

servisa



Magazin

162

02.12.-28.12.2019

37. Jahrgang • A31202

Harald Wohlfahrt

Der *S*ternekoch



Liebe Leser,

auch wenn bei Ihnen das Weihnachtsgeschäft schon auf Hochtouren läuft: Ein Blick in das aktuelle Heft lohnt sich! Einen besonderen Fokus haben wir so kurz vor dem Jahresende noch einmal auf unsere Eigenmarken gelegt.

In Sachen Mermaid nehmen wir Sie mit auf eine Reise zu unseren Partnern und Produzenten in Bangladesch (**Seite 12-13**) – ein Artikel mit tollen Verkaufsargumenten für Ihre Gäste.

Lesen Sie auf **Seite 26**, welche Weine Lucki Maurer zum Rodeo Steak empfiehlt.

Und last but not least zeigen wir auf **Seite 69**, dass die Servisa Dessertsaucen – hier insbesondere die neue Sorte Mango-Marille – auch in der herzhaften Küche echte Geheimtipps sind.

Für unsere Titelgeschichte durften wir Harald Wohlfahrt treffen. Lesen Sie ab **Seite 4**, warum der Ausnahmekoch heute als Freelancer glücklich ist.

Unsere Helden am Herd, Peter Golab und Dennis Hackenberg treten in ihrer bayrischen Heimat Anger unter der Marke Goberg gleich mit drei spannenden Konzepten auf. Mehr dazu auf **Seite 62-63**.

Unsere Rezeptstrecke liegt uns besonders am Herzen. Als Last-Minute Silvester-Idee heißt unser Motto „Dinner for some“. Zusammen mit Uta Schepers servieren wir ein interessantes Vier-Gänge-Menü, angelehnt an den beliebten Sketch Dinner for one (**Seite 22-23**).

In diesem Sinne verabschieden wir uns schon mal aus dem alten Jahr und hoffen, dass wir uns auch in 2020 wieder lesen. Wir wünschen Ihnen eine angenehme und umsatzstarke Vorweihnachtszeit!

Ihr Servisa Team



Katrin

Steffie

Julia

Carmen

Inhalt



Saisonkalender 3

Titelstory

Noch lange nicht genug 4-7

Infobörse

Hello Santa! 8

Meisterklasse mit Harald Wohlfahrt 8

Über Gerechtigkeit: Volle Tonne, leere Teller..... 9

Silvester international 9

Sourcer

Bunte Teevielfalt 10-11

Mermaid

Vor Ort zu Besuch 12-13

In eigener Sache

Digitaler Austausch 14

Lebensmittelverschwendung vermeiden 14

Nicht nur für Naschkatzen 69

Marktnews

Festliche Dessertideen 15

Perfekt für kalt & warm 16

Zu Hause in den Profiküchen 17

Weihnachtliche Dessertvielfalt 18-19

The Vegetarian Butcher kommt in die Profiküche 20-21

Rezepte

Happy new year! 22-23



Seite 22-23

Rezepte

The same procedure as every year? Of course sagen wir!





Seite
12-13

Mermaid

Aquakultur ist nicht gleich Aquakultur – zu Besuch in Bangladesch.



Seite
60

ServisaPOS

Michael Laios, Inhaber des 28 Süd, setzt auf ServisaPOS. Der neue Donner (r.) ist perfekt für den mobilen Einsatz.

Aktuelles Angebot

| | |
|---|-------|
| Frisches Obst + Gemüse | 24-25 |
| Rodeo Ranch Quality | 26-27 |
| Fleisch + Fleisch Convenience | 28 |
| ServisaPrime Färsen | 29 |
| Fisch + ServisaPrime Lachs | 30-31 |
| Mermaid | 32-33 |
| Mermaid Convenience + Geflügel | 34 |
| TK Sushi | 35 |
| Beilagen | 36-37 |
| Gemüse | 37 |
| Fingerfood | 38-39 |
| Suppen | 39 |
| Caviar | 40 |
| Backwaren | 41 |
| Käse | 42 |
| Buffet-Käse | 43-44 |
| Käse-Sortimente | 45 |
| Räucherfisch | 46 |
| Fischfeinkost | 47 |
| Antipasti | 48-49 |
| Schinken | 49 |
| Sourcer | 50-51 |
| Kuchen + Torten | 52-53 |
| Langnese | 53 |
| Desserts | 54 |
| Kaffee, Gebäck + Spirituosen | 55 |
| Wein, Sekt + Champagner | 56-57 |
| Unilever Food Solutions | 58 |
| Dr. Oetker Professional + Nestlé Professional | 59 |

ServisaPOS

| | |
|------------------------------|----|
| Auch mobil überzeugend | 60 |
|------------------------------|----|

Gewinner + Termine

| | |
|---------------------------------------|----|
| Service-Bund Termine und Events | 61 |
| Gewinner | 61 |

Helden am Herd

| | |
|----------------------------|-------|
| Heimat in der Heimat | 62-63 |
|----------------------------|-------|

Aus der Region

| | |
|----------------------------------|----|
| Exzellenter Abend | 64 |
| Seafood – Stars in Schale | 64 |
| Snack-Trends 2020 | 65 |
| Kicken für den guten Zweck | 65 |

foodservice

| | |
|--------------------|-------|
| Kellenzauber | 66-68 |
|--------------------|-------|

Gewinnspiel

| | |
|----------------------------|----|
| Fleischlos glücklich | 70 |
|----------------------------|----|

Vorschau + Weihnachtsrätsel

| | |
|--------------------------------------|----|
| Unser kleines Weihnachtsrätsel | 71 |
| Service-Bund Gebietszentralen | 72 |

SAISONKALENDER

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

FREILAND

Grünkohl, Feldsalat, Porree, Rosenkohl

GESCHÜTZTER ANBAU

Rucola

LAGERWARE

Äpfel, Birnen, Chicorée, Chinakohl, Kartoffeln, Kürbis, Möhren, Pastinaken, Wurzelpetersilie, Rettich, Rote Bete, Rotkohl, Schwarzwurzel, Knollensellerie, Spitzkohl, Steckrüben, Weißkohl, Wirsingkohl, Zwiebeln

★★ Das aktuelle Angebot ist gültig vom 02. - 28.12.2019 ★★



Hier wird mit Präzision und Feingefühl angerichtet.

Noch lange nicht genug

Fast ein ganzes Arbeitsleben lang war Harald Wohlfahrt für die Küche der Schwarzwaldstube in Baiersbronn verantwortlich, dabei erkochte er 25 Mal hintereinander je drei Michelin-Sterne. Nach dieser erfolgreichen Zeit ist für den 64-Jährigen aber lange noch nicht Schluss, inzwischen erfüllt er sich seinen Traum der Selbstständigkeit.

Seitdem der Sternekoch Harald Wohlfahrt das Restaurant Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach im Sommer 2018 verlassen hat, widmet er sich zahlreichen neuen kulinarischen Projekten. Insgesamt war er über 41 Jahre lang in Baiersbronn tätig. Dass Harald Wohlfahrt die meiste Zeit seiner beruflichen Karriere an einer Station verbracht hat, sieht er als großen Vorteil: „Gerade wenn man so lange am selben Standort bestehen will, fragt man sich ja jeden Morgen, was man verändern kann. Wie leicht wäre es für mich gewesen, mein Repertoire an wechselnden Standorten auszuleben!“

Selbst und ständig

Außerhalb des festen Arbeitsalltags nutzt der prominente Freelancer seine neu gewonnene Zeit jetzt für viele beratende Projekte, darunter auch für das Betriebsrestaurant der Fischerwerke in Tumlingen. Dort bereitet er einmal im Monat für die gesamte Belegschaft des Unternehmens einen Gourmet-Teller zu. „Sich einmal

monatlich etwas Neues auszudenken, vor allem in dem Umfang, ist eine besonders schöne Herausforderung“, erzählt Harald Wohlfahrt. Außerdem ist der ehemalige Küchenchef als Genussbotschafter bei der Kulinarik-Manufaktur Scheck aus Achern aktiv. In dieser Rolle übernimmt er unter anderem die Verantwortung für eine Produktlinie, deren Gerichte in ausgewählten Supermärkten für Endverbraucher erhältlich sein sollen. „Wir wollen damit auch diejenigen abholen, die selber wenig oder keine Zeit haben zu kochen, sich aber frisch und gesund ernähren wollen“, erklärt der Sternekoch. Darüber hinaus berät er das Küchenteam des Aida-Restaurants in Baden-Baden und erstellt mit den dortigen Kollegen regelmäßig die Menüs und Speisepläne für diverse Events und Veranstaltungen.

An der Spitze

Während seiner Zeit in Baiersbronn konnte Harald Wohlfahrt mit der Schwarzwaldstube 25 Jahre hintereinander je drei Michelin-Sterne verteidigen – öfter als

jedes andere deutsche Restaurant. Damit gilt Harald Wohlfahrt bis heute als erfolgreichster Koch. Die US-amerikanische Zeitung „New York Times“ kürte ihn bereits zu den besten Köchen weltweit. Aus seinem Erfolgsrezept macht der gebürtige Loffenauer kein Geheimnis: „Jeder Gastronom ist für sein Konzept selbst verantwortlich. Man sollte immer den Gast abholen und berücksichtigen, was er erwartet.“ Zudem sieht er Individualität, die sich über eine persönliche Handschrift und kreative Gerichte auszeichnet, als weitere Erfolgsfaktoren. „Sterne kommen und gehen. Der Moment der Anerkennung bedeutet zugleich eine große Verpflichtung. Das ist letztendlich die viel schwierigere Aufgabe“, so Harald Wohlfahrt.

Veränderung der Küche

Schon in seiner Kindheit wusste Wohlfahrt, dass er einmal Koch werden möchte. Geprägt hat ihn vor allem die Verbindung zu seinen Großeltern, die als Nebenerwerbsbauern tätig waren und sich mit Naturprodukten beschäftigten. Seinen Kochstil beschreibt er als leichte, zeitgemäße französische Küche – angelehnt an Größen wie Marc Haerberlin oder Paul Bocuse. „Die haben gekocht, bis sie nicht mehr waren“, erzählt der Baden-Württemberger. Im Rahmen seiner Meisterschule Anfang der 1980er-Jahre absolvierte Harald Wohlfahrt bei dem Koch Alain ...



Heilbutt-Schnitte mit Macadamianüssen, Kaffir-Limette und Thai-Curryschaum. >>

<< Cremige Polenta mit einer Rosette von schwarzen Trüffeln und Wachtelspiegelei.

Zweierlei vom Kalb mit Kichererbsen-Püree und geschwenkten Buchenpilzen. >>





Auf der Kundenveranstaltung des Service-Bund kochte Harald Wohlfahrt, mit Unterstützung seiner Frau, Salva D'Or Ricotta Ravioli mit Parmesan-Espuma und schwarzem Trüffel.



Beim „Campus for culinary friends“ tauschte sich der Sternekoch auf der Bühne mit Otto Koch und Service-Bund Geschäftsführer Ulfert Zöllner über das Thema Personalmangel aus.

... Chapel ein Praktikum im französischen Mionnay (Nahe Lyon). Dort kam er schon frühzeitig in Berührung mit der „Nouvelle Cuisine“ und damit verbunden auch mit der Ernährungsforschung, auf die er in seiner Zubereitung, sowohl beruflich als auch privat, viel Wert legt.

Internationale Erfahrungen

Inspirationen für seine eigene Küche sammelte Harald Wohlfahrt auch außerhalb Frankreichs von Kulturen weltweit. Besonders in Erinnerung geblieben sind ihm zum Beispiel viele kulinarische Eindrücke in Hongkong. Blickt er auf die vergangenen Jahre zurück, so stellt Harald Wohlfahrt einen großen Wandel in der Gastronomie fest. In seinen Augen ist das Kochen minimalistischer geworden und auch die Produktvielfalt hat sich verändert. „Die

Küche ist multikultureller geworden und ich denke, heute geht jedes Produkt gleichberechtigt an den Start“, sagt Harald Wohlfahrt. „Es bekommt alles die gleiche Aufmerksamkeit. Früher haben Produkte wie Gänseleber oder Kaviar vorgestanden, heute im gleichen Zuge auch Sauerklee.“

Prominenter Besuch

Wichtige Grundlagenkenntnisse, die in seiner Ausbildungszeit zum Koch bedeutend waren, werden nach Meinung des Sternekochs in gastronomischen Betrieben nicht mehr umgesetzt – in seinen Augen ein großes Problem. Vor allem auf einer vertrauensvollen Zusammenarbeit mit Jungköchen solle das Hauptaugenmerk liegen: „Wichtig ist, dass man jungen Leuten die Chance gibt, anzukommen und sich in der Küche zu ak-

klimatisieren. Wenn man es dabei schafft, Vertrauen aufzubauen, dann kommt auch sehr viel zurück. Je besser man die Mitarbeiter schult, desto mehr kommen sie an und desto besser wird das gesamte Team.“ Über das Thema Personalmangel und Ausbildung sprach Harald Wohlfahrt auch im Rahmen der Service-Bund Kundenveranstaltung „Campus for culinary friends“ im November 2018 in Andalusien. Dort war er nicht nur prominenter Gast auf der Bühne, sondern setzte Marken wie Salva D'Or bei den Abendveranstaltungen in Szene. „Die Unternehmen sind gefordert, denn Personal ist ein ganz großes Thema, bei dem man auch das veränderte Freizeitverhalten junger Leute berücksichtigen sollte“, so der 64-Jährige. „Um sich darüber gemeinsam auszusprechen, war die Veranstaltung eine tolle Sache.“

Küchenszenario: Harald Wohlfahrt in Aktion.



Mit Champagnerschäum gefüllte Zuckerperle mit rotem Früchtegel.



TV-Formate

Während seiner Zeit in der Schwarzwaldstube avancierte Harald Wohlfahrt nicht nur selbst zum Sternekoch, sondern bildete auch seine Nachfolger aus. Zu den bekanntesten Drei-Sterne-Köchen, die unter Wohlfahrts Federführung lernten, gehören Thomas Bühner und Joachim Wissler. Insgesamt wurden deren Restaurants bereits mit über 60 Sternen ausgezeichnet. Seinen großen Erfahrungsschatz teilt der Koch neben persönlicher Zusammenarbeit auch in TV-Formaten. So war Harald Wohlfahrt bereits Gastjuror bei der Sat.1-Sendung „The Taste“ sowie als Teilnehmer bei „Das perfekte Profi Dinner“ zu sehen.

Online-Kurse

Zu seinen neuesten Projekten gehört die Online-Plattform „Meisterklasse“, auf der Harald Wohlfahrt sein Know-how und Inspirationen innerhalb einer Videoserie weitergibt. Die insgesamt 25 Videos richten sich sowohl an Kochanfänger als auch an Profis. In erster Linie sollen alle abgeholt werden, die sich fürs Kochen interessieren. „Ich habe mich schon immer gern neuen Herausforderungen gestellt; und mit den Episoden kann ich jeden abholen, der Interesse hat und gleichzeitig Basics lernen möchte“, so Wohlfahrt über sein Projekt. „Früher hat man mit Sternerestaurants eine kleine Elite angesprochen, heute betrifft guter Geschmack jeden – die Plattform holt alle ab und begeistert sie von einem gemeinsamen Thema“, fügt der Koch hinzu.

Ganz oben

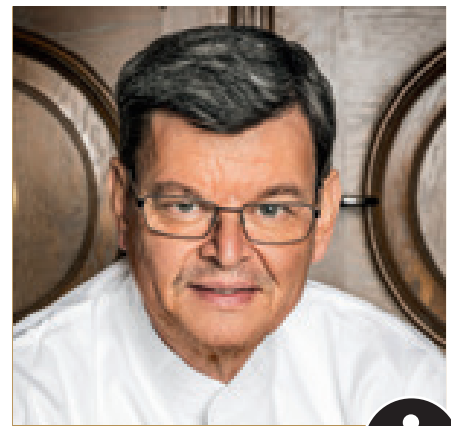
Im wahrsten Sinne des Wortes hat Harald Wohlfahrt bereits zu den Sternen gegriffen, denn für die europäische Raumfahrtbehörde und seine Astronauten entwickelte er 2010 „Space Food“, bei dem es sich um Feinkost aus der Dose handelt. Auch für die Raumfahrt des deutschen Astronauten Alexander Gerst kochte er vier Jahre später für die Versorgung im Raumschiff, darunter Schwarzwälder Spezialitäten. Die Herausforderung hierbei lag für Harald Wohlfahrt in der intensiven Auseinandersetzung mit dem Kalorienbedarf und dem Nährwert. Darüber hinaus versorgte er bereits die First- und Business-Class diverser Flugzeuge.

Privater Ausgleich

Unterstützung für seine Arbeit erfährt Harald Wohlfahrt von seiner Frau und den drei Kindern. Seinen beruflichen Leistungsdruck gleicht das Ehepaar Wohlfahrt regelmäßig beim Sport und mit einer gesunden Ernährung aus. So sammelt der Koch Kraft für viele weitere Jahre, die er für seine Selbstständigkeit nutzen möchte. Außerdem ist Harald Wohlfahrt ehrenamtlich tätig, darunter für die Nachsorgeklinik Tannheim, die Familien mit krebs-, oder herzkranken Kindern Rehabilitationsleistungen anbietet. Harald Wohlfahrt hat sich bewusst dagegen entschieden, weiterhin täglich hinter dem Herd zu stehen; möchte lieber selbstständig und frei über angebotene Projekte entscheiden: „Ich bin in der Lage, ein bestimmtes Leben führen zu können und zu dürfen, darüber entscheide ich gern ganz allein.“

Buchtipps: Die Kochlegende Harald Wohlfahrt

Nicht nur seine Sterne sprechen für Harald Wohlfahrt, sondern auch die Präzision und das Feingefühl, mit denen er seine Gerichte veredelt. Im Rahmen der Reihe „Gourmet Edition“, die der Tre Torri Verlag in Zusammenarbeit mit der Süddeutschen Zeitung herausgibt, ist im vergangenen Jahr auch das Buch „Die Kochlegende Harald Wohlfahrt“ erschienen. Hier finden die Leser neben Hintergrundinformationen zu Harald Wohlfahrts beruflichem Werdegang, unter anderem in der Schwarzwaldstube, auch insgesamt 35 seiner legendärsten Rezepte, vereint in einem Buch.



Harald Wohlfahrt



- *1955 in Loffenau
- 1970-1973: Ausbildung zum Koch in „Mönchs Waldhotel“, Nordschwarzwald
- 1974-1976: Commis de Cuisine im Restaurant „Stahlbad“, Baden-Baden
- 1977-1978: Zusammenarbeit mit Eckart Witzigmann im Restaurant Tantris, München
- 1978-2018: Küchenchef im Restaurant Schwarzwaldstube, Baiersbrunn
- seit 2018 selbstständiger Koch und Berater, darunter für das Betriebsrestaurant der Fischerwerke in Tumlingen und das Aida-Restaurant in Baden-Baden
- **Auszeichnungen (Auswahl):**
 - 1991: Gault-Millau „Koch des Jahres“
 - 1993-2017: je drei Michelin-Sterne
 - 2004: Bundesverdienstkreuz
 - 2008: Eckart-Witzigmann-Preis für „Große Kochkunst“

www.harald-wohlfahrt.com

Auf dem Videoportal „Meisterklasse“ (www.meisterklasse.de) führt Harald Wohlfahrt in 25 Episoden durch die zeitgenössische französische Küche: von der Auswahl der richtigen Zutaten und Küchenutensilien über die richtige Art der Zubereitung bis hin zu außergewöhnlichen kulinarischen Kreationen. Mehr dazu auf Seite 8 im Heft oder über nebenstehenden QR-Code.



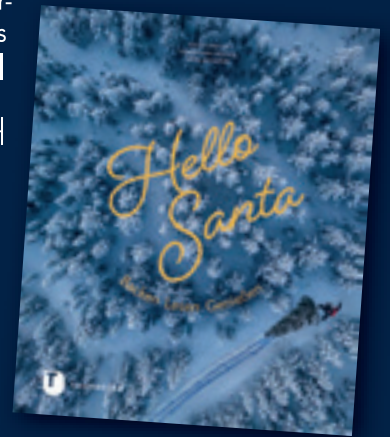


Buchtipp

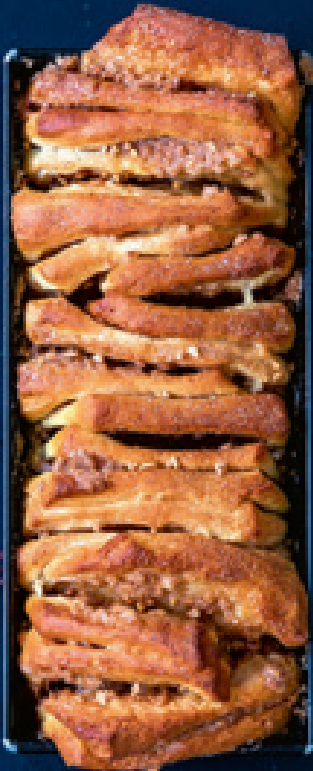
Hello Santa!

Nuss, Schokolade, Zimt und Marzipan – keine Frage: Kaum etwas erweckt so schnell ein Gefühl von Heimitigkeit und Geborgenheit wie der Geruch von frisch gebackenen, süßen Leckereien in der Vorweihnachtszeit. Diese Atmosphäre transportiert, frisch in den Bücherregalen eingetroffen, das Kochbuch „Hello Santa“ vom Autorinnentrio Julia Cawley, Saskia van Deelen und Vera Schäper. Die Hamburgerinnen legten bereits mit „Hello Snow“ und „Hola Sol“ atmosphärisch dichte und erfolgreiche Saison-Kochbücher vor. Food-Fotografin Cawley machte sich für „Hello Santa“ auf zum Nordpol, der Heimat des Weihnachtsmanns, und fing dort beeindruckende fotografische Momentaufnahmen inklusive Rentier, Polarlichtern und weihnachtlich glänzenden Wäldern im Schnee ein. Aber auch die Rezepte sprechen eine einfache, gleichwohl sinnliche Sprache: Es geht um Genuss, Wertschätzung und Vorfreude. Kurz: Es wurde ein weiteres Mal das Konzept Weihnachten in Bullerbü auf 168 Seiten gebannt. Tolle Tipps zum Backen und rund um Nachhaltigkeit sowie Weihnachtsrezepte aus aller Welt gibt es on top dazu.

Hello Santa, Backen, lesen, genießen,
 Julia Cawley, Saskia van Deelen,
 Vera Schäper, Jan Thorbecke Verlag,
 ISBN 978-3-7995-1414-9, 28 Euro,
www.thorbecke.de



Fotos: © Julia Cawley (c) 2019, Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern



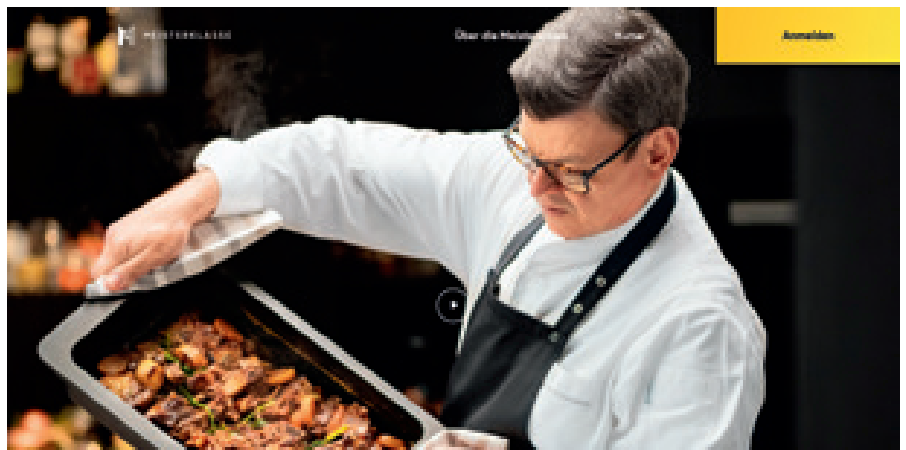
Online

Meisterklasse mit Harald Wohlfahrt

Auf dem Videoportal „Meisterklasse“ führt Sternekoch und Gastrolegende Harald Wohlfahrt in 25 Episoden durch die zeitgenössische französische Küche: Von der Auswahl der richtigen Zutaten, über die korrekte Art der Zubereitung, bis hin zu außergewöhnlichen kulinarischen Kreationen. Anders als bei Kochshows bauen die Episoden aufeinander auf und können im jeweils eigenen Tempo als Online-Kurs wahrgenommen werden. Die Idee der „Meisterklasse“ kommt aus den USA und soll jeweils die Besten ihrer Zunft vereinen, und einer großen Zahl von Menschen Zugang zu deren Wissen und Erfahrung verschaffen. Der erste Online-Videokurs richtet sich an Kochfans, Genussmenschen und alle, die endlich hinter die Geheimnisse der

Sternküche kommen wollen. Für einmalig rund 90 Euro können interessierte Einsteiger und Hobbyköche Wohlfahrt einiges abschauen und seine Ar-

beitsweise und Einstellungen kennen lernen. Aber auch Profiköche dürften hier Inspiration erfahren. Mehr unter www.meisterklasse.de.



Buchtipp

Über Gerechtigkeit: Volle Tonne, leere Teller

Die Tafeln sind Lebensmittelretter und eine der wichtigsten deutschen Freiwilligen-Organisationen: Bis zu 18 Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jedes Jahr vernichtet. Die Tafeln kämpfen seit über 25 Jahren dagegen. Sie sind der größte und älteste Lebensmittelretter Deutschlands. Einer der Gründer der Tafel, Jochen Brühl, hat sich im letzten Jahr auf eine Reise quer durch Deutschland gemacht. Er sprach mit 17 verschiedenen Menschen, die sich mit Armut, Lebensmittelrettung, Ehrenamt

und der Organisation der Tafel in irgendeiner Form auseinandersetzen. Er traf dabei so bekannte Menschen, wie Sternekoch Tim Raue, Schauspieler Hannes Jaenicke oder Ex-Spitzenmanager und Ex-Häftling Dr. Thomas Middelhoff. Aber auch ganz „normale“ Tafel-Kundinnen sind dabei. Entstanden ist ein durchweg spannendes Sachbuch mit – wie der Untertitel besagt – Gesprächen über Armut, Verschwendung, Gerechtigkeit und notwendiges Engagement. Relevanter und eindrücklicher geht's nicht!



Volle Tonne, leere Teller – Was sich ändern muss. Gespräche über Armut, Verschwendung, Gerechtigkeit und notwendiges Engagement von Jochen Brühl, Mirko Kussin und Reiner Pfisterer, Adeo Verlag, ISBN 978-386334-237-1, 22 Euro, www.adeo-verlag.de

Foto: © Reiner Pfisterer / Adeo Verlag 2019

Hintergrund

Silvester international

Kaum hat man die große Schlemmerei rund um die Weihnachtstage hinter sich gebracht, folgt mit Silvester das nächste Highlight. Hier zeigen wir, welche Bräuche und kulinarischen Traditionen rund um die Welt zum Jahreswechsel gepflegt werden:

Dänemark:

In unserem Nachbarland gibt es neben Sekt, Konfetti und gutem Essen eine süße Leckerei, die als traditionelles Silvestergebäck eine tragende Rolle beim Jahreswechsel spielt. Um Mitternacht wird der Kransekage gegessen – eine Art Baumkuchen mit Marzipan, der oft mit kleinen dänischen Flaggen dekoriert wird.

Japan:

Das letzte Essen im alten Jahr sind in Japan immer die „Soba“. Diese langen, bräunlichen Buchweizennudeln versprechen finanzielles Glück im neuen Jahr und stehen für ein langes Leben. Aber nur, wenn sie wirklich das letzte Essen im alten Jahr sind und der Teller bis Mitternacht leergegessen wird.

