

SPEZIAL

#3

Rezepte, neue Produkte & Trends
für Küchenmanager im Foodservice

SONDER-
PUBLIKATION

2022



mit
Fischsonderteil

Rezepte

Alle Rezepte
auch auf
www.catering.de



www.winterhalter.de/planung

HAND IN HAND.

Abgestimmte Spüllogistik

Geschirrrückgabe im Sekundentakt. Tablett an Tablett. Tag für Tag. Für Profis in der Großküche zählen effiziente Prozesse, maximale Hygiene-Sicherheit und hohe Wirtschaftlichkeit. Das geht nur, wenn alles ineinandergreift: von der Tablettfördertechnik über die Nassmüllentsorgung bis zur Band- oder Korbtransportspülmaschine – und das alles aus einer Hand.

Das schmeckt!

Es ist wieder soweit: Sie halten das Rezepte-Heft 2022 in Händen, das CATERING MANAGEMENT jährlich als Sonderpublikation veröffentlicht.

Die Catering-Branche ist schön – wenn sie uns lassen! Der Kreativität sind heute keine Grenzen gesetzt, herkömmliche und neue Zutaten werden mit Raffinesse kombiniert, die Gäste begegnen der Vielfalt mit Lust und Neugier. Fleisch und seine Alternativen – beides ist möglich und wird gerne gewählt. Doch wie lässt sich dem in der Profiküche sinnvoll begegnen? In dieser Ausgabe finden Sie Lösungen, die vor dem Hintergrund begrenzter Ressourcen professionelles Arbeiten ermöglichen. Hersteller stehen den Küchenchefs als Partner zur Seite, der Markt bietet eine nie dagewesene Produktvielfalt.

Wie man mit der richtigen Einstellung zu Lebensmittel und Mensch die Gäste begeistert, zeigt André Böwing auf Seite 14. Der gebürtige Westfale punktet mit seiner Küchenleitung im Seniorenheim – und das nicht nur mit Kartoffeln. Wie energiegeladen Caterer in der aktuellen Event- und Outdoor-Saison nach den vergangenen zwei Jahren wieder „loslegen“, das klingt im Interview mit dem Geschäftsführer des Party Service Bund Deutschland, Wolfgang Finken, an. Im Schulcatering knackt es jedoch gewaltig. Was muss eigentlich geschehen, damit die öffentlichen Träger den Wert guter und gesunder Ernährung erkennen und honorieren?

Uns hat dieses Heft Spaß gemacht: So wie es eine Freude ist, aus Lebensmitteln ein schönes Essen zuzubereiten, so freuen wir uns in der Redaktion, diese Rezepte zusammenzustellen und in ein ansprechendes Format zu bringen.

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr CATERING MANAGEMENT Team

Inhalt

Fischsonderteil 30 - 38

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 10 | Den Tischgästen folgen
Interview mit Werner Echsle von Bonvita | 40 | Preiserhöhungen und Schulcatering
Interview mit Wolfgang Finken, Party Service Bund |
| 14 | Klimabewusst und heimatverliebt
Portrait André Böwing vom Seniorenheim Ochtrup | 44 | Was kommt auf den Tisch?
Food und Ernährung erfahren eine Zeitenwende |
| 19 | Was Hamburger Studierende gerne essen
Rezeptwettbewerb zum 100. Jubiläum | 47 | Einweg-Plastikmüll
Verbot greift ins Leere |
| 30 | Interesse an zertifiziertem Fisch
Messe fish international in Bremen | 48 | Hamburgs erste Bio-Kantine
Apetito eröffnet bei Allianz Trade |
| 34 | Nachhaltiger Fang besser als sein Ruf
Aktuelle Zahlen des Thünen-Instituts | 49 | Branchenführer |
| | | 50 | Impressum |

ADVERTORIAL

Gratinierte Jakobsmuscheln

Mit diesem tollen Rezept möchten wir Sie verwöhnen – die gratinierten Jakobsmuscheln schmecken nach Meer und Sonne. Ein Rezept, das uns an Urlaub erinnert.

