

SPEZIAL

#2

Rezepte, neue Produkte & Trends
für Küchenmanager im Foodservice

SONDER-
PUBLIKATION

2021

Alle Rezepte
auch auf
www.catering.de

Rezepte



Schmeckt's wieder?

Die gastronomischen Einschlüge kommen näher: Schuhbeck insolvent, Sarah Wiener insolvent, von den zahlreichen kleineren Gastronomie- und Hotelbetrieben, die nicht so sehr im medialen Fokus stehen, mal ganz zu schweigen. Und neben fehlendem Kapital ist auch noch das Fachpersonal knapp geworden.

Doch es gibt auch die guten Nachrichten: Es geht wieder los. Die Gäste kehren wieder ein. Die Umsatzzahlen im Gastgewerbe steigen; laut Destatis konnte im Mai 2021 ein Plus von 13,7% gegenüber dem Vormonat erzielt werden. Foodservice-Konzepte, die durch Corona gestoppt wurden, können jetzt anlaufen. Der „Re-Start“ ist für viele Betriebe eher ein Neustart. Es macht sich Tatendrang breit und das ist gut so.

Thematisch wird der Neustart durch das Wort Reduktion geprägt. Ist weniger das neue Mehr? Weniger Lebensmittelabfälle, weniger Verpackungsmüll, weniger Fleisch, weniger große Mahlzeiten, weniger importiertes Obst und Gemüse, weniger Milch ... auch weniger Genuss ... ?

Was machen mehr Take-away, mehr Delivery und zugleich dieses kollektive Zurückfahren mit Geschmack und Qualität? Es beflügelt neue Konzepte, neue Geschmackskompositionen und neue Genusserlebnisse, meinen wir. Sowohl durch regionalen und saisonalen Wareneinsatz als auch durch qualitativ hochwertige Convenienceprodukte.

In dem aktuellen Heft finden Sie jede Menge Tipps und Rezeptvorschläge Ihrer Foodservicepartner, mit denen Sie einen fulminanten Neustart hinlegen können.

Starten Sie durch!

Ihr CATERING MANAGEMENT Team

Rezepte

Inhalt

5	Die Lösung: Take it away	28	Tellergerichte
6	Salate + Vorspeisen	41	Kaffee + Desserts
12	Interview Peter Scharff „Erfolg wird haben, wer sich spezialisiert, ...“	42	Mehr Wertschätzung und weniger Müll
16	Snacks + Burger	51	Kein Lieferservice ohne Digitalisierung

auch weiterhin ein wichtiger Umsatzbringer und verdient hohe Aufmerksamkeit.

Ein weiteres wichtiges Stichwort für den Erfolg lautet Digitalisierung: Online-Bestellsysteme, Apps, gepflegte Websites – direkte und schnelle Kommunikation mit den Konsumenten, aber auch mit Lieferanten und anderen Online-Händlern. Manche Gastronomen, wie zum Beispiel Christopher und Alejandro Wilbrand vom Restaurant „Zur Post“ in Odenthal, Starkoch Alexander Herrmann oder Peter Scharff mit seinem Kulinarischen Kompetenz Zentrum in Kaiserslautern, haben dadurch mit ihren Menü-Boxen, Kochevents auf YouTube oder Online-Shops heute so viel Erfolg, dass sie diese Angebote auch unabhängig von Corona fortführen und ausbauen werden.

Frisch zubereiten ist ein „Muss“

Egal, ob die Speisen kulinarisch simpel oder auf 3-Sterne-Niveau daherkommen, mit Fleisch, Fisch oder vegan sind und ob sie bereits verzehrfertig sind oder zu Hause das Finish erfahren: Die Frische, die Qualität und der Geschmack entscheiden über den Erfolg des Konzeptes.

Und „Gastronomen, die ihren Gästen unbekannte, vergessene und neuartige Geschmacksnuancen in ihren Speisen präsentieren, bereiten damit auch den Weg von der Fülle zur

Vielfalt“, sagt Hanni Rützler. Und so wird auch der Weg zu mehr Regionalität, Nachhaltigkeit und Gesundheit geebnet.

Convenience punktet

Für den Neustart sind jetzt kreative Köche und Gastronomen gefragt, die trotz der geringen Personaldecke, maximalen Hygieneanforderungen und einem hohen Kostendruck diesen Trends gerecht werden.

