ISSN 0948-9479 · B 10289 · € 14

CATERING MANAGEMENT

SPEZIAL

#3

Rezepte, neue Produkte & Trends
für Küchenmanager im Foodservice

SONDER-
PUBLIKATION
2025

Auch als **e-PAPER**

www.catering.de

world of cooking

Die neue OPTIMA

Eine Ikone erfindet sich neu!

Intuitiv. Digital-manuell. Das Beste aus zwei Welten.

reddot winner 2025

Du willst mehr erfahren?
Einfach den QR-Code scannen und alles Wichtige zur **neuen OPTIMA** erfahren!

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

hoffentlich haben Sie bereits lecker gegessen. Sonst könnte diese Ausgabe gegebenenfalls zu verstärkten Hungergefühlen führen. Der Grund: Sie halten unsere Rezept-Ausgabe in der Hand. Hier laden wir Sie zu vielfältigem, bunten und trendigen Sommergenuss ein, der verbindet – wie genau und welche Food-Trends die Branche aktuell beschäftigen und womöglich weiterhin an Relevanz gewinnen, erfahren Sie ab Seite 14.

Aber zuerst ein Blick auf aktuelle Neuigkeiten aus der Branche: Kurz vor Druckschluss dieser Ausgabe stand das Halbfinale von „Koch des Jahres" an. Für spannende Einblicke zur Veranstaltung, bitte einmal umblättern. Besonders freut uns, dass wir einige unserer Leserinnen und Leser zu dem Event einladen konnten. Bei unserem Online-Gewinnspiel hatten sie Glück und durften gemeinsam mit einer Begleitperson ihrer Wahl am 26. Mai zu der Veranstaltung nach Bonn fahren. Auch an dieser Stelle nochmals: Herzlichen Glückwunsch! Wer zukünftig ebenfalls über Aktionen und Gewinnspiele wie diese informiert bleiben will, kann sich einfach und kostenlos zu unserem Newsletter unter **www.catering.de/newsletter-anmelden/** registrieren.

Und nun zurück zum Heft: Was gehört zum Sommer einfach mit dazu? Genau, Grillen. Übrigens immer häufiger auch im Catering-Bereich. Genauso wie Fingerfood und Snacks. Falls Sie noch passende Rezept-Inspiration dafür suchen, werden Sie ab Seite 18 bestimmt fündig. Für Dessert haben wir selbstverständlich ebenfalls gesorgt – schauen Sie mal ab Seite 30.

Satt und zufrieden können Sie sich schließlich der übrigen Lektüre widmen. Hier erwarten Sie spannende Geschichten über Caterer, die zeigen, wie ökologisches und sozialverträgliches Wirtschaften klappen kann (ab Seite 36). Oder Sie wagen mit uns einen Blick auf Spültechnik, Schädlingsbekämpfung oder die passende Berufsbekleidung.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dieser neuen CATERING MANAGEMENT SPEZIAL Ausgabe – und natürlich einen guten Appetit und wunderbaren Start in den Sommer!

Ihr CATERING MANAGEMENT Team

18 Fingerfood und Snacks

22 Ran an den Grill

30 Dessert und Eis

36 So geht klimagesund

AKTUELLES
5 Halbfinale: Koch des Jahres
8 Neue Plattform für Spitzenköchinnen
9 Branchen-News

KULINARISCHES
14 Food-Trends im Fokus
16 Sommergenuss, der verbindet
18 Rezepte: Fingerfood und Snacks
22 Rezepte: Barbeque
30 Rezepte: Dessert und Eis

KAFFEEPAUSE
34 Storytelling in der Gastronomie

KIRSCHEN AUS NACHBARS GARTEN
36 Zu Besuch bei Greens Umlimited
40 Impulsküchen, die inspirieren

HYGIENE
43 Spültechnik und Wasserqualität
45 Schädlingsbekämpfung: Neuerungen
47 Berufsbekleidung im Blick

49 Branchenführer
50 Impressum

Titelbild: MIGUEL GARCIA SAAVED/stock.adobe.com

Melanie Bauer

KOCH DES JAHRES

Sieben Finalisten stehen fest

Am 26. Mai 2025 wurde das Kameha Grand Bonn zur Bühne für ein Halbfinale, das in die Geschichte von Koch des Jahres eingeht. Für sieben Spitzenköche beginnt nun das weitere Rennen um den begehrten Titel.