Zutaten für 4 Personen

- 8 Jakobsmuscheln in der Schale
- 200 g Blattspinat
- 1 Schalotte
- Olivenöl
- 100 g Butter
- 1 großer Schluck Pernod
- Malton Sea Salt und schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 2 Eigelb
- ca. 20 ml Weißwein
- Cayennepfeffer nach Geschmack
- frischer Zitronensaft nach Geschmack
- Zucker nach Geschmack
- grobes Salz als Unterlage für die Jakobsmuscheln

Zubereitung

Die frischen Jakobsmuscheln aus dem Muschelkörper lösen, die Corails dabei an den Muscheln belassen. Das Muskelfleisch trocken tupfen und die Schalen säubern. Den Spinat waschen und abtrocknen. Die Schalotte schälen, sehr fein hacken und in Olivenöl und etwas Butter anschwitzen. Es sollten leichte Röstaromen entstehen und die gehackte Schalotte darf leicht gebräunt sein. Dann den Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen und mit dem Pernod ablöschen. Mit Malton Sea Salt und frischem schwarzem Pfeffer abschmecken. Den Spinat auf die tieferen Jakobsmuschelschalen verteilen und je 1 Muschel daraufsetzen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die übrige Butter in einem Topf schmelzen. In einem Wasserbad die Eigelbe mit 1 EL kaltem Wasser und dem Weißwein schaumig schlagen. Mit Malton Sea Salt, schwarzem Pfeffer, Cayennepfeffer, Zitronensaft und etwas Zucker würzen. Die geschmolzene Butter langsam dazugeben und das Ganze weiterschlagen, bis die Soße cremig wird. Auf jede Jakobsmuschel 1 EL der Hollandaise geben. Die Muscheln auf einem Salzbett im Ofen bei 180 Grad 8–10 Minuten überbacken.



Black-Tiger-Garnelen mit Mango-Chili-Chutney

Mit dieser sommerlichen Vorspeise werden Sie Ihre Gäste umhauen!

Zutaten für 4 Personen

- 2 Schalotten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Mango
- 2 EL Rapsöl
- 1 TL fein gewürfelter Ingwer
- etwas fein gewürfelte Chilischote nach Belieben
- 1 TL Rohrzucker
- 50 ml Hühnerfond
- 16 Garnelen 8/12 Seawater
- Meersalz, schwarzer Pfeffer, Currypulver
- 2 EL Sweet-Chili-Sauce
- 1 TL Fischsauce

Zubereitung

1. Für das Mango-Chili-Chutney die Schalotten schälen, die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Beides würfeln. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, eine Hälfte würfeln, die andere Hälfte pürieren.
2. Das Rapsöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotten und Frühlingszwiebeln darin zusammen mit dem Ingwer und der Chili in 2 Min. farblos anbraten.
3. Den Rohrzucker und die pürierte Mango hinzugeben, mit Hühnerfond ablöschen und das Ganze 10 Min. einkochen lassen.
4. Garnelen mit Meersalz, Pfeffer und Currypulver würzen.
5. Garnelen in einer Pfanne ca. 4 Min. anbraten. Die Mangowürfel unter das Chutney mischen und Chutney mit Sweet-Chili-Sauce und Fischsauce abschmecken.
6. Alles zusammen anrichten und genießen.




TRANSGOURMET



Hash Brown Fries Cheese & Chili „Mexican Style“

Machen Sie Ihren Gästen Lust auf Genuss mit einem kulinarischen Snack-Trip in die Neue Welt.

Zutaten für 2 Personen

- 400 g Hash Brown Fries Cheese & Chili
- 1 St. rote Zwiebel
- 1 St. Lauchzwiebel
- 100 g geriebener Käse
- 200 g Hackfleisch
- 2 EL Öl
- etwas Basilikum, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Die Hash Brown Fries nach Packungsanweisung zubereiten.
2. In der Zwischenzeit das Hackfleisch mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und dazugeben. Sobald alles angebraten ist, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die fertigen Hash Brown Fries gleichmäßig auf einem Backblech verteilen. Die Hackfleisch-Zwiebelmasse darauf verteilen und nach Belieben mit dem geriebenen Käse bestreuen. Anschließend kurz in den Backofen geben und gratinieren.
4. Mit Basilikum garnieren und in einem Schälchen servieren.



