

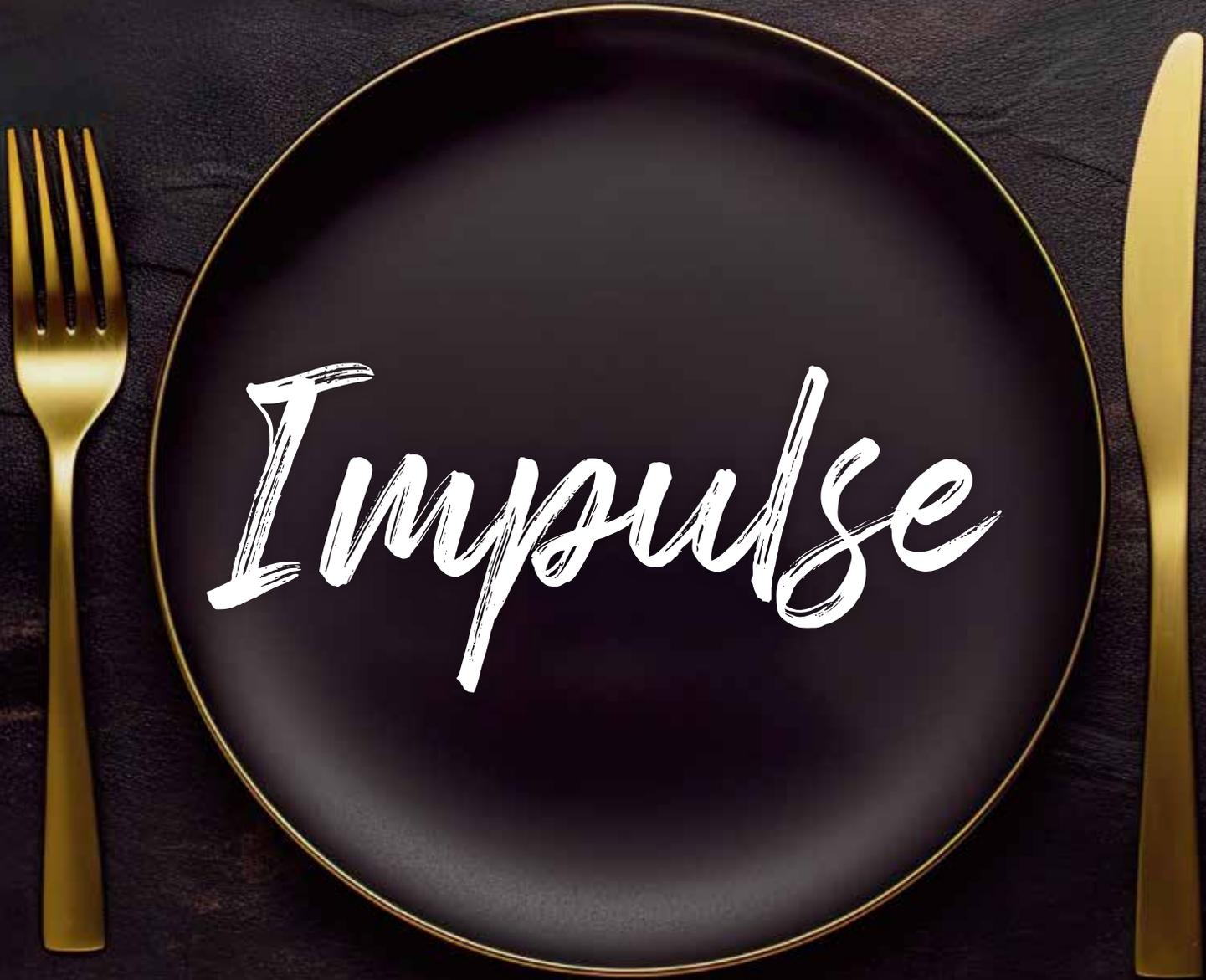
SPEZIAL

#5

*Impulse für den Foodservice zur Festtagssaison &
Alles für den Gast - Preview*

SONDER-
PUBLIKATION

2024



Impulse

Erleben Sie die neue Welt des Kochens

Multifunktionale Profikochtechnik
made by MKN



world of cooking



Mit SpaceClean®
dem ersten und einzigen
vollautomatischen
Reinigungssystem
für Tiegel*



Der neue
FlexiCombi®
schneller. effizienter. digitaler.

Der neue
FlexiChef®
smart cooking. smart cleaning.