Hier spielen neben frischem Gemüse, Kräutern und Gewürzen auch Convenienceprodukte ihre Vorteile aus. Ihr Einsatz reduziert Zeit, gewährleistet gleichbleibend hohe Qualität und bietet Sicherheit bei der Einhaltung der HACCP-Richtlinien. Je nach Art und Fertigungstiefe lassen sich mit vorbereiteten Produkten das fehlende Personal und der Zeitdruck gut kompensieren. Wir zeigen Ihnen auf den nächsten Seiten, wie Sie die Kompetenz Ihrer industriellen Partner für sich nutzen können. Lassen Sie sich einfach inspirieren, Ihre Gäste werden es danken. Denn in einem wichtigen Punkt haben sich die Ansprüche der Verbraucher etwas verändert: „Essen soll praktisch, schnell und lecker sein.“ Und ganz wichtig, die Hauptsache, es soll zu einer gesunden Ernährung beitragen.

So ersetzt nichts den Einfallsreichtum von Ihnen, den Profis, bei der Entwicklung attraktiver Genussideen zum Mitnehmen. Bleiben Sie erfolgreich!

Michela Dulz

Blattspinat mit Ziegenfrischkäse von Goldschmidt Frischkäse

Gerade in den Sommermonaten ist ein fruchtiger Salat mit warmem Ziegenfrischkäse eine besondere Abwechslung auf dem Speiseplan. Er erinnert nicht nur an Urlaub im Süden, sondern ist auch schnell und einfach zuzubereiten. Die Ziegenfrischkäserollen von **Goldschmidt** sind der ideale Begleiter: Sie lassen sich leicht schneiden und sind perfekt geeignet, um im Ofen leicht angeschmolzen zu werden.

Zutaten für 10 Personen

→ ca. 500 g gemischte Blattsalate, z. B. Feldsalat oder Rucola	→ 5 Packungen Ziegenfrischkäserollen, z. B. „Schnittlauch“ oder „Knoblauch“ von Goldschmidt Frischkäse
→ ca. 500 g Blattspinat, frisch	→ Honig
→ 600 g Beerenfrüchte (z. B. Blaubeeren, Erdbeeren oder Himbeeren)	→ Salz und Pfeffer
→ 4 Avocados	→ 15 EL Olivenöl
→ 150 g Walnüsse oder Pinienkerne	→ 5 EL Himbeeressig

Zubereitung

1. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Öl und Essig in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Blattsalate und Spinat mundgerecht klein schneiden, Avocado in Scheiben oder kleine Würfel schneiden und alles mischen.
4. Nüsse bzw. Pinienkerne in der Pfanne anrösten, etwas Honig hinzufügen und verrühren.
5. Die Ziegenfrischkäserollen in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und im Ofen anschmelzen lassen.
6. Dressing unter den Salat mischen, die Beeren dazugeben, die Ziegenfrischkäsescheiben obenauf legen und je nach Geschmack etwas Honig darübergeben. Mit den Nüssen bzw. Pinienkernen bestreuen.



losangeles/stock.adobe.com



Mehr Informationen zu Goldschmidt:



Innovatives Traditionsunternehmen seit 1933

GOLDSCHMIDT FRISCHKÄSE

Frischkäsetörtchen und -pralinen, Spezialitäten aus Kuh- und Ziegenmilch, Käsesteaks, individuelle Produktionen für Industriekunden und vieles mehr – Goldschmidt-Frischkäse steht für langjährige Tradition in der Frischkäse-Produktion und für innovative Produktideen.

Vor knapp 90 Jahre gründete Ernst Goldschmidt in Kummer (Mecklenburg-Vorpommern) eine Molkerei mit traditioneller Produktion. In den 1950er Jahren begann man dort mit der Hartkäse-Produktion. Nach der vollständigen Enteignung und der Überführung in das Volkseigentum 1972 spezialisierte sich das Unternehmen auf die Produktion von Sauermilchquark, drei Jahre später startete die Frischkäseproduktion.

Heute ist Goldschmidt über die Grenzen Norddeutschlands hinaus für seine innovativen Frischkäseprodukte bekannt. Neben den beliebten Frischkäsetörtchen, die in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Pfeffer, Schnittlauch, Knoblauch oder Paprika erhältlich sind, gibt es viele weitere qualitativ hochwertige Erzeugnisse aus Kuh- und Ziegenmilch. Dazu gehören zum Beispiel Käsesteaks für Grill und Pfanne, Ziegenfrischkäserollen, Taler mit Bacon und der Goldschmidt Cremico, eine Spezialität aus Speisequark und Butter in Weinlaub. Etwas ganz Besonderes sind die edlen schokolierten Frischkäsepralinen, die mit hochwertiger belgischer Schokolade überzogen sind und als Dessert nicht nur überraschen, sondern auch Lust auf mehr machen.

Die Goldschmidt Frischkäse GmbH bietet ein breites Angebot an Geschmacksrichtungen und Abpackgrößen von 25 Gramm bis 20 Kilo. Für Industriekunden entwickelt das Unternehmen darüber hinaus Frischkäse-Variationen passend zum jeweiligen Produkt oder nach eigener Rezeptur – neue Wünsche und Ideen werden gern von Goldschmidt umgesetzt.