Schne-frost

Viele weitere Rezepte finden Sie auf

www.schne-frost.de



www.schne-frost.de



Schne frost

Lustmacher!

CRISPY RÖSTI-STÄBCHEN IM RUSTIKALEN HOMEMADE-STYLE

- ★ frische Kartoffelraspel, trendig mit Emmentaler und Chili als Hash Brown Fries Cheese & Chili
- ★ oder mit Zwiebeln, Möhren, Broccoli und Paprika als Hash Brown Fries Vegetable
- ★ lange Standzeiten

Die machen Lust auf mehr, als Snack oder Burger-Beilage.



6.800 Mahlzeiten täglich

Die Sander Gruppe, Familienunternehmen aus dem Hunsrück, ist neuer Partner des LMU Klinikums München mit Versorgungszentrum in Gilching.

Das Versorgungszentrum für die beiden Standorte des LMU Klinikums auf dem Campus Innenstadt und dem Campus Großhadern in München wird ab November von Sander bewirtschaftet. Mit ca. 6.800 Mahlzeiten pro Tag ist das der größte Auftrag im Bereich der Klinikverpflegung für die Sander Gruppe, die mit Sander Care eine hochwertige und vielfältige Versorgung von Verpflegungsteilnehmern gewährleistet.

Bereits seit 2017 ersetzt ein Versorgungszentrum in Gilching die Großküchen für die beiden Standorte des LMU Klinikums München. Von dort wird die tägliche Verpflegung für ca. 2.000 Patienten sowie die Versorgung von ca. 10.000 Mitarbeitern an den Klinikstandorten Innenstadt und Großhadern sichergestellt. Mittels eines mehrstufigen Ausschreibungsverfahrens im Jahr 2021 suchte das Klinikum einen neuen qualifizierten Partner.

Sven Forner, Referatsleiter Speisenversorgung am LMU Klinikum, erklärt dazu: „Das LMU Klinikum hat den Anspruch an eine qualitativ hochwertige und lebensmittelhygienisch einwandfreie Versorgung seiner Patienten und Mitarbeitenden an 365 Tagen im Jahr. Neben der fachlichen und wirtschaftlichen Kompetenz sind die ökologisch nachhaltige Erzeugung der verwendeten Rohstoffe, der schonende Umgang mit Energieressourcen sowie die Berücksichtigung von fairem Handel und Tierwohl wesentliche Anforderungen, welche an den Vertragspartner gestellt werden. Das Ergebnis der Ausschreibung entspricht diesen hohen Ansprüchen und wir freuen uns auf die Zusammenarbeit.“

Speisen und Dienstleistung aus einer Hand

Für das Verpflegungskonzept des LMU Klinikums werden die Synergien zwischen Sander Gourmet als klassische Frische-Manufaktur und Sander Catering als zuverlässiger Betreiber optimal genutzt. Zur Zubereitung der Speisekomponenten für das Mittagessen greift der Caterer überwiegend auf die in der Frische-Manufaktur in Wiebelsheim hergestellten Produkte zurück. Dort wird jeden Tag frisch und nachhaltig produziert – das bestätigen bedeutsame Zertifizierungen und das konsequente Qualitätsmanagement des Lebensmittelproduzenten. Bei der Herstellung kommen besonders schonende Verfahren wie die Sous-vide-Garung zum Einsatz,

wonach die Zutaten unter Luftabschluss bei Niedrigtemperatur im eigenen Sud gegart werden. Vitamine und Nährstoffe bleiben weitestgehend erhalten und das Ergebnis überzeugt mit einem authentischen Geschmack. Die so vorgegarten Speisen werden durchgängig gekühlt, die Anlieferung nach München erfolgt nachhaltig ausgerichtet durch den Lieferpartner ‚Service-Bund Rittner‘, der über sein umfassendes Care-Sortiment die Lieferanforderungen regional ergänzt. Weitere regionale Lieferanten und Produzenten, zum Beispiel für Obst, Salate, Backwaren, Metzgerei- und Molkereierzeugnisse, vervollständigen die Warenbeschaffung.