Scannen & Erleben

Einfach den QR Code scannen
und den neuen FlexiCombi®
und den neuen FlexiChef®
auch in Ihrer Nähe erleben.



www.mkn.com

*Option

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

in dieser Ausgabe laden wir Sie auf eine Reise (oder zumindest einen Blick) in Richtung Zukunft ein. Zum Greifen nah sind da beispielsweise branchenrelevante Messen im Herbst, auf die wir uns freuen: Das Fokus-Thema der „Alles für den Gast“ in Salzburg ist dieses Jahr Handwerk. Was das mit Zukunft zu tun hat, hat uns Jan Eggers im exklusiven Interview verraten. Außerdem steht die „Südback“ in Stuttgart an – mit spannenden Ausstellern, Trends und Innovationen.

Noch futuristischer wird's bei den Themen Rail Catering, Künstliche Intelligenz, Bitcoin als Zahlungsmittel und die Vision einer Ernährungswende. Was uns aber immer direkt wieder ins Hier und Jetzt versetzt: Eine gute Tasse Kaffee. Vielleicht sind Sie ja auch bereit für Varianten des heißgeliebten Getränks? Wir hätten da einiges an Inspiration für Kaffee außer als Kaffee im Angebot – gespickt mit spannenden Zahlen zum Kaffeekonsum in Deutschland.

Auch in naher Zukunft: Die Festtagssaison. Wir haben ein spannendes Menü zusammengestellt – egal ob Veggie, mit Fisch oder Wild, mit diesen Leckereien überraschen Sie Ihre Gäste mit ganz unterschiedlichen Aromen.

Viel Spaß mit der Lektüre und bis bald (in der Zukunft)

Ihr CATERING MANAGEMENT Team

AKTUELLES & MESSEN

- 4 Meldungen
- 8 Alles für den Gast
- 10 Südback
- 12 Natürliche Kühlmittel

BLICK IN DIE ZUKUNFT

- 16 Catering im Schienenverkehr
- 20 KI-Leitfaden für Gastronomen
- 22 Bitcoin als Zahlungsmittel
- 34 Münchner Ernährungswende



KAFFEE-WELT

- 24 Kaffeepause
- 26 Kaffee-Report und -Rezepte
- 32 Kaffee-Kultur in Ecuador



FESTTAGSSAISON

- 38 Trends und Tee-Report
- 40 Vorspeisen
- 42 Kochen mit Wild
- 44 Hauptgang und Desserts
- 49 Branchenführer
- 50 Impressum

Titelbild: yukinoshirokuma/stock.adobe.com



Susanne Schmöhl
Objektleitung



Brigitte Kistler
Redaktions- und Anzeigenassistentin



Simonetta Zieger
Redaktionsbüro



Heike Sievers
Redaktionsbüro



→ **Original italienische Kaffee-Röstungen**

„Made in Tuscany“ heißt es auch in der dritten Generation des 1950 von Corsino Corsini in Arezzo gegründeten (und gleichnamigen) Familienunternehmens. Melitta Professional führt zwei original italienische Röstungen dieses Schwesterunternehmens in seinem Kaffeeportfolio: Den Riserva Silvano Corsini, die dem Firmengründer gewidmete Signature-Mischung aus biologischem Anbau, und die Selezione Elite. Typisch italienisch „geerdet“, verzichten beide Sorten neben 80 Prozent Arabica-Bohnen nicht auf einen Robusta-Anteil von jeweils 20 Prozent. Die mittlere Röstung bringt in beiden Fällen volles Aroma. Kakao-, Mandel- und Gewürznoten sowie eine ausgeprägte Süße kennzeichnen Riserva Silvano Corsini. Das Geschmacksprofil der Selezione Elite verzeichnet eine Note von Trockenfrüchten, Karamell und Kakao.

2021 hat die Melitta Gruppe 70 Prozent der Gesellschaftsanteile an Corsino Corsini S.p.A. erworben. Das Familienunternehmen tritt am Markt unter dem Namen Caffè Corsini auf und ist vor allem im Bereich der Spezialitätenkaffees in Italien und international sehr gut positioniert.



Melitta Professional Coffee Solutions GmbH & Co. KG

Kuhmilch und pflanzliche Milchalternativen – worauf achten?




- Die DGE empfiehlt Milch und Milchprodukte – für Erwachsene täglich etwa 2 Portionen.
- Sie sind gesundheitsfördernd und liefern u. a. Calcium, Jod, Vitamin B₂ und B₁₂.