Schulenburgverfahren

Bei Goldschmidt wird noch nach dem Schulenburgverfahren produziert. „Hierbei handelt es sich um ein Verfahren, bei dem Frischkäsebruch und Molke auf eine bestimmte Art und Weise voneinander getrennt werden. So wird der Frischkäse tiefkühlfähig und schnittfest und er bekommt seine einzigartige Qualität“ erklärt Klaus Eisenbarth, Geschäftsführer bei Goldschmidt-Frischkäse. „Viele unserer Produkte sind laktosefrei und selbstverständlich sind wir IFS- und vegan-zertifiziert“.

Goldschmidt Frischkäse-Produkte sind im nationalen Einzelhandel und für die Endverbraucher in der unmittelbaren Umgebung im Werksverkauf in Kummer erhältlich.



Karotten-Tatar mit Aprikose, Meerrettich und Sonnenblumenkernen

Rezept von Pascal Haag

Zutaten für 4 Personen

Für das Tatar:

- 270 g Karotten
- 120 g Aprikosen, entsteint
- Bratöl
- ½ kleine Zwiebel, gehackt
- ½ TL Senfsamen
- 1 ½ EL Kokosblütenzucker
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Sultaninen
- 2 TL **SoulSpice „Duft des Orients“** Gewürzmischung
- 2 EL Rapsöl
- Salz

Für die Sauce:

- 50 g Seidentofu
- 1-2 TL Wasser
- 1 Msp. Kurkuma,
z. B. von **SoulSpice**
- 1 Msp. Kala Namak Salz (optional)

Für die Garnitur:

- 1 EL Sonnenblumenkerne
- 20 g Räuchertofu
- Karottenkraut (optional)
- Etwas Meerrettich

Zubereitung

Tatar:

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Karotten darin weich garen und dann im Wasser auskühlen lassen. Anschließend in rund 0,2 cm Würfel schneiden. In der Zwischenzeit die Aprikosen in 0,5 cm Stücke schneiden. Das Bratöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln und die Senfsamen bei mittlerer Hitze dünsten. Den Zucker beifügen und schmelzen lassen. Mit dem Apfelessig ablöschen und zum Kochen bringen. Die Aprikosenwürfel begeben und einköcheln lassen. Die Sultaninen halbieren und mit **SoulSpice „Duft des Orients“** zu den Aprikosen geben und einmal aufkochen. Die Aprikosen-Mischung mit den Karotten vermischen, mit Rapsöl und Salz abschmecken und für mindestens 2 Stunden kühlstellen.

Sauce:

Für die Sauce den Seidentofu mit dem Wasser vermischen und mit einem Stabmixer sehr fein pürieren. Bei zu fester Konsistenz noch ein paar Tropfen Wasser begeben. Die Sauce mit Kurkuma und Kala Namak Salz abschmecken.

Garnitur:

Die Sonnenblumenkerne in einer Bratpfanne ohne Fettstoff goldbraun rösten und danach abkühlen lassen. Den Räuchertofu mit den Händen zerbröckeln. Sonnenblumenkerne und Räuchertofu vermischen. Etwas Karottenkraut zur Garnitur beiseite legen.

Anrichten:

Das Tatar anrichten. Etwas Meerrettich darüber raffeln und mit der Seidentofu-Sauce, Sonnenblumenkernen, Räuchertofu und Karottenkraut garnieren.

Mehr Informationen zu SoulSpice:





BIO, FAIR UND LECKER: GEWÜRZE VON SOULSPICE FÜR DIE PROFI-KÜCHE

Sie sind die Seele jedes guten Essens: Hochwertige Gewürze runden Gerichte ab, verstärken den Geschmack oder geben ihnen die besondere Raffinesse.

Mit SoulSpice kommt eine weitere Dimension hinzu: Denn SoulSpice steht für reinste Gewürze direkt vom Bauern, regenerative Landwirtschaft, faire Bezahlung, soziales Engagement und höchste Bio-Qualität.

SoulSpice arbeitet direkt mit den Bauern in den besten Anbaugebieten der Welt zusammen und setzt sich für ökologischen Anbau ein. Die Gewürze werden ohne Zwischenhändler direkt bei den Bauern im jeweiligen Ursprungsland gekauft. In der SoulSpice-Manufaktur in Bad Tölz werden sie gemahlen und von Hand verpackt. Die Manufaktur arbeitet als Inklusionsbetrieb und bietet Menschen mit psychischen Problemen einen sicheren Arbeitsplatz. Besonders stolz ist SoulSpice auf die hohe Qualität ihrer Biogewürze. Durch die direkte Zusammenarbeit mit den Anbauern, können besonders reine und hochwertige Gewürze bezogen werden. Zusätzlich prüfen unabhängige Labore jede Lieferung auf schädliche Verunreinigungen. Dadurch wird sichergestellt, dass die Gewürze immer rein, extrem hochwertig und besonders geschmacksintensiv sind.

