einer maximalen ergonomischen Einschubhöhe von 160 cm, und mit einem einzigen Geräteanschluss. Die Steuerung des unteren Geräts ist für eine bequeme Bedienweise erhöht angebracht.

Halle A4, Stand 205

## WER DIE WAHL HAT, HAT DIE QUALITÄT.

**Immer eine Idee mehr: Die SOLIST Bänke und Tische aus unverwüstlichen und darum zeitlosen Stahlgestellen und nach Wunsch frei kombinierbaren Platten.**

**VEGA**  
Immer eine Idee mehr

Nur eine Inspiration, die zeigt: Vega ist der intelligente Komplettausstatter für Gastronomie, Hotellerie und Catering. Mehr Infos und der aktuelle Katalog unter [vega-direct.com](http://vega-direct.com)



## Dazusetzen nicht erlaubt!

Soll man sich im vollen Restaurant einfach zu Fremden setzen? Nein, meint Matthias Ahlemann von der Elbtalschmiede im sächsischen Meißen und verfolgt dabei ein konsequentes Konzept, das so geschrieben ziemlich einmalig sein dürfte. Er weist seine Gäste per Schild darauf hin, dass Tische-Teilen mit Fremden nicht erwünscht sei. Das Hotel liegt an einem Rad- und Wanderweg, hat aber gehobene Küche. „Wenn jemand gerade ein anspruchsvolles Essen verspeist, dann muss ich dafür Sorge tragen, dass sich kein Radfahrer dazusetzt und seinen verschwitzten Helm auf den Tisch legt“, erklärt Ahlemann. Deswegen steht bei ihm das Schild: „Liebe Gäste, das Dazusetzen an bereits belegte Tische ist bei uns nicht möglich.“

Doch es gibt auch gegenteilige Beobachtungen: Sie sind alleine oder zu zweit gekommen, nun

sitzen sie zu sechst zusammen in der Weinstube Hottum in Mainz am Rhein. „Die Mainzer sagen: An einem runden Tisch ist immer Platz“, erklärt Rainer Richarts, einer in der bunt zusammengewürfelten Runde.

Sich zu Fremden gesellen: Gerade in Gourmetrestaurants ist das undenkbar. Und auch sonst nehme das Einfach-anden-Tisch-setzen ab, sagt Linda Kaiser, stellvertretende Vorstandsvorsitzende der Deutschen Knigge-Gesellschaft in Essen. Und zwar, weil die Gäste immer häufiger einen Tisch im Voraus bestellen und weil sie immer häufiger von Servicepersonal an einen Tisch geleitet würden.

Auch Rainer Wälde, Vorsitzender des Deutschen Knigge-Rats im hessischen Frielendorf, sieht einen Trend zur Tisch-Eskorte. „Das ist die amerikanische Kul-

tur, das „please wait to be seated“, sagt er. „Bei den Häusern, welche die gehobene Kundschaft ansprechen möchten, hat es sich durchgesetzt.“ Wälde gewinnt dem Tischgeleit Positives ab. „Der Gast ist in einem fremden Terrain, er fühlt sich leicht unsicher. Der Kellner oder Restaurantleiter hat eine Schutzfunktion – durch die Eskorte gibt er dem Gast Sicherheit.“

Kaiser meint, der neue Gast stelle immer einen Störfaktor dar. „Man hat vielleicht gerade eine Gabel mit Nudeln in den Mund gesteckt, und dann kommt jemand und fragt, ob er sich dazusetzen kann – das ist unangenehm.“ Wälde spricht sogar davon, dass man am Tisch in eine „intime Distanzzone“ eindringe – dorthin, wo eigentlich kein Fremder hinein sollte. „Wir akzeptieren das im Urlaub in fremden Kulturen, aber in der deutschen Kultur will jeder sei-

nen Tisch und sein Revier haben“, meint er.

Tatsächlich meint der Hotel- und Gaststättenverband Dehoga, es sei regional sehr unterschiedlich, welche Erfahrungen Gäste beim Restaurantbesuch machten. Neben dem Ort sei auch das gastronomische Konzept wichtig.

Der Sozialpsychologe Georg Halbeisen von der Universität Trier bestätigt, dass die Gäste oft gar nicht so frei in ihrer Entscheidung seien. Stelle ein Gastronom lange Tische in den Raum oder auf die Terrasse, sei das Dazusetzen einfach. Wer jedoch nur Vierertische anbiete, fördere die Interaktion kaum. „Diesen Aufforderungscharakter darf man nicht unterschätzen. Das hat größeren Einfluss auf die Entscheidung als die persönlichen Erwartungen, die man mitbringt.“



SITZBÄNKE WIE MASSGESCHNEIDERT  
- SCHON AB € 159,90!



Viele Modelle aus unserem Sortiment sind schnell lieferbar! Mehr Möbel finden Sie in unserem Shop unter [www.objekt-m.de](http://www.objekt-m.de)



**BAKINO**  
✓ schnell lieferbar!

~~€ 49,90~~

schon ab €  
**35,90**



**JONA-P**  
✓ schnell lieferbar!

schon ab €  
**47,90**



**DAROA**  
✓ schnell lieferbar!

schon ab €  
**57,90**



Fordern Sie heute noch gratis unseren Katalog an! Jetzt 300 Seiten voll mit Neuheiten!



9-13.3.2018 | Hamburg  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
in Halle B5, Stand 319



UMFANGREICHES OUTDOOR-SORTIMENT!



**ECONA-103**  
ab **159,90**  
✓ schnell lieferbar!

schon ab €  
**159,90**



GEORGIA  
ab € 39,90



BASATO  
ab € 33,90



MACANTO  
ab € 29,90

€ 39,90



MOIO  
ab € 49,90

schon ab €  
**33,90**

Viel mehr Auswahl im Web-Shop! Katalog gratis anfordern unter [www.objekt-m.de](http://www.objekt-m.de)



ohne Platte  
CINDY KIPP





# MOSEL

F A S Z I N A T I O N   W E I N



## WEIN VON HELDEN

Unsere steilen Schieferlagen sind ein Terroir der Extreme. Uraltes Gestein, kühles Klima und harte Arbeit lassen Riesling voller Leichtigkeit und Mineralität entstehen.

Besuchen Sie uns auf der ProWein 2018. Halle 13 / B61



[www.weinland-mosel.de/aktuelles](http://www.weinland-mosel.de/aktuelles)

Mosel ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) der Europäischen Union. Entlang der Mosel von Frankreich bis nach Koblenz sowie an Saar und Ruwer werden zu 90% weiße Rebsorten angebaut, vor allem Riesling. Die Festlegung der Reifegrade, die Methoden der Weinbereitung und die sensorische Prüfung der Weine aus der gU Mosel unterliegen dem Reglement der EU und sind zugleich Ausdruck der Weinkultur der Mosel. **Weitere Informationen unter [www.gu-mosel.de](http://www.gu-mosel.de)**