- Die DGE befürwortet pflanzliche Milchalternativen, wenn weniger oder mehr Milch(-produkte) verzehrt werden als empfohlen.
- Calcium, Jod, Vitamin B₂ und B₁₂ sollten zugesetzt sein oder aus anderen Quellen stammen.
- Die Zutatenliste informiert über zugesetzte Nährstoffe, Zucker, Zusatzstoffe und Allergene.

! Ca, J, Vit. B₂, B₁₂

Zutaten:

DGE

← **Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Neues Positionspapier zu Milch(-alternativen)**

Mitte September hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) ihr neues Positionspapier „Kuhmilch (-produkte) und pflanzliche Milchalternativen in einer nachhaltigeren Ernährung“ veröffentlicht. Darin empfiehlt sie auch weiterhin Kuhmilch und Milchprodukte – für Erwachsene täglich etwa zwei Portionen. Die Begründung: „Sie sind gesundheitsfördernd und liefern u. a. Calcium, Jod, Vitamin B₂ und B₁₂.“ Die DGE befürwortet in der Publikation aber auch pflanzliche Milchalternativen. Und zwar, wenn weniger oder mehr Milch (-produkte) verzehrt werden als empfohlen. „Dies trägt zur Verringerung der ernährungsinduzierten Umweltbelastungen bei“, heißt es in der Veröffentlichung. Bei der Auswahl von pflanzlichen Milchalternativen sei jedoch auf die Anreicherung mit essenziellen Nährstoffen (v. a. Calcium, Jod, Vitamin B₁₂ und Riboflavin) oder die Zufuhr dieser Nährstoffe aus anderen Quellen zu achten.



Flora

← Flora: Pflanzliche Sahnealternativen zum Kochen & Schlagen

Gastronomen kennen die Herausforderung: Köstliche Gerichte servieren, alle Ernährungsbedürfnisse abdecken und gleichzeitig einen reibungslosen Ablauf gewährleisten. Violife Professional, Marktführer im Bereich Sahne-, Käse- & Butteralternativen (Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel Deutschland, Jan-Nov 2023, Segmente: Kochsahne, Käsealternativen & Butter, Exklusive Handelsmarken), bietet genau dafür innovative Sahnealternativen, die lecker, umweltfreundlich sowie 100 % pflanzlich und frei von Allergenen sind. Also ideal für alle Ernährungsbedürfnisse. Ob heiße oder kalte Gerichte – die Cremes garantieren

einen vollmundigen und cremigen Geschmack und eignen sich für die 1:1-Anwendung zu Sahne, ohne dass eine Umstellung der Rezepte erfolgen muss. Sie entlasten die Profiküche durch platzsparende Lagerung, Einsparung von Verpackungsmüll und Kostenersparnis im Einkauf. Mit der Flora Food Group B.V. Kochcreme (15 % Fett) und der Koch- & Schlagcreme (31 % Fett) lassen sich zudem CO₂-Emissionen um bis zu 67 % reduzieren. (Quelle: Berechnung von Quantis 2020)

Entgeltatlas der Bundesagentur für Arbeit: Höhere Gehälter im Gastgewerbe

Um durchschnittliche Monatsbruttolöhne von sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten zu vergleichen, aktualisiert die Bundesagentur für Arbeit regelmäßig ihren Entgeltatlas. Dieser ist für Interessierte jederzeit kostenlos online einsehbar und enthält Daten für über 4.000 Berufsbezeichnungen. Datengrundlage sind die Entgelte von Vollzeitbeschäftigten in den jeweiligen Berufen. Demnach sind in 2023 die Gehälter branchenübergreifend angestiegen. In gastgewerblichen Berufen sogar überdurchschnittlich im Vergleich zu anderen sozialversicherungspflichtigen Vollzeitbeschäftigten. Aber: Das Wachstum ist deutlich niedriger als in 2022. Außerdem liegen die Durchschnitts-Gehälter im Gastro-Bereich unter dem bundesweiten Median aller Berufe und Branchen – letzterer liegt bei 3.796 Euro. Die genauen Zahlen können unter <https://web.arbeitsagentur.de/entgeltatlas/> eingesehen werden.



Constanze Metz und Raphael Weber von Speiseräume auf der Auftaktveranstaltung von Stadt-Land-Küche in Dresden.