Partnerschaft auf Augenhöhe

SoulSpice arbeitet weltweit mit lokalen Kooperativen zusammen und entwickelt Projekte, die den Bauern bessere Zukunftsperspektiven ermöglichen. Ökologische Landwirtschaft soll für sie wieder eine erstrebenswerte Karriere werden. Über 80 Prozent aller Gewürz-Produzenten weltweit sind Kleinbauern. Damit diese von ihrer Arbeit besser leben kön-

nen, bezahlt SoulSpice höhere Erzeugerpreise nach Fair Trade-Prinzipien. Zudem reinvestiert das Unternehmen 50 Prozent des Gewinns in ökologische und soziale Projekte, die den Bauern und ihren Familien zu Gute kommen.

Gewürze aus der ganzen Welt

Wer durch das SoulSpice Angebot stöbert, findet Gewürze aus aller Welt: Von mediterranen Kräutermischungen aus der italienischen und griechischen Levante-Küche über scharfe Curries aus Sri Lanka und Indien bis hin zu argentinischem Chimichurri. Dazu gesellen sich Gulasch-Gewürz aus Ungarn und BBQ-Rubs aus Louisiana. Für die Kreation der Mischungen arbeitet SoulSpice mit Profi-Köchen wie Pascal Haag zusammen. Neben den leckeren Mischungen gibt es auch sämtliche Einzel-Gewürze, wie Sumach aus dem Iran, Kreuzkümmel und Pfeffer aus Indien sowie viele Gewürze und Kräuter aus heimischem Anbau in Deutschland wie Koriander, Senfsaat, Petersilie und Dill.

Entdecken Sie die Welt der Gewürze und machen Sie Ihre Profi-Küche mit SoulSpice ein Stückchen fairer. Alle Angebote für die Gastronomie, von Streudosen bis Großgebinde finden Sie hier:

www.soul-spice.com/geschaeftskunden/#gastronomie



Sanobad GmbH & Co. KG (2)



Ihre Terrasse als sicherer Hafen für Ihre Gäste

ELEFANTENSTARKER WINDSCHUTZ FÜR DIE GEMÜTLICHKEIT

Eine Außenterrasse mit Wind- und Wetterschutz verlängert nicht nur die Saison, sondern erhöht den Mehrwert Ihres Außenbereichs über den Wohlfühlfaktor. Ihre Gäste möchten Wetter sehen, aber nicht spüren und sich dabei geborgen fühlen.

Wie kann ein Wind- und Wetterschutz während der laufenden Saison noch schnell auf die Beine gestellt werden ohne bauliche Veränderungen an Boden oder Wänden vornehmen zu müssen? Was wenn Verpächter oder Eigentümer baulichen Veränderungen nicht zustimmen? Der Herbst kommt in großen Schritten auf uns zu und die Tage möchte man nutzen und gerne Wetterschutz installieren. So bietet TRENNY® einen stabilen Windschutz, der keine Bodenanker benötigt. Der so einfach installierte Windschutz erhöht die Gemütlichkeit auf Ihrer Terrasse und verlängert die Outdoor Saison.

stark • sanft & leise

Mit seinem enormen Gewicht hält jeder TRENNY® sanft Wind, Geräusche und seitlichen Nieselregen ab – 1,15 t trotzen dem Wind bei fünf TRENNY® im Verbund. So werden Gäste, Geschirr

und fliegende Tischdecken geschützt. Das Glas dämpft Geräusche wie die der Tischnachbarn, des Verkehrs oder auch Spielplatzgeräusche und unterstützt ein ausgefeiltes Hygienekonzept durch seine einfach zu reinigende Glasoberfläche. So massiv der Sockel auch ist, so elegant und zeitlos glänzt das hochwertige Glas und entspricht jedem Luxus-Anspruch.

einfach geplant

Die TRENNY® sind simpel und modular zu planen mit ungefähr 1 TRENNY® pro Meter. Spätestens nach 4 Modulen stabilisiert ein weiterer diese. Die im Verbund montierten TRENNY® trotzen mit über 1,15 t Wind und Wetter. Durch die hohe Flexibilität und die nahezu endlosen Stellmöglichkeiten entstehen sehr individuelle Terrassen. Lassen Sie sich bei Ihrer Planung unterstützen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Falls der Wind die Richtung wechselt oder die Aussicht doch anders besser ist, können die Module mit dem Hubwagen verstellt werden. Mit weiteren Modulen kann die Terrasse unkompliziert erweitert oder in kleinere Abschnitte aufgeteilt werden.

einfach angepasst

Die Höhe der Module kann mit einer anderen Scheibe variiert werden. TRENNY® können bis 1,90 m Gesamthöhe Windschutz bieten ohne Bodenverankerung. Aber auch niedrigere Höhen sind möglich.