USA:

Wer sich am „New Year's Eve“ ein reichhaltiges Buffet in den amerikanischen Haushalten vorstellt, wird enttäuscht. Ein Sprichwort aus den Südstaaten lautet: „Eat poor on New Year's, eat fat the rest of the year.“ Oft wird einfach Linsensuppe gereicht. Die Linsen symbolisieren dabei Münzen, und sollen Glück und Geld im neuen Jahr bringen.

Spanien:

In Spanien hat jeder zwölf Wünsche frei, die er sich vom neuen Jahr erwartet. Kurz vor Mitternacht hat ganz Spanien je zwölf Weintrauben zur Hand, die zu jedem der

zwölf Glockenschläge kurz vor Mitternacht verspeist werden. Auf den Straßen verkaufen Händler Päckchen mit zwölf Trauben – teilweise zu horrenden Summen.

Mali:

Vor der Silvesternacht schnellen im westafrikanischen Mali die Preise für Hühnchen nach oben. Zum Jahresende gibt es dort traditionell Geflügelfleisch an Stelle des sonst eher alltäglichen Lamm- oder Schaffleisches. Das gebratene Huhn wird gern in einer neu geschneiderten aufwändigen Robe verzehrt. Mit beidem soll das neue Jahr gebührend willkommen heißen werden.



SOURCER

China-Reise Teil 2

Bunte Teevielfalt

Während ihrer Reise durch das bevölkerungsreichste Land der Erde besichtigte eine Gruppe aus Service-Bund Mitarbeitern eindrucksvolle Teeplantagen, darunter auch die von Sourcer Produzenten. Zudem nahmen sie an einer Teezeremonie teil, die ihnen Einblicke in die chinesische Teekultur gab.

China gilt als Wiege und Ursprung des Tees, die Teekultur der Chinesen ist eine der ältesten weltweit. Die Historie reicht weit zurück: Einer Legende nach fielen zufällig die Blätter eines Teestrauchs in die Tasse eines chinesischen Kaisers, der in dem Moment heißes Wasser trank. Seitdem setzte sich das Heißgetränk mehr und mehr im ostasiatischen Staat durch und entwickelte sich zum Nationalgetränk. So sind in China auch auf öffentlichen Plätzen Spender für Warmwasser zu finden, mit denen die Menschen sich ihren Tee to go aufbrühen können.

Dabei bevorzugten sie vermehrt Sorten wie Grün- oder Schwarztee. Einen Blick hinter die Kulissen von Teeproduktion und -anbau bekam die Service-Bund Delegation um Sourcer Vertriebsleiter Lutz Werner, Tamara Kreiling, Markus Bammes, Regina und Günter Troiber sowie die Lifebrands Mitarbeiter Lars Ellerbrock und Christopher Soukup während ihrer China-Reise. Dabei besuchten sie verschiedene Stationen, bei denen Einheimische sie begleiteten.

Changsha

Bei ihrer ersten Station in Changsha, der Hauptstadt der südchinesischen Provinz Hunan, traf die Service-Bund Gruppe auf Rachel Hou und Linda Wang der Firma Hunan Tea Group. Dabei handelt es sich um ein führendes Unternehmen in der Herstellung von Tee, insbesondere aus biologischem Anbau. Zu ihrem Kernsortiment gehören weiße, grüne, schwarze, Dark, gelbe, Jasmin- und Oolong (Oolong bedeutet „schwarzer Drache“ und ist ein halboxidierter Tee, er liegt also zwischen grü-



Vor Ort nahm die Gruppe an einer traditionellen Teezeremonie teil.



Bei einem Tee-Tasting wurden die unterschiedlichen Blatt-Tees im Geruch und Geschmack getestet.



Die Service-Bund Gruppe in Changsha bei der Hunan Tea Group.

nem und schwarzem Tee) Tees sowie Teeblüten, Tee-Extrakte und löslicher Tee. „Die Hunan Tea Group vereint alle Prozessschritte, vom Anpflanzen, über Produktion bis hin zum Im- sowie Exporthandel“ erzählt Lutz Werner.

Chinesische Teekultur

Die traditionelle Teezeremonie ist ein wichtiger Bestandteil der chinesischen Teekultur. Vor Ort nahm die Service-Bund Gruppe daran teil. Dabei bereiteten zwei Frauen in chinesischer Tracht zu passender Musik den Tee zu und verteilten ihn zur Verkostung an die Teilnehmer. „Im Gegensatz zu Deutschland wird in China zum Großteil der klassische Blatt-Tee getrunken, denn genauer betrachtet sind Früchte- und Kräutertees, wie wir sie in Europa gern trinken, keine Tees, sondern Infusionen, die hier keinen Zuspruch finden“, berichtet Lutz Werner. „Interessant ist hierbei, dass in China die Teeblätter grundsätzlich bis zu sieben Mal mit neuem Wasser aufgegossen werden können, ohne dass Geschmack verloren geht.“ Tee und heißes Wasser sind in China das klassische Getränk zu fast jeder Mahlzeit. Zu Suppe und Reis werden Speisen aus Gemüse, Schwein, Huhn, Rind oder Fisch gereicht, die mit einer Sauce angebraten werden und manchmal auch sehr scharf sein können.

Anbau und Produktion

In Changsha besichtigte die Gruppe sowohl die Teeplantagen als auch die Produktionsstätte und die Laborräume. Hierbei erklärte Rachel Hou die Unterschiede zwischen den Sorten im Anbau und in der Herstellung (s. Infobox). Auf den Geschmack der verschiedenen Teesorten kam die Service-Bund Gruppe danach bei einem professionellen Tee-Tasting. „Es ist beeindruckend, wie aus der gleichen Pflanze so viele Tee-Farben und Aromen entstehen können“, erzählt Günter Troiber. Um das Sourcer Sortiment zu erweitern, haben wir hier auf jeden Fall eine gute Grundlage geschaffen.“ Dabei durften sich die Teilnehmer auch von der Qualität des bisher unbekanntem gelben Tees überzeugen. Ein weiteres Highlight waren Teeblüten, die sich beim Aufguss mit heißem Wasser zu prachtvollen Blumen entfalten haben.

Neben Laborräumen und Produktionsstätten besuchte die Gruppe in Changsha auch die Teeplantage.



Beim Aufguss mit heißem Wasser entfalten sich Teeblüten zu prachtvollen Blumen.

Anbau und Herstellung in Changsha

1. Pflücken: Hochwertige Tees werden im Frühling von Hand gepflückt, wenn die Blätter noch sanft und frisch sind. Am Busch erkennt man die besten Blätter nach dem Prinzip „two leaves and a bud“ – dies bezeichnet die Spitze vom Trieb mit zwei feinen Blättern und der Knospe. Im Rest des Jahres ernten Maschinen auch größere Blätter, die im Alltagstee verwendet und später in kleinere Segmente geschnitten werden.

2. Trocknen: Die gepflückten Teeblätter werden auf dem Boden verteilt, bis nur noch 20 Prozent Feuchtigkeit in den Blättern verbleibt. Nur der gelbe Tee wird an diesem Punkt mit einer Baumwollfolie abgedeckt, um höhere Wärme und ein langsames Entweichen der Feuchtigkeit herzustellen, bis die sogenannte gelbe Blume aus dem Tee entsteht.

3. Fixing: Dieser Prozessschritt wird auf grünen, gelben sowie weißen Tee angewendet. Die Blätter kommen dabei für 20 Sekunden bei 100° C in einen Trommelofen.

5. Rollen: Nach der kurzen Hitze werden die Blätter durch Rotationsplatten gerollt. Das Blatt bricht auf und die Fermentation beginnt durch die Oxidation mit Sauerstoff. Weißer Tee durchläuft diesen Prozess nicht und wird direkt erhitzt.

6. Hitze: Um die Fermentation zu stoppen, wird der Tee nun nochmals erhitzt. Dies geschieht durch heißes Bedampfen („Steaming“) oder einen Trommelofen („Pan Firing“). Die Steaming-Methode ist etwas schonender und erhält die intensivere Farbe sowie den milderen Geschmack.

Ausnahme: Bei schwarzem Tee gestaltet sich der Prozess noch etwas anders. Nach dem ersten Trocknen („Withering“) wird er direkt gerollt und nicht gefixt, somit setzt die Fermentation früh und direkt ein. Dann wird er zumeist nach Größe sortiert („Grading“) und zum Trocknen („Drying“) wieder auf dem Boden verteilt.



Bangladesch-Reise

VOR ORT ZU BESUCH

Bei der Auswahl und Kaufentscheidung von Meeresfrüchten spielt Vertrauen eine sehr wichtige Rolle. Zu wissen, wo die Ware herkommt und seine Partner zu kennen bedeutet bei der Marke Mermaid, dass diese auch regelmäßig vor Ort besucht werden. So können die Qualitätsversprechen, zu denen unter anderem Rückverfolgbarkeit und Transparenz zählen, garantiert werden.

Im Sommer dieses Jahres reiste deshalb wieder eine Delegation nach Bangladesch. Dabei konnte das Team die Garnelen auf ihrem Weg durch die Hände der Farmer, über den Transport zu den Sammelstellen bis hin zur Anlieferung in die Fabrik begleiten. „Die Eindrücke vor Ort haben die hohen Ansprüche, die die Marke Mermaid an die Ware stellt, wieder positiv bestätigt“, sagt Sven-Uwe Kempe, Fisch- und Meeresfrüchteexperte beim Service-Bund. Zudem betont er, dass in Bangladesch optimale Bedingungen herrschen, um Black Tiger Garnelen naturnah aufzuziehen.

Die Umwelt im Blick

Warum Aquakulturen als Proteinlieferanten der Zukunft besondere Bedeutung haben und welche Unterschiede es beim Farming gibt, führt der Fischexperte im Folgenden aus. Dabei weist er darauf hin, dass die steigende Nachfrage nach Garnelen über Wildfang alleine nicht zu decken sei, weshalb Mermaid auf naturnahe Aquakulturen setzt, die unter besser kontrollierbaren Standards funktionieren. Wichtig sei beim Farming natürlich, artgerecht und umweltbewusst zu handeln.





Große Farmflächen mit Meerwasser-Zugang stehen für die Teiche zu Verfügung.



Im direkten Austausch mit den Partnern vor Ort.

Aquakultur nicht gleich Aquakultur

Grundsätzlich unterscheidet man das Farming in Aquakulturen in extensiv, semi-intensiv und intensiv. Bei der extensiven Zucht befindet sich die Garnelenfarm in unmittelbarer Meeresnähe, die Teiche sind mit Meerwasser befüllt, die Garnelen ernähren sich von Plankton, das dort natürlich vorhanden ist und werden nicht gefüttert. Die Besatzdichte beträgt circa zwei bis drei Garnelen pro Quadratmeter. Beim semi-intensiven Farming werden Teiche angelegt, Garnelen werden zum Teil gefüttert und die Besatzdichte liegt mit 30 Garnelen pro Quadratmeter höher. In Bangladesch werden mehr als 95 % der Aquakulturen als extensives Farming betrieben und ein kleiner Anteil stammt aus semi-intensiven Kulturen, betont Sven-Uwe Kempe. Intensive Zucht mit einer Besatzdichte von circa 130 Garnelen pro Quadratmeter, Teichen im Landesinneren, einem hohen Output und dem Fokus auf Masse gibt es in Bangladesch nicht.

Qualität ist entscheidend

Die Marke Mermaid fördert ganz bewusst traditionelles Farming mit naturnahen Aquakulturen. Tierwohl und Umweltschutz stehen bei den Produzenten, die für die Marke Mermaid arbeiten im Fokus. Bei einer naturnahen Zucht, dem extensiven



„Geerntet“ wird per Hand und bei Vollmond, denn dann bewegen sich die Tiere vom Boden Richtung Ausgang und können in die Netze gehen. Markus Bammes, Geschäftsführer Nussbaumer und Sven-Uwe Kempe konnten sich so ein Fangnetz genauer ansehen.

Farming, liegt das Augenmerk auf artgerechter Haltung und geringer Besatzdichte. Bei den Partnern mit denen Mermaid zusammenarbeitet, werden fast alle Teiche auf großen Farmflächen mit Meerwasser-Zugang und ohne Zufütterung betrieben. Die geringe Besatzdichte ist dabei nicht nur für die Wasserqualität sehr wichtig, sondern auch um Krankheiten zu vermeiden, die leichter entstehen, wenn zu viele Tiere in den Teichen auf engem Raum zusammenleben. Bei Mermaid wird ganz genau hingeschaut, dass die hohen Ansprüche erfüllt werden. So ist garantiert, dass Sie Ihren Gästen stets eine sehr gute Qualität servieren können.



Die Garnelen werden vom Mermaid-Team (von links nach rechts: Markus Bammes, Geschäftsführer Nussbaumer; Dennis Orth, Einkäufer; Sven-Uwe Kempe, Seafood-Experte) genau begutachtet.



Digitaler Austausch

Unter dem Namen „Friends Welcome“ bietet der Service-Bund ab sofort eine Facebook-Gruppe an, in der sich Gastronomen, Köche oder Hoteliers untereinander online über ihre Branche austauschen können. Die Initiative wurde erstmals auf dem „Campus for culinary friends 2018“ vorgestellt. Dahinter steht der Grundgedanke, einen Raum zu schaffen, der einen Austausch über Veranstaltungen hinaus ermöglicht. Ziel ist die Bildung einer Gemeinschaft, um innovative Denkansätze zu Themen wie Personalmangel, Digitalisierung oder Geschäftsmodelle hervorzubringen und sich gegenseitig zu inspirieren. Durch Kooperation soll jeder vom Wissen des anderen profitieren, dieses ausbauen, nutzen und weitertragen. Den direkten Zugang zur Gruppe erhalten Sie über einen Facebook-Account und den untenstehenden QR-Code.

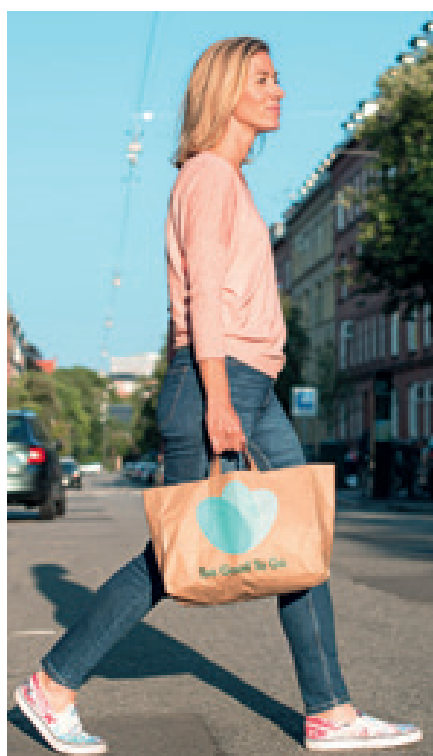


Too Good To Go

Lebensmittelverschwendung vermeiden

Too Good To Go wurde 2015 gegründet mit dem Ziel, die Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Über die App (kostenlos erhältlich im App Store und im Google Play Store) können Kunden überproduzierte Speisen aus Gastronomiebetrieben ihrer Umgebung zum reduzierten Preis erwerben, die dadurch nicht entsorgt werden müssen. Die teilnehmenden Kunden haben gleich mehrfachen Grund zur Freude: Sie bekommen nicht nur leckeres Essen zu einem vergünstigten Preis, sondern können auch nachhaltig konsumieren und lernen neue gastronomische Betriebe in ihrer Umgebung kennen. Für die teilnehmenden Partner liegt der Mehrwert in der Minimierung der Lebensmittelver-

schwendung. Zusätzlich bekommen sie mehr Wertschätzung für ihr gutes Essen und machen dadurch noch ein wenig Umsatz. Der entscheidende Vorteil entsteht für die Umwelt, denn durch die Lebensmittelrettung wird CO₂ eingespart und wertvolle Ressourcen werden geschont. Eine Win-win-win-Situation. Die App ist in zwölf europäischen Ländern verfügbar. Dazu gehören neben Deutschland auch Dänemark, Großbritannien, Frankreich, Norwegen, die Niederlande, Belgien, die Schweiz, Spanien, Italien, Polen und Österreich. Der Service-Bund kooperiert seit Kurzem mit Too Good To Go. Kern der Zusammenarbeit ist eine vertriebliche Unterstützung von Too Good To Go, um noch mehr Partnern das Konzept der Lebensmittelrettung näherzubringen. Darüber hinaus wird der Service-Bund in den kommenden Monaten gemeinsam mit Too Good To Go weitere Maßnahmen – wie Öffentlichkeitsarbeit über Social Media oder Newsletter – entwickeln, um gemeinsam der Lebensmittelverschwendung aktiv entgegenzuwirken.



Leckeres Essen retten und Verschwendung bekämpfen? Hier gibt es mehr Infos!



CARTE D'OR

Festliche Dessertideen

Zur Weihnachtszeit herrscht in vielen gastronomischen Betrieben Hochbetrieb. Weihnachtsfeiern, Familienessen oder Zusammenkünfte unter Freunden – oft sind die verfügbaren Kapazitäten von größeren Gruppen ausgelastet. Eine kluge Planung hinter den Kulissen ist dann unerlässlich, damit aus der besinnlichen keine chaotische Zeit wird.

In Sachen Dessertgeschäft bieten gerade jetzt kreative Eisdesserts Entlastung in der Küche. Einfach in der Vorbereitung sind später nur wenige Handgriffe bis zur Vollendung nötig. So kommen auch größere Gruppen in den Genuss von außergewöhnlichen Kreationen. Ebenfalls nicht zu verachten ist der Zusatzumsatz. Denn effektiv inszeniert sind bei geringem Wareneinsatz hohe Margen möglich.

Malva Pudding

Servieren Sie z. B. einen Malva Pudding mit einer Kugel Carte D'Or Weißer Nougat. In seiner Heimat Südafrika sehr beliebt, handelt es sich nicht um einen Pudding im klassischen Sinn, sondern eher um einen Rührteig, der im Ofen gegart wird. Getoppt von einer heißen, cremigen Sauce, die mit Brandy aromatisiert wird ein Dessert, das sich wunderbar vorbereiten lässt und Ihre Gäste überraschen dürfte.

Beer & Bacon Brittle

Eine weitere nicht alltägliche Dessertkreation ist Beer & Bacon Brittle und Carte D'Or Salted Caramel. Brittle ist besonders in den USA und in Canada sehr beliebt. Man könnte diese ultimative Süßigkeit als eine Art von Krokant mit Nüssen und Bacon bezeichnen. In jedem Fall ist die Mischung aus knackigem und herzhaft salzig-malzigen Noten von Pekannüssen ein echtes Geschmackserlebnis, das von einer Kugel Carte D'Or Salted Caramel abgerundet wird. Auch hier ist die Zubereitung unkompliziert – der Brittle ist gut vorzubereiten und kann schon auf Desserttellern angerichtet werden.

Weitere interessante Ideen für tolle Eisdesserts, die sich einfach zubereiten lassen, finden Sie unter www.langnese-business.de





Der Gipfelstürmer

Burger sind der kulinarische Trend-Dauerbrenner. Die Kombination aus saftigem Rindfleisch und leicht süßen Noten wird perfekt vom Aroma des Raclettekäses abgerundet.

Zutaten für einen Burger:

- 80 g Brioche Burger Bun, 1 Burger Patty à 150 g (Rind), 2 Scheiben Le Rustique Raclette à 25 g, 40 g Gewürzgurken in Scheiben, 30 g Tomaten in Scheiben, 2 Scheiben rote Zwiebeln, 20 g grüner Blattsalat, 15 g fruchtige Burgersauce.

Tipp:

- Auch perfekt in Kombination mit Gemüse-Patties.

Raclettekäse aus Bergmilch

Perfekt für kalt & warm

Insbesondere in den Wintermonaten steht Raclette bei vielen Gästen hoch im Kurs. Regional unterschiedlich in der Zubereitung, gehört eine Zutat immer dazu: der cremig-aromatische Raclettekäse. Dass die beliebte Käsespezialität ein wahres Multitalent ist, zeigt Savencia mit seinem Le Rustique Raclette l'Originale.

Der original französische Raclettekäse wird in der für ihre Käsespezialitäten berühmten Auvergne aus Bergmilch hergestellt. Hierfür wird die Milch täglich in über 600 Metern Höhe in einem Umkreis von maximal 130 Kilometern um die Kä-

serei gesammelt. Die Bergweiden mit ihren kräuterreichen Wiesen machen die Milch besonders aromatisch. Nach der Herstellung reifen die Käselaike noch mindestens acht Wochen auf Fichtenholz. Le Rustique Raclette l'Originale ent-



hält 48 % Fett i. Tr. und ist in 400-g-Schalen bereits, praktisch in Scheiben geschnitten, vortioniert (16 Scheiben à 25 g). Dieses Convenience-Format ist besonders geeignet für den Einsatz in Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und im Snackgeschäft.

Ganzjährig einsetzbar

Seine vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten machen den Le Rustique Raclette l'Originale besonders interessant. Durch die optimalen Schmelzeigenschaften sind die Scheiben natürlich hervorragend für die Warmverwendung geeignet und geben Ihren Burgern, Paninis & Co. eine besonders aromatische Note. Die Raclette-scheiben aus aromatischer Bergmilch sind aber auch für die Kaltanwendung perfekt geeignet. Als würziger Snackbelag lassen sich z. B. auch „Premium Snacks

mit Bergmilch-Käse“ herstellen. Ein Genuss, der also ganzjährig großen Anklang findet. Hierzu haben die Food-Service-Profis von Savencia Rezepte für die Warm- und Kaltanwendung entwickelt, die schnell und einfach zuzubereiten sind.

Weitere Informationen zu Produkten und Aktionen gibt es unter www.savencia-fdfoodservice.de/news



Genuss-Stulle mit Raclettekäse aus Bergmilch

● Helles Landbrot, cremiger Frischkäse, knackiger Salat, eine pikante Honig-Senf-Creme, eingelegte Gurken und natürlich Le Rustique Raclette l'Originale – fertig ist die saisonale Idee für Ihr Snackgeschäft.

Zutaten für eine Stulle:

- 2 Scheiben kastenförmiges, helles Landbrot,
- 20 g Frischkäse, 15 g Honig-Senf-Creme, 20 g eingelegte Gurken in Scheiben, 30 g Eisbergsalat in dünnen Streifen, 2 Scheiben Le Rustique Raclette à 25 g.

Tipp:

- Ein toller Farbkontrast ist Shiso-Kresse als Deko (siehe auch S. 24).



Maggi®

Weltweit beliebt

Zu Hause in den Profiküchen

MAGGI hat seit 1883 einen festen Platz in den Küchen rund um den Globus und bietet eine breite Palette innovativer Produkte für Profis. Von klassischen Bouillons und Suppen über Würzmittel bis hin zu Beilagen und authentischen Saucen – und was wäre die Küche ohne eine gute Sauce? MAGGI hat immer die perfekte Basis für Ihre eigenen Saucenkreationen und ermöglicht Ihnen damit den Geschmack auf den Punkt zu bringen und Ihre Gäste glücklich zu machen!

Unsere Grundsaucen sind:

- Gebunden
- Gut deckend
- Hoch ergiebig
- Für Schmorgerichte, Braten, Ragouts und Suppen
- Zum Binden und Verlängern
- Bain-Marie stabil
- Säurestabil

Verschiedene Produkte sind auch O.K.A. erhältlich



Die passenden Rezeptideen finden Sie unter [nestleprofessional.de/rezepte](https://www.nestleprofessional.de/rezepte)



Ideen für die Saisonkarte

Weihnachtliche Dessertvielfalt

Nichts bringt Ihre Gäste schneller in Festtagsstimmung als ein weihnachtlicher Nachtisch. Für die Feiertage präsentiert Dr. Oetker Professional eine Auswahl an Desserts, die speziell auf die Saison abgestimmt sind.

Wie Weihnachten zu Hause

Ein einfacher Geschmack oder Duft kann den Gast zurück in seine Kindheit versetzen: Die Paradiescreme von Dr. Oetker Professional ist zurück – mit der neuen Sorte Butterkeks-Geschmack, die wie Weihnachten zu Hause schmeckt. Und dieses Gefühl kann man auch seinen Gästen auf einer Weihnachtsfeier beschenken. Einfach in der Zubereitung, wird die Paradiescreme Butterkeks-Geschmack mit wenigen Handgriffen und weiteren wertigen Zutaten zu einem weihnachtlichen Highlight verzaubert.



Paradiescreme Butterkeks-Geschmack mit Physalis und Pistazien

Zutaten für 10 Personen:

625 ml Milch 1,5 % Fett, 155 g Paradiescreme Butterkeks-Geschmack, 90 g Pistazien, 10 Physalis

Zubereitung:

Die kalte Milch in ein hohes Gefäß geben und die Paradiescreme Butterkeks-Geschmack einrühren. Mit einem

Rührgerät oder einer Aufschlagmaschine ca. 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis die Dessertcreme eine sahnige Beschaffenheit erreicht hat. Die Creme in Portionsschalen füllen und kalt stellen.

Zum Schluss die Paradiescreme mit Pistazienstücken und Physalis garnieren und servieren.



Der Duft von Apfel, Zimt und Marzipan

Gerade Düfte und Aromen verleihen der Weihnachtszeit ihren speziellen Zauber. Mit den festlichen Mousses von Dr. Oetker Professional lassen sich mit traditionell weihnachtlichen Basisnoten wie Marzipan, Bratapfel oder Lebkuchen spannende Desserts mit handwerklichem Charakter herstellen. Solche liebevoll inszenierten Details machen die Saisonkarte zu einer Versuchung für den Gast. Besonders dann, wenn die Mousse kreativ auf dem Teller angerichtet wird.



Lebkuchen-Mousse mit Ginger Shortbread, Granatapfelkernen & Kakao Nibs

Zutaten für 10 Personen:

500 ml Milch 1,5 % Fett, 140 g Mousse-Lebkuchen, 120 g Ginger Shortbread, 150 g Granatapfelkerne, 40 g Kakao Nibs

Zubereitung:

Die Milch zusammen mit dem Mousse-Lebkuchen-Pulver nach Anleitung aufschlagen. In Gläser verteilen und kalt stellen. Das Ginger Shortbread in grobe Stücke brechen und auf der Mousse verteilen. Die Granatapfelkerne darüberstreuen und mit ein paar Kakao Nibs krönen.

Tipp: Wer etwas Besonderes präsentieren will, kann das Dessert auch festlich auf einem Teller anrichten.

Unkompliziert und lecker

Wenn es bei der Dessertzubereitung ganz besonders schnell gehen soll, ist das TK-Saisondessert Zimtastisch, das durch die winterliche Geschmackskombination aus Zimt und Pflaume überzeugt, genau das Richtige. Durch das einfache Handling kann in kurzer Zeit ein köstliches Dessert gezaubert werden und auch große Weihnachtsfeiern können schnell bestückt werden. Vor dem Servieren einfach das tiefgefrorene Dessert in die exklusiven Glasgefäße einsetzen, auftauen lassen und zum Schluss mit Amarettini-Stückchen garnieren.

Bratapfel mal anders

Zutaten für 10 Personen:

500 ml Milch 1,5 % Fett, 140 g Mousse Bratapfel-Geschmack, 50 ml Apfelsaft, 15 ml Lebkuchensirup Monin, geriebene Tonkabohne nach Geschmack, 3 ml Zitronensaft, 400 g frische Apfelwürfel, 100 g Rosinen, 100 g Mandeln, 100 ml Sahne

Zubereitung:

Die Milch zusammen mit dem Mousse Bratapfel-Geschmack nach Anleitung aufschlagen. In Gläser verteilen und kalt stellen. Den Apfelsaft in einem Topf zusammen mit dem Lebkuchensirup, etwas geriebener Tonkabohne und dem Zitronensaft aufkochen, dann die Apfelwürfel und die Rosinen dazugeben. Die Apfelwürfel auf kleiner Flamme weich garen und danach kalt stellen. Die Mandeln im Ofen bei 160° C für etwa 12 Minuten rösten. Die Sahne mit dem Mixer nur leicht anschlagen, sodass sie cremig wird, aber nicht fest. Das Apfelkompott auf die Mousse geben, mit einem Klecks Sahne versehen und die Mandeln darüberstreuen.