Zwölf hochkarätige Kochteams traten in zwei Wettbewerbsgruppen gegeneinander an – mit der Aufgabe, ein dreigängiges Menü zu kreieren, das nicht nur durch Geschmack, Technik und Vermarktung überzeugt, sondern auch eine persönliche Geschichte erzählt. Ganz im Sinne des diesjährigen Mottos „Koche dein Leben".

Fünf Finalisten wurden im Live-Wettbewerb gekürt – ein Ergebnis, das niemand erwartet hatte: In der zweiten Gruppe erzielten gleich zwei Kandidaten exakt die gleiche Punktzahl. Ein Gänsehautmoment, der selbst die erfahrene Jury überraschte und das Publikum in Staunen versetzte. Bereits am Vorabend sicherten sich zwei weitere Talente ihre Wildcards ins Finale – durch das direkte Publikumsvotum bei der stimmungsvollen Chefs Challenge Night. Damit steht fest: Im großen Finale der 10. Ausgabe von Koch des Jahres treten erstmals sieben Talente gegeneinander an – so viele wie noch nie!

Absolute Spitzenklasse

Gesagt sei dennoch: Ausnahmslos alle KandidatInnen begeisterten nicht nur mit kulinarischem Können, sondern auch mit starker Persönlichkeit und Bühnenpräsenz. Nuria Roig und Christian Kamm, die Gesichter hinter Koch des Jahres, bringen es auf den Punkt: „Ein guter Koch muss nicht nur großartig kochen – er muss auch Geschichten erzählen und Menschen mit auf eine Reise nehmen." Auch Jurymitglied Tobias Bätz (AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz**, Wirsberg) zeigte sich begeistert: „Was die Kandidatinnen und Kandidaten hier abgeliefert haben, war absolute Spitzenklasse. Man spürt, wie viel Leidenschaft, Präzision und Persönlichkeit in jedem Gang steckten. Es war

Erik Witsoe

Kochkunst auf Spitzenniveau: Im Kameha Grand Bonn vereinen sich Kulinarik mit ganz vielen Emotionen.

Die fünf Finalisten, die am Veranstaltungsabend hervorgingen:

Fabian Höckenreiner, Küchenchef, Fichters Kulturladen, Ramsau mit seinem Assistenten:
Christian Wurmsam, Küchenchef, Restaurant Pageou, München

Masaru Oae, Geschäftsführer & Küchenchef, Masa Japanese Cuisine*, Frankfurt am Main mit seinem Assistenten:
Jérôme Allain, Souschef, Masa Japanese Cuisine*, Frankfurt

Julio Pizarro, Geschäftsführer & Küchenchef, Pizarro Fine Dining, Groß-Gerau mit seinem Assistenten:
Gonzalo Alonso Irigoyen, Souschef, Pizarro Fine Dining, Groß-Gerau

Helge Straub-Schilling, Küchenchef, Genusswerkstatt Mainz und Atrium Restaurant, Mainz mit seinem Assistenten:
Daniel Schaudig, Chef de Partie, Genusswerkstatt Mainz und Atrium Restaurant, Mainz

Daniel Wallenstein, Souchef, Restaurant Alois – Dallmayr Fine Dining**, München mit seinem Assistenten:
Alexander Kruse, Souschef, Restaurant Alois - Dallmayr Fine Dining**, München

Die beiden Wildcard-Gewinner, die bereits am Vorabend durch Publikumsvoting bestimmt wurden:

Erwin Dillmann (Wildcard-Gewinner), Souschef, Wein- und Tafelhaus*, Trittenheim mit seinem Assistenten:
Jakobs Oos, Auszubildener, Wein- und Tafelhaus*, Trittenheim

Niklas Reinholz, Chef de Partie Entremetier, Restaurant Hannappel*, Essen mit seinem Assistenten:
Tobias Weyers, Küchenchef, Restaurant Hannappel*, Essen

Christian Poschner

Getreu dem Motto „Koche dein Leben“ erzählte jedes Menü Geschichten. Etwa hier von Julio Pizzaro mit seiner Vorspeise „Mein Leben am Meer“, der Hauptspeise „Die Einflüsse zwischen Kulturen“ und „Karneval“ als Dessert.