Die einzigartige Form von TRENNY® ermöglicht das Stellen von Ecken und Rundungen. Auch die Glasart kann frei bestimmt werden. Es kann sogar Panzerglas verbaut werden. Von transparent bis blickdicht sind sämtliche Varianten frei wählbar. Auch der Sockel bietet viel Spielraum für individuelle Lösungen auf der Terrasse. Die vorgesehenen Aussparungen ermöglichen die Befestigung individueller Wunsch-Ausstattungen wie zum Beispiel Heizung, Dachkonstruktionen, Schirmen, Segel, Licht, Lautsprecher und Vieles mehr.

einfach mehr Wert

Mit einer durchdachten Terrassenplanung, dem richtigen Windschutz und möglichst individuellen Lösungen, die ihren Stil unterstützen, erhöhen Sie den Umsatz auf Ihrer Terrasse.

einfach berechnet

Selbstverständlich fragt man sich, ob sich die Investition grundsätzlich lohnt. Nehmen wir eine Terrasse mit 40 Gedecken (10 4er-Tische) und einem durchschnittlichen Umsatz von 44,00 € pro Gast inkl. Mittag- und Abendtisch in 3-facher Belegung. Bei Einzelbetrachtung wird ein Rohertrag von 22,00 € erzielt. Das ergibt bei 70 % Auslastung einen Rohertrag von 1.848,00 € bei 305 Tagen im Jahr.

Anzahl Gedecke:	40
Umsatz/Gast:	44,00 €
Belegung am Tag:	3-fach
Rohertrag in Euro, Einzelbetrachtung/Tag:	22,00 €

TAGESEINNAHME

Rohertrag in Euro	
Im Jahr bei 305 Tagen:	2.640,00 €
Bei 70 % Auslastung:	1.848,00 €

Durch den windgeschützten Bereich bleiben mehr Gäste länger und kommen öfter auch bei mäßigem Wetter. Das führt zu ca. 20 % mehr Umsatz.

20 % oder mehr Zunahme der Einnahmen durch Wetterschutz

ZUNAHME TAGESEINNAHME

pro Tag:	528,00 €
pro Jahr:	161.040,00 €

Eine Investition, die sich absolut lohnt. Auch bei 30 oder mehr Schlecht-Wettertagen werden mit Wind- und Wetterschutz auf der Terrasse deutlich höhere Einnahmen erzielt, die sich in kürzester Zeit amortisiert haben – auch ohne Förderung.

gefördert

Im Rahmen der Überbrückungshilfe III werden auch bauliche Maßnahmen gefördert. Abhängig von der jeweiligen Gastronomie werden bis zu 100 % dieser Maßnahmen unterstützt. Konkrete Antworten zur Ü III kann Ihnen Ihr Steuerberater beantworten.

Niemand kann bestes Terrassenwetter versprechen, aber mit den richtigen Maßnahmen erhöhen Sie den Mehrwert für sich und Ihre Gäste.

- erhöht den Wohlfühlwert
- verlängert die Saison
- Windschutz
- Lärmschutz
- Hygieneschutz
- Ohne Bodenverankerung
- 5 TRENNY® = 1.15 t
- hochwertig und langlebig
- modular
- kann mit dem Hubwagen verstellt werden
- diverse Gesamthöhen möglich
- diverse Glasarten möglich · bis zu Panzerglas
- Gestaltungsfreiraum
- Verkleidung problemlos möglich
- Wind + Wetter sehen, aber nicht spüren

Die vorgesehenen Aussparungen ermöglichen die Befestigung individueller Wunsch-Ausstattung wie z. B.

- Heizung
- Dach
- Schirm
- Segel
- Licht
- Lautsprecher
- etc.

TRENNY® Referenzterrassen

1. Martin-Luther-Platz, Düsseldorf, Wilma Wunder
2. Schadowstraße 11, Düsseldorf, Bonalumi
3. Schlüterstraße 3a, Düsseldorf, Dritan Alsela
4. Luegallee 17, Düsseldorf, Carissima
5. Glockenstraße 20, Düsseldorf, Mangold
6. Kaistraße 8, Düsseldorf, Au Quai
7. Wilhelmsplatz 1, Bad Laasphe, Ratsschänke

Weiterführende Informationen:

www.trenny.de



Gefüllte Zwiebel

Das Auge isst mit und möchte überrascht werden. Farbliche Akzente oder das Unterstreichen von natürlichen Farben ist mit färbenden Lebensmitteln möglich – ohne E-Nummer. Mit der innovativen Lösung für farbliche Gastrokonzepte können Gastronomen und Caterer traditionelle Gerichte ins 21. Jahrhundert holen und so Gäste begeistern.