Ein Burger für den Klimaschutz – diese echte Alternative gibt es jetzt breit gefächert für die Gastronomie.

Fleischlos genießen

The Vegetarian Butcher kommt in die Profiküche

Seit Oktober listet Unilever Food Solutions die beliebtesten Produkte von The Vegetarian Butcher, der Kultmarke im Bereich Fleischersatz. Diese innovative, pflanzenbasierte Produktrange bietet teilweise preisgekrönten Fleischgenuss ganz ohne Fleisch und überzeugt selbst die hart gesottenen Fleischkenner.

Die zunehmende Zahl von Flexitariern – also Menschen, die häufig ganz bewusst vegetarisch oder vegan leben, aber manchmal auch Fleisch essen – ist mittlerweile eine Größe auf dem Food-Sektor, auf die reagiert werden muss. Das Sortiment von The Vegetarian Butcher wurde für Fleischliebhaber entwickelt, die aus Gründen des Klimaschutzes, des Tierwohls oder aus gesundheitlichen Aspekten auch häufiger auf Fleisch verzichten, dabei aber keine Abstriche im Geschmack machen wollen. Grund genug für Unilever Food Solutions

mit The Vegetarian Butcher echte Kompetenz zu liefern. Für die Profiküche bietet UFS ab 2020 die Küchen-Klassiker vegetarischer Burger, vegane Nuggets, veganes Hack, veganes Geschnetzeltes, sowie vegane geräucherte Hotdog Wurst von The Vegetarian Butcher an.

Eine echte Alternative

Beim Restaurantbesuch mit Freunden und Familie spielen das Angebot und die Vielfalt von fleischlosen Alternativen auf der Speisekarte mittlerweile eine große Rolle.

Bevorzugt werden hier vor allem Restaurants, die die unterschiedlichen Bedürfnisse aller Gäste abdecken können. Mit The Vegetarian Butcher bietet Unilever Food Solutions Gastronomen die Möglichkeit, ihren Gästen attraktive fleischlose Alternativen anzubieten. Hier fallen die Faktoren Geschmack, Konsistenz und Aussehen ins Gewicht, die vom Kultmetzger aus den Niederlanden bisher beispiellos getroffen wurden. Dies bestätigen die verschiedensten Prämierungen und wahre Menschentrauben vor dem Pop-up-Store in Berlin.

Geschmack gewinnt

Gründer des Unternehmens ist der Niederländer Jaap Korteweg. Auf dem Bauernhof seiner Eltern aufgewachsen, übernimmt er später deren Hof, und stellt auf Biobetrieb um. Der Ausbruch der Schweinegrippe Ende der 90er-Jahre veranlasst ihn zur vegetarischen Ernährung.

Ihm fehlt aber der Geschmack, die Struktur und der Biss von Fleisch. Über viele Jahre entwickelt er zusammen mit Food-Experten und Köchen Produkte, die sehr nahe an die Eigenschaften verschiedener Fleischsorten herankommen. 2010 eröffnete dann der The Vegetarian Butcher Concept Store in Den Haag. Seither leistet The Vegetarian Butcher einen Beitrag für ein besseres Klima und den Tierschutz, kommuniziert seine Inhalte dabei aber ohne erhobenen Zeigefinger und mit Humor. Das vermag die Marke vor allem wegen des überzeugend echten Geschmacks.

Spannende Rezepturen

Unilever Food Solutions beweist seine Kompetenz in der veganen und vegeta-



The Vegetarian Butcher nehmen es mit Humor und nennen ihre Produkte zum Beispiel NOMince.

rischen Ernährung und baut sein Angebot erstmals um Fleischersatzprodukte aus. Damit kann die in 2018 gekaufte Marke nun breit gefächert in der Gastronomie angeboten werden: „Mit der neuen Produktrange können wir auch hart gesotenen Fleischfans beweisen, dass sie bei fleischfreien Gerichten nicht auf das Geschmackserlebnis verzichten müssen“, erklärt Dirk Rogge, Leiter der Culinary Fachberatung in Deutschland. „Um das Angebot abzurunden und Köchen eine Hilfestellung zu bieten, haben wir in einer langen Testphase Rezepte rund um das

Sortiment von The Vegetarian Butcher entwickelt.“ In den kommenden Wochen werden die neuen Produkte bei den Händlern von Unilever Food Solutions nach und nach gelistet. Nächstes Jahr folgen weitere spannende Produkte, für die ebenfalls kreative Rezepte von Dirk Rogges Team mitgeliefert werden.

Mehr Informationen finden Sie hier: <http://bit.ly/the-vegetarian-butcher> oder über untenstehenden QR-Code.



Sieht aus wie Chicken Curry und schmeckt auch so.



Dinner for some

Happy new year!

Für viele Ihrer Gäste dürfte der Sketch „Dinner for one“ mit May Warden und Freddie Frinton aus dem Jahr 1963 zum festen Silvester-Ritual gehören.

Zugegeben, die typisch englische Speisenfolge, die Butler James mit der Frage „The same procedure as every year?“ seiner Miss Sophie alljährlich zum 90. Geburtstag serviert, ist ein wenig gewöhnungsbedürftig. Für das Servisa Silvestermenü haben wir deshalb zusammen mit unserer Rezeptfee Uta Schepers die Lieblingsgerichte von Miss Sophie ein wenig entstaubt. Cheerio!

„Mulligatawny Soup“ Curry / Kokos / Mango / Hühnchen

Die Mulligatawny-Suppe ist eine scharfe Currysuppe, die spätestens seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ein fester Teil der britischen Küche ist. Sie basiert auf einem indischen Rezept für eine Sauce. James serviert dazu einen Sherry „very dry“.

1



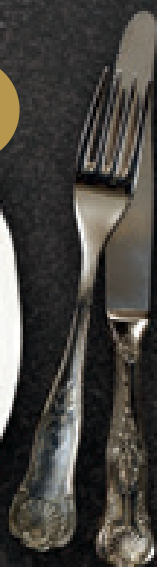
Um zu den Rezepten zu gelangen, scannen Sie einfach mit dem Smartphone die jeweiligen QR-Codes.



2

„North Sea Haddock“ Schellfisch / Weißwein / Senf-Hollandaise / Grilltomate / Fleurons

„I think we'll have white wine with the fish.“ Richtig gut wird der Fisch, wenn er auch in Weißwein pochiert wird. Uta Schepers empfiehlt einen Salentein Barrel Fermented Chardonnay. „Cheerio, Miss Sophie!“





„Chicken with Champagne“ Hähnchenbrust / Champagner / Blattspinat / Rösti

Miss Sophie liebt den Champagner nicht nur in der Sauce ... Behutsam im Ofen gegart wird das Hähnchenfleisch besonders zart. Dazu knusprige Rösti und leckerer Blattspinat – eine Kombi, die sicherlich auch Mr. Winterbottom gemundet hätte.



Scan mich

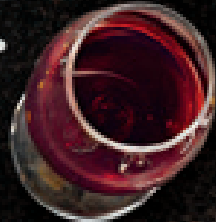
„Fruit Salad“

Obst / Portweinfeigen / Birnensorbet

Für das Dessert haben wir den von Miss Sophie so geliebten Portwein einfach in den Feigen versteckt. Dazu serviert James für uns Birnensorbet. So richtig „old fashioned“ wird das Dessert, wenn Sie es in Sektschalen anrichten.



Scan mich



„Champagner Cocktail“

Gin / Aperol / Holunderlikör /
Champagner

„Well, James, it’s been a wonderful party!“, findet auch Miss Sophie. Deshalb gönnen wir uns zum Abschluss einen „kleinen“ Champagner-Cocktail mit Gin, Aperol, Holunderlikör, Zitrone und natürlich „Champagne“!



Scan mich





frische Baby-Patisson (Gartenkürbis)

(Herkunft Südafrika)

– Schale 200 g –

eine Kürbisähnliche Frucht, die ursprünglich aus den tropischen Regionen Südamerikas stammt, mit unwechselbarer Form. Die Frucht kann weiß, gelb oder grün sein, der Geschmack ist dem der Zucchini ähnlich

107567 gelb

107560 grün

Ktn. 6 Schalen

Sch. **3,19**



frischer Topinambur

(Herkunft Frankreich)

im Geschmack leicht süßlich und nussig. Die leichtverdauliche Wurzel eignet sich besonders für warme Gerichte und verleiht Eintöpfen das gewisse Etwas

120067

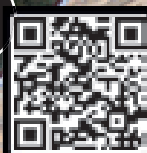
Ktn. 5 kg

10,99



Unser Rezepttipp für die kalte Jahreszeit:

Kombinieren Sie doch mal die knackige Salatmischung „Kraut und Rübe“ von Sonnenreife mit den frischen Kressen des Koppert Cress Sortiments, Pilzen und einem Zitronen-Sauerrahm-Dressing.



Scan mich



sonnenreife



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

frische Kresse

„Shiso Purple“

(Herkunft Niederlande)

– Schale 62,5 g –

117439

Ktn. 16 Schalen

12,99



frische Kresse

„Sweet Peeper Würzblätter“

(Herkunft Niederlande)

– Schale 450 g –

119088

Ktn. 2 Schalen

Ktn. **17,29**



frische Kresse

„Rock Chives“

(Herkunft Niederlande)

– Schale 63,5 g –

118370

Ktn. 16 Schalen

11,49

frische Salatmischung

Kraut und Rübe

Mischung aus Endivie, Radicchio, Möhren und Weißkohl

106319

Beutel 1 kg

Btl. **3,59**



frischer Blütenmix, essbar, 8-fach sortiert

(Herkunft Israel)
sehr dekorativer, essbarer Blüten-Mix aus Rosa, Tagetes, Geranium, Fuchsia, Tropaeolum majus, Begonia, Orchidaceae, Helianthus, Borago, Antirrhinum, Calendula, Dianthus, Bellis perennis und Viola. Enthält eine Palette der schönsten Formen und Farben. Die unterschiedlichen essbaren Blüten eignen sich fantastisch dazu, eine Schale mit Häppchen oder einen bunten Salat zu garnieren. Essbare Blüten sind nicht lange haltbar, am besten werden sie am Tag des Kaufs gleich verarbeitet

103938
Ktn. 8 Schalen Sch. **4,49**



Sous Vide Gemüse

– Beutel 400 g –
schonend unter Vakuum gegarte Mahlzeitkomponenten, die vielseitig einsetzbar sind und einfach verfeinert werden können. Farbe, Textur, Aromen und Nährstoffe bleiben dabei erhalten. Vorteile sind Kalkulationssicherheit bei verlässlicher Qualität sowie Zeitersparnis

118937 Erbsen Püree
Kiste 5 x 400 g Btl. **6,49**

118938 Rote Beete Püree
Kiste 5 x 400 g Btl. **6,09**

118939 Süßkartoffel Püree
Kiste 5 x 400 g Btl. **8,49**



In Zeiten des Fachkräftemangels bedarf es innovativer Konzepte, damit weiterhin hochwertige und gesunde Gerichte serviert werden können. Mit Sous Fresh Chefs Inspiration stellen wir Ihnen ein zeitsparendes Frischekonzept vor: Schonend Sous-vidé gegarte Mahlzeitkomponenten, die vielseitig einsetzbar sind und einfach verfeinert werden können. Farbe, Textur, Aromen und Nährstoffe bleiben dabei erhalten. Die Vorteile: Die umfangreiche Produktpalette bietet eine hohe Kalkulationssicherheit bei verlässlicher Qualität und maximaler Zeitersparnis. Die Produkte zeichnen sich nicht nur durch eine lange Haltbarkeit aus, sie lassen sich auch direkt verarbeiten z. B. durch Grillen, Dämpfen, Frittieren oder Braten – somit sind sie die ideale Basis für kreative Gerichte, die Ihre Gäste optisch und geschmacklich überzeugen werden. Weitere Infos finden Sie unter www.chefs-inspiration.de.

frische Mini-Rainbow-Möhren, KL. I

(Herkunft Südafrika)
eine Kombination aus einigen mehrfarbigen Möhren
106416
Schale 200g Sch. **3,29**



frischer Beeren-Mix, KL. I

(Herkunft u. a. Niederlande, Portugal, Peru, Mexiko, Spanien, Marokko)
je nach Verfügbarkeit und in veränderlichen Gewichtsanteilen bestehend aus Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren

103936
Ktn. 12 x 125 g **Aktueller Preis online**

frische Mango

„ready to eat“, KL. I
(Herkunft Costa Rica, Peru, Brasilien, Spanien)
103388
Stück **Aktueller Preis online**

frische Feigen, 24 Stück, KL. I

(Herkunft Brasilien, Israel, Türkei)
103337
Ktn. 1 kg **Aktueller Preis online**

frische Birnen

„Abate Fetel“, gelegt, KL. I
(Herkunft Italien)
103290
Kiste 7 kg **Aktueller Preis online**

Für weitere Frische-Artikel aus unserem Obst- und Gemüse-Sortiment wenden Sie sich gern an Ihren Fachberater oder unseren Telefonverkauf vor Ort.

Das aktuelle Angebot ist gültig vom 02.12.-28.12.2019.

Preise für frisches Obst und Gemüse finden Sie wochenaktuell unter www.servicebund.de/service-links/downloads.html



WEINE AUS DER NEUEN WELT

Dass Lucki Maurer sich auskennt, wenn es um verantwortungsvolle Tierhaltung, Fleischreifung und nicht zuletzt der Verarbeitung „from nose to tail“ geht, ist allgemein bekannt. Der gelernte Koch, Wagyu Züchter, Kochbuchautor und Inhaber des über die Grenzen seiner bayerischen Heimat bekannten STOI verfügt jedoch auch über exzellente Expertise, wenn es um Weine aus der „neuen Welt“ geht.

Insbesondere für edle Tropfen aus Südamerika hegt Maurer eine echte Leidenschaft. Als Fleischkenner war er schon des Öfteren für den Service-Bund in Argentinien und Uruguay unterwegs. Neben Rinderfarmen und Produktionsbetrieben, die für Rodeo Ranch Quality arbeiten, stand dabei auch ein Besuch der Bodegas Salentein auf dem Programm. Die Kellerei ist im argentinischen Valle de Uco beheimatet, der bekanntesten Anbauregion des Landes. Rund 100 Kilometer südlich von Mendoza gelegen, werden hier vor der beeindruckenden Kulisse der Anden auf rund 700 Hektar eigenen Weinbergen, Trauben auf Höhen zwischen 900 und 1.700 Metern über dem Meeresspiegel angebaut. Das erst 1995 vom Holländer Meindert Pon gegründete Weingut hat schon viele Spitzenweine hervorgebracht und wurde schon 2003 als „Argentinian Vinery of the Year“ ausgezeichnet.

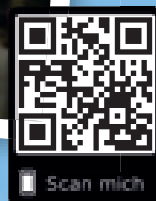
Perfekte Begleiter

„Allein schon die Lage und die Architektur sind bei Salentein beeindruckend“ schwärmt Maurer. In der Tat, die Kellerei mutet an wie eine unterirdische Kathedrale, die es so kein zweites Mal auf der Welt geben dürfte. Bei der Verkostung der Weine haben zwei Weine ganz besonderen Eindruck beim Profi-Koch hinterlassen: „Der Salentein Chardonnay Barrel Selection hat ein unvergleichliches Bukett von reifen Äpfeln, saftigen Birnen und einen buttrigen Schmelz, dazu kommt ein kräftiger Körper mit langem Abgang.

Insgesamt ein schöner und intensiver Weißwein, der wunderbar zu Steaks harmoniert.“ Das zu den kräftigen Röstaromen von saftigen Steaks nur Rotwein passt, ist eine Regel, die für Maurer langst passé ist. „Man mag es nicht glauben, aber intensive Weißweine wie der Chardonnay machen hier eine bessere Figur als hochvolumenprozentige Rotweine, die alles überdecken.“

Einzigartige Lagen

Aber auch für Liebhaber von Rotwein hat Maurer einen Tipp. „Ein Malbec ist hier mein Favorit.“ Malbec oder auch Cot ist eine alte französische Sorte, die in Argentinien, Chile und Südafrika tolle Weine von intensiver lila-schwarzer Farbe mit fruchtiger Würze hervorbringt. Bei Salentein werden die Trauben hierfür in verschiedenen Lagen von 1.000 bis 1.300 Metern über dem Meeresspiegel geerntet. So entsteht ein sortenreiner Cuvée, der nach der Fermentation in Stahlfässern für 12 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche ausgebaut wird. „Perfekt zum Steak“, wie Maurer findet.



Begleiten Sie Lucki Maurer auf seiner Reise ins argentinische Valle de Uco:

LUCKI MAURERS WEINEMPFEHLUNGEN FINDEN SIE IM ANGEBOT AUF SEITE 56.



ARGENTINIEN RINDFLEISCH

Frische argent. Rinderfilets

– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg –
sehr zart und geschmackvoll, für
Medaillonsteaks oder auch im Gan-
zen rosa abzubratendes Fleisch als
Chateaubriand

52565

Ktn. ca. 16 kg
(10 Stücke) kg **23,99***



Frische argent. Rinderfilets

– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 2 kg –
sehr zart und geschmackvoll, für
Medaillonsteaks oder auch im
Ganzen rosa abzubratendes Fleisch

52566

Ktn. ca. 16 kg
(8 Stücke) **31,99***



Frisches argent. Roastbeef

– Stückgewicht ca. 4 kg –
aus dem Rücken geschnitten, für
saftige, kernige Steaks, beson-
ders aromatisch im Geschmack,
u. a. durch den so typischen Fett-
rand. Ideal auch als kaltes Roast-
beef dünn aufgeschnitten

52564

Ktn. ca. 12 kg
(3 Stück) kg **16,99***

URUGUAY RINDFLEISCH

Frische urug. Steakhüften, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 2,2 kg –
ideal für zarte, gut abgehangene
Steaks, aus dem Herzstück der
Hüfte geschnitten

66686

Ktn. ca. 13 kg
(6 Stücke) kg **9,99***



NEUSEELAND RIND- UND LAMMFLEISCH

Frische neuseel. Rinderfilets

– Stückgewicht 4 - 5 lbs.
= ca. 1,8 kg + –
sehr zart und geschmackvoll, für
Medaillonsteaks oder auch im Gan-
zen rosa abzubratendes Fleisch

63168

Ktn. ca. 11 kg
(6 Stücke) kg **28,49***

Frisches neuseel. Roastbeef

– Stückgewicht ca. 3 kg –
aus dem Rücken geschnitten,
ohne Kette. In Neuseeland ist
nicht das Gewicht entscheidend,
sondern die Höhe des Fleisches
(> 5 cm). Davon ist der Fettrand
maximal 1 cm hoch. Dadurch
kann ein hoher Magerfleischantei-
l garantiert werden

63166

Ktn. ca. 15 kg
(5 Stücke) kg **20,99***

Frisches neuseel. Entrecôte „Scotch Filet“

– Stückgewicht ca. 3,5 kg + –
aus dem Rücken geschnitten, für
saftige, kernige Steaks, besonders
aromatisch im Geschmack. Durch
den besonderen Zuschnitt ist das
Scotch Filet länger und größer als
das südamerikanische Entrecôte

63156

Ktn. ca. 14 kg
(ca. 4 Stücke) kg **21,99***



Frische neuseel. Lammhüften, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 175 g –
leicht marmorierte und zarte Spe-
zialität. Ohne Fettdeckel, ideal
zum Braten und Grillen

56179

Ktn. ca. 16,5 kg
(23 x 4 x ca. 175 g) kg **14,99***

Frische neuseel. Lammkeulen, mit Röhrenknochen

– Stückgewicht ca. 1,7 kg –
ohne Hüfte, ohne Haxe. Eine Spit-
zenqualität für die gehobene Gas-
tronomie

56195

Ktn. ca. 14 kg
(8 x ca. 1,7 kg) kg **10,99***

Frische neuseel. Lammkeulen, ohne Knochen

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

56182

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

Frische neuseel. Lammlachse

– Packung ca. 220 g,
vakuumverpackt –
zarte, saftige Lammlachse zum
Kurzbraten. Das beste Stück für
die gehobene Gastronomie

56194

Ktn. ca. 16 kg
(ca. 24 x 3 x ca. 220 g)
kg **24,99***

Frische neuseel. Lammfilets

– Packung ca. 500 g,
vakuumverpackt –
zarte, saftige Lammfilets zum
Kurzbraten. Das beste Stück für
die gehobene Gastronomie

56197

Ktn. ca. 13 kg
(ca. 24 x 5 x ca. 105 g)
kg **24,99***

Frische neuseel. Lammkronen

„Medaillons“ mit Stiel,
nicht geschnitten

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

56193

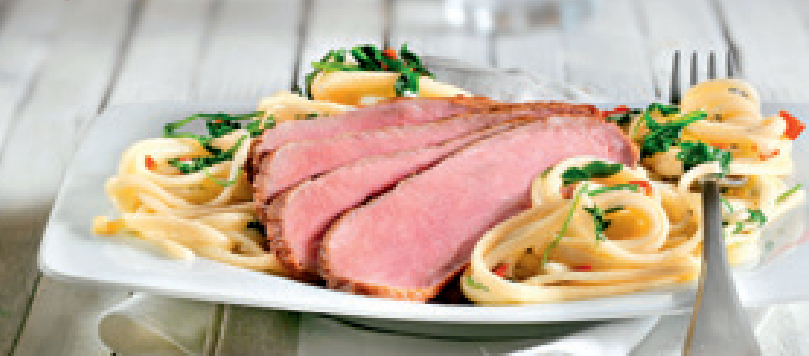
Ktn. ca. 11 kg
(ca. 12 x 2 x ca. 440 g)
kg **27,99***

Fred Hellaby

Farmer und Unternehmer für
Rodeo Ranch Quality in NZL



*Fleischpreise gültig bis 14.12.2019, danach zu den äußersten Tagespreisen.



Ekro

CONTROLLED QUALITY VEAL

TK Kalbsbäckchen

– Stückgewicht ca. 300 g – zartes Muskelfleisch, ideal für Schmorgerichte, ein Klassiker als „Joue de Boeuf“

46745
Ktn. 2 x 2,5 kg **12,99***

Frische Kalbsfilets

– Stückgewicht ca. 1 kg – von jungen hellfleischigen Kälbern. Ideal zum Kurzbraten und Grillen

99175
Ktn. ca. 18 kg **29,99***

TK Kalbsrücken, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 4 kg – extra schmal geschnitten, von jungen, hellfleischigen Kälbern

45864
Ktn. ca. 20 kg **15,99***



Frische Schweinelachse, ohne Kette

– Stückgewicht ca. 3,5 kg, vakuumverpackt – von jungen Schweinen, entfettet bis zur Silberhaut

98636 **Zum aktuellen Tagespreis**
E2-Kiste ca. 20 kg

Frische Rinderoberschalen, mit Deckel

– Stückgewicht ca. 8,5 - 10 kg – von jungen, mageren Tieren, zart und saftig. Exzellenter Zuschnitt, ideal für Rouladen und Braten

97861
Ktn. ca. 20 - 25 kg **7,99***



TK Schweinelachsschnitzel, mit Semmelbröselpanade, roh

– Stückgewicht ca. 180 g – aus deutschem Schweinelachs, klassisch paniert mit Semmelbröseln und Vollei aus Bodenhaltung (soufflierend bei klassischer Zubereitung in Pfanne und Butterschmalz) Tierwohl-Konzept

120223
Ktn. 4,5 kg
(25 Stück) Ktn. **26,78**
(kg 5,95 / St. ca. 1,071)



Frisches Rouladenfleisch

– Stückgewicht ca. 200 g – vom Rind, aus der Oberschale, küchenfertig geschnitten

50203
Ktn. ca. 8 kg
(4 x 10 Scheiben) **11,99***
(St. ca. 2,398)

Geeignet für die Zubereitung im Combidämpfer



TK Neuseel. Lammgrillhaxen

– Stückgewicht ca. 300 g – Hinterhaxen kurz geschnitten aus der Keule, mit hohem Fleischanteil

111566
Ktn. ca. 14 kg **8,49**

TK Neuseel. Lammkronen

„Medaillons“, mit Stiel, nicht geschnitten
– Stückgewicht ca. 350 - 600 g – Lammkrone auf 7 Rippen geschnitten, ohne Fettdeckel. Rippenenden geputzt, einzeln mit dem Messer portionierbar

46531
Ktn. ca. 10 kg **26,99**



Königsberger Klopse, in Sauce, gegart

– Stückgewicht ca. 70 g – herzhaftes Königsberger Klopse in Sahnesauce, mit Kapern verfeinert

114711
Schale 2,8 kg
(24 Stück) Sch. **22,99**



WIBERG

Lamm Klassik Gewürzsalz

Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut; Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte und Ragouts von Lamm und Schaf

52497
Ktn. 6 x 1200 ml
Ds. **12,50**



Gulaschsuppe, „ungarische Art“

– Packung 3 Liter; Fleischeinwaage 600 g – fertige aromatische Gulaschsuppe mit reichhaltiger, zarter Fleischeinlage, verzehrfertig

102632
Pa. 3 Liter Pa. **19,99***



TK Chilenische Schweinefilets, mit Kopf, ohne Kette

– Stückgewicht ca. 500 g, einzeln vakuumverpackt – sauber geputzt und lang gestreckt, besonders für die Gastronomie geeignet

103700
Ktn. ca. 5 kg
kg **5,99**





Frische Steakhüften, von der Färse, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 2 kg – aus norddeutscher Haltung. Ideales Steakfleisch, mager und aromatisch aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten

47450

E2-Kiste ca. 16 kg

kg **12,99***



Frische Semerrolle, von der Färse

– Stückgewicht ca. 1,4 - 2,2 kg – aus norddeutscher Haltung. Semerrolle wird auch Schwanzstück, Bodenschlegel oder Beinscherzel genannt, ist ein hochwertiges Rinderteilstück aus der Keule zum Schmoren, Braten oder für Geschnetztes

42190

Ktn. ca. 18 kg

kg **8,49***



Frische Entrecôtes, von der Färse

– Stückgewicht ca. 2 kg – aus norddeutscher Haltung. Zwischenrippenstück von der Färse. Sehr beliebtes Steak, weil es durch das Fettagge besonders zart und saftig ist

47455

E2-Kiste ca. 16 kg

kg **24,49***

Frisches Roastbeef, von der Färse, ohne Kette, ohne Knochen

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

47449

E2-Kiste ca. 16 kg

kg **23,49***



Geschmorte Semerrolle / Vanille-Portwein-Jus / soutierte Chinobohnen und Shiitake-Pilze / Trüffelbutter / Apfel-Sellerie-Gratin

Zutaten für 10 Personen:

1,8 kg Frische ServisaPrime Semerrolle, 100 g Butterschmalz, 1 kg Mirepoix, 30 g Zucker, 150 ml Portwein, 3 Lorbeerblätter, 5 g Korianderkörner, 2 Vanilleschoten, 1,25 Liter Fond „Kalb“ flüssig, nach Bedarf Saucenbinder, 500 g TK Chinabohnen, 500 g Shiitake-Pilze, 75 g Butter, 100 g Schalotten, gewürfelt, 40 ml Schwarzes Trüffelöl, 500 g Kartoffeln, geschält, 750 g Knollensellerie, geschält, 750 g Apfel, geschält, entkernt, 1 Liter Schlagsahne, 1/2 Bund Petersilie, gehackt, Muskat, frisch gerieben, 250 g Vorarlberger Bergkäse, gerieben, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Semerrolle mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz im Bräter erhitzen und Fleisch anbraten. Mirepoix und Zucker zugeben, rösten und mit Portwein ablöschen. Lorbeerblätter, Korianderkörner und der Länge nach aufgeschnittene

Vanilleschoten zugeben und mit Kalbsfond auffüllen. Deckel schließen und Semerrolle ca. 1,5 Stunden schmoren. Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen. Sauce in einen Topf passieren und bei mittlerer Temperatur einkochen lassen. Sauce mit Saucenbinder nach Bedarf andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chinabohnen auftauen. Shiitake-Pilze säubern und in Streifen schneiden. Schalotten in Butter glasig dünsten. Pilze zugeben und sautieren. Bohnen zugeben und kurz erhitzen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit Trüffelöl verfeinern. Kartoffeln, Knollensellerie und Apfel in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Schlagsahne und Petersilie zugeben. Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Auflaufform geben und mit Bergkäse bestreuen. Gratin im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 45-60 Min. backen. Semerrolle aufschneiden und mit der Sauce auf dem Teller anrichten. Dazu Gemüse und ein Stück Apfel-Sellerie-Gratin servieren.