für mich eine Freude, Teil dieses hochkarätigen Wettbewerbs zu sein.“

Ein Tag voller Highlights

Neben der atemberaubenden Servicezeit begeisterte das Halbfinale erstmalig mit dem neuen Innovations-Marktplatz, der auf über 2.000m² Platz für die neuesten Gastro-Trends, Produkte und Lösungen bot. Abgerundet wurde der Tag durch die legendäre Küchenparty mit Liveband „Partyinferno“. Ein Event voller Emotionen, Energie und echtem Netzwerk-Spirit. Ein weiteres Highlight des Halbfinales war die Verleihung des Best Plate Design Award – gestiftet von der Firma Churchill. Ausgezeichnet wurde die optisch ansprechendste Präsentation einer Vorspeise. Der Gewinner wurde anhand der Jury-Bewertungen ermittelt und darf sich über einen exklusiven Gutschein der Firma Churchill freuen. Der diesjährige Gewinner: Julio Pizarro

Schon jetzt gewonnen

Diese Leserinnen und Leser von CATERING MANAGEMENT haben bei unserem Online-Gewinnspiel mitgemacht und sich begehrte Tickets für das Halbfinale von Koch des Jahres gesichert. Informationen zu neuen Gewinnspielen gibt’s regelmäßig in unserem Newsletter: **www.catering.de/newsletter-anmelden/**

Marie Klinger, PR-Agentur Maisberger
Eine kommunikative Feinschmeckerin mit einer Schwäche für perfekt gebratenen Frisch, emotional angerichtetes Gemüse und Dessertkreationen, die Tränen der Rührung verursachen – und einen Zuckerschock, den sie aber für den Genuss gern in Kauf nimmt. „Gemeinsam mit meiner Kollegin wollte ich live erleben, was andere über ‚Kochkunst auf Spitzenniveau‘ sagen“, so Marie Klinger. Mitfühlen, mitjubeln und mitschmecken – all das hat bestens geklappt.

Stefan Hohmann, BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH
Mit allen Sinnen staunen und mitfiebern und gleichzeitig die Möglichkeiten zum Netzwerken nutzen – wo wäre das in der Gastro-Branche besser möglich als bei einer solchen Veranstaltung? Genau mit dieser Erwartung landete Stefan Hohmann in unserem Lostopf. „Neue Kontakte in so einem Umfeld zu knüpfen – das war toll“, resümiert er.

Ramona Schweikart, Fachplanerin für Großküchentechnik
Bei ihrer Arbeit kombiniert sie technisches Know-how mit tiefem Verständnis für die Abläufe in professionellen Küchen – genau deshalb faszinierte sie das Event so besonders: „Es vereint Innovation, kulinarische Höchstleistung und den Austausch auf Augenhöhe“. Die Veranstaltung war für Ramona Schweikart nicht nur Inspirationsquelle, sondern auch eine gute Gelegenheit, aktuelle Trends aufzugreifen und ihr Netzwerk zu erweitern.

Save the Date: Das große Finale in Essen

Das Finale findet am 16. und 17. November 2025 in der Grand Hall Zollverein, Essen statt und verspricht Spannung auf höchstem Niveau – nicht zuletzt dank der hochkarätig besetzten Jury. Mit dabei sind unter anderem Thomas Bühner, der über viele Jahre hinweg mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, Nick Bril vom Restaurant The Jane** in Antwerpen, Tim Boury vom Restaurant Boury*** in Roeselare (Belgien), Sebastian Frank vom Restaurant Horváth** in Berlin – Gewinner der ersten Ausgabe von „Koch des Jahres“ – sowie Marco Müller vom Restaurant Rutz*** in Berlin. Tickets sind schon bald erhältlich.

Melanie Bauer (2), Christian Poschner (2)

Die nächste Generation: Warum die Zukunft der Gastronomie weiblich ist

Ein Gastbeitrag von Denise Snieguole Wachter, Foodjournalistin und Gründerin von CHEF:IN

In der deutschen Gastronomie findet ein fundamentaler Wandel statt – überfällig und notwendig. Als Foodjournalistin beobachte ich seit 15 Jahren: Es gibt sie, die erfolgreichen Spitzenköchinnen – doch sie stehen zu selten im Rampenlicht.

Die Realität ist ernüchternd: Von 340 Sterneköchen in Deutschland sind nur 14 Frauen. Gerade einmal 4 Prozent! Die Herausforderungen sind immens: 16-Stunden-Tage, Wochenendarbeit, niedriges Gehalt bei maximalem Druck und körperlicher Höchstleistung. Eine Vereinbarkeit mit Familie? In traditionellen Strukturen nahezu unmöglich.

Doch inmitten dieser Herausforderungen gibt es Hoffnung. Köchinnen wie Julia A. Leitner (Coda, 2 Sterne), Alina Meissner-Bebrout (bi:braud, 1 Stern) und Cornelia Fischer (Überfahrt) beweisen: Frauen spielen in der ersten Liga. Sie entwickeln zukunftsweisende Konzepte: geteilte Führungspositionen, faire Arbeitszeiten, familienfreundliche Strukturen.