Zutaten für 3 Personen

→ 200g Zanderfilet (gefroren)	→ 1 große weiße Zwiebel
→ 80g Hühnchenbrust	→ 1 große Süßkartoffel
→ 150ml Sahne	→ etwas Mandelöl
→ Prise Salz	→ etwas Hurnungee's Sanddornsalz
→ etwas Limonenöl	→ Colourfood Professional Trauben-Violett flüssig

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in heißem Wasser/Brühe köcheln.
2. Innensegmente herausnehmen.
3. Zwiebelschalen mit Sonnenblumenöl frittieren.
4. Zanderfilet ohne Haut und Hühnchenbrust in kleine Würfel schneiden, mixen.
5. Sahne, Salz und Limonenöl dazugeben, weiter verrühren.



6. Masse in eine Schüssel geben und **Colourfood Professional** | Trauben-Violett unterrühren.
7. Masse in eine iSi-Flasche füllen und gut durchschütteln.
8. Jedes Zwiebelsegment mit der Mousse aus der iSi-Flasche befüllen.
9. Die gefüllten Zwiebeln mit der offenen Seite nach unten auf einem Blech bei ca. 100 °C für 10-20 Minuten garen lassen.
10. Süßkartoffel vierteln, in Salzwasser kochen lassen und anschließend in der Pfanne mit Mandelöl anbraten.
11. Gegarten Zwiebeln mit Hurnungee's Sanddornsalz abschmecken.

Kommentar Adrien Hurnungee: „Mit Colourfood Professional habe ich endlich die Lösung und die Möglichkeit gefunden, wirklich natürlich Farben in der Rezepterstellung einzusetzen – eben keine E-Nummern.“



Mehr Informationen zu Colourfood Professional:

Spargelsalat mit blauer Espuma

Saisonale Küche ist kein Trend mehr, sondern Branchenstandard. Damit Gäste weiterhin positiv überrascht werden und Erwartungen übertroffen werden können, sind farbliche Highlights mit färbenden Lebensmitteln eine innovative Ergänzung in der Rezeptentwicklung. Foodstylist und Autor Adrien Hurnungee zeigt mit dem natürlich blauen Espuma Schaum, wie Farben ohne E-Nummern in der Gastroküche funktionieren können.

Zutaten für 3 Personen

→ 250 g Weißer Spargel	→ Prise Salz
→ 9 grüne Spargelstängel	→ etwas Rosmarinöl und Lavendelöl
→ 3 junge Grünkohlblätter	→ etwas Limonenöl
→ 100 g Frischkäse	→ etwas Holunderessig
→ 100 ml Sahne	→ 30 g Hüttenkäse
→ 1 Blatt Gelatine	→ 1 TL Colourfood Professional Spirulina-Blau flüssig

Zubereitung

1. Weißen Spargel kochen. 2 bissfeste Spargelstangen beiseitelegen.
2. Restlichen Spargel fein mixen. Sahne & Frischkäse unterheben.
3. Prise Salz, Rosmarin- & Lavendelöl dazugeben.
4. Gelatineblatt einweichen, erwärmen. Mit der Käsemasse glattrühren.
5. Die Masse nach Belieben mit **Colourfood Professional** | Spirulina-Blau einfärben.
6. Alles in eine iSi-Flasche füllen, gut schütteln. 1-2 Stunden im Kühlschrank lagern.
7. 2 Spargelstangen in kleine Würfel schneiden und mit Holunderessig marinieren. Mit Hüttenkäse und Limonenöl abschmecken.

8. Grünen Spargel mit Limonenöl beträufeln und Grünkohlblätter leicht angrillen.
9. Gemüse auf den Tellern arrangieren. Mousse aus der iSi-Flasche auf den Grünkohl aufsprühen.
10. Zum Schluss den Hüttenkäse und den garnierten Würfelspargel auf dem Teller verteilen.

Kommentar Adrien Hurnungee: „Als Dekoration kann man gut essbare Blüten je nach Saison dazugeben. Dieses Rezept kann auch mit anderen Gemüsesorten umgesetzt werden.“



Mehr Informationen zu Adrien Hurnungee:



Instagram-Trend: Dalgona Coffee

Eiskalte Kaffeekreation mit farbllichem Akzent. Kreative, neuartige Speisen und Getränke sind ein echter Hingucker für Ihre Gäste, das oftmals als kulinarisches Erlebnis mit Bekannten und Freunden auf den sozialen Medien geteilt wird. Dalgona Coffee ist für den Sommer ein einfaches, leckeres Kaltgetränk mit dem entsprechenden farbllichen Wow-Faktor!