Vor Ort in Gilching übernimmt Sander Catering den Betrieb des etwa 2.500 m² großen Speisenverteilzentrums. Täglich ca. 60 Mitarbeiter stellen je nach Patientenwunsch die Menüs aus den einzelnen Speisekomponenten für die Patienten auf Tablett zusammen und kommissionieren sie in spezielle Verteilwagen. Die portionierten Tablett werden durchgehend gekühlt bis auf die Stationen der Kliniken ausgeliefert. Dort werden die Komponenten der Mittagsmahlzeit erst unmittelbar vor dem Servieren schonend endgegart. Die zurückgeführten Tablett werden samt benutztem Geschirr im Speisenverteilzentrum zentral gespült.

„Sander wird zeigen, dass das LMU Klinikum den richtigen Partner ausgewählt hat“, erklärt Guido Schumacher, Prokurist und Bereichsleitung Sander Care. „Wir kennen die täglichen Herausforderungen an ein vielfältiges und flexibles Verpflegungsangebot und begegnen diesen mit zuverlässigen Lösungen aus einer Hand. Von der Produktion der Speisekomponenten – gemäß den umfangreichen und anspruchsvollen Speise- und Diätplänen – bis zur Dienstleistung vor Ort erbringen wir alle Leistungen in der gesamten Wertschöpfungskette. Dadurch haben wir direkten Einfluss auf die Speise- und Prozessqualität und versichern eine konsequente und nachhaltige Ausrichtung an den Erwartungen unseres Auftraggebers und dessen Patienten und Mitarbeiter im LMU Klinikum.“

Größter Care-Auftrag

Seit über 45 Jahren ist die Sander Gruppe im Bereich der Speisenversorgung tätig. Entsprechend verfügt Sander Care über erfahrene Teams aus Spezialisten für

Speisenplanerstellung und -kalkulation sowie Beratern für einrichtungsindividuelle Dienstleistungsoptionen rund um das Verpflegungsangebot in Gesundheitseinrichtungen – jetzt auch für das LMU Klinikum. Leistungsinhalt ist die Bereitstellung von täglich ca. 5.700 einzeln portionierten Mahlzeiten für die Früh-, Mittag- und Abendverpflegung der Patienten. Hinzu kommt die Bereitstellung von durchschnittlich ca. 1.100 Personal Mittagessen täglich sowie des Stationsbedarfes, der Stationssuppe und der Heißgetränke-Rohstoffe. Auch die Retouren-Spüle wird zukünftig im Speisenverteilzentrum in Gilching von den Mitarbeitern der Sander Catering übernommen.

„Der Versorgungsauftrag für das LMU Klinikum ist für unser Familienunternehmen etwas ganz Besonderes. Nicht nur, weil es sich um den bislang größten Auftrag für Sander Care handelt. In München können wir unsere volle Kompetenz als Full-Service-Dienstleister an einem Standort einbringen“, so Peter Sander, geschäftsführender Gesellschafter bei der Sander Gruppe.



Guido Schumacher, Prokurist und Bereichsleitung bei Sander.

GENUSSVOLLE MARKENVIELFALT, DIE IHRE GÄSTE LIEBEN



MINI BABYBEL®

Der Käsesnack, der einfach Spaß macht, hat immer und überall seine Fans.



BONBEL®

Die beliebte Butterkäsemarke überzeugt mit vollem Geschmack.



KIRI®

Der kulinarische Alleskönner mit cremiger Konsistenz, ideal für die kalte & warme Küche.



CANTADOU®

Die französische Frischkäsespezialität, mit dem unübertroffenen frischen Geschmack.



NURISHH®

Die pflanzliche Käse-Alternative für die neue Gäste-Generation.



bel
for all for
good



FOODSERVICE

Neues digitales Austauschformat „WissensSchnittchen“

Die DGE-Projekte „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ laden Sie zu einem Mini-Impuls zu Themen rund um die DGE-Qualitätsstandards mit anschließender Diskussion ein.