TK Hummer, ganz

(Homarus americanus)
– Stückgewicht 544 g – die High-Pressure-Technik macht die Zubereitung des Hummers viel einfacher. Das Fleisch muss jetzt nicht mehr mühsam von der Schale getrennt werden, sondern lässt sich ganz leicht lösen, sogar im rohen Zustand

89906
Ktn. 10 Stück kg **33,95**
(St. ca. 18,468)

TK Halbe Hummer,

(Homarus americanus)
– Stückgewicht ca. 150 g – das ausgelöste Scheren- und Armfleisch ist an den Kopf gelegt, bestens geeignet für Party-Service, Bankette, Catering. Aufgetaut kurz anbraten und dann bei ca. 160° C 5 Min. gar ziehen

89995
Ktn. 6 Pack Pa. **16,49**
(6 x 2 Stück)



TK Red-Snapper-Filets, mit Haut

(Lutjanus malabaricus)
– Stückgewicht ca. 170 - 230 g – geschuppt und praktisch grätenfrei. Feste Konsistenz, aromatischer Geschmack

94991
Ktn. 10 x 1 kg (10 x 800 g netto) kg* **11,95**
(St. ca. 2,39)

TK Oktopus-Tentakeln, Sous vide gegart

(Octopus vulgaris)
– Beutel ca. 300 g – aus Galizien/Spanien, Pulpo in hervorragender, zarter, leicht bissfester Konsistenz, 2 Stück, gekocht, in eigenem Saft ohne jegliche Zusätze, vakuumiert

119999
Ktn. 2,4 kg (8 Beutel) kg **35,96**



TK Tropenzungenfilets,

ohne Haut
(Cynoglossus spp.)
– Stückgewicht ca. 80 - 120 g, portioniert – saftige, vollfleischige Zungenfilets aus den Tiefen des Ozeans

44687
Ktn. 6 x 2 kg kg **8,49**
(St. ca. 0,849)

TK Zander-Naturfilets, mit Haut

(Stizostedion spp.)
handgeschuppte Filets mit festem, weißem Fleisch. IQF-Qualität, grätenfrei. Ideal zum Braten

89056 Stückgewicht 120 - 170 g
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto) kg* **7,99**
(St. ca. 1,199)

89053 Stückgewicht 170 - 230 g
Ktn. 5 kg (4,5 kg netto) kg* **8,99**
(St. ca. 1,798)



TK Hummerfleisch, roh (2 Scheren + 1 Schwanz, ganz)

– Packung ca. 140 g – feines ausgelöstes Fleisch vom Hummer

116708
Ktn. 10 x 140 g Pa. **17,95**



TK Atlantik-Rotzungenröllchen,

mit Blattspinat
– Stückgewicht 85 g – verfeinert mit Zwiebelwürfeln, Butter, Salz und Pfeffer

91186
Ktn. 4,08 kg (3,672 kg netto = 3 x 16 Stück)

Pa.* **25,44**
(St. 1,59)

TK Atlantik-Rotzungenröllchen,

mit getrüffeltem Wirsing und Riesengarnele
– Stückgewicht 85 g – garniert mit einer Riesengarnele, Korianderblättchen und einem kleinen Sommertrüffel

95710
Ktn. 4,08 kg (3,672 kg netto = 3 x 16 Stück)

Pa. **30,24**
(St. 1,89)



TK Thunfisch-Steaks, aus dem Loin geschnitten

(Thunnus albacares)
– Stückgewicht ca. 200 g – festes vorportioniertes Fleisch, ideal zum Grillen und Braten

108171
Ktn. 5 x 1 kg kg **21,49**
(St. ca. 4,298)



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



MSC-zertifizierten Fisch bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (MSC Zertifikat-Nr. MSC-C-51489, MSC-C-51487, MSC-C-51865, MSC-C-51992), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG, Hüskens GmbH & Co. KG, Pleiss GmbH, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier GmbH, Schmidt & Söhne GmbH.



TK Wolfsbarschfilets „Loup de mer“, mit Haut

(Dicentrarchus labrax)
– Stückgewicht 100 - 120 g – mageres, festes Fleisch, praktisch grätenfrei. Ideal zum Grillen, Backen und Braten

91484
Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 900 g netto) kg* **14,95**
(St. ca. 1,644)

TK Dorade Royal-Filets, mit Haut

(Sparus auratus)
– Stückgewicht 100 - 120 g – edelste Meerbrasse mit einem gräten- und fettarmen, hellen Fleisch. Ideal zum Grillen, Backen und Braten

91485
Ktn. 5 x 1 kg
(5 x 900 g netto) kg* **14,95**
(St. ca. 1,644)

TK Seelachs-Loins

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

94999
Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto) kg* **7,49**
(St. ca. 1,11)



TK Alaska-Seelachsfilets, im Knusperbackteig, vorgebacken

– Stückgewicht ca. 170 g – praktisch grätenfrei, umhüllt von knusprig-würzigem Knusperbackteig

63441
Ktn. 6 kg
(ca. 35 Stück) Ktn. **29,75**
(St. ca. 0,85)



TK Kabeljaufilets, ohne Haut

(Gadus morhua)
sehr helles, festes Fleisch, praktisch grätenfrei. Das beste Stück vom Filet. Ideal zum Braten und Dünsten

109339 Stückgewicht ca. 140 - 160 g
Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto) kg* **10,49**
(St. ca. 1,573)

109340 Stückgewicht ca. 160 - 180 g
Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto) kg* **10,49**
(St. ca. 1,784)

TK US-Seeteufelfilets, ohne Haut

(Lophius americanus)
– Stückgewicht ca. 200 - 400 g – festes, wohlschmeckendes Fleisch ohne Gräten, zum Braten und Dünsten. Eine Spitzenqualität aus dem Nordwest-Atlantik

95000
Ktn. 5 kg **14,49**



Frische Premium Lachse, ganz, ausgenommen, mit Kopf

(Salmo Salar)
Direktimport aus Norwegen. In Kaltschlachtung verarbeitet. Mit Haut, Kopf und Gräten. Superior Qualität, d. h. ohne Einrisse, Druckstellen. Rosa bis orangefarbenes festes Fleisch

47752 Stückgewicht ca. 3 - 4 kg
Ktn. ca. 20 kg **Zum aktuellen Tagespreis**

47753 Stückgewicht ca. 4 - 5 kg
Ktn. ca. 20 kg **Zum aktuellen Tagespreis**



Frische Premium Lachsfilets, Trim D

(Salmo salar)
– Stückgewicht ca. 1,4 - 1,8 kg – Superior-Qualität mit festem roten Fleisch. Superfrisch, da nach dem Fang sofort verarbeitet. Wird hauptsächlich zum Braten verwendet

47755 mit Haut, mit Gräten, pre rigor **Zum aktuellen Tagespreis**
Ktn. ca. 10 kg
47756 mit Haut, ohne Gräten, post rigor **Zum aktuellen Tagespreis**
Ktn. ca. 10 kg

TK Premium Lachsfilets, ganz, mit Haut, Trim D

(Salmo salar)
– Seite ca. 1,4 - 1,8 kg, einzeln vakuumverpackt – aus Norwegen, festes Fleisch durch Herstellung im Kaltschlachtverfahren. Beste Qualität durch schnelle Verarbeitung direkt vor Ort. Hohe Produktsicherheit durch zertifizierten Zucht- und Produktionsbetrieb. Praktisch grätenfrei

96308
Ktn. 10 kg **Zum aktuellen Tagespreis**





FARMED

TK Partygarnelen

„Black Tiger“, gekocht
(Penaeus monodon)
– 26 - 30 Stück per 454 g/
57 - 66 Stück per Beutel –
entdärmt, geschält, mit Schwanz-
segment, aus Aquakultur
70433

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg **12,49**

TK Black Tiger Cocktailshrimps, gekocht

(Penaeus monodon)
– 100 - 200 Stück per 454 g –
geschält, aus Aquakultur, einzeln
entnehmbar

78733
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg* **11,49**



Unser Tipp zum Jahreswechsel:

Neben dem traditionellen Silvesterbuffet
bietet sich ein Krabbencocktail auch für den
Neujahrsbrunch an – als feine Vorspeise auf Blini
(Mini-Pfannkuchen) oder als Fingerfood in
kleinen Weckgläsern.



TK Scallops/ Kammuschelfleisch, roh, ohne Rogen

(Patinopecten yessoensis)
– Stückgewicht ca. 30 g,
10 - 20 Stück per 454 g –
sehr aromatisches Muschelfleisch
in zarter Konsistenz mit natürlich
süß-nussigem Geschmack. See-
frostware aus dem Nordwestpazi-
fik. Kurze Garzeit, ideal für Pasta,
Gratins, Spinat oder als Vorspeise
42238

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto) kg* **23,95**



TK Black Tiger Garnelen, roh

(Penaeus monodon)
geschält, entdärmt, aus Aquakultur,
einzeln entnehmbar

74832 8 - 12 Stück per 454 g/
18 - 26 Stück per Beutel

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

71521 16 - 20 Stück per 454 g/
35 - 44 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg **12,49**

74839 26 - 30 Stück per 454 g/
57 - 66 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg **10,95**

74841 31 - 40 Stück per 454 g/
68 - 88 Stück per Beutel

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

71542 41 - 50 Stück per 454 g/
90 - 110 Stück
per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) kg **9,95**





TK Black Tiger Garnelenspieße, roh, Real Count

(Penaeus monodon)
– Spieß ca. 70 g – jeweils 5 rund gesteckte, geschälte Garnelen, aus Aquakultur, nur 10 % Schutzglasur, einzeln entnehmbar
75027
Ktn. 10 x 700 g
(630 g netto = 10 x 10 Stück)

Box* **15,99**
(St. 1,599)

TK Black Tiger Garnelen, roh, Real Count

(Penaeus monodon)
– 8 - 12 Stück per 454 g – ohne Kopf, mit Schale, aus Aquakultur, nur 10 % Schutzglasur, einzeln entnehmbar
74858

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto) **kg* 25,49**

TK Black Tiger Garnelenspieße, roh

(Penaeus monodon)
– Stückgewicht 100 g, einzeln entnehmbar – jeweils ca. 10 Seawater Garnelen, geschält, entdärmt
103912 lang gesteckt
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto)

kg* 12,95
(St. 1,295)

104216 rund gesteckt
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto)

kg* 12,95
(St. 1,295)



WILD

TK Argent. Rotgarnelen, ohne Kopf, mit Schale, roh, Easy-Peel

(Pleoticus muelleri)
– 8 - 12 Stück per kg – entdarnt, Single Frozen, aus Wildfang in Argentinien
108984

Ktn. 10 x 900 g
(10 x 800 g netto) **Btl* 17,49**

TK Norwegische Eismeer-garnelen, gekocht, geschält

(Pandalus borealis)
– 125 - 175 Stück per 454 g – gekocht, geschält, aus Wildfang im Nordostatlantik/ Norwegische See, einzeln entnehmbar
81509

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto) **kg* 14,95**



TK Gambas „Black Tiger“, roh

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

75499 16 - 20 Stück per kg
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 10,95**

75531 21 - 30 Stück per kg
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 8,49**

TK King Prawns „Black Tiger“ Garnelen, roh

(Penaeus monodon)
ohne Kopf, mit Schale, EASY Peel, aus Aquakultur, einzeln entnehmbar
74829 6 - 8 Stück per 454 g/

13 - 18 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 22,95**

74830 8 - 12 Stück per 454 g/
18 - 26 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 17,95**

74831 13 - 15 Stück per 454 g/
29 - 33 Stück per Beutel
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 13,95**



MERMAID – WISSEN, WO'S HERKOMMT

Wir von Mermaid dachten, es muss doch möglich sein Fisch und Meeresfrüchte mit gutem Gewissen genießen zu können.

Also haben wir beschlossen, mit Mermaid ein Versprechen zu geben kontinuierlich daran zu arbeiten, dass unser Fisch und unsere Meeresfrüchte qualitativer und nachhaltiger werden. Jedes Mal ein bisschen besser: Wir bekommen unsere Ware auch nicht irgendwoher, sondern wir kennen und besuchen unsere Partner regelmäßig.

Wir bei Mermaid arbeiten sehr eng mit unseren Lieferanten zusammen, um immer die besondere Qualität anbieten zu können und gehen dabei langfristige Partnerschaften ein, um Gastronomen langfristig diese Qualität zu ermöglichen.



ASC-zertifizierten Fisch bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (ASC Zertifikat-Nr. ASC-C-00624, ASC-C-00239), außer bei Konrad Boyser GmbH & Co. KG, FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG, Hüskes GmbH & Co. KG, Pleiss GmbH, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Ferdinand Bierbichler GmbH & Co. KG, Gerhard Regier GmbH, Schmidt & Söhne GmbH.

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





TK Torpedo Shrimps

(Litopenaeus vannamei)
– Stückgewicht ca. 15 g –
Garnelen mit Schwanzsegment
aus Aquakultur in Vietnam, im
Backteig

101678
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 57 - 66 Stück) kg **9,49**



TK Butterfly Shrimps

(Litopenaeus vannamei)
– Stückgewicht ca. 15 g –
Garnelen mit Schwanzsegment
aus Aquakultur in Vietnam, im
Backteig

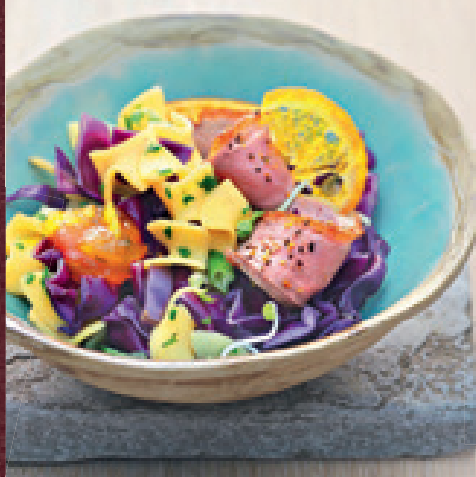
101677
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 57 - 66 Stück) kg **9,49**



TK Potato Shrimps

(Litopenaeus vannamei)
– Stückgewicht ca. 25 g –
Garnelen mit Schwanzsegment
aus Aquakultur in Vietnam, ge-
kocht, in einer Kartoffelzuberei-
tung

101673
Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 20 Stück) kg **9,99**



WIBERG

Gänse- und Enten-Knuspri, Gewürzsalz

Geschmack: intensiv nach Beifuß
und Majoran, mit angenehmer Pfeffer-
fernote; Verwendung: ideal zum Bra-
ten, Kurzbraten und Konfieren, auch
für Ragouts und Kartoffelgerichte

51848
Ktn. 6 x 1200 ml Ds. **9,45**

TK Hähnchenkeulen, natur

zum Grillen, exakt im Gelenk ge-
schnitten, ideal für Mensen, Alten-
heime und Kindergärten, einzeln
entnehmbar

83367 mit Rückenstück
Stückgewicht 290 g,
kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 9 Stück) Ktn. **9,95**
(kg 1,99 / St. ca. 0,553)

83333 Stückgewicht 260 g,
kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 10 Stück) Ktn. **11,95**
(kg 2,39/ St. ca. 0,598)

TK Hähnchen- innenfilets,

natur, ohne Haut
magere Hähncheninnenfilets für
Salate und Pfannengerichte, ein-
zeln entnehmbar. Die ServisaPrime
Hähnchen werden ausschließlich in
Dänemark geboren, gemästet, ge-
schlachtet und zerlegt, sind halal
und salmonellenfrei

83330
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 40 - 80 Stück) **29,95**
(kg 5,99)



TK Hähnchen- brustfilets,

natur, ohne Haut,
ohne Innenfilets
magere Hähnchenbrustfilets zum
Grillen, Braten oder gewürfelt als
Spieß, einzeln entnehmbar

83305 Stückgewicht 140 g,
kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 18 Stück)
Ktn. **36,45**
(kg 7,29 / St. ca. 1,012)

83508 Stückgewicht
180 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 14 Stück)

Ktn. **36,45**
(kg 7,29 / St. ca. 1,301)



102672 Stückgewicht 200 g,
kalibriert

Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 13 Stück) Ktn. **36,45**
(kg 7,29 / St. ca. 1,401)

Christian
Goedeken jr.**TK Lachs-Tartar,**
portioniert– Portionsgewicht 50 g –
Tartar aus gebeiztem Lachsfilet, zu
runden Talern mit ca. 5,5 cm
Durchmesser geformt

118328

Ktn. 1,2 kg
(4 x 6 Port.)Ktn. **52,56**
(Port. ca. 2,19)**TK Sushi Rolle**
hot & crispy

– Stückgewicht 215 g –

118315 Panko

Ktn. 3 x 2 Stück Ktn. **38,94**

118311 Tempura

Ktn. 3 x 2 Stück Ktn. **35,95****TK Sushi**
Maki Square

„Lachs-Teriyaki-Spargel“

– Rolle 200 g / 9 Stück pro Rolle –
gefüllt mit gekochtem Lachs in Teri-
yaki, grünem Spargel und Noriblatt,
vorgeschritten. Bei Raumtempera-
tur ca. 1-2 Stunden oder im Kühl-
schrank 6-8 Stunden auftauen

118322

Ktn. 1,2 kg

(3 x 2 Rollen)

Ktn. **26,64**

(St. ca. 0,493 / Rol. 4,44)

TK Reisbällchen,
für Sushi Nigiri– Stückgewicht 20 g –
zum individuellen Belegen für Sushi
Nigiri, optimal kompatibel mit den
Auflagen Sortiment I und Sortiment II
oder ganz nach Ihrem Geschmack

118321

Ktn. 2 x 42 Stück

Ktn. **25,20**

(Pa. 12,60)

**TK California Roll**

„Lachs-Avocado“

– Rolle 200 g / 9 Stück pro Rolle –
mit gekochtem Lachs in Teriyaki und
Avocado mit zweierlei Sesam, vorge-
schnitten. Bei Raumtemperatur ca.
1-2 Stunden oder im Kühlschrank
6-8 Stunden auftauen

118316

Ktn. 1,2 kg
(3 x 2 Rollen)Ktn. **26,64**
(St. ca. 0,493 / Rol. 4,44)**TK Sushi Nigiri**

– Stückgewicht 25 - 30 g –

118320 Garnele

Ktn. 2 x 15 Stück

Ktn. **26,70**
(St. ca. 0,89)

118319 Lachs

Ktn. 2 x 15 Stück

Ktn. **26,70**
(St. ca. 0,89)**TK Sushi Maki**

„Surimi-Avocado“

– Rolle 200 g / 9 Stück pro Rolle –
gefüllt mit Surimi und Avocado,
vorgeschritten. Bei Raumtempera-
tur ca. 1-2 Stunden oder im Kühl-
schrank 6-8 Stunden auftauen

118317

Ktn. 1,2 kg

(3 x 2 Rollen)

Ktn. **26,64**
(St. ca. 0,493
Rol. 4,44)**TK Nigiri**
Sushi Auflagen,

Sortiment I

belegen Sie Ihre Reisbällchen selbst.
Sortiment I bestehend aus: ca. 10 x
Lachs à 10 g ca. 10 x Kabaljai à 10 g
ca. 20 x Sepiahälften à 8 g

118326

Ktn. 2 x 360 g

(2 x ca. 40 Stück) Pa.

18,00
(St. ca. 0,45)**Simply the best!**

Mit „Sushi simply frozen“ bietet Christian Goedeken eine Lösung für alle, die Sushi nicht frisch herstellen oder beziehen können. Zu haben ist die japanische Spezialität in mehreren Varianten: Sushi Maki, Nigiri, California Roll oder Crispy Roll. Wer seine Reisbällchen lieber selber belegen möchte, kann zwischen zwei Variationen aus Fisch- und Meeresfrüchten wählen (s. o.). Für die optimale Entfaltung des Aromas sollten die Sushi dann ca. 30 Min. auf Zimmertemperatur temperiert werden. Ausgenommen davon sind die aktuell im Trend liegenden Sushi Rollen hot & crispy, die nur kurz in heißem Fett frittiert werden müssen.

**Dip-Tipp**

Zu Sushi passt perfekt ein Wasabi-Sesam-Dip. Dazu 300 g Salat-Mayonnaise, 200 g Joghurt „Natur“, 1 EL Wasabipaste, 5 g Sesamkörner, geröstet, miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Menge reicht für ca. 10 Portionen.

TK Nigiri
Sushi Auflagen,

Sortiment II

belegen Sie Ihre Reisbällchen selbst. Sortiment II bestehend aus: ca. 11 x weißer Heilbutt à 10 g ca. 11 x Thunfisch à 10 g ca. 24 x Garnelen à 6 g

Tipp: Filetscheiben können auch als Sashimi verwendet werden

118327

Ktn. 2 x 380 g

(2 x ca. 46 Stück) Pa.

19,55
(St. ca. 0,425)



TK Tortellini „Ricotta e Spinaci“

– Stückgewicht ca. 5 - 6 g –
eine typisch italienische Pastaform
mit einer fleischlosen Füllung aus
Ricotta und Spinat

85754
Ktn. 2 x 2,5 kg Ktn. **13,95**
(kg 2,79)

TK Tortellini „Carne“

– Stückgewicht ca. 5 - 6 g –
ein italienischer Klassiker mit einer
fleischhaltigen Füllung

85755
Ktn. 2 x 2,5 kg Ktn. **13,95**
(kg 2,79)



TK Gnocchi, mit Spinat

– Stückgewicht 5,5 g –
feinster Kartoffelbrei und eine
Kombination verschiedener Mehle
macht diese Gnocchi zu einer soft-
ten und kräftig nach Kartoffeln
schmeckenden Alternative zu klas-
sischer Pasta, mit Spinat verfeinert

119870
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 450 Stück)

Ktn. **7,45**
(kg 1,49)



TK Eierspätzle

eine typisch schwäbische Spe-
zialität wie von Hand gemacht,
als Beilage oder in Form von
Käsespätzle bzw. Gratin für die
Tellermitte

85753
Ktn. 2 x 2,5 kg Ktn. **8,45**
(kg 1,69)

SALVA D'OR



Frische Agnolotti

„alla zucca“
frische runde Nudeltaschen nach
traditioneller Rezeptur mit Kürbis-
füllung aus 19 % Vollei und Hart-
weizengrieß, ohne Konservie-
rungsmittel

101981
Ktn. 10 x 500 g Btl. **4,69**

TK Paprika-Grillmix,

rot/gelb, gewürfelt
rote und grüne Paprikawürfel (ca.
2 x 2 cm) in ansprechender Grill-
Optik

106385
Ktn. 4 x 2,5 kg kg **2,79**



Frische Ravioli

„alla selvaggina (Wildfleisch)“
– Stückgewicht ca. 15 g –
frische Nudeltaschen mit Wild-
fleisch gefüllt nach traditionellen
Rezepturen

101990
Ktn. 10 x 500 g Btl. **4,69**

TK Ratatouille-Mix

Mix aus gewürfelten (2 x 2 cm) Au-
berginen, Zucchini, Zwiebeln,
Tomaten und Paprika (rot/
gelb)

106452
Ktn. 4 x 2,5 kg kg **1,39**



TK Grillgemüse

„Español“
gelbe und rote Paprika- und Zwie-
belwürfel. Ohne Zusatz von Fett
gegrillt, dadurch besonders kna-
ckig und natürlich frisch im Ge-
schmack. Ideal für kalte und warme
Vorspeisen, als Füllung oder Beila-
ge sowie für die Tapas-Bar

59544
Ktn. 4 x 2,5 kg kg **2,29**



TK Kirsch- tomaten,

halbiert
ideal zu zahlreichen Gerich-
ten, Salaten oder Saucen

106384
Ktn. 4 x 2,5 kg kg **2,49**

TK Grillgemüse

„mediterran“
Mix aus gegrillten mediterranen
Gemüsen (rote und gelbe Paprika,
Auberginen und Zucchini) in rusti-
kalen, groben Stücken und Schei-
ben, ideal als Komponente für
Pfannengerichte und als Beilage
für Fisch- und Fleischgerichte

106382
Ktn. 4 x 2,5 kg kg **2,99**



TK Zucchini- scheiben,

gegrillt
hellgrüne bis dunkelgrüne
Zucchinischeiben in
Wellenschnitt (7 mm),
in ansprechender
Grill-Optik

106383
Ktn. 4 x 2,5 kg kg **2,49**



TK Mini-Rösti

„Natur“, vorgebacken
– Stückgewicht ca. 67 g –
nach Schweizer Originalrezept

58911
Ktn. 3 x 2 kg
(3 x 30 Stück)

Ktn. **24,30**
(St. ca. 0,27)



TK Mini-Gemüserösti,
vorgebacken

– Stückgewicht ca. 67 g –
Schweizer Kartoffelspezialität mit
bunten Gemüsestreifen

52310
Ktn. 3 x 2 kg
(3 x 30 Stück)

Ktn. **29,70**
(St. ca. 0,33)



TK Potato Fries,

Skin-On, vorgebacken
wie von Hand unregelmäßig
geschnitten (Schnitte-Mix aus 11 x
11/10 x 16/12 x 14 mm), mit Schale,
gelbfleischige Sorte Fontane
aus 100 % deutschem Vertragsanbau,
vorfrüht in Rapsöl, vegan

108502
Ktn. 4 x 2,5 kg

Ktn. **11,10**
(kg 1,11)



TK Prinzessbohnen,

extra fein
ganze, zarte Prinzessbohnen mit
6 mm Durchmesser. Spitzenqualität
aus Mittelamerika, praktisch
fadefrei

52179
Ktn. 2 x 2,5 kg

kg **1,99**



TK Grüne Bohnen,
fein

fein kalibrierte Delikatess-Bohnen
mit bis zu 9 mm Durchmesser. Ein
herzhaftes und vielseitig einsetzbares
Gemüse

43319
Ktn. 4 x 2,5 kg

kg **1,59**

TK Blattspinat

– Portionsgewicht 125 g –
zarte, junge Spinatblätter mit hoher
Trockensubstanz, als ideale
Beilage zu hellem Fleisch, Fisch
und Geflügel. Auch für Aufläufe,
Gemüsekuchen und Nudelgerichte
bestens geeignet

40194
Ktn. 4 x 2,5 kg

kg **1,59**



TK Bohnenröllchen,
im Speckmantel

– Stückgewicht ca. 25 g –
vorgegarte, zarte, aromatische
Spargel-Böhnchen, eingewickelt
in leicht durchwachsenem,
geräuchertem Bauchspeck

60973
Ktn. 2,5 kg
(100 Stück)

Ktn. **19,90**
(St. ca. 0,199)



**TK Grüner
Stangenspargel,**

10 - 16 mm
geschmackvoller und vitaminreicher
als weißer Spargel. Besonders zart,
erntefrisch tiefgefroren. Als
Gemüsebeilage, kalte Vorspeise
oder Salat

98012
Ktn. 10 x 1 kg

kg **4,59**





TK Buffalo Chik'n Wings

„Extra hot“, gegart
– Stückgewicht ca. 38 g – wie das Original aus Buffalo sind die fleischigen Hähnchenflügel scharf mariniert, mit feiner Butternote. Kenner sagen: „Es sind die Besten!“ Wir verwenden Mittel- und Oberflügel

46877
Ktn. 4 x 2,5 kg
(4 x ca. 65 Stück) Btl. **12,49**
(kg 4,99)



TK Chik'n Pineapple Sticks, gegart

– Stückgewicht ca. 25 g – Klassisch marinierte Hähnchenbrustfiletstücke und saftige Ananaswürfel auf einem Bambus-Spieß. Besonders angenehm zu halten und deshalb kleckersicher

56285
Ktn. 5 x 1 kg
(5 x ca. 40 Stück) Pa. **9,99**
(St. ca. 0,249)



TK 4 Asian Delights Selection, vorgegart

– Stückgewicht 20 g – asiatische Finger-Food-Liebliche in vier typischen Formen und authentischen Füllungen – von vegetarisch über Shrimp bis Ente. SHRIMP SESAM WAN-TAN: Gefüllte Sesam-Teigtasche mit saftigen Garnelenstückchen, verfeinert mit aromatischem Koriander.