← Bio-Regio-Küchenprojekt: Kantinenberatung in Sachsen

Stadt-Land-Küche – so der Name des sachsenweiten Küchenprojekts, welches vom Sächsischen Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft initiiert wurde und bis Ende 2027 durch „Speiseräume“ umgesetzt wird. „Mit Stadt-Land-Küche möchten wir die Küchen in Sachsen beraten, wie sie ihre Speisepläne nachhaltiger gestalten, ohne die vorhandenen Budgets zu übersteigen und gleichzeitig regionale und Bio-Wertschöpfungsketten stärken können“, erklärt Constanze Metz, Projektkoordinatorin bei Speiseräume. Mit 14 Großküchen steht sie mit ihrem Team bereits kurz vor der Zusammenarbeit. Auf der Auftaktveranstaltung Ende August haben viele weitere VertreterInnen von Gemeinschaftsküchen großes Interesse gezeigt. „Bis Ende 2027 wollen wir so viele Einrichtungen wie möglich beraten und freuen uns, wenn sich diese bei uns melden“, so Metz. Kontaktdaten und weitere Informationen unter www.bio-regio-kuechenprojekt.de.



Speiseräume (2)

Regionale, nachhaltigere und leckere Mahlzeiten – das ist das Ziel des Bio-Regio-Küchenprojekts.



← Spitzengastronomie hautnah: Epicurean Night powered by Koch des Jahres

Am 20. und 21. Oktober 2024 finden gleich zwei kulinarische Highlights im Kameha Grand Bonn statt: Los geht's mit der „Epicurean Night powered by Koch des Jahres“ – ein exklusives Gourmet-Event. Sechs aufstrebende Kochtalente treten an, um den Titel „Newcomer des Jahres“ zu gewinnen. Zuvor hatten sie sich im Finale von „Koch des Jahres“ qualifiziert. Das besondere: An diesem Abend schlüpfen die anwesenden Gäste nicht nur in die Rolle von GenießerInnen, sondern dürfen selbst als JurorInnen agieren und bewerten die Kreationen nach Kriterien wie Geschmack, optische Präsentation oder Kreativität.

Weiter geht's am darauffolgenden Tag mit dem großen Finale von „Koch des Jahres“. In einem Wettstreit mit spektakulären Gerichten und emotionalen Höhepunkten stellen die sechs Finalisten ihr Können unter Beweis. Die finale Herausforderung dabei: Eine Hommage an Dreisternelegende und Jurypräsident Dieter Müller zu kreieren. Begleitet wird der Jurypräsident von weiteren Spitzenköchinnen und -köchen sowie anderen ExpertInnen. Zeitgleich bietet der „Marktplatz der Innovationen“ exklusive Einblicke in die neuesten Trends und wegweisenden Produkte der Branche.

→ Spendenprojekt: Hilfe zur Selbsthilfe

Gemeinsam mit der Malawi-Hilfe Schwindegg leistet das Bio-Unternehmen Byodo Naturkost in Afrika Hilfe zur Selbsthilfe. Nämlich mit gebrauchten, aufbereiteten Laptops und Smartphones. Die Malawi-Hilfe Schwindegg engagiert sich seit etlichen Jahren direkt vor Ort. Neben z.B. dem Bau von Trinkwasserbrunnen organisiert der Verein auch Bildungspatenschaften für Studierende, die zwar die Qualifikation aber nicht die finanziellen Mittel für eine Ausbildung an der Universität haben. Byodo Naturkost stellt dabei in Zusammenarbeit mit seinem Partner-Unternehmen und IT-Dienstleister Agotech IT-Systemhaus GmbH die Hardware zur Verfügung: Denn ohne Laptop und Smartphone ist auch in Malawi das Studieren nicht möglich. Der Vorsitzende der Malawi-Hilfe, Konrad Ess, holte die aufbereiteten Geräte kurz vor seiner letzten Reise ins malawische Dorf Ngala persönlich bei Byodo in Mühldorf ab. „Es ist toll zu sehen, wie sich die Menschen durch die Unterstützung der Malawi-Hilfe wirklich immer mehr selbst helfen können und welche Rolle dabei auch die Prinzipien der ökologischen Landwirtschaft spielen“, erzählt Byodo-Geschäftsführerin Stephanie Moßbacher.



Reinhard Steckermeier (r.), Geschäftsführer Agotech IT-Systemhaus GmbH, und Stephanie Moßbacher, Geschäftsführerin Byodo Naturkost, überreichen die aufbereiteten Geräte an Konrad Ess (l.), Vorsitzender der Malawi-Hilfe Schwindegg.