Sie sind verantwortlich für die Verpflegung, Koch/Köchin oder hauswirtschaftliche Fachkraft in der Gemeinschaftsverpflegung? Nutzen Sie bereits das Potenzial der Gemeinschaftsverpflegung zur Förderung von Gesundheit und Umweltschutz oder möchten mehr darüber erfahren?

„WissensSchnittchen“ heißt das neue digitale Format, zu dem wir Sie ab September einmal im Monat von 14.30 bis 15.30 Uhr einladen. Zusammen mit einer Expertin oder einem Experten zeigen wir anhand eines Themas, wie Sie eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung gestalten können und welche Vorteile daraus resultieren.

Melden Sie sich über eine unserer Internetseiten unter <https://www.dge.de/wir-ueber-uns/projekte/in-form/> in der Rubrik „Aktuelles“ an. Dort erhalten Sie die geplanten Termine und Themen.

Neugierig? Auf den **Seiten 42/43** finden Sie Rezepte aus unseren Rezeptdatenbanken zur Verpflegung in Kitas, Schulen, Betrieben, Kliniken sowie Senioreneinrichtungen – inklusive „Essen auf Rädern“.

Über IN FORM

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern.

Weitere Informationen unter:

www.in-form.de

Zahl deutscher Aquakulturbetriebe sinkt

2.208 deutsche Aquakulturbetriebe erzeugten 2021 fast 18.300 Tonnen Fisch. Damit setzt sich der Trend der letzten Jahre fort: Während die Produktionsmenge leichten Schwankungen unterliegt, ist die Anzahl der Betriebe weiter rückläufig. Im Vergleich zum Durchschnitt der vergangenen fünf Jahre wurden 2021 fast 3 % weniger Fisch produziert, die Zahl der Aquakulturbetriebe sank in den vergangenen fünf Jahren um 727 Betriebe.

Regenbogenforelle und Karpfen dominieren nach wie vor die Liste der Speisefische aus deutscher Aquakultur, gefolgt von

Lachsforelle, Elsässer Saibling und Europäischem Aal. In geringerem Umfang produziert die Teichwirtschaft weitere Fischarten wie beispielsweise Welse, Schleien, Zander oder Hechte.

Mit einem Anteil von rund 58 % haben forellenartige Fische in der deutschen Fischerzeugung eine große Bedeutung. Die Betriebe ziehen neben Regenbogenforellen, Lachsforellen und Elsässer Saibling auch Bachforellen und Bachsaiblinge auf.

Nur wenige Betriebe sind auf die Aufzucht von Aalen spezialisiert, sie mästen ausschließlich wildgefangene junge Aale, sogenannte Glasaale.

DEHOGA: Gemeinschaftsgastronomie mit neuem Vorstand



Für die Gemeinschaftsgastronomie aktiv: Markus Berdyszak, Panorama Catering, Jürgen Benad, DEHOGA Bundesverband, Andreas W. Ehrich, ZF Gastronomie Service, Ralf Kroschel, Volkswagen, Sascha Witt, Bayer Gastronomie (v.l.).

Die Fachabteilung Gemeinschaftsgastronomie im DEHOGA-Bundesverband hat sich neu aufgestellt. Im Juni 2022 wählte die Mitgliederversammlung Andreas W. Ehrich von der ZF Gastronomie Service GmbH als Vorsitzenden. Ehrich, bisher Stellvertreter, folgt auf Hans-Jürgen Fiedler, der sich nicht mehr zur Wahl stellte. In die Position des stellvertretenden Vorsitzenden neu gewählt wurde Sascha Witt von der Bayer Gastronomie GmbH. Zum neuen Schatzmeister der Fachabteilung wurde Ralf Kroschel von der Volkswagen AG von den Mitgliedern berufen. Er übernahm die Position von Anton Schmidt von der Gusto Gourmet GmbH, der nicht mehr antrat. Markus Berdyszak von Panorama Catering wurde als Beisitzer bestätigt. Der Posten des zweiten Beisitzers ist vakant und bleibt bis zur nächsten Wahl offen.