Zutaten für 3 Personen

→ 1,5 TL Instantkaffee	→ Milch (normal oder pflanzlich)
→ 1,5 TL Puderzucker	→ Eiswürfel
→ heißes Wasser	→ 1 TL Colourfood Professional Spirulina-Blau flüssig

Zubereitung

1. Instantkaffee, Puderzucker und Wasser in einer kleinen Schale schaumig schlagen.
2. Eine Hälfte der Milch mit **Colourfood Professional** | Spirulina-Blau mischen.
3. Gläser mit Eiswürfeln füllen.
4. Zuerst die eingefärbte blaue Milch eingießen und danach ein Teil der nicht eingefärbten Milch einfüllen.
5. Zum Schluss den Kaffee-Zucker-Schaum draufgeben. Das Getränk ist servierbereit.



! Natürlich kann der Dalgona Coffee auch mit anderen Farben von Colourfood Professional zubereitet werden!

Mehr Informationen zu Colourfood Professional Spirulina:



**COLOUR
FOOD**
PROFESSIONAL



JETZT ENTDECKEN

FÄRBen OHNE E-NUMMER

- + natürlich färbende Lebensmittel
- + verschiedene Farben hergestellt aus 100% Obst, Gemüse & essbaren Pflanzen
- + auslobbar als **100% Clean Label** in der Anwendung - ohne E-Nummern
- + auch als fettlösliche Pulverfarbe erhältlich

www.colourfood.de



MEHR
WERTSCHÄTZUNG
UND
WENIGER MÜLL

Ein Land müllt sich zu. Zwar steht Deutschland nicht an der Spitze der müllproduzierenden Nationen dieser Welt, aber die 416,5 Mio. Tonnen in 2019 sichern uns laut Destatis den 5. Platz; immerhin 0,2 % weniger als 2018. 12 Millionen Tonnen davon sind Lebensmittelabfälle. Rund 1,7 Mio. t davon, also etwa 14 Prozent, fallen in der Außer-Haus-Verpflegung an; Essen, das in der Tonne landet.

Grundsätzlich spart eine vorausschauende Planung in jedem Fall Abfall und Kosten ein. Dennoch ist die Reduktion von Abfall in der Lebensmittelkette in Deutschland und weltweit keine Einzelleistung der Gastronomie.

Bereits 2012 startete der gemeinnützige Verein United Against Waste e.V. eine Initiative für den Food-Service-Markt, um Köche und die Industrie darauf aufmerksam zu machen, dass die Reduktion von Lebensmittelabfall machbar ist und zudem Geld spart. Die Initiatoren haben in Deutschland ein konkretes Servicepaket geschnürt. Das Informations-Material hilft Köchen dabei, das Thema Lebensmittelverschwendung im Küchenalltag für alle Beteiligten greifbarer zu machen, und zeigt auch Lösungsansätze auf. Schon mit einfachen Maßnahmen, wie zum Beispiel dem Instrument der Abfallmessung, lassen sich durchschnittlich gut 30% des Abfalls in der Gastronomie vermeiden, lautet ein Fazit der UAW nach sieben Jahren in der Zwischenbilanz 2020. Da der Markt für Außer-Haus-Verpflegung aber sehr komplex ist und jeder Betrieb unterschiedliche Küchenprozesse, Arbeitsabläufe, Gästestrukturen und Rezepturen hat, können Einsparpotenziale beim Lebensmittelabfall individuell stark differieren.

Bei BASF werden in der Betriebsgaststätte Feierabendhaus bereits seit 2019 über ein IT-gesteuertes Wiegesystem Daten zu Lebensmittelabfällen erhoben; dazu werden sie aufs Gramm genau gewogen, spezifiziert und lokalisiert – sprich: welche Abfälle fallen an und woher stammen sie – aus der Küche, von Essenstellern oder aus der SB-Theke, sind es Rückstellproben oder waren es Schauteller. Mittlerweile werden mit dem IT-System „Winnow“ in insgesamt drei Kantinen der BASF-Gastronomie fast 12 Tonnen Lebensmittelabfälle eingespart.

Kleine Tricks, die jeder Gastronom beherzigen kann:

1. Küchenhelfer, wie Teigschaber, tragen dazu bei, dass die Speisen aus Töpfen und Gastro-Norm-Geschirr ohne große Reste ausgegeben werden. Standardisierte Schöpfkellen helfen in der Care- und Gemeinschaftsverpflegung, die Portionen besser zu planen.

2. Generell Portionsgrößen prüfen und anpassen; dazu den Gästen „Nachschlag“ anbieten.

3. Einsatz regionaler Produkte und auch solcher, die nicht der Norm entsprechen, wie krumme Karotten oder unförmige Äpfel, reduzieren den Abfall schon am Anfang der Produktionskette und sparen Warenkosten.