Meissner-Bebrout bringt es auf den Punkt: „Wir haben eine Vier-Tage-Woche. Wir sind bei 40 Stunden." Mit ihrem Team zeigt sie: Qualität und moderne Arbeitsmodelle gehen Hand in Hand.

Die Gastronomie wird zugänglicher. Durch mediale Präsenz verstehen Gäste besser, was hinter kulinarischen Kreationen steckt. Statt Luxuszutaten rücken regionale Produkte in den Fokus. Oder wie Meissner-Bebrout sagt: „Wir haben keinen Bock, hier mit Kaviar um uns zu schmeißen."

Die Entwicklung ist positiv, aber zu langsam. Genau hier setzt CHEF:IN an: Wir machen Erfolgsgeschichten sichtbar. Mit unserer Watch List präsentieren wir herausragende Küchenchefinnen, die mit ihrer Handschrift, Führungsstärke und Qualität die Zukunft prägen.

Was wir jetzt brauchen: strukturelle Veränderungen, bessere Arbeitszeiten, respektvoller Umgangston und die Beseitigung von Sexismus. Die überwältigende Resonanz auf CHEF:IN zeigt: Der Hunger nach Veränderung ist da.

Die Revolution hat begonnen. Sie wird nicht nur von Köchinnen getragen, sondern von allen, die an eine gerechtere, vielfältigere Branche glauben. Der Wandel ist jetzt – und wir alle sind Teil davon.

Jörg-Lehmann-Berlin

Kammer Media & Akut Studio

Claudia Goedke

Cornelia Fischer, **Alina Meissner-Bebrout** und **Julia A. Leitner** beweisen: Die Zukunft der Gastronomie ist weiblich. Unter **www.chefin.watch** gibt es Steckbriefe von ihnen und weiteren Spitzenköchinnen.

VielfaltMenü

Neueröffnung: Nachhaltige Bio-Küche in Oerlenbach

Am 1. Mai 2025 hat VielfaltMenü, eine der führenden Anbieterinnen für Gemeinschaftsverpflegung in Kindergärten, Schulen und sozialen Einrichtgen, den Betrieb einer neuen Bio-Küche im bayerischen Oerlenbach aufgenommen.

Bereits seit dem 1. April gestaltete VielfaltMenü dafür die Küche zur EU-zertifizierten Produktionsstätte mit DGE-Qualitätsstandards um. In dem neuen Küchenstandort können künftig täglich bis zu 4.000 Mahlzeiten flexibel und nachhaltig zubereitet und an Kindergärten, Schulen sowie Senioreneinrichtungen ausgeliefert werden. Zu den ersten KundInnen zählt die Diakonie Schweinfurt.

Die neue Küche folgt dem Leitgedanken „Wir kochen für die Region aus der Region“ und ist mit modernen Solarpaneelen ausgestattet. Frische Zutaten von regionalen ErzeugerInnen sowie eine umweltfreundliche, ressourcenschonende Produktion sind zentrale Bestandteile des Konzepts. „Mit der neuen Bio-Küche in Oerlenbach nutzen wir die Stärken der fränkischen Region mit ihren hochwertigen Erzeugnissen und traditionsreichen Lebensmittelbetrieben“, freut sich Lars Bimboes, zuständiger Geschäftsleiter bei VielfaltMenü, über die zukünftige Zusammenarbeit mit den lokalen Betrieben.

VielfaltMenü-Geschäftsführer Markus Grube betont die Bedeutung des neuen Angebots sowohl für das Unternehmen als auch für die Region: „Mit Oerlenbach stärken wir unsere Position als einer der führenden regionalen Verpflegungsanbieterinnen. Gleichzeitig leisten wir einen wichtigen Beitrag zur regionalen Versorgung und unterstützen die Gemeinschaft mit qualitativ hochwertigen, frischen und ausgewogenen Mahlzeiten für alle Altersgruppen.“

Die Küche in Oerlenbach bietet maßgeschneiderte Verpflegungslösungen für Kindergärten, Schulen, Senioreneinrichtungen oder Ferien-Camps. Dank des Cook & Chill-Verfahrens können Mahlzeiten frisch vorbereitet, gekühlt geliefert und vor Ort zum gewünschten Zeitpunkt regeneriert und ausgegeben werden. Die DGE-zertifizierte Menülinie gewährleistet eine ausgewogene und altersgerechte Ernährung.