CHIK'N MONEY BAG: Ein echter Hingucker! Teigsäckchen, gefüllt mit zartem Hähnchenfleisch, Weißkohl und Garnelen.

DUCK SPRING ROLL: Gefülltes Teigröllchen mit Entenfleisch, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in asiatischer Hoisin-Sauce.

VEGETABLE THAI SAMOSA: Feine Glasnudeln, Gemüse und ein frischer Hauch Lemongras machen dieses Teigtäschchen aus Thailand zu einem besonderen Vergnügen für alle Asien-Fans

88755
Ktn. 4 x 1,6 kg
(4 x 80 Stück) Ktn. **88,00**
(St. ca. 0,275)



TK Asia Cigar „Thai Chik'n“

– Stückgewicht ca. 22 g – hauchzarte Teig-Zigarren im knusprigen Sesammantel mit einer aromatischen Füllung aus Hähnchenbrustfleisch, Kokosmilch und Gemüse, in einer scharfen Red Curry-Sauce

81206
Ktn. 2 x 1,76 kg
(2 x ca. 80 Stück) Ktn. **44,00**
(St. ca. 0,275)



TK Primo Mozzarella Sticks, vorgebacken, extra lang

– Stückgewicht ca. 27 g – besonders lange Mozzarella-Sticks in richtig grosser Knusperpanade. Mit feiner Butternote, einem Hauch Knoblauch und würzigen Kräutern

46872
Ktn. 6 x 1 kg
(6 x ca. 37 Stück) Pa. **8,49**
(St. ca. 0,229)



Pasta aus Leidenschaft

TK Mini-Cheeseburger

– Stückgewicht 32 g – aus 100 % Rindfleisch, mit typischem Softbrötchen, fruchtigem Tomatenketchup und Gouda

73082
Ktn. 3,584 kg
(112 Stück) Ktn. **64,40**
(St. ca. 0,575)

TK Mini-Hamburger „Classic“

– Stückgewicht 30 g – aus 100 % Rindfleisch, mit typischem Softbrötchen und fruchtigem Tomatenketchup

70892
Ktn. 3,36 kg
(112 Stück) Ktn. **61,60**
(St. ca. 0,55)

TK Bruschetta „Pomodori“

– Stückgewicht 38 g – fein geröstete Weißbrotscheibe belegt mit Tomatenwürfeln und Mozzarella. Zubereitet nach italienischer Art, als Vorspeise oder kleine Zwischenmahlzeit

73091
Ktn. 3,078 kg
(81 Stück) Ktn. **20,25**
(St. ca. 0,25)

TK Bruschetta Mix, 3 Sorten

– Stückgewicht 38 g – fein geröstete Brotscheiben in drei leckeren Varianten mit Salami, Tomaten oder Spinat. Zubereitet nach italienischer Art mit Mozzarella und Gewürzen. Als Vorspeise oder kleine Zwischenmahlzeit - immer ein unvergessliches Essvergnügen

86915
Ktn. 3,078 kg
(3 x 27 Stück) Ktn. **21,79**
(St. ca. 0,269)





Servisa



TK Mini-Frühlingsrollen,
mit Gemüse

– Stückgewicht ca. 10 g –
handgerollt, gefüllt mit Kohl, Zwie-
beln, Möhren, Pilzen und Glasnudeln,
würzig aromatisch abgeschmeckt

47263

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 100 Stück)

Pa. **8,99**
(St. ca. 0,09)



TK Seafood
Deli Dim Sum

– Stückgewicht ca. 15 g –
Teigbeutel mit würziger Füllung
aus Fisch, Karotten und Gewürzen,
zugebunden mit einem Pandanus-
blatt-Streifen. Ein knusprig-leichter
Genuss

45949

Ktn. 10 x 800 g
(10 x 53 Stück)

Pa. **8,99**
(St. ca. 0,17)

TK Samosa
„Seafood“

– Stückgewicht ca. 16 g –
dreieckige Knusperteigtaschen,
gefüllt mit Garnelen und Ge-
müse. Exotisch mit mildem
Thai-Curry abgeschmeckt, zum
Braten und Frittieren

45948

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x ca. 62 Stück)

Pa. **9,99**
(St. ca. 0,161)



Original Hummer-
suppenpaste

zur Herstellung delikater Hum-
mersuppen und -sauen. 100 g
Paste mit 250-375 ml Wasser
erhitzen. Mit Hummerbutter
verfeinern

83623

Ktn. 32 x 425 ml
(400 g)

Ds. **4,44**

Original Krebs-
suppenpaste

zur Herstellung delikater
Krebssuppen und -sauen. 100 g
Paste mit ca. 500 ml Wasser er-
hitzen. Mit Sahne oder Cognac
verfeinern

83622

Ktn. 32 x 425 ml
(400 g)

Ds. **4,44**





Deutscher Caviar

- Glas 100 g -
hat ein kleines, schwarzes Korn und ist knackig, würzig und leicht gesalzen. Er wird aus Seehasenrogen hergestellt und kommt als Wildfang aus den kalten, klaren Gewässern des Nordatlantiks

60198
Glas 100 g Gl. **3,29**



Caviar-Präsentationsdose

die Traditionsdose, aus Weißblech gefertigt, innen gold und außen blau mit Deckel und dazugehörigem Gummiring zum Verschließen

107208
Stück St. **3,99**

Forellen Caviar

- Dose 125 g -
aus Aquakultur. Feiner, frischer Geschmack, festes Korn, direkt nach der Ernte nach klassischer Malossol Methode verarbeitet, d. h. dem Roggen wird zur Konservierung ausschließlich Salz zugeführt. Die natürliche Farbe ist golden bis lachsfarben. Ideal mit Crème fraîche zu Blinis

59910
Dose 125 g Ds. **13,49**



Keta-Lachs Caviar

(Oncorhynchus keta)
- Dose 125 g -
zarte Schale, leuchtend oranges Korn, ausdrucksstarkes Aroma: der Softshell-Caviar aus Wildfang aus dem pazifischen Raum ist ein Naturprodukt ohne Geschmacks- und Konservierungsstoffe mit einem unnachahmlich reinen Lachsaroma

59909
Dose 125 g Ds. **18,49**



Siberian Malossol Caviar

(Acipenser baerü)
vom Sibirischen Stör aus Aquakultur, mit ca. 1,5 mm großem, festem Korn, schwarz bis dunkelbraun in der Farbe, mit intensivem, fein-cremigem Geschmack. Wird unter Vakuum stets auftragsbezogen abgefüllt

59907
Dose 10 g Ds. **7,49**
107209
Dose 50 g Ds. **33,00**



Frische Blinis

- Stückgewicht 8 - 9 g, Ø 5,5 cm -
Mini-Pfannkuchen aus Weizenmehl, nur noch kurz in der Pfanne, Mikrowelle oder im Ofen aufbacken. Ideal zu Caviar mit etwas Crème fraîche

56037
Ktn. 12 x 16 Stück
Ktn. **32,50**
(St. ca. 0,169)

Caviar, Ossetra Malossol

(Acipenser gueldenstaedti)

- Dose 10 g -
vom Ossetra Stör aus Aquakultur. Aufgrund seines festen, großen und glänzenden Kornes sowie des nussigen Geschmacks ist er DER Caviar der Spitzengastronomie.

Unter Vakuum stets auftragsbezogen abgefüllt
59908
Dose 10 g Ds. **10,95**
69778
Dose 50 g Ds. **49,90**



Imperial Caviar „Golden Queen“

- Dose 50 g -
das Korn des Imperial Mandarin Caviar kann verschiedene Färbungen (gold bis bräunlich) aufweisen. Ausdrucksvoll und intensiv im Geschmack, mit der so oft gelobten und gewünschten nussigen Note

107204
Dose 50 g Ds. **54,90**

Tobbiko

„Wasabi“, grün
- Glas 90 g -
in Japan und bei Sushi-Kennern sehr beliebt: Fliegenfischrogen in grün mit dem typisch scharfen Wasabi-Geschmack

56042
Ktn. 6 Gläser Gl. **5,99**



BRIDOR

TK Mini-Früchte-körbchen,

vorgegärt, Mischkarton 4-fach sortiert

– Stückgewicht 40 g – Blätterteiggebäck in den Sorten Apfel, Erdbeer, Kirsch und Mango

46184
Ktn. 4 kg (4 x 25 Stück) Ktn. **24,90**
(St. 0,249)



TK Schokobrotchen, vorgegärt

– Stückgewicht 35 g – Blätterteigbrötchen mit Schokostückchen

84585
Ktn. 7,35 kg (210 Stück) Ktn. **49,35**
(St. 0,235)



TK Brotsinfonie Stangen

6-fach sortiert in den Sorten Aufhauser Bauernbrot, Dinkelvollkornbrot, Holzfäller Roggenkästle, Pfundsbrot mit Kürbiskernen, Gourmet-Roggenvollkornbrot und Korntaler mit Sonnenblumenkernen. Ideal fürs Buffet in Kombination mit dem Schneiderrahmen

119224
Ktn. 7 kg Ktn. **31,49**



Brotsinfonie Schneiderrahmen

aus massivem Buchenholz, geölt. Die perfekte Ergänzung zum Brotsinfonie Stangen Sortiment

119223
Ktn. 1 Stück St. **17,95**

TK Premium Brioche

– Stückgewicht 200 g – butterzarte französische Gebäckspezialität, schmeckt lecker zu Süßem und mit Marmelade. Besonders geeignet zu Foie gras. Dafür in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Butter goldgelb anbraten

119220
Ktn. 1,2 kg (6 Stück) Ktn. **16,14**
(St. ca. 2,69)



TK Foccacia Rosmarin

– Stückgewicht 1600 g – mit bestem nativen Olivenöl, frischen Rosmarinnadeln und Fleur de Sel bestreut

119221
Ktn. 3,2 kg (2 Stück) Ktn. **21,90**
(St. ca. 10,95)

Backwaren



TK Berliner (Krapfen),

gefüllt, fertig gebacken

– Stückgewicht 60 g – aus feinem Hefeteig, fertig gebacken und mit Fruchtmarmelade gefüllt. In wenigen Minuten backfrisch auf dem Tisch

65421
Ktn. 2,88 kg (2 x 24er Trays) Ktn. **10,50**
(St. ca. 0,218)



TK Croissants, vorgegärt

– Stückgewicht 50 g – Blätterteiggebäck in Premium-Qualität, mit 23 % Butteranteil

71327
Ktn. 6 kg (120 Stück) Ktn. **22,68**
(St. 0,189)

GRAMSE
Fleischkühlfrischlinge aus Bamberg
Frozen Bakery Products



TK Mini-Schnecken-Mix,

vorgebacken, Mischkarton 4-fach sortiert

– Stückgewicht je 50 g, pro Sorte 35 Stück – feine Mini-Plunderschnecken mit leckeren Füllungen: Mohn, Nuss, Quark und Vanillecreme

76665
Ktn. 7 kg (4 x 35 Stück) Ktn. **46,20**
(St. 0,33)

Schulstad
BAKERY SOLUTIONS



TK Mini-Danish-Selection,

vorgegärt, 5-fach sortiert

– Stückgewicht 42 g – köstlicher Mini-Spezialitäten-Mix bestehend aus Mini-Raspberry-Crown, Mini-Vanilla-Crown, Mini-Maple-Pecan Plaid, Mini-Apple-Coronet und Mini-Cinnamon-Swirl

80394
Ktn. 5,04 kg (5 x 24 Stück) Ktn. **26,40**
(St. 0,22)





Biarom,
45 % Fett i. Tr.
– Torte 1,6 kg –
traditionell handwerklich herge-
stellt, von Natur aus laktose- und
glutenfrei, nur aus natürlichen Zu-
taten, ohne Rinde, besonders ge-
schmeidig-zart und mild-aromatisch
im Geschmack, ideal als Frühstück-
käse oder auch hervorragend zum
Überbacken feiner Gerichte
47999 **Kräuter Provencal**
47997 **Kümmel**
47994 **Natur**
48003 **Paprika/Zwiebel**
48001 **Pfeffer**
Ktn. 3 Stücke kg **9,68**

Cheddar Block,
48 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht ca. 2 kg –
fester Naturkäse aus Irland, aus
besten irischer Weidemilch von
Freilandkühen, fein-würzig im Ge-
schmack
107068
Ktn. 2 Stücke kg **7,49**



**Mozzarella di
Bufala Campana,**
mind. 56 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht 125 g –
Weichkäse aus original Büffel-
milch, mit geschützter Ursprungs-
bezeichnung (DOP)
64848
Ktn. 8 Beutel Ktn. **11,92**
(Btl. 1,49)



Mascarpone,
80 % Fett i. Tr.
– Becher 500 g –
Friskäse aus Sahne, ideal für
Süßspeisen und als Saucenbinder
94875
Ktn. 6 Becher Ktn. **17,94**
(Be. 2,99)

Gorgonzola
„Cremoso“, 48 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
ein aromatischer, pikant-kraftiger
Edelpilzkäse, in sahnig-weicher
Konsistenz
94874
Ktn. 4 Stücke kg **6,99**



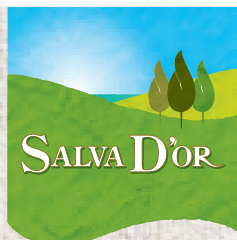
Bayerntaler,
45 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht ca. 3 kg –
ein nussig-milder Großloch-Käse,
aus dem Laib-Inneren geschnitten,
nachhaltig produziert, ohne Gen-
technik, laktose- und glutenfrei
59289
Ktn. 4 Stücke kg **6,29**



Mozzarella Bambini,
45 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht 8 g –
dieser Pasta-Filata-Käse passt sehr
gut zu Salaten, Gemüse, auf Piz-
zen oder einfach als erfrischende
Vorspeise
53288
Eimer 100 Stück Ei. **5,99**



Philadelphia
– Schale 1,65 kg –
frischer, sahniger Geschmack und
cremige Konsistenz sind seine
Stärken
53326 **Natur, 68 % Fett i. Tr.**
53329 **Balance Kräuter,**
52 % Fett i. Tr.
53327 **Balance, 44 % Fett i. Tr.**
110551 **Kräuter, 68 % Fett i. Tr.**
Ktn. 4 Schalen Sch. **14,49**
(kg ca. 8,78)



**Original ital.
Ricotta,**
40 % Fett i. Tr.
– Becher 1,5 kg –
frischer, pasteurisierter Ricotta,
hergestellt aus pasteurisierter
Molke, Rahm und Magermilch
111332
Ktn. 2 Becher Be. **5,39**

**Original ital.
Grana Padano,**
mind. 32 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht ca. 2 kg –
würziger italienischer Hartkäse mit
geschützter Ursprungsbezeich-
nung (DOP)
104049
Ktn. 5 Stücke kg **12,49**



**Original ital.
Mozzarella-Stange,**
45 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht 1 kg –
stangenförmiger, durch Labgerin-
nung hergestellter Friskäse
(„Pasta-Filata“-Käse), aus pasteu-
risierter Kuhmilch
111322
Ktn. 6 Stangen Sta. **5,99**

**Original ital.
Mozzarella-
Kugeln,**
45 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht 125 g –
kugelförmiger, durch Labgerin-
nung hergestellter Friskäse
(„Pasta-Filata“-Käse) aus pasteu-
risierter Kuhmilch
109231
Ktn. 12 Packungen Ktn. **9,48**
(Pa. 0,79)



CHAUMES

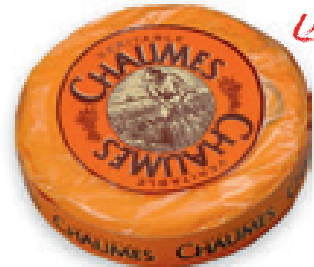
Chaumes

„Buffet“, 50 % Fett i. Tr.
– Torte 500 g –
sahnig-fester und vollwüzig
Weichkäse mit roter Rinde

98078

Ktn. 6 Stücke

St. **7,29**

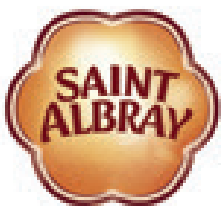


Frischkäse-Kränze,

70 % Fett i. Tr.
– Kranz 1 kg –
eine dänische Frischkäse-
Spezialität, sahnig-frisch
96967 Ananas-Mandel
82735 Pfeffer
96324 Schnittlauch
80010 Rum

Ktn. 1 Stück

St. **11,49**



St. Albay

„Buffet“, 50 % Fett i. Tr.
– Torte 500 g –
mild-würziger französischer Weich-
käse mit Rotkultur, aus Kuhmilch
94778

Ktn. 6 Stücke

St. **7,29**



Cambozola

„Original“, 70 % Fett i. Tr.
– Torte 400 g –
ein cremiger Weichkäse mit edlem
Blauschimmel, fein-cremig und mild
bis pikant im Geschmack. Mit zu-
nehmender Reife entwickelt er eine
leicht süßliche Blauschimmelnote.
Optimal für jedes Buffet, als Snack
oder auch als Dessert-Variation
46159

Ktn. 8 Stücke

St. **4,79**



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

FOOD
SERVICE



Bresse Bleu

„Buffet“, 55 % Fett i. Tr.
– Torte 500 g –
ein französischer Weiß- und Blau-
schimmelkäse mit der typischen,
herzhaften Geschmacksnote
94774

Ktn. 4 Stücke

St. **6,49**

Géramont

„Buffet“, 60 % Fett i. Tr.
– Torte 300 g –
original französischer Weichkäse
mit Reifegarantie und weißer Rin-
de, sahnig-mild im Geschmack
102904

Ktn. 8 Stücke

St. **3,99**





Vorarlberger Alpenraclette,
50 % Fett i. Tr., in Scheiben
– Packung 250 g –
beliebte österreichische Käsespezialität für gesellige Raclette-Abende
75825
Ktn. 7 Packungen
(7 x 12 Scheiben) Pa. **2,99**

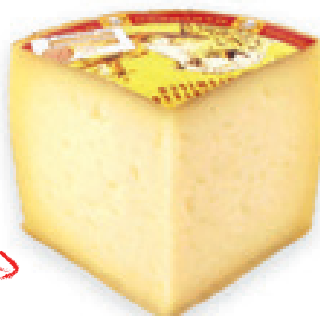


Girolle Käseschaber
das passende Handwerkszeug zum Schaben des Tête de Moine
53939
Ktn. 1 Stück St. **12,95**

Tête de Moine,
51 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht ca. 800 g –
dieser blumig-würzige Rohmilchkäse aus der Schweiz sollte geschabt und nicht geschnitten werden. 3-4 Monate gereift. Ein optischer Mittelpunkt auf dem Käsebuffet
94771
Ktn. 4 Stücke kg **19,95**



Manchego,
50 % Fett i. Tr.
– 1/4 Laib ca. 700 g –
spanischer Hartkäse aus Schafsmilch, mindestens 6 Monate gereift
94505
Ktn. 8 Stücke kg **13,98**



Französische Ziegenkäse-Rolle,
45 % Fett i. Tr.
– Rolle 1 kg –
mildwürzig und aromatisch
85556
Ktn. 1 Stück kg **9,99**



Feigen-Senfsauce
– Glas 140 g –
Frucht-Senfsauce aus frischen Früchten. Ideal als Geschmacksverfeinerer für Käse
95672
Ktn. 9 Gläser Gl. **3,75**



Munster Géromé,
50 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht 500 g –
ein mindestens 21 Tage gereifter Weichkäse aus den Vogesen mit gewaschener Rinde. Kräftiger Geschmack
94779
Ktn. 6 Stücke St. **6,99**



Reblochon de Savoie,
45 % Fett i. Tr.
– Stückgewicht 500 g –
halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, reift mindestens 4-8 Wochen. Geschmeidige, weiche Konsistenz mit leichtem Geschmack nach Nüssen und Bergblumen. Ideal zum Bauernbrot oder zum Überbacken
74711
Ktn. 6 Stücke St. **6,79**



Zillertaler Bergkäse,
45 % Fett i. Tr.
– 1/8 Laib, Stückgewicht ca. 3,75 kg –
milder Rohmilchkäse aus Österreich mit herzhaft würzigem Geschmack. Ca. 4 Monate gereift. Ideal zu kombinieren mit fruchtigen Senfsaucen
98980
Ktn. 2 Stücke kg **9,79**





Französisches Käse-Sortiment

„Le Gourmet“, Mischkarton 10-fach sortiert eine bunte Palette hochwertiger französischer Käsesorten für Gourmets, inkl. Käse-Picker, bestehend

aus 500 g St. Albray, 500 g Chaumes, 300 g Gérardont, natur mit Weißschimmel, 200 g Gérardont, cremig-würzig, 300 g Fol Epi (Schnittkäse), 125 g Rambol (Wal- und Haselnüsse), 125 g Saint Agur (Edelpilzkäse), 150 g Bresso Traditionelle, Le Rustique Camembert 250 g und 150 g Chavroux (Ziegenweichkäse)

103982 Ktn. 2,70 kg Ktn. **41,99**



Französisches Käse-Sortiment

Mischkarton 11-fach sortiert bestehend aus 300 g Tommette de Savoie, 500 g Reblochon de Savoie A.O.C., 250 g Camembert Petit Normand, 220 g Morbier, 320 g Coulommiers Le Val, 140 g Sèvre & Belle Ziegenweichkäse-

Rolle, 500 g Elsässer Weichkäse, 100 g Roquefort, 125 g Cabri-doux, 250 g Le Sangle und 125 g Bleu d'Auvergne AOC

70826 Ktn. 2,83 kg Ktn. **45,90**



Französisches Käse-Sortiment

„Deluxe“, Mischkarton 7-fach sortiert

ein besonders hochwertiges Käsesortiment aus Frankreich bestehend aus 300 g Tommette de Savoie, 500 g Reblochon de Savoie A.O.C., 250 g Camembert Petit Normand, 140 g Sèvre & Belle Ziegenweichkäse-Rolle, 500 g Elsässer Weichkäse, 100 g Roquefort und 125 g Bleu d'Auvergne

70825 Ktn. 1,915 kg Ktn. **33,90**



Spanisches Käse-Sortiment

Mischkarton 8-fach sortiert bestehend aus 200 g Manchego D.O.P., 200 g El Aperitivo Chilli, 250 g Queso de Cabra, 250 g Membrillo Artesano, 100 g Queso Azul Hojas, 250 g Ibérico, 200 g El Aperitivo Tomato-Oregano, 140 g Ziegenweichkäserolle

117553 Ktn. 1,59 kg Ktn. **29,99**

Italienisches Käse-Sortiment

Mischkarton 9-fach sortiert bestehend aus 250 g Grana Padano DOP 16 Monate gereift, 250 g Provolone Piccante, 180 g Piave Vecchio DOP, 200 g Gorgonzola, 250 g Scamorza, geräuchert, 250 g Camembert di Mucca, 200 g Pecorino Siciliano Tartufo, 200 g Pecorino Siciliano Fantasia und 200 g Paglierina Piemontese

112383 Ktn. 1,98 kg Ktn. **30,99**





TK Makrelenfilet-Happen-Mix, heißgeräuchert

(Scomber scombrus)
– Portionsgewicht ca. 25 - 30 g – gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, in den Sorten Natur-, Pfeffer- und Lemon-Spring-Aufstreugewürz

102094
Tray 1000 g (ca. 40 Stück) kg **14,49** (St. ca. 0,362)

TK Makrelenfilet-Mix

(Scomber scombrus)
– Portionsgewicht ca. 90 - 120 g – gefangen im Nordostatlantik, mit Haut, praktisch grätenfrei, heißgeräuchert, in den Sorten Natur-, Pfeffer- und Lemon-Spring-Aufstreugewürz

102092
Tray 1000 g (9 Stück) kg **11,49** (St. ca. 1,264)

TK Norweger Heilbuttfillets, kaltgeräuchert, geschnitten

(Reinhardtius ippoglossoides)
ohne Haut, praktisch grätenfrei, gefangen im Nordostatlantik

102304
Packung 500 g Pa. **12,95**



TK Räucherfisch-Happen

bestehend aus 18 Lachswürfeln gewürzt (Dill/Pfeffer), 10 Lachswürfeln ungewürzt, 10 Buttermakrelen-Happen natur, 2 Lachsschnecken Ananas und 2 Lachsschnecken Käse, einzeln entnehmbar

102098
Tray 1000 g (42 Stück) kg **24,95** (St. 0,594)

TK Räucherlachs-konfekt

– Stückgewicht ca. 10 g – Schichten von schottischem Räucherlachs und Frischkäse mit leichter Meerrettichnote abwechselnd auf herzhaftem Pumpernickel geschichtet, mit frischem Dill, geröstetem Sesam oder Blaumohn dekoriert

91270
Ktn. 10 x 240 g (10 x 24 Stück) Pa. **9,99** (St. ca. 0,416)



FIEDLER



Geräucherte Forellenfilets, Doppelfilets mit Haut
– Stückgewicht ca. 140 g, vakuumverpackt – saftig, mit zartem Raucharoma
72941
Ktn. 1,4 kg (10 Stück) Ktn. **23,99** (St. 2,39)

Geräucherte Makrelenfilet-Happen, Mischkarton 5-fach sortiert
– Stückgewicht ca. 50 g – in den Sorten Natur, Paprika-Zwiebel „Fiesta“, Zwiebel, Pfeffer und Knoblauch
54250
Ktn. 4 x 1,5 kg (4 x ca. 30 Stück) kg **12,99**

Räucherfisch-Sortiment, Mischkarton
– Schale 1,5 kg – ein Sortiment bestehend aus Heilbutt, Butterfisch, Stremelachs und verschieden gewürzten Makrelenfilets
54251
Ktn. 4 x 1,5 kg kg **20,99**

Geräucherter Schwarzer Heilbutt, in Scheiben

– Stückgewicht 800 - 1200 g, vakuumverpackt – kalt geräuchert, ohne Gräten
54245

Ktn. 10 Seiten kg **26,99**



SCOTTISH IMPORT FINEFOOD GMBH

TK Norwegischer Räucherlachs, ohne Haut, geschnitten

(Salmo salar)
– Stückgewicht 900 - 1400 g – aus frischer norwegischer Rohware Salmo Salar hergestellt
65311

Ktn. 12 Seiten kg **15,99**





Sardellenfilets, mariniert

– Abtropfgewicht 600 g – eine der leckersten und beliebtesten kalten Vorspeisen der italienischen Küche. Der intensive und säuerliche Geschmack der Marinade kombiniert mit der Zartheit des «PESCE AZZURRO», wie man in Italien sagt, macht dieses Sommergericht sehr lecker und frisch. Gefangen werden unsere Sardellen immer frisch im Adriatischen Meer um unserem hohen Qualitätsanspruch gerecht zu werden

117714 Schale 1000 g Sch. **12,99**



Krakensalat,

mit Oliven und Kapern – Abtropfgewicht 600 g – eine leckere Vorspeise der mediterranen Küche, die auf unseren Tischen wegen ihrer Frische immer sehr geschätzt wird. Dieser Salat, der mit Oliven und Kapern verfeinert ist, passt hervorragend zu einer Beilage aus Kartoffeln oder Sellerie. Das Geheimnis des Erfolgs dieses Gerichtes liegt in der richtigen Zubereitung und Frische des Oktopus, der in all seinen Nuancen eine sehr helle und intensive Farbe hat.