4. Nebenprodukte neu beleben; z. B. aus Zitronen- oder Orangenschalen eigenes Zitrusöl herstellen, das zur Aromatisierung von Dressings und Saucen dienen kann.

5. Ebenso können Rüstabschnitte von Obst und Gemüse zur Aromatisierung von Wasser dienen, das dann den Tischgästen ggf. kostenfrei angeboten wird.

6. Nicht zuletzt ermöglicht eine offenere Menüsprache auch eine kurzfristige Anpassung der Zutaten an Lieferantenaktionen oder den Einsatz von Resten, beispielsweise bei Gemüse: Statt Möhrenpfanne gibt es eine knackige Gemüsepfanne.

Grundsätzlich spart eine vorausschauende Planung in jedem Fall Abfall und Kosten ein. Dennoch ist die Reduktion von Abfall in der Lebensmittelkette in Deutschland und weltweit keine Einzelleistung der Gastronomie. Auch Gäste respektive Verbraucher sollten dazu beitragen, und sich am Buffet nur so viel auf den Teller füllen wie sie auch aufessen, und lieber mehrfach nachnehmen. Doch davon, den Gästen ständig den mahnenden Finger vorzuhalten, hält Silvio Tschudi, Direktor F&B der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern, allerdings nichts. „Das kann schnell in einer Doppelmoral enden, da ein gastronomischer Betrieb selten in jedem Bereich zu 100 Prozent nachhaltig agiert.“

Dabei hat es 2016 bereits erste Initiativen in asiatischen Restaurants mit „All you can eat“-Angeboten gegeben, Reste auf dem Teller mit einer Strafe zu belegen. Stefanie Heckel, Pressesprecherin der Dehoga, bestätigte seinerzeit, dass mehrere

DIE SOMMERSAISON STARTEN – MIT ERFRISCHENDEM PURE ICED TEA

Je wärmer es wird, umso mehr steigt der Wunsch nach einer erfrischenden Auszeit. Die natürlich-leichten **Pure Iced Tees von Tchibo Coffee Service** regen dazu an, erfrischend zu genießen.

Die Sorten Grüner Tee Zitrone Ingwer sowie Früchtetee Himbeer Holunderblüte sind ein erfrischend-leichter Genuss, da der Zuckeranteil reduziert wurde.

Grüner Tee Zitrone Ingwer, der mildfruchtige Durstlöcher mit der leichten Schärfe von Ingwer und Zitrone, und lieblicher Früchtetee Himbeer mit Holunderblüte.

Die Eistees eignen sich für den Außer-Haus-Verzehr und für die Zubereitung im Glas. Die nachhaltige 500-ml-Tetrapak aus FSC-zertifiziertem Papier ist wiederverschließbar.

Pure Iced Tea setzt neue Impulse im Ready-to-go-Angebot und inspiriert die Gastronomie mit smarten Rezepten für Tea-Cocktails. Probieren Sie selbst.



Tchibo Coffee Service (3)



Grüner Tee Zitrone Ingwer

Zutaten für ein 400 ml Glas

- 4 Eiswürfel
- 250 ml Eistee Grüner Tee Zitrone Ingwer
- 120 ml Ginger Ale
- 20 ml Soda
- 2 Limettenscheiben

Zubereitung

1. Glas mit Eiswürfeln füllen
2. Eistee hinzugeben
3. Mit Ginger-Ale verfeinern
4. Mit einem Spritzer Soda auffüllen
5. Mit Limetten dekorieren

Früchtetee Himbeer Holunderblüte

Zutaten für ein 400 ml Glas

- 4 Eiswürfel
- 250 ml Eistee Früchtetee Himbeer Holunderblüte
- 100 ml Mangosaft
- 20 ml Orangensaft
- 20 ml Soda
- Orangenzeste und Himbeeren

Zubereitung

1. Glas mit Eiswürfeln füllen
2. Eistee hinzugeben
3. Mit Mango- und Orangensaft verfeinern
4. Mit einem Spritzer Soda auffüllen
5. Mit Orangenzeste und Himbeeren dekorieren

Mehr Informationen zu
Tchibo Coffee Service:



DUNI
GROUP



BioPak



**JETZT
CO²-SPARER
WERDEN!**

Entdecken Sie
das BioPak-Sortiment unter
www.duni.com/kataloge

DAS NACHHALTIGERE VERPACKUNGS- SORTIMENT.

Wir entwickeln flexible Take-Away Lösungen aus schnell nachwachsenden, pflanzlichen oder recycelten Rohstoffen – damit wir gemeinsam die Umwelt für heutige und zukünftige Generationen erhalten und schützen.

Nachhaltigkeit ist etwas, das uns alle angeht und jeder kleine Schritt hilft der Umwelt.

Womit dürfen wir Dir weiterhelfen?
Duni GmbH, Telefon 05461 82-632, www.duni.de