117711 Schale 1000 g Sch. **19,99**

Meeresfrüchtesalat, sizilianischer Art

– Abtropfgewicht 600 g – ein leckeres, frisches Fischgericht, das ideal zum Abendessen oder Mittagessen, als Vorspeise oder Hauptgericht serviert werden kann. Dieser Salat bestehend aus einem variablen Mix aus Muscheln, leckeren Garnelen, Kraken, Oktopus und Surimi wird mit Öl, Petersilie und Zitronensaft verfeinert

117712 Schale 1000 g Sch. **11,99**



Gabel Roll-Möpfe

– Schale 2500 g, Abtropfgewicht 1750 g – mit knackigen Cornichons gefüllte, aufgerollte Heringslappen in mild-würzigem Aufguss

48814 Ktn. 2 Schalen (2 x ca. 57 Stück) Sch. **22,99**

Dänische Sherry-Heringsfilets

– Stückgewicht ca. 83 g – Hering mit leichter Sherry-Note in süß-saurem Aufguss

48825 Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 30 Stück) Sch. **27,99**



Heringsssalat, weiß

– Fischeinwaage ca. 1050 g – MSC-zertifizierte Heringshappen mit Weißer Bete, Gurken und Zwiebeln in feiner Salatcreme

53996 Eimer 3 kg Ei. **14,99** (kg 4,99)



Heringsssalat, rot

– Fischeinwaage ca. 900 g – MSC-zertifizierte Heringshappen mit Rote Bete, Äpfeln und Zwiebeln in feiner Salatcreme

53995 Eimer 3 kg Ei. **12,99** (kg 4,33)



TK Graved Lachs, geschnitten

(Salmo salar) – Stückgewicht 900 - 1400 g – aus frischer norwegischer Rohware Salmo Salar hergestellt

66164 Ktn. 12 Seiten kg **15,99**



Dillhappen

– Fischeinwaage 675 g – zarte Heringshappen aus MSC-zertifizierter Fischerei mit Gurken, Zwiebeln und Dill in einer milden Joghurt-Salatcreme

63737 Ktn. 4 x 1,5 kg Sch. **9,45**



Bratröllchen, in Zwiebelmarinade

– Abtropfgewicht ca. 1750 g – Bratheringe, zu Röllchen geformt und schonend gebraten, in mild-würziger Zwiebelmarinade eingelegt

48807 Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 85 Stück) Sch. **16,99**



Bismarckheringe

– Abtropfgewicht ca. 2000 g – mild-würzig, süß-säuerlich eingelegt

48813 Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x 20 Stück) Sch. **22,99**



Feinste Matjesfilets „Nordische Art“

– Fischeinwaage ca. 2000 g – sauber enthäutete Matjesfilets in Rapsöl eingelegt, neue Rezeptur mit 25 % weniger Kochsalz

48827 Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 32 Stück) Sch. **23,99**





Papriani,
gefüllt mit Frischkäse
– Abtropfgewicht 1000 g –
leuchtend rote Früchte aus Südafrika, mit süßlich-pikantem Geschmack, gefüllt mit pikant gewürzter Frischkäsecreme, eingelegt in Pflanzenöl
98789
Ktn. 3 x 1,2 kg Sch. **16,49**

Getrocknete Tomaten,
eingelegt in Kräuteröl
– Abtropfgewicht 1000 g –
sonngetrocknete Tomaten mit Kräutermarinade, eingelegt in Rapsöl
98787
Ktn. 3 x 1,2 kg Sch. **12,99**

Getrocknete Tomaten
– Abtropfgewicht 1000 g –
marinierte getrocknete Tomaten gefüllt mit Frischkäsezubereitung, eingelegt in Kräuteröl
119901
Ktn. 3 x 1,2 kg Sch. **17,99**



Antipasti Partyplatten „Venezia“

– Abtropfgewicht 1000 g –
gemischte Oliven, Weichkäse aus Schafsmilch, Peperoni, getrocknete Tomaten, Paprika und Jalapeno-Chilis gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Weinblätter gefüllt mit Reis, Balsamico-Zwiebeln, eingelegt in Kräuteröl
90290
Ktn. 4 x 1,5 kg Sch. **14,49**



Antipasti Misto „Roma“

– Abtropfgewicht 1500 g –
gegrillte Zucchini, marinierte, getrocknete Tomaten, Balsamico-Zwiebeln, eingelegt in Kräuteröl, in einer 3-Kammer-Schale
88470
Ktn. 4 x 2 kg Sch. **20,99**



Antipasti Misto „Rhodos“

– Abtropfgewicht 1500 g –
Feta-Käse, grüne Peperoni gefüllt mit Thymian-Frischkäsezubereitung, rote Paprika gefüllt mit Frischkäsezubereitung, eingelegt in Kräuteröl, in einer 3-Kammer-Schale
88471
Ktn. 4 x 2 kg Sch. **20,99**



Grillgemüse Salat

– Abtropfgewicht 1000 g –
ein Mix aus gegrillter Paprika, Champignons, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Karotten, Artischocken, eingelegt in Rapsöl
119898
Ktn. 3 x 1,2 kg Sch. **26,99**

Peperoni, gefüllt

– Abtropfgewicht 1000 g –
grüne, milde Peperoni, gefüllt mit Thymian-Frischkäse eingelegt in Kräuteröl
98788
Ktn. 3 x 1,2 kg Sch. **14,99**

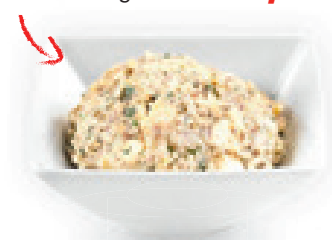
Apricot Peppers, mit Aprikosenfrischkäsezubereitung

– Abtropfgewicht 1000 g –
kleine Paprika mit Aprikosenfrischkäsezubereitung, eingelegt in Rapsöl
119896
Ktn. 3 x 1,3 kg Sch. **19,49**



Hirtenkäseaufstrich „Olive-Kräuter“

Aufstrich aus Käse, grünen Oliven, Peperoni und Kräutern
119899
Ktn. 3 x 1 kg Sch. **10,99**





Oliven,
gemischt mit Weichkäse
– Abtropfgewicht 1000 g –
marinierte grüne und geschwärzte
Oliven ohne Stein, grüne Oli-
ven gefüllt mit Paprikapaste,
Weichkäsewürfel, eingelegt in
Rapsöl
119897
Ktn. 3 x 1,2 kg

Sch. **13,79**



Grüne Oliven,
gefüllt
– Abtropfgewicht 1000 g –
marinierte grüne Oliven gefüllt
mit Mandeln, ohne Knoblauch,
eingelegt in Rapsöl
119900
Ktn. 3 x 1,2 kg

Sch. **21,99**



Olivenmix,
ohne Stein, 5-fach sortiert
– Abtropfgewicht 1000 g –
grüne Oliven, gefüllt mit Paprika
und Knoblauch bzw. Mandeln und
geschwärzte Oliven ohne Stein,
mit Kräutern in Rapsöl eingelegt
98792
Ktn. 3 x 1,2 kg

Sch. **12,49**

**Peppacaps-
Frischkäsecreme**
fein abgestimmte Frischkäse-
creme mit Peppacaps (Kirsch-
paprika)
119903
Ktn. 3 x 1 kg

Sch. **13,99**



Wildschinken vom Hirsch,

geräuchert
– Stückgewicht ca. 300 - 1000 g –
aus frischer Hirschkeule, trocken gesalzen und in erlesenen, wildspezi-
fischen Gewürzen gereift. Anschließend über Buchenholz geräuchert.
Auszeichnung durch DLG 2011 Goldmedaille
55857
Ktn. 1 Stück



kg **32,99**



TK Gänsebrust,
geräuchert

– Stückgewicht ca. 300 g –
mit feinem Geschmack, nach el-
sässischer Tradition zubereitet.
Gewürzt mit Salz und 13 verschie-
denen Gewürzen, danach 24 Stun-
den langsam auf Buchenholz kalt
geräuchert. Ideal zu gemischtem
Salat, als feine Brotmahlzeit im
Herbst und Winter oder zu Käse
und Melone

46687
Ktn. 12 Stück kg **26,95**



TK Entenbrust,
geräuchert

– Stückgewicht ca. 300 g –
mit feinem Geschmack, nach el-
sässischer Tradition zubereitet.
Gewürzt mit Salz und 13 verschie-
denen Gewürzen, danach 24 Stun-
den langsam auf Buchenholz kalt
geräuchert. Ideal als Zugabe zu
gemischtem Salat, als feine Brot-
mahlzeit oder auch mit Käse und
Melone

46686
Ktn. 12 Stück kg **27,95**



Original ital. Coppa
„Morbida“

– Stückgewicht ca. 800 g –
luftgetrockneter Schweinehals mit
einer Mischung aus Salz, Knob-
lauch, ein wenig Rotwein und Ge-
würzen. Von Hand eingerieben, in
Naturdärme gefüllt und handge-
bunden, ca. 4-5 Monate gereift
53614
Ktn. 4 Stücke kg **15,99**

**Original ital.
Kochschinken,**
mit Rosmarin

– Stückgewicht ca. 2,5 kg –
zarter und mild-würziger Hinter-
kochschinken mit intensivem Ros-
marin-Aroma
63220
Ktn. 4 Stück kg **10,99**



**Original span.
Serrano-Schinken,**
ohne Knochen, ohne Schwarte,
halber Block

– 1/2 Stücke à ca. 2,2 kg –
die bekannte Schinkenspezialität
aus den Bergen Spaniens. Mit gro-
bem Meersalz von Hand eingerie-
ben, luftgetrocknet und 9-11 Mo-
nate gereift

111308
Ktn. 4 Stücke kg **10,99**





Kakaohaltiges Getränkepulver

– Packung 1 kg –
angenehm süßer, fruchtiger Charakter verbindet sich mit fein aufgeschäumter Milch zu einem spannenden Geschmacksmoment in der Tasse

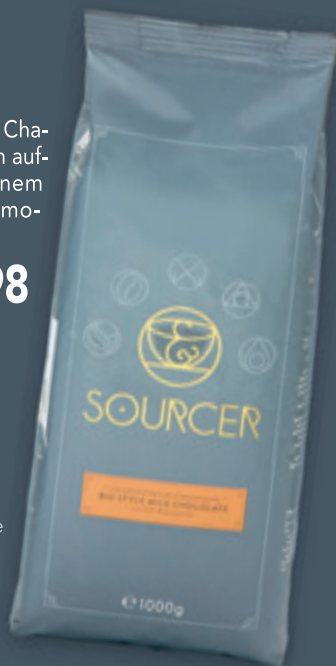
106191
Ktn. 10 x 1 kg Pa. **7,98**



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



Durch den Kauf von UTZ-zertifiziertem Kakao unterstützt Sourcer den nachhaltigen Kakaoanbau. UTZ-zertifizierte Bauern setzen bessere Anbaumethoden im Hinblick auf Mensch und Umwelt ein.
www.utz.org



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



Espresso!

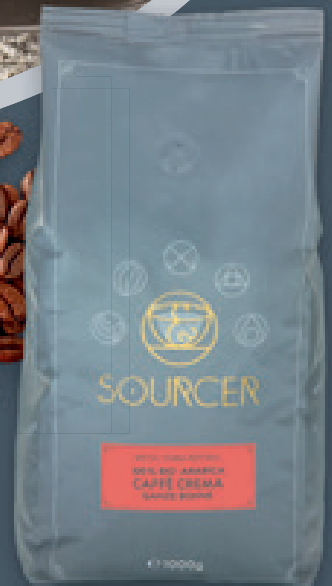
100 % Arabica, ganze Bohne
– Packung 1 kg –

Espresso aus kontrolliert biologischem Anbau, ungemahlen. Bei diesem Kaffee verbindet sich der Geschmack von dunklen Beeren in einer leichten Tasse zu einem fruchtig-nussigen Geschmacksmoment. Diese Röstung eignet sich für einen intensiveren, nussigeren Espresso.

108448
Ktn. 6 x 1 kg Pa. **15,95**



DE-ÖKO-039
Nicht-EU-Landwirtschaft



Caffè Crema,

100 % Arabica, ganze Bohne

– Packung 1 kg –
als Röstkaffee aus kontrolliert biologischem Anbau, ungemahlen, kann dieser Crema sowohl klassisch für die Zubereitung eines Caffè Cremas als auch für die Zubereitung eines fruchtigeren, leichteren Espressos verwendet werden.

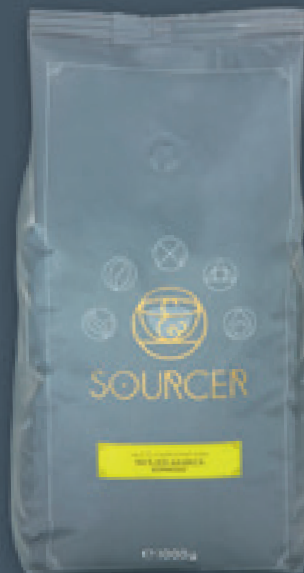
111230
Ktn. 6 x 1 kg Pa. **15,95**



DE-ÖKO-039
Nicht-EU-Landwirtschaft



Dieser Kaffee wurde auf eine nachhaltige Weise angebaut und geerntet. UTZ steht für nachhaltige Landwirtschaft und bessere Möglichkeiten für die Bauern, deren Familien und für unseren Planeten.
www.utz.org



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

Sourcer Tee, im Pyramidenbeutel

– Packung 20 Beutel
(1,5 - 2 g/Beutel) –

- 111735 Aromatischer Vanille & Karamell Rooibos-Gewürztee**
- 111738 Erlesene Minze Grünteemischung**
- 111744 Exotischer Passionsfrucht & Mango Grüner Tee**
- 111731 Feiner Darjeeling*
- 111734 Klassischer Earl Grey**
- 111743 Kräftige Heidelbeer & Holunder Früchteteemischung**
- 111733 Leuchtender English Breakfast*
- 111740 Magische Ayurveda Kräuterteemischung**
- 111742 Sanfter Kamille-Orange Tee*

Ktn. 6 x 25 Btl. Pa. **4,99**



* PL-EKO-01 Nicht-EU-Landwirtschaft

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



Bei den dargestellten Teeabbildungen handelt es sich um die im jeweiligen Beutelformat erhaltene Rohwarenqualität. Die Lieferung der Tees erfolgt im einzeln verpackten Pyramidenbeutelformat.

Holzdisplay

hochwertige Display-Box für Pyramidenbeutel-Tees. Innen mit schwarzem Stoff ausgekleidet, außen im Sourcer Grau mit Hochglanz-Lack veredelt. Für eine bessere Ansicht der Sorten in der Box wird das ergänzende Teebox-Kartenset empfohlen

107106 6er für Pyramidenbeutel

Ktn. 1 Stück St. **24,95**
107108 9er für Pyramidenbeutel

Ktn. 1 Stück St. **34,95**



Teeglas, 340 ml

115605
Ktn. 12 Stück St. **2,29**

Milchkaffee-Tasse, 300 ml

Steingut in hochwertiger Qualität in moderner Farb- und Formgebung, spülmaschinengeeignet

107102
Ktn. 6 Stück St. **4,99**

Dessert-Teller

– 20 x 20 cm –
Steingut in hochwertige Qualität in moderner Farb- und Formgebung, spülmaschinengeeignet

107105
Ktn. 6 Stück St. **5,99**

TK Bio Petit Fours, gemischt

– Stückgewicht 20 g / 30 ml –
kleine Naschereien für Buffets oder zum Kaffee in verschiedenen Sorten: Joghurt-Zitrone, Schoko-Nuss, Exotic, Schoko-Himbeer (enthält Alkohol)

112020

Ktn. 48 Stück

Ktn. **40,80**
(St. 0,85)



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



TK Bio feine Küchlein

– Stückgewicht 27 g –
kleine Naschereien für Buffets oder zum Kaffee in verschiedenen Sorten: Mohn-Apfel (enthält Alkohol), Kirsch-Zitrone, Walnuss-Birne, Quark-Aprikose

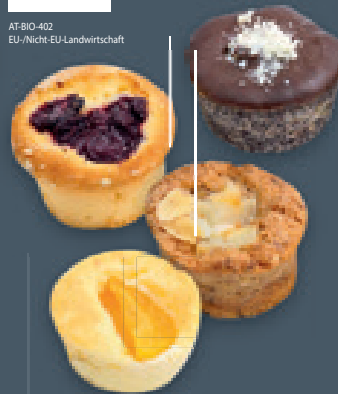
112021

Ktn. 60 Stück

Ktn. **43,50**
(St. 0,725)



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



Cappuccino-Geschirr

107340

Cappuccino-Tasse, 200 ml

Ktn. 6 Stück St. **4,49**

107104 Untersetzer für Cappuccino-Tasse

Ktn. 6 Stück St. **4,99**

Latte-Macchiato-Glas, 330 ml

107109

Ktn. 6 Stück

St. **2,29**

Kaffeebecher to go, braun

– 240 ml Füllmenge –
100 % nachhaltiger Kaffeebecher to go, 92 mm hoch, 80 mm Durchmesser

116775 Kaffeebecher to go

Ktn. 20 x 50 Stück

Ktn. **95,00**
(Pck. 4,75)

119454 Domdeckel für Kaffeebecher 200 ml

Ktn. 10 x 100 Stück

Ktn. **49,00**
(Pck. 4,90)



Kaffeebecher to go, braun

– Füllmenge 360 ml –
100 % nachhaltiger Kaffeebecher to go, 110 mm hoch, 90 mm Durchmesser

116776 Kaffeebecher to go

Ktn. 20 x 50 Stück

Ktn. **109,00**
(Pck. 5,45)

119455 Domdeckel für

Kaffeebecher 300 ml

Ktn. 10 x 100 Stück

Ktn. **59,00**
(Pck. 5,90)

Espresso Geschirr

108925

Espressotasse, 40 ml

Ktn. 6 Stück

St. **2,69**

108929 Untersetzer für Espressotasse

Ktn. 6 Stück

St. **4,99**





TK Mousse-au-Chocolat-Paris-Torten

– 1750 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke – zarte Schokoladenmousse mit sehr hohem Kakaoanteil, zwischen zwei lockeren Schoko-Biskuitböden, auf einem knackigen Mürbeteigboden. Dekor: Überzug aus feinsten Canache-Trüffelmasse

53220

Ktn. 1 Torte Ktn. **20,95**

TK Eierlikör-Sahne-Torte

– 1950 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke – auf einem krossen Mürbeteigboden und zwischen zwei lockeren dunklen Biskuitböden befindet sich eine zarte Füllung aus feinstem Eierlikör-Sahne. Dekor: Eierlikörspiegel und Sahnerosetten

41886

Ktn. 1 Torte St. **20,95**

TK Marzipantorte

– 1900 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke – drei saftig-leckere Schokobiskuitböden mit feinstem Nougat-Buttercreme gefüllt. Zwei dünne Lagen Pistazienmarzipan geben dieser Torte den unwiderstehlichen Geschmack einer feinen Mozartkugel. Dekor: Dünner Marzipandeckel, Rosette und runder Schokoladenauflieger mit „Mozart-Bild“

87866

Ktn. 1 Torte Ktn. **24,95**



TK Prinzregententorten

– 1650 g, Ø 27 cm, ungeschnitten, eingeteilt in 16 Stücke – 7 Prinz-Biskuitböden mit feinsten Schoko-Buttercreme gefüllt und fein-herbem Überzug aus zartbitterer Edelkuvertüre

57756

Ktn. 1 Torte St. **21,49**

TK Nuss-Cremetorte

– 1800 g, Ø 27 cm, eingeteilt in 16 Stücke – fein gewalztes Haselnussmark in leichter Buttercreme zwischen locker-saftigem Nussbiskuit bildet die Grundlage für diese erfolgreiche Torte. Dekor: Nussglasur-Überzug mit Rosetten und Mandelsplittern

65056

Ktn. 1 Torte St. **23,95**



PFALZGRAF

TK Sachertorten

– 1400 g, Ø 28 cm – feinste Sachermasse und saftige Aprikosen-Fruchtfüllung treffen auf einen hochwertigen Überzug aus köstlichster Schokolade. Schoko-Auflieger liegen als Dekor bei

105092

Ktn. 4 Torten St. **15,95**

TK Marzipan-Cremetorten

– 1950 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke – Eine exklusive Cremetorte für anspruchsvolle Feinschmecker: Vier helle Biskuitböden umgeben von einer Creme mit Amaretto-Aroma, Schokoladenstücken und einer aromatischen Himbeerfüllung. Die Torte ist mit Marzipan umhüllt. Walnussdekor aus Marzipan liegt bei. Enthält Alkohol

52200

Ktn. 4 Torten St. **16,49**



TK Schwarzwälder Kirsch-Sahneschnitten

– Blech 38 x 25 cm = 2250 g, vorgeschnitten in 20 Stücke – Die kleinen Kunstwerke aus frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen, original Schwarzwälder Kirschwasser sowie zarten Schokoladen-Biskuitböden garantieren süßen Hochgenuss. Garniert mit Schokoladenkuvertürespänen, sehen aus wie handgefertigt. Enthält Alkohol

43035

Ktn. 3 Kuchen St. **14,95**

(Port. ca. 0,748)

TK Mandel-Bienenstichschnitten

– Blech 38 x 25 cm = 1700 g, vorgeschnitten in 20 Stücke – oben geröstete Mandeln mit einer verfeinerten Karamellglasur, darunter eine im Geschmack fein abgerundete, lockere Vanillesahne im zarten Hefeteig

43036

Ktn. 3 Kuchen St. **14,95**

(Port. ca. 0,747)

TK Tiramisu-Sahneschnitten

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

51992

Ktn. 3 Kuchen

St. **14,29**

(Port. 0,714)



**TK Landbackhaus
Käse-Mandarinen-
Kuchen,**
halbiert

– Stückgewicht 3800 g (2 x 1900 g),
Ø 38 cm, ca. 16 Stücke –
eine cremige Käsefüllung mit saftigen
Mandarinenfilets auf krossem
Mürbeteigboden, mit Tortenguss
abgeglänzt

47621

Ktn. 2 x 2/2 Kuchen

Ktn. **37,80**
(1/2 Kuchen 9,45)



**TK Schoko-
Sahne-Torten**

„Duo“

– 2050 g, Ø 28 cm, Höhe 7,5 cm,
ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
auf einem Mürbeteigboden liegen
zwischen drei Rührteigböden
köstliche helle Sahne und Ka-
kao-Sahne, attraktiv geschicht-
tet, mit edler, marmorierter
Oberfläche, randgarniert mit
hellen und dunklen Schoko-
rondies

109143

Ktn. 4 Torten

St. **14,49**

**TK Haselnuss-
Sahne-Torten**

– 2200 g, Ø 28 cm,
ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
auf einem Mürbeteigboden liegen
abwechselnd lockere Haselnuss-
biskuitböden und Haselnuss-
Sahne mit Haselnuss-Stück-
chen. Mit einem Dekor aus
Nougatcreme und kandierten
Walnüssen verziert, mit Tor-
tenguss abgeglänzt und mit
Haselnüssen randgarniert

70168

Ktn. 4 Torten

St. **16,49**



**TK Landbackhaus
Apfel-Mandel-
Kuchen,**
halbiert

– 3100 g (2 x 1550 g), Ø 38 cm,
ungeschnitten, ca. 16 Stücke –
auf einem Streuselboden liegt
eine helle Rührteigmasse mit Ap-
felspalten der Sorte Cripps Pink.
Auffällig dekoriert mit einer Mi-
schung aus Streuseln, gehobelten
Mandeln und Zuckerglasur

99761

Ktn. 2 x 2/2 Kuchen

Ktn. **35,80**
(1/2 Kuchen 8,95)



CARTE D'OR

Tipps für den Dezember

6+1
Aktion

**WEIßER NOUGAT VERSCHÖNERT
DIE ADVENTSZEIT**

CARTE D'OR WEIßER NOUGAT

Zartschmelzende Weißer
Nougat Eiscreme mit feinem
Montélimar Nougat

- 6 VE Carte D'Or kaufen* und eine VE Carte D'Or Weißer Nougat gratis dazu erhalten.
- Aktionszeitraum: 01.12.-31.12.2019
- Wichtig: Einmalige Teilnahme pro Kunde im Aktionszeitraum möglich. Keine Erhöhung der Gratis-Zugabe bei erhöhter Bestellung.

* Einzulösen bei allen teilnehmenden Vertriebspartnern.

Vielfältige Rezepte finden Sie in unseren Dessertfoldern und unter www.langnese-business.de



TK Mousse,
im Dressierbeutel
112013 Mojito (enthält Alkohol)
112012 Tonkabohne
112011 Zartbitterschokolade
112014 Kokos-Mango
Ktn. 3 Beutel **26,85**
(Btl. 8,95)



Servivorschläge



TK flammendes Herz,
von Nougat und Griotte Kirsche
edles Nougatparfait und das intensive Griotte / Amarena-Kirschparfait harmonieren in diesem Dessert. Geeignet zum Flambieren oder zum Servieren als normales Mousse-Dessert
105259
Ktn. 20 x 90 ml **44,40**
(St. 2,22)



fantasia nel dessert

TK Tiramisù BIG
– Portionsgewicht ca. 90 g –
das besonders hohe Tiramisù, aus 3 mit Kaffeelikör beträufelten Biskuitböden, gefüllt mit Zabaione-creme. Besiebt mit Kakaopulver. Auftauzeit 2-3 Std.
8551
Schale 1750 g
(20 Portionen) Sch. **14,98** →



TK geeister Nougatschmarrn
handgestochenes Nougatparfait und Knuspergugeln
118921
Ktn. 12 x 60 g **21,48**
(St. 1,79)



TK Soufflés Black & White

– Stückgewicht 100 g –
Schokoladen-Soufflé mit einem flüssigen, weißen Schokoladernern
99627
Ktn. 1,2 kg
(12 Stück) **13,80**
(St. ca. 1,15)

TK Soufflés al Cioccolato
– Stückgewicht 100 g –
kleine Biskuitkuchen, gefüllt mit einer edlen, hochwertigen Schokocreme. Kalt oder warm mit Eis oder Vanillesauce servieren
85936
Ktn. 1,2 kg
(12 Stück)

Ktn. **14,28**
(St. ca. 1,19)



TK geeister Kaiserschmarrn
handgestochenes Bourbonvanilleparfait und Mandelblättchen. Optisch „knusprig angebraten“ mit einer dünnen Schokoschicht. Enthält Alkohol
118920
Ktn. 12 x 60 g **21,48**
(St. 1,79)





JACOBS



Maxwell House Cappuccino, instant
die exklusive Kaffee-Spezialität nach italienischer Art, für ca. 12 x 50 Tassen
64648
Ktn. 12 x 500 g Ds. **5,25**

Cronat Gold Tassenportion, gefriergetrocknet
- Portionsgewicht 1,8 g -
bester Kaffee in spezieller Gastronomie-Qualität
79480
Ktn. 8 x 25 Stück Pa. **2,88**



First Class, Gebäckmischung
9 erlesene Gebäckspezialitäten mit einem hohen Schokoladenanteil
52788
Ktn. 2 kg (8 Trays) Ktn. **22,90**
(kg 11,45)



Havana Club 3 Years, 40 Vol.-%
88899
Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **14,21**



Absolut Vodka „blue“, 40 Vol.-%
77471
Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **13,79**



Aperol Bitter, 15 Vol.-%
99819
Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **11,99**



Jack Daniel's, 40 Vol.-%
73063
Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **20,99**



Gin Bombay Sapphire, 40 Vol.-%
47047
Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **17,99**



Cachaça Pitu, 40 Vol.-%
73309
Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **11,49**

Ramazzotti, Kräuterlikör, 30 Vol.-%
77513
Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **13,99**



Jägermeister, 35 Vol.-%
77498
Ktn. 6 x 1 Liter Fl. **14,69**





Malbec Aires Andinos Mendoza, trocken, Argentinien ausdrucksvoll und fruchtig mit Noten dunkler, reifer Waldbeeren und Anklängen an Lakritze; weich und zugänglich. 12,5 Vol.-%
 110236
 Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **3,95**

Castelfeder & Partner

Prosecco Spumante Torri Soligo, extra dry, Conegliano-Valdobbiadene DOC elegant und frisch mit fruchtigen Aromen von Apfel, Birne und Nuancen von frischen Mandeln - lebendig leichter Genuss. 11 Vol.-%
 81169
 Ktn. 6 x 0,75 Ltr Fl. **6,95**

Pinot Nero Glener, trocken, Alto Adige DOC sehr schöne Nase mit Aromen von Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Rauch, Nelken, Unterholz, ein Hauch Vanille, Schokolade, Rosen und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, seidig, mineralisch, vielschichtig, zartes Holz, sehr schöne Frucht, elegant und sehr lange nachhallend. 13 Vol.-%
 70169
 Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **9,70**



Salentein Malbec, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien tiefe dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. Aromen von Pflaumen, schwarzen Beeren und etwas Vanille. Sehr gehaltvoll mit einer kräftigen Struktur, weich eingebundenen Tanninen und einem sehr langen Finale. 14,5 Vol.-%
 59310
 Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **9,95**



Crianza Rioja, trocken, Ramon Bilbao, DOC komplexes Bukett von dunklen Früchten mit Nuancen von Mandelholz und etwas Zimt. Am Gaumen kräftig, weich und samtig; langes Finale mit reifen Tanninen. 13,5 Vol.-%
 99914
 Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **6,95**

Prosecco Frizzante „Col de Mez“, DOC Treviso feine Frucht nach Apfel und Zitrus gepaart mit dem dezenten Duft weißer Blüten machen zusammen mit den erfrischenden Perlen das lebendige und verspielte Genuss-Erlebnis perfekt. 11 Vol.-%
 105437
 Ktn. 6 x 0,75 Ltr Fl. **4,95**



Chianti Colli Senesi „Giobatta“, Tenimenti Andreucci DOCG elegant, leicht würzig mit Nuancen von Pfeffer und Thymian gepaart mit üppiger Frucht von Kirschen, Heidelbeeren, Pflaumen, Schlehe und einem Hauch Veilchen. Mineralisch, feinwürzig, samtig, harmonisch, mit langem Nachhall. 13,5 Vol.-%
 59183
 Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **6,35**

Salentein Barrel Fermented Chardonnay, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien dieses unvergleichliche Bouquet von reifen Äpfeln, saftigen Birnen und buttrigem Schmelz unterstreicht den langen Abgang. 13,5 Vol.-%
 76214
 Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **9,95**





Champagne Brut, Canard Duchene Leonie

ein Ausnahme-Champagner durch eine Kombination aus optimaler Lagerung und dem Vorhandensein von entsprechenden Reserveweinen, mit eleganter Reife und komplexer Note, verschiedenen Fruchtaromen und getoasteten, gegrillten und würzigen Geschmacksnoten, ein Champagner für Kenner. 12% vol.

107267

Ktn. 3 x 1,5 Liter

Fl. **49,00**



Champagner Extra Brut

eine perfekt abgestimmte Assemblage von 42 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir und 13 % Pinot Meunier verleiht dieser Cuvée eine angenehme Säure und jugendliche Frische. Kräftiges, blumiges Bukett, frisch, lebendig und elegant. Am Gaumen üppig und komplex. 11 Vol.-%

119109

Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **28,95**



Sekt

„Smaragd“, Rosé trocken
eine fein abgestimmte Cuvée, feinfriuchtig und nachhaltig. 11 Vol.-%

40086

Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **3,35**

Sekt

„Smaragd“
elegante, frische Frucht; mild und jugendlich. 11 Vol.-%

55124 halbtrocken

Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **3,35**

40746 trocken

Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **3,35**

40760 trocken

Ktn. 24 x 0,2 Liter Fl. **1,27**



Bodegas ALCONDE S.L.

Lo Nuestro Tempranillo Merlot Roble, trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO

ein fruchtiger Rotwein aus zwei Traubensorten mit leichter Barriquenote. Der Merlot-Anteil verleiht dem Wein eine Samtigkeit und macht ihn rund und weich. Passt zu gebratenem Fleisch, kräftigen Käsesorten sowie zu geräuchertem Schinken. 13 Vol.-%

97205

Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **4,00**

Lo Nuestro Merlot Reserva, trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO

dieser Rotwein überzeugt durch ein lang anhaltendes, intensives Aroma von Waldfrüchten und Kirsche, gepaart mit feinen Vanillearomen und hervorragend eingebundenen Röstaromen. 13,5 Vol.-%

97201

Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **6,55**



Anna Lena Silvaner Kabinett, trocken, Weingut Brennfleck, Franken QbA

durch die kühle und lange Gärung behält der Wein seine natürlichen Aromen und seine Spritzigkeit, was ihm Lebendigkeit und Fülle verleiht. Feinfriuchtige Aromen von Apfel, Birne und Limone mit feiner Mineralität. 11,5 vol.-%

82840

Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **7,10**

Sulzfelder Maustal Müller-Thurgau, trocken, Weingut Brennfleck, Franken QbA

wunderbar frisch, fruchtig und unkompliziert präsentiert sich dieser aufregende Wein. Florale Aromen sowie eine attraktive Muskatnote unterstreichen die Finesse. Der Säuregehalt hingegen ist sehr moderat. 13% vol.

82851

Ktn. 6 x 0,75 Liter Fl. **6,00**



Gemüse-Kraftbouillon,

mit Suppengrün, instant 4847
milde Grundlage für Suppen und
Gemüseintöpfe. Rein pflanzlich, mit
12 % Suppengrün. Ergibt 600 Liter

52028
Eimer 12,5 kg Ei. **95,50**
(kg 7,64)



Hühner-Kraftbouillon,
instant 4846

eine harmonische und fein abge-
stimmte Bouillon mit kräftigem
Huhngeschmack, ideal als Vorsop-
pe oder zum Verfeinern. Sofort
löslich. Ergibt 575 Liter

52030
Eimer 12,5 kg Ei. **159,75**
(kg ca. 12,78)

**Extra feine
Bratenjus**

„Gourmet-Qualität“, pastös
0660
elegante braune Jus mit leichter
Bindung für vielseitige Saucen-
kreationen. Ergibt 72,5 Liter

40690
Eimer 7 kg Ei. **111,90**
(kg 15,985)



**Phase Professional
Goldflex,**
flüssig 90615

dieses hochwertige 100 %ige Pflan-
zenfett ist durch seine flüssige Kon-
sistenz handlich, sauber und zeit-
sparend in der Verarbeitung, ge-
schmacksneutral, lange verwend-
bar, schäumt kaum

88324
Bag in Box 10 Liter Ei. **19,95**
(Liter 1,995)



Phase Professional,
with natural Butter Flavour
63266

flüssiges, aromatisiertes Pflanzenfett
mit feinem Butteraroma, ohne Was-
serphase (kein Klären nötig). Ein Mul-
titalent in der Anwendung mit höch-
ster Hitzestabilität. Wasserfrei, deshalb
kaum Spritzer. Kein Grauschleier bei
kalten Speisen, z. B. kalten Schnitzeln.
Rein pflanzlich, cholesterinfrei, reich
an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.
Voller Geschmack auch bei hohen
Temperaturen

42367
Ktn. 3 x 3,7 Liter Fl. **16,95**
(Liter ca. 4,58)

**Phase Professional
Goldflex,**
halbflüssig 90636

dieses hochwertige 100 %ige
Pflanzenfett ist durch seine halb-
flüssige Konsistenz handlich, sau-
ber und zeitsparend in der Verar-
beitung, geschmacksneutral, lan-
ge verwendbar, schäumt kaum

40741
Eimer 10 Liter Ei. **19,95**
(Liter 1,995)



Phase Professional,
with natural Butter Flavour
63720

flüssiges, aromatisiertes Pflanzenfett
mit feinem Butteraroma, ohne Was-
serphase (kein Klären nötig). Ein Mul-
titalent in der Anwendung mit höch-
ster Hitzestabilität. Wasserfrei, deshalb
kaum Spritzer. Kein Grauschleier bei
kalten Speisen, z. B. kalten Schnitzeln.
Rein pflanzlich, cholesterinfrei, reich
an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.
Voller Geschmack auch bei hohen
Temperaturen

42366
Ktn. 12 x 900 ml Fl. **4,58**



Sauce Béarnaise
„Premium“ 7406

ideale Sauce zu vielen Fleisch- und
Fischgerichten. Wie hausgemacht
mit Kerbel, Estragon und etwas
Fleischextrakt

42306
Ktn. 10 x 1 Liter Pa. **4,29**

Sauce Hollandaise
„Premium“ 7402

die Krönung zum Spargel. Nach
handwerklichem Vorbild aus Fett
und Ei mit dem klassischem Ge-
schmack

40619
Ktn. 10 x 1 Liter Pa. **4,29**



Pfanni Knödel

„halb & halb“ 2112
der Klassiker, so gut wie hausge-
macht. In einer lockeren Konsis-
tenz, bei hoher Koch- und Bain-
Marie-Stabilität

64518
Ktn. 4 x 5 kg Btl. **24,95**
(kg 4,99)





Deli-Sauce zu Braten, Granulat 0041

braune, leicht gebundene Sauce, würzig im Geschmack und universell einsetzbar, ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe. Ergibt 102 Liter

61947 Eimer 12 kg Ei. **101,88** (kg 8,49)



Rahmsauce, Granulat 0057

eine hochwertige, typisch hellbraune, rahmige Sauce, die sich vielseitig einsetzen lässt. Ergibt 68 Liter

62196 Eimer 10 kg Ei. **126,50** (kg 12,65)

Mousse au Chocolat

„Blanc“, ohne Kochen 4380 edle Mousse mit weißer Raspelschokolade. Ergibt 6 x ca. 68 Portionen à 60 g

64584 Ktn. 6 x 1 kg Pa. **14,99**



Mousse Bourbon-Vanille, ohne Kochen 4211

ein edler, vielseitiger Klassiker mit feinem Vanille-Geschmack. Ergibt 6 x ca. 83 Portionen à 60 g

68768 Ktn. 6 x 1 kg Pa. **14,99**

Panna Cotta, zum Kochen 0084

der sahnige Klassiker aus der Toskana. Mit Milch und Sahne - nach Belieben mit verschiedenen Früchten der Saison zu verfeinern. Ergibt 6 x ca. 102 Portionen à 100 g

62192 Ktn. 6 x 1,1 kg Pa. **9,45**

TK Suppeneinlagen

diese Suppeneinlagen können problemlos warmgehalten werden, ohne ihre Bissfestigkeit zu verlieren. Sie sind vorgegart und brauchen nur noch in der heißen Brühe ziehen, bis sie an die Oberfläche kommen. Der Geschmack bleibt voll erhalten

40896 Markklößchen 6437 Stückgewicht ca. 7 g

Ktn. 6 x 1 kg (6 x ca. 143 Stück) kg **6,79**

42659 Grießklößchen 6435 Stückgewicht ca. 15 g

Ktn. 6 x 1 kg (6 x ca. 67 Stück) kg **6,99**

40276 Fleischklößchen 6438 Stückgewicht ca. 5 g

Ktn. 6 x 1 kg (6 x ca. 200 Stück) kg **9,49**

42664 Eierstichwürfel 6444 Stückgewicht ca. 3 g

Ktn. 6 x 1 kg (6 x ca. 335 Stück) kg **9,69**



Weißweincreme, ohne Kochen 2815

eine zarte Cremespeise mit dem Geschmack erlesener Weißweine. Ergibt 10 x ca. 49 Portionen à 100 g

40489 Ktn. 10 x 1 kg Pa. **10,95**

Rotweincreme, ohne Kochen 2805

eine zarte Cremespeise mit dem Geschmack erlesener Rotweine. Ergibt 10 x ca. 49 Portionen à 100 g

40488 Ktn. 10 x 1 kg Pa. **10,95**



Bayerische Creme, ohne Kochen 4250

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

40105 Ktn. 6 x 1 kg Pa. **14,65**

Maridor, Würzmischung für Fisch 8382

eine Spezialwürzmischung für alle Fischgerichte. Es eignet sich auch vorzüglich zum Abschmecken säuerlich pikanter Speisen, u. a. auch für Geflügel und Salate

80255 Ktn. 6 x 1 kg Box **12,25**



Jägersauce, mit Champignons, instant

pikante braune Sauce mit Champignon-Einlage und Petersilie. Mit typischem Pilzgeschmack

80296 8391 Ergibt 6 x 6,9 Liter Ktn. 6 x 800 g Box **17,45**

40083 0743 Ergibt 2 x 26,3 Liter Ktn. 2 x 3 kg Pa. **62,85** (kg 20,95)



Klare Hühnersuppe, 8516

ergibt eine kräftige Hühnersuppe mit fein gemahlenem Hühnerfleisch als Grundlage für klare und gebundene Suppen, Eintöpfe oder Geflügelgerichte. Ergibt 500 Liter

55784 Eimer 12,5 kg Ei. **174,88** (kg ca. 13,99)



Der neue Donner

Auch mobil überzeugend

Sie betreiben einen Foodtruck, einen mobilen Verkaufsstand oder eine saisonabhängige Gastronomie? Sie sind auf der Suche nach einem Kassensystem, bei dem keine monatlichen Systemkosten anfallen? Dann können wir Ihnen mit ServisaPOS eine flexible Lösung anbieten.

ServisaPOS ist eine innovative Digitallösung für Ihren Betrieb, die ohne monatliche Lizenzkosten auskommt und mehrere Funktionen in einem Gerät vereint. Insbesondere der Donner dürfte für Sie interessant sein. Das kleine Gerät eignet sich perfekt für den mobilen Einsatz – von der Bestellaufnahme bis hin zur Zahlung und das vollkommen unabhängig von der Zahlungsart. Ob Bargeld, EC-Karte, Kreditkarte, Apple- und Googlepay – alle genannten Optionen stehen Ihnen mit dem Donner zur Verfügung. So haben Sie immer alles im Blick! Nutzen Sie die ruhigen Monate im Jahr, um sich gezielt mit den Auswertungen des Systems auf das neue Jahr vorzubereiten. Prüfen Sie anhand der Verkaufsberichte, welche Produkte besonders oft oder fast nie gekauft werden. Analysieren Sie, an welchen Stellen Sie Ihre Speisekarte optimieren können, um erfolgreich in die neue Saison zu starten.

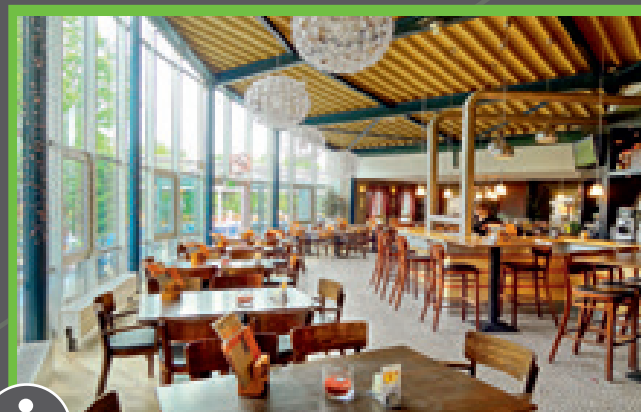


Michael Laios, Inhaber des 28 Süd, setzt auf ServisaPOS. Der neue Donner (r.) ist perfekt für den mobilen Einsatz.



Über die Schulter geschaut

In einer kleinen Serie zeigen wir Ihnen in kurzen Clips, wie Service-Bund Kunden ServisaPOS praktisch in ihren Betrieben einsetzen. Beispielsweise Michael Laios, der in Duisburg das 28 Süd betreibt – ein Erlebnisrestaurant mit Bowling, Fitnessstudio und Schwarzlichtminigolf inklusive. In der Erlebnisgastronomie, unterstützt von Service-Bund Mitglied Hambrock, können Gäste aus amerikanischen, mexikanischen, italienischen und internationalen Gerichten wählen. Dazu gibt es frisch gemixte Cocktails, wahlweise im Kaminzimmer oder im sonnigen Biergarten. Um alle Gäste schnell und freundlich bedienen zu können, setzt Inhaber Michael Laios auf das Kassensystem des Service-Bund: „Die Bestellungen und die Abläufe sind viel schneller und effektiver geworden. Unser Personal hat so mehr Zeit für die Kunden. Wir haben unsere Servicequalität dadurch erheblich verbessert.“ Auch den Support von enfore und von der Service-Bund Zentrale hebt er besonders hervor: „Die Kommunikation mit Hambrock und der Zentrale läuft sehr gut. Wenn wir kleine Probleme haben, dann werden sie sofort aufgenommen, weitergeleitet und bearbeitet.“



Das 28 Süd im Überblick:

Inhaber: Michael Laios

Ort: Duisburg (Süd)

Angebot: amerikanisch, mexikanisch, italienisch, international

Einsatz von ServisaPOS: seit Ende Juli 2019

Das sagt Michael Laios über ServisaPOS!



Scan mich



GEWINNER

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Unter den Gewinnern aus dem Gewinnspiel im Servisa Magazin 158 (August 2019) wurden folgende Gewinnerinnen und Gewinner gezogen. Die richtige Lösung lautete 30 Prozent.*

Je eine Eismaschine Schuhbeck Exklusiv für 1,5 L Eiskreationen haben gewonnen:

Jeanette Grüner, 18184 Brodersdorf; Josef Schulte, 33397 Rietberg; Simone Hille-Zauberys, 35716 Dietzhöltal; Michael Stadie, 37194 Bodenfelde; Fabian Wallner, 96231 Bad Staffelstein

Je eine Cream Profi Whip 0,5 L Edelstahlflasche geht an:

Silke Hirsch, 09113 Chemnitz; Karina Porath, 19372 Stolpe; Markus Andresen, 25938 Wyk auf Föhr; Elfriede Doettger, 36179 Bebra; Fam. Zimmer, 56812 Cochem; Holger Ostermann, 56814 Beilstein; Walter Bahns, 59073 Hamm; Damir Hammel, 74523 Schwäbisch Hall; Karl Schnurr, 76534 Baden-Baden; Ilse Giesel, 83486 Ramsau; Mathias Krenleitner, 84359 Simbach am Inn; Sabine Sailer, 84478 Waldkrainburg; Andrea Weber, 90613 Großhabersdorf; Helga Eberhardt, 91550 Dinkelsbühl; Patrick Rattinger, 96215 Lichtenfels; Horst Machullik, 97421 Schweinfurt; Adelinde Laudensack, 97450 Arnstein

*Liebe Leser, aufgrund des vorweihnachtlichen Versandaufkommens kann es bei der Zustellung der Gewinne zu Verzögerungen kommen.



SERVICE-BUND EVENTS UND SEMINARE

Noch mehr Infos zu aktuellen Seminaren und Veranstaltungen bekommen Sie bei Ihrem Fachberater, unter www.servicebund.de oder per QR-Code direkt auf Ihr Smartphone.



| Veranstaltung | Veranstalter | Veranstaltungsort | Termin |
|--|---------------------|-------------------|--------------------------|
| Profiseminar: Bar Seminar | Troiber | Kirchham | 02.12.2019, 15-18 Uhr |
| Fachmesse: FoodSpecial im Rahmen der Intergastra | Service-Bund | Stuttgart | 15.-19.02.2020 |
| Profiseminar: Ausrichtung – Wohin geht die Reise? | Windmann | Bielefeld | 04.03.2020, 10-17 Uhr |
| Fachmesse: Internorga | Service-Bund | Hamburg | 13.-17.03.2020 |



Goberg, Anger

Heimat in der Heimat



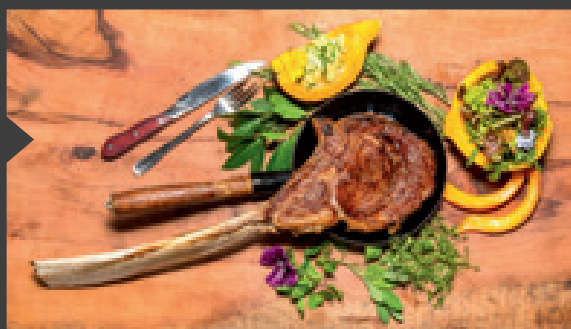
Schon König Ludwig I. bezeichnete Anger als das schönste Dorf in seinem Königreich. Für die beiden befreundeten Köche Peter Golab und Dennis Hackenberg bedeutet der bayerische Ort vor allem Heimat. Hier sind sie zusammen aufgewachsen, nach vielen beruflichen Erfahrungen zurückgekehrt und nun unter der Marke Goberg mit einem Restaurant, Café und Erlebnistouren aktiv.



Dennis Hackenberg und Peter Golab sind privat und beruflich sehr eng miteinander verbunden.

Ihre Speisekarte passen die Inhaber regelmäßig saisonal an.

Im Restaurant Goberg finden regelmäßig Veranstaltungen aller Art statt.



Neben Rad- und Wanderwegen, die bis zum Bodensee führen, sowie umrandet von den Chiemgauer Alpen befindet sich das Restaurant Goberg. Hier kehren sowohl aktive Radfahrer als auch die Einwohner Angers für ihren Stammtisch ein, um das Bergpanorama zu genießen, das vom Gastraum und Biergarten aus geboten wird. Vor rund drei Jahren haben Peter Golab und Dennis Hackenberg das jahrelang leer stehende Gebäude und ehemalige Wirtshaus auf dem Dorfplatz übernommen, um es mit neuem Leben zu füllen.

Langjährige Verbindung

Die beiden Inhaber sind seit Schulzeiten befreundet. Nachdem beide ihre Ausbildung als Köche abschlossen hatten, trennten sich ihre räumlichen Wege. Während Dennis Hackenberg weiterhin in der Heimat blieb und früh Familienvater wurde, war Peter Golab insgesamt fünfzehn Jahre auf der ganzen Welt im Einsatz. So versorgte er schon 75.000 Menschen bei Caterings von Formel-1-Rennen und arbeitete als Koch auf Fashion-Shows in Berlin, in Brasilien und sogar im fernen Australien. Im Goberg sind die beiden Schulfreunde nun wieder vereint – vor allem um zur Ruhe zu kommen und eigene Ideen umzusetzen. Diese verzahnen sie mit ihren großen Leidenschaften, zu denen, neben dem Kochen, auch der Sport und das Handwerk zählen.

Kreative Ader

Während Dennis Hackenberg zusammen mit seinem Bruder regelmäßig Canyoning-Touren als Ergänzung zum Restaurant Goberg anbietet, tobt sich Peter Golab besonders an der Einrichtung aus. Seit der Eröffnung vor drei Jahren werden die Möbel des ehemaligen Wirtshauses nach und nach durch die Eigenkreationen des Kochs ersetzt. In der Gestaltung kennt Peter Golab keine Grenzen: So hat er bereits aus einem Kirchentor einen neuen Eingang zum Biergarten geschmiedet, frei stehende Holzische gebaut sowie den „Blech-Sepp“, eine Figur aus alten Lüftungsrohren, entworfen. Erst vor kurzer Zeit kam zudem die Freiluftbar hinzu, in der selbst gemachte Getränke wie Cocktails und Limonaden angeboten werden. „Unsere Gäste sind manchmal überrascht, wie schnell sich hier etwas innerhalb von zwei Wochen verändert“, erzählt der Hobbywerker. „Aber das, was ich mir einbilde, will ich auch verwirklichen.“ Diese Einstellung bewies Peter Golab auch, als er zur Eröffnung des Restaurants Go-



Das Team hinter der Marke Goberg.



Die beiden Inhaber Peter Golab (2. v. l.) und Dennis Hackenberg (2. v. r.) mit den Mitarbeitern Heinz Piezinger (links) und Bernd Hohenester (rechts) der Firma Bierbichler.

Inhaber Peter Golab entwirft Merchandise-Artikel, wie T-Shirts mit dem Porträt von König Ludwig I., selbst.



Wie viele andere Möbelstücke ist auch die Sitzgelegenheit vor dem Café Luggi eine handwerkliche Kreation von Peter Golab.

berg zu einem Leipziger Museum fuhr, um dort ein Originalporträt vom König Ludwig I. zu kaufen – als Aushängeschild des Restaurants. Seitdem kann er damit humorvolle Illustrationen gestalten, die er auf T-Shirts oder als 3-D-Bild drucken lässt und seinen kleinen und großen Gästen als Merchandise-Artikel anbietet. Das Originalbild aus dem Museum hängt nun im Café Luggi, das sich ein paar hundert Meter entfernt vom Restaurant befindet und zu der Marke Goberg gehört.

Tradition neu aufgetischt

Für die beiden Freunde und Inhaber vom Goberg zählt das Handwerk aber nicht nur in der Einrichtung, sondern auch auf dem Teller. Das wollen sie ihren Jungköchen immer wieder nahelegen und zerlegen für traditionelle Gerichte wie Braten auch mal gemeinsam ein ganzes Schwein. „Das Handwerk gerät bei vielen Kochausbildungen immer mehr in Vergessenheit“, erklärt Peter Golab. Für das Restaurant Goberg haben sich die beiden Köche zum Ziel gesetzt, die Tradition neu aufleben zu lassen: „Wir wollen zum Beispiel Stammtische oder bayerische Klassiker erhalten, aber deren Zusammensetzung soll sich unterscheiden“, fügt Dennis Hackenberg hinzu. Auf der fast täglich wechselnden Speisekarte bietet das Team Goberg beispielsweise vegetarische Gerichte an wie Spinatknödel mit gegrillten Tomaten und Rucola, Schnitzel mit Brezelpanade oder knusprige Halbe-Ente mit Röst Kürbis. Ob privat oder in der Küche, Peter Golab und Dennis Hackenberg treten durchgehend als Team auf und legen keinen Wert auf festgelegte Positionen, denn: „Als Gastro-

nom bist du alles“, so Peter Golab. Zusammen mit ihrem Team stemmen sie über den Gastronomiebetrieb hinaus Veranstaltungen aller Art, darunter den „Kirchtag“ in Anger, auf dem sie jedes Jahr mit einem großen Bierstand im Logo von Goberg auftreten.

Gemeinsame Ausbildung

Die Zutaten für ihre Gerichte bezieht das Restaurant Goberg über die Firma Bierbichler in Rosenheim. Mit dem Außendienstleiter Bernd Hohenester hat Dennis Hackenberg die Ausbildung zum Koch gemeinsam absolviert. Auch den Fachberater Heinz Piezinger kennen beide Inhaber bereits über ihre jetzige Station hinaus. „Das Wichtigste bei der Zusammenarbeit mit Partnern ist für uns die Persönlichkeit, und die erleben wir mit Bierbichler jeden Tag“, beschreibt Peter Golab. So profitieren beide Seiten von einer sehr vertrauensvollen und zuverlässigen Partnerschaft.

Starke Marke

Für die beiden Inhaber Peter Golab und Dennis Hackenberg stand von Anfang an fest, dass sie mit den Bestandteilen ihrer Nachnamen eine Marke aufbauen wollen. Dazu zählen inzwischen neben dem Restaurant Goberg auch die angebotenen Sportveranstaltungen und das Musikprojekt Gobeats. „Wenn du eine Marke bist, hinter der du stehst und die dir Spaß macht, dann erleichtert sie dir gleichzeitig viel Arbeit“, erklärt Dennis Hackenberg. Zukünftig soll Goberg weiter wachsen, darunter mit neuen Veranstaltungsformaten und Übernachtungsmöglichkeiten.



Goberg, Anger

Der Name Goberg erschließt sich aus den Nachnamen der beiden Inhaber Peter Golab und Dennis Hackenberg. Unter der Marke treten sie mit insgesamt drei Konzepten auf.

Restaurant Goberg:

Für die Einwohner des bayerischen Ortes Anger finden im Restaurant Goberg täglich Stammtische statt. Die insgesamt fünf Köche verwöhnen die Gäste u. a. mit traditionellen Gerichten wie Böfflamott sowie Neuinterpretationen von Limonaden und Cocktails.

X Goberg

Hinter dem X steht die Vielzahl an Veranstaltungen, die das Team über die Gastronomie hinaus anbietet. Dazu zählen beispielsweise Sportevents wie Canyoning-Touren.

Gobeats:

Unter dem Projekt treten regionale und internationale Künstler regelmäßig in Anger auf. Dabei spielt Bekanntheit und Genre keine Rolle, sondern die Leidenschaft für Musik steht an erster Stelle.

www.goberg.de



GOBERG
— ANGER —

Videotipp:

Im Video nehmen Sie Peter Golab und Dennis Hackenberg in Anger mit in die Welt der Marke Goberg – schauen Sie mal rein!



Scan mich



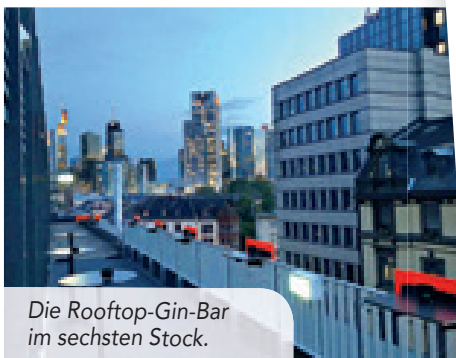
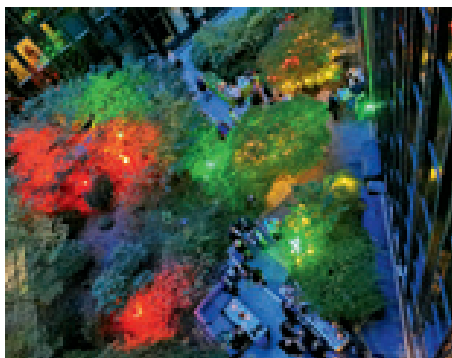
Flach Rhein Main, Büttelborn

Exzellenter Abend

Hochwertige Produkte, erlesene Weine und Spirituosen und ein bekannter Gastkoch waren die Grundzutaten für den Flach Excellence Abend am 9. September 2019 in den Frankfurter Design Offices im Westendcarree. Rund 140 Flach-Kunden waren eingeladen, um bei gutem Wetter im begrünten Innenhof an verschiedenen Stationen kreativ zubereitete Produkte aus dem Sortiment des Service-Bund zu probieren. Dazu zählten u. a. Suppen-Shots mit Mermaid-Topping, Antipasti von

Demetra, Burgervariationen und Rodeo Fleisch. Den süßen Abschluss bildeten eine Dessertauswahl der Firma Göttinger sowie Kaiserschmarren mit Vanille-Tonkabohnen-Eis und Fruchtkompott, den Gastkoch Otto Koch zubereitete. Begleitet wurden die Speisen von einer Weinauswahl aus dem Repertoire von Julie Götzes Label Skyline Wines. Als besonderes Highlight öffnete gegen 22 Uhr die Rooftop-Gin-Bar im sechsten Stock des Gebäudes, wo bei einem atemberauben-

den Blick über die Mainmetropole 101 verschiedene Gins verkostet werden konnten! Als ungewöhnliche Begleitung wurden Insektensnacks serviert. „Durch die verschiedenen Stationen und den Locationwechsel gab es für unser Vertriebsteam viel Gelegenheit für Gespräche zu den Produkten und für den Austausch unserer Kunden untereinander“, resümiert Friedrich Flach.



Die Rooftop-Gin-Bar im sechsten Stock.



Nußbaumer, Kürnach

Seafood – Stars in Schale

Warenbeurteilung, Auszeichnungen und Etikettierung, Fangmethoden und Verarbeitungstechniken – all das waren Schwerpunkte im Seafood-Workshop am 8. Oktober bei Nußbaumer in Kürnach. Den theoretischen Teil übernahm Service-Bund Fischexperte Sven-Uwe Kempe, der den Workshop-Teilnehmern einen tollen Überblick zu Sorten und Arten, Qualität und Herkunft, Lagerung sowie Besonderheiten der verschiedenen Spezies gab. Natürlich durften dabei auch die Produkte der Service-Bund Eigenmarke Mermaid nicht fehlen. Den praktischen Teil übernahm Alexander Schmitt, Küchenmeister und Fachberater im Außendienst bei Nußbaumer. Er zeigte u. a. wie Muscheln geöffnet, Garnelen geschält oder Hummer zubereitet werden, was die Teilnehmer anschließend beim gemeinsamen Kochen und Genießen selbst ausprobieren konnten.



Sven-Uwe Kempe zeigt, wo die Mermaid-Produkte herkommen.



Die Workshop-Teilnehmer durften das Gelernte direkt in die Praxis umsetzen.



Rote-Bete-Austern mit Schwertmuscheln.

Snack-Trends 2020

Was sind die Trends, Entwicklungen und innovativen Ansätze für die Vermarktung und Verpackung bei Snacks? Fragen, die bei der „Snack'19“, die im August in Wiesbaden stattfand, beantwortet wurden. Rocco Gisonno, Gebietsverkaufsleiter bei Rittner war vor Ort: „Thema waren in jedem Fall kleine Gerichte, vegane Alternativen und algenbasierte Lebensmittel

sowie Regionalität. Eine Entwicklung, die ich besonders interessant fand, ist die Veränderung von Mitarbeiterräumen und Kantinenideen, die fernab der üblichen waren. Hierbei ist die Kantine als Erlebnisraum in den Tag integriert, innovative Speisen werden serviert und das Design ist modern. Dadurch bekommt der Kantinenbesuch eher die Qualität eines Res-

taurantbesuches, was in Sachen Wertschätzung natürlich motivierend auf die Mitarbeiter wirkt.“ Alles in allem war der Snack-Kongress eine inspirierende Veranstaltung, bei der spannende Infos für die Food-Service-Branche und die Gastronomie präsentiert wurden.



Rocco Gisonno, Gebietsverkaufsleiter bei Rittner.

OMEGA SORG, Aalen

Kicken für den guten Zweck

Bei schönstem Sommerwetter fand im vergangenen Juli die fünfte Ausgabe des Aalener Gastro-Kicks statt. Bei dem beliebten Turnier treten Hobbyteams aus der Gastronomie gegeneinander an, um zusammen für den guten Zweck zu spielen. Mit dabei war auch ein Team aus Auszubildenden und Studenten von OMEGA SORG. Insgesamt kamen bei dem Event 5.000 Euro zusammen, die verschiedenen sozialen Projekten zugutekamen.



Geschäftsführer Hans Sorg zusammen mit dem OMEGA SORG-Team.





Suppenkonzepte unter der Lupe

KELLENZAUBER

Suppen galten einst als Arme-Leute-Essen, heute sind sie Trend-Food, soziales Distinktionsmittel und Standard auf Party-Buffets. Gastro-Profis berichten hier von ihren Favoriten.

In der bayrischen Hauptstadt weiß man, was das Suppenherz begehrt: Seit Anfang der 80er Jahre nutzt die **Münchner Suppenküche** einen Fundus von rund 250 verschiedenen Rezepturen. Fünf Standorte betreibt das Unternehmen derzeit an der Isar, und allein im Stammhaus am Viktualienmarkt verkauft das Format mit seinen 25 Mitarbeitern monatlich rund 20.000 Portionen à 400 Milliliter. An den vier anderen Standorten – Theresienhöhe, Elsenheimer Straße, Sendlinger Straße, Trogerstraße – liegt die Verkaufsmenge bei etwa 6.000 und 7.000 Portionen im Monat.

Frische im Fokus

Als Bestseller bezeichnet Geschäftsführer Manfred Kneifel generell Brühen mit

frischen Einlagen, auch deftige Eintöpfe seien beliebt. „In den vergangenen drei Jahren hat die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Suppen zugenommen“, sagt er. Das Unternehmen habe sich dem

Frisches Gemüse darf nicht fehlen. Auch Regionalität und Saisonalität spielen eine wichtige Rolle.



Trend jedoch nicht explizit anpassen müssen, schließlich habe man seit jeher den Kunden ein entsprechendes Angebot unterbreitet. „Wir nutzen ausschließlich frische Zutaten, nehmen saisonales Gemüse in den Fokus und verzichten konsequent auf Zusatz- und Konservierungsstoffe“, erklärt Manfred Kneifel. Dies goutierten die Kunden.

Hochkonjunktur zur Mittagszeit

Die Münchner Suppen-Spezialisten bieten täglich acht bis neun verschiedene Rezepturen an. Das reicht von Hühner-Brühen mit frischen Einlagen über gebundene Suppen bis hin zu Thai Curry und diversen Eintöpfen. Auch Rezepturen mit saisonalen Zuta-

ten werden bei der Zusammenstellung der Tagesangebote stets berücksichtigt. Etwa 80 Prozent seines Umsatzes generiert das Unternehmen während der Mittagszeit, zwischen 11 und 15 Uhr. Die Preisspanne reicht von 2,70 Euro (klare Brühe) bis hin zu 5,90 Euro (Gulaschsuppe Wiener Art).



Die Münchner Suppenküche hat ihr Stammhaus am Viktualienmarkt.



Eine Prise Schnittlauch gefällig? Kaum ein Rezept ohne frische Kräuter.

Insbesondere am Viktualienmarkt kehren viele Touristen bei der Münchner Suppenküche ein, an den anderen drei Standorten seien es hauptsächlich Arbeitnehmer während der Mittagspause, heißt es. Touristen schätzen deftige Gerichte wie Gulasch oder Eintöpfe, Arbeitnehmer während der Bürozeiten eher leichtere Suppen-Variationen.

Wie selbstgeköcht

Die Erfahrung zeige, dass die Menschen ungern Neues ausprobieren. Exotische Gerichte seien schwierig. „Es soll schmecken wie bei Mutter, wie selbst geköcht“, sagt Kneifel. Zudem kämen Knoblauch-, Zwiebel- und Sauerkraut-Brühen an Wochentagen bei der Kundschaft nicht besonders gut an, samstags funktioniere dieses Angebot hingegen sehr gut. Auch dies sei der Tatsache geschuldet, dass die Kundschaft das Angebot des Unternehmens insbesondere während der Mittagspause wahrnehme.

Asiatische Suppen voll im Trend

Von essenzieller Bedeutung sind Suppen auch im Sortiment von **Mosch Mosch**. Das Angebot des asiatischen Fast-Casual-Formats reicht von einer als Vorspeise gereichten Miso-Suppe bis hin zu sechs verschiedenen Ramen, die an den elf Mosch Mosch-Standorten jeweils als Hauptgerichte angeboten werden. Ramen, das sind Weizennudelsuppen mit frischem Gemüse, verschiedenen Brühen und vielfältigen Toppings, die das

Unternehmen mit 400 Milliliter Brühe und 170 Gramm Nudeln reicht. Rund 18.000 Portionen verkauft Mosch Mosch monatlich, das entspricht dem Unternehmen zufolge etwa 20 Prozent des Food-Umsatzes.

Kreativität zählt

Als Bestseller des Formats gilt eine Komposition mit dem klangvollen Namen „Morgensonne“, welche aus Weizennudeln mit Hühnerbrust, frischem Gemüse und Miso-Hühnerbrühe besteht. Auch „Seelenruhe“, eine aus Weizennudeln mit Rinderfilet und Gemüse in Rinderbrühe zusammengestellte Ramen, kommt

bei den Mosch Mosch-Kunden gut an. „Für unsere Ramen verwenden wir stets Weizenmehlnudeln, in jeweils gleicher Grammaturo von 170 Gramm“, heißt es. „Hinzu kommen die verschiedenen Brühen sowie die unterschiedlich teuren Suppeneinlagen, und danach richtet sich der Preis.“ Die Ramen „Morgensonne“ kostet 8,50 Euro, die Konzeption „Meeresrauschen“ (mit Garnelen und Gemüse in Fischbrühe) 11 Euro, „Seelenruhe“ können Kunden für 14 Euro kaufen.

Zusatzangebote nach Jahreszeit

Seit rund 16 Jahren bietet das Format Suppen und Ramen an, entsprechend ...



Weizennudeln mit Hühnerbrust, frischem Gemüse und Miso-Hühnerbrühe: Das Gericht „Morgensonne“ gilt bei Mosch Mosch als Bestseller.

Weizenmehlnudeln sind zentraler Bestandteil der japanischen Ramen.



... umfangreich sind die Erfahrungswerte: Als Kernkompetenz einer guten Suppe gibt Mosch Mosch die Qualität der Brühe sowie auf den Punkt gekochte Nudeln an. „Danach folgt das knackfrische Gemüse, bei dem man auch merkt, dass es frisch ist und nicht totgekocht wurde. Bei der Zubereitung unserer Ramen achten wir ebenfalls auf eine hübsche Anrichtung der frischen Zutaten“, so die Marketingleitung. Ergänzend zum unterjährigen Angebot lanciert Mosch Mosch regelmäßige Aktionen: „In der kalten Jahreszeit gibt es etwa eine wärmende Laksa mit Reisbandnudeln in einer würzigen Brühe mit Kokosmilch oder eine winterlich gewürzte Pho mit Rind, Huhn oder vegan mit Tofu“, erklärt Pamela Djaruman.

Wissen was drin ist

Für Alexander Clauss ist klar: „Das Interesse an vegetarischen und veganen Gerichten wird hierzulande weiterhin wachsen.“ Clauss betreibt in Berlin seit rund zwölf Jahren die **Suppenbar Cadadia** und übernahm 2018 **Soupkultur**. Insgesamt betreibt das Unternehmen aktuell sieben Standorte. „Die Gäste wollen immer öfter

wissen, was sich in ihrem Essen befindet. Es wird regelmäßig und oft sehr spezifisch nachgefragt“, sagt er. Die rund 30 Mitarbeiter des Unternehmens werden alle entsprechend geschult, jeder Mitarbeiter kann dem Kunden die gewünschte Antwort auf seine Frage geben. Suppen liegen seit Jahren insbesondere bei jenen Menschen im Trend, die sich abwechslungsreich, gesund und nachhaltig ernähren wollen, weiß Clauss.

Saisonalität ist Trumpf

Wie auch die Münchner Suppenküche stellen Clauss und seine Mitarbeiter wöchentlich eine neue, in der Regel saisonal abgestimmte Karte zusammen. „Wir bieten täglich mindestens zwei verschiedene Fleisch-Suppen an, aber natürlich auch mehrere vegetarische, vegane und Bio-Suppen“, erklärt Alexander Clauss. Dazu kommen im Herbst beispielsweise

eine Käsesuppe mit Kartoffelwürfeln und frischen Kräutern (4,85 Euro) oder eine Meerrettichcremesuppe mit Rinderbrust, Roter Bete und Wasabimüssen (4,95 Euro). Die Zutaten haben meist einen regionalen Bezug. Jede Portion umfasst 400 Milliliter Brühe. Mehr als 10.000 Suppen verkauft das Konzept in Berlin monatlich, wodurch insgesamt rund 80 Prozent des Unternehmensumsatzes generiert werden. Der Durchschnittsbetrag beträgt laut Alexander Clauss etwa 7 Euro. Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen. Das Kerngeschäft des Unternehmens findet während der Mittagszeit statt, bis etwa 15 Uhr. Entsprechend sucht sich das Unternehmen neue Standorte aus: Wichtig sei, dass Touristen sowie Büro-Angestellte die Restaurants fußläufig erreichen können, um die leichte und gesunde Lunch-Variante zu genießen.

Christian Preußer



Deftige Suppen und Eintöpfe sind auch bei Touristen sehr beliebt.



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

www.food-service.de

Ankündigung

Fachkräftemangel:

- Mitarbeiter halten und gewinnen – aber wie?
- Wie können Gastroberufe wieder attraktiver werden?
- Lösungsansätze von Gastronomen und Verbänden

Servisa Dessertsaucen

Nicht nur für Naschkatzen

Ob zu kühlem Eis, frischen Früchten, samtigen Cremes oder heißen Süßspeisen – die Servisa Dessertsaucen sind das besondere i-Tüpfelchen für jeden Nachtisch. In fünf leckeren Sorten erhältlich, bleibt hier viel Spielraum für tolle Kreationen.

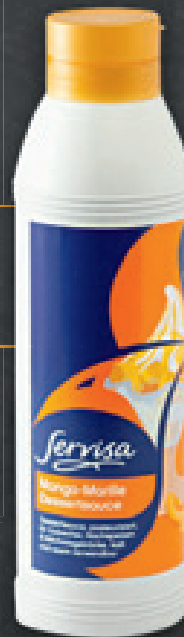
Schokolade, Erdbeer, Himbeer, Karamell und jetzt neu im Angebot Mango-Marille – bei den Servisa Dessertsaucen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Durch die schlanke Form liegen die 1,3-kg-Flaschen erstaunlich gut in der Hand und lassen sich prima dosieren. Hinzu kommt, dass die Multitalente frei von künstlichen Konservierungsstoffen sind und eine optimale Konsistenz haben, die sich gut verarbeiten lässt. Das macht die Saucen sehr ergiebig. Insbesondere die neue Sorte Mango-Marille ist mit ihrem süß-säuerlichen Geschmack auch perfekt für die herzhafteste Küche geeignet, wie das Rezept für knackiges Asia-Gemüse-Hähnchen aus dem Wok zeigt.

Mango-Marillen-Sauce

exotische Fruchtkombination, süß-säuerlich im Geschmack, auch für die pikante Küche geeignet, vegan

116228

Ktn. 6 x 1,3 kg Flasche



Asia-Gemüse-Hähnchen aus dem Wok

Zutaten für 10 Portionen:

1250 g in Streifen geschnittene Hühnerbrust, 2,5 EL Servisa China Gewürz, Erdnussöl, gemahlene Chilis, 2,5 rote Paprika, 5 Karotten, 250 g grüner Spargel oder Schnittbohnen, 2 Zehen Knoblauch, 5 Schalotten, 250 ml Hühnerbrühe, 5 EL Servisa Mango-Marille-Topping

Zubereitung:

Das in Streifen geschnittene Hühnerfleisch mit der China Gewürzmischung einreiben und in etwas Erdnussöl kurz scharf anbraten. In Julienne geschnittenes Gemüse begeben und mit der Hühnerbrühe aufgießen. Für die Bindung und Süße das Gericht mit dem Mango-Marille-Topping versehen und etwas einreduzieren lassen. Für die Schärfe das Gericht mit gemahlenden Chilis abrunden.





Zum Rezept „Avocado und Feige mariniert mit Himbeervinaigrette“ geht es hier!



Eine Gemeinschaftsaktion von Service-Bund und Unilever Food Solutions

Fleischlos glücklich

Das Ernährungsverhalten der Deutschen hat sich in den letzten Jahrzehnten stark verändert. Im Vergleich von 1990 zu 2017 ist der Fleischverzehr pro Kopf um 6,6 Kilogramm gesunken und auch die Nachfrage nach fleischlosen Gerichten im Außer-Haus-Markt nimmt weiter zu.

Um dieser Nachfrage gerecht zu werden, hat Unilever Food Solutions ab Januar mit The Vegetarian Butcher (siehe Seite 20/21) nicht nur tolle Alternativen zu Fleisch im Angebot – die Culinary Fachberater tüfteln auch kontinuierlich an neuen vegetarischen oder veganen Rezepturen, die ganz einfach über die Rezeptdatenbank auf der Homepage von Unilever Food Solutions zugänglich sind. Beispielsweise die trendige Foodpairing-Komposition „Avocado und Feige mariniert mit Himbeervinaigrette“. Ein Rezept, in dem sich die einzelnen Komponenten in Textur und Geschmack zu einem spannenden Geschmackserlebnis vereinen. Dieses und viele weitere vegetarische und vegane Rezepte finden Sie in der Unilever Food Solutions Rezeptdatenbank.

Mitmachen und gewinnen!

Beantworten Sie die untenstehende Gewinnspielfrage richtig und nehmen Sie an der Verlosung teil.

Zu gewinnen gibt es insgesamt 15 tolle Preise:

- 3 x 1 KitchenAid 4,3 l Classic Küchenmaschine 5K4SS
- 12 x 1 KitchenAid Gemüseschneider 5KSMVSA

Die Rätselfrage:

Wie heißt der Gründer von The Vegetarian Butcher?

- Jan Korteweg
- Jaap Korteweg
- Joost Korteweg

Von welcher Service-Bund Gebietszentrale werden Sie beliefert?
(Firmenname Ihres Service-Bund Großhändlers)

Wie lautet Ihre Kundennummer bei der o. g. Service-Bund Gebietszentrale?

Coupon bitte einsenden an: Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck
Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen!

Name/Vorname:

Straße:

PLZ/Ort:

Name Ihres Betriebes und Telefonnummer:

Ihre E-Mail-Adresse:



HAPPY

New Year

Wir wünschen Ihnen ein frohes
Weihnachtsfest und einen guten
Start in ein erfolgreiches
Jahr 2020!

UNSER KLEINES WEIHNACHTSRÄTSEL

Wir haben für Sie im Heft mehrere Lebkuchenmännchen versteckt. Teilen Sie uns mit, wie viele Sie finden konnten und gewinnen Sie mit etwas Glück eines von drei Service-Bund Jubiläumskochbüchern.

Ihre Lösung schicken Sie bitte an:
redaktion@ebam-sb.de

Einsendeschluss ist der 28.12.2019.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Freuen Sie sich im nächsten Heft auf:

- Omas Rezept-Liebliche in neuem Glanz
- Einen interessanten Bericht aus der *foodservice* zum Thema Fachkräftemangel
- Den Service-Bund Messekalender für 2020

i Datenschutzerklärung für Gewinnspiele

Verantwortlicher für die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten ist die Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck. Unseren Datenschutzbeauftragten erreichen Sie unter datenschutz@servicebund.de.

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



Impressum

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

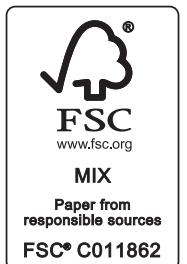
DEUTSCHER
KAFFEEVERBAND



Aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei.
www.msc.org/de



Aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht.
www.asc-aqua.org



DE-ÖKO-044

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



Mitglied im DEHOGA
Initiativkreis Gastgewerbe



Mitglied im Förderkreis Verband
der Köche Deutschlands e.V.



- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| <p>Albrecht + Neiss GmbH 15366 Neuenhagen Tel.: 0 33 42/ 24 9-6</p> <p>Bast GmbH & Co. KG 25832 Tönning Tel.: 0 48 61/ 96 00-0</p> <p>Bauer GmbH & Co. KG 96472 Rödental Tel.: 0 95 63/ 72 28-0</p> <p>Ferdinand Bierbichler GmbH & Co. KG 83071 Stephanskirchen Tel.: 0 80 31/ 72 1-0</p> <p>Konrad Boysen GmbH & Co. KG 25980 Sylt OT Tinnum Tel.: 0 46 51/ 8 27 00</p> <p>Flach GmbH 34621 Frielendorf-Leimsfeld Tel.: 0 66 91/ 94 94-90</p> <p>Flach Rhein-Main GmbH 64572 Büttelborn Tel.: 0 61 52/ 80 63 20</p> <p>Früchte Jork GmbH 88316 Isny im Allgäu Tel.: 0 75 62/ 97 44-0</p> <p>FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG A-6820 Frastanz Tel.: 0043/ 5522 500-0</p> | <p>gastro*master Aldinger GmbH & Co. KG 75177 Pforzheim Tel.: 0 72 31/ 95 56-0</p> <p>Hambrock Großhandel GmbH 48308 Senden-Bösensell Tel.: 0 25 36/ 34 30-333</p> <p>Hambrock Rhein-Ruhr GmbH & Co. KG 44287 Dortmund Tel.: 02 31/ 60 01 86 10</p> <p>Hüsken GmbH & Co. KG 46286 Dorsten-Wulfen Tel.: 0 23 69/ 91 94-0</p> <p>Wilhelm List Nachf. GmbH & Co. KG 38644 Goslar Tel.: 0 53 21/ 5 69-0</p> <p>List-Fondaco 06484 Quedlinburg Tel.: 0 39 46/ 73-0</p> <p>List-Sahneböhm 30916 Isernhagen Tel.: 05 11/ 9 02 63</p> <p>Josef Mettler GmbH & Co. KG 54497 Morbach Tel.: 0 65 33/ 93 85-0</p> <p>NFS Nordischer Food Service GmbH & Co. KG 18198 Kritzmow/Groß Schwaß Tel.: 03 82 07/ 7 42-0</p> | <p>Viktor Nußbaumer Bestes für Küche und Gastlichkeit GmbH & Co. KG 97273 Kürnach Tel.: 0 93 67/ 98 40-0</p> <p>OMEGA SORG GmbH 73457 Essingen Tel.: 0 73 61/ 94 70-10 00</p> <p>OMEGA SORG GmbH NL Nürnberg 91126 Rednitzhembach Tel. 0 91 22/ 63 05-0</p> <p>OMEGA SORG GmbH NL Stuttgart 70327 Stuttgart-Wangen Tel.: 07 11/ 40 10-0</p> <p>OMEGA SORG GmbH NL Waldheim 04736 Waldheim Tel.: 03 43 27/ 9 59-0</p> <p>Pleiss GmbH 45881 Gelsenkirchen Tel.: 02 09/ 94 11 60</p> <p>Rauchhaupt GmbH 04828 Altenbach Tel.: 0 34 25/ 89 55-0</p> <p>Recker Feinkost GmbH 49453 Wetschen Tel.: 0 54 46/ 99 30-0</p> | <p>Recker Feinkost GmbH 28199 Bremen Tel.: 0 54 46/ 99 30-0</p> <p>Recker Feinkost Kalbe/Milde GmbH 39638 Gardelegen Tel.: 0 39 07/ 77 61-0</p> <p>Gerhard Regier GmbH 25938 Wyk auf Föhr Tel.: 0 46 81/ 7 18</p> <p>Rittner Food Service GmbH & Co. KG 85716 Unterschleißheim Tel.: 0 89/ 13 07 46-0</p> <p>SB Frischmarkt Heinsberg GmbH 52525 Heinsberg Tel.: 0 24 52/ 95 25-0</p> <p>Schmidt & Söhne GmbH 79331 Teningen Tel.: 0 76 41/ 96 23-0</p> | <p>Schwalenstöcker & Gantz GmbH 34497 Korbach Tel.: 0 56 31/ 50 07-0</p> <p>Information</p> <p>Schwarz + Hansen GmbH 20457 Hamburg Tel.: 0 40/ 78 121 0</p> <p>Neue Anschrift seit 01.04.2019</p> <p>Schwarz + Hansen GmbH NL Lübeck 23554 Lübeck Tel.: 04 51/ 29 28 98-0</p> <p>Xaver Troiber e. K. 94544 Hofkirchen Tel.: 0 85 45/ 17-0</p> <p>Windmann Kartoffel-Feinkost GmbH & Co. KG 32584 Löhne Tel.: 0 57 32/ 96 88-0</p> <p>Josef Zink GmbH 77815 Bühl-Vimbuch Tel.: 0 72 23/ 98 62-0</p> |
|---|---|---|---|---|