↓ Yes, we cook! Neues Premium-Gerät im Cooking-Segment



Ob in Hotellerie, Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung – der neue Kombidämpfer von Hobart bietet alles, was man in der Küche braucht und lohnt sich bereits ab 30 Essen pro Tag. Mitte September wurde das Multitalent erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt. Die großen Pluspunkte: Der Kombidämpfer ist zuverlässig im Ergebnis der Speisenqualität, schnell und einfach zu bedienen sowie kostenseitig attraktiv. „Die Branche braucht Kochsysteme, die man intuitiv versteht und die Mitarbeitende dort unterstützen, wo es sinnvoll ist“, betont Manfred Kohler, Geschäftsführer Vertrieb & Produktion. Ein attraktiver Anschaffungspreis, minimale Wasser- und Energie-Verbräuche sowie geringe Reinigungskosten garantieren zudem günstige Betriebskosten.

→ Bio-Zertifikat für die Zentralküche der Diakonie Stiftung Salem

Im August zeichnete die deutsche Gesellschaft für Ressourcenschutz die Zentralküche der Diakonie Stiftung Salem mit dem Bio-Zertifikat für Außer-Haus-Verpflegung aus. Nachhaltigkeit ist in der Großküche der Mindener Diakonie schon lange ein wichtiges Thema. „Wir können hier einen Beitrag leisten, um Flora und Fauna zu schützen“, sagt Küchenleiter Jörg Gräper. Für das Team war die Zertifizierung damit der nächste logische Schritt. Seit dem Frühjahr 2024 haben die Mitarbeitenden gemeinsam mit externen Coaches des Beratungsunternehmens Averdes die Arbeitsstrukturen in der Zentralküche genau analysiert. Dafür erhielt die Zentralküche als einer von sieben Küchenbetrieben eine Förderung des Landes Nordrhein-Westfalen. Um sicherzustellen, dass die Vorgaben genau eingehalten werden, nahmen unabhängige Prüferinnen und Prüfer die Prozesse in der Küche genau unter die Lupe - von den Produktionsbedingungen über die Lagerlogistik bis hin zur Fachkraftquote.

Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit sei die Zentralküche aber trotz des Bio-Zertifikats noch nicht am Ziel, so Gräper. Nach und nach will das Küchenteam weitere Produkte durch Lebensmittel in Bio-Qualität ersetzen. Ein großer Vorteil dabei: Mit dem Biohof Klanhorst betreibt die Diakonie Stiftung Salem einen landwirtschaftlichen Betrieb, der Lebensmittel nach Bioland-Richtlinien anbaut und schon heute frische Lebensmittel auf kurzem Weg an die Zentralküche liefert. Eine Zusammenarbeit, die mit der Zertifizierung noch ausgebaut werden soll.



Diakonie Stiftung Salem, Gombit

Dank der Partnerschaft mit dem Biohof Klanhorst und Hofleiter Kevin Szalies (r.) kann Küchenleiter Jörg Gräper (l.) unter anderem frische Bio-Eier direkt vom eigenen Bioland-Betrieb der Diakonie Stiftung Salem beziehen.

Über den Tellerrand

FACHKONGRESS

Ernährungssysteme mit Zukunft

📍 Konferenzzentrum München der Hanns-Seidel-Stiftung
www.kern.bayern.de/ueberdentellerrand



20. & 21.
November
2024



Handwerk trifft Innovation

Vom 9. bis 13. November 2024 verwandelt sich Salzburg in das Zentrum der Gastronomie- und Hotelleriebranche. Die „Alles für den Gast“ richtet den Blick auf spannende Entwicklungen der Zukunft und stellt gleichzeitig das Handwerk in den Fokus.

Dieses Jahr erwartet die Besucher an fünf Tagen 630 Aussteller aus 15 Nationen sowie ein vielfältiges Programm mit zahlreichen neuen Attraktionen. In der „No & Low“-Area können alkoholfreie und alkoholreduzierte Getränke entdeckt und BranchenexpertInnen getroffen werden. Der „Austrian Bartender Award“ gibt talentierten Bartendern die Chance, ihr Können in kreativen Challenges zu beweisen. Ein besonderes Highlight ist der Patisserie-Wettbewerb „Compote Complot“, bei dem das Handwerk der süßen Kunst der Patisserie im Vordergrund steht. Fach-

besucherInnen können hier das Finale live miterleben und an Masterclasses mit renommierten Pâtisseries teilnehmen.

Zukunftsthemen und Networking

Auch Diskussionen über die Zukunft der Branche sind möglich: Auf der Gastro Circle Bühne werden Themen wie Digitalisierung, Nachhaltigkeit und der Fachkräftemangel beleuchtet. Die E-Mobility-Welt zeigt eindrucksvoll, wie Elektromobilität die Gastronomie und Hotellerie verändern kann. Zudem bietet die Startup-Area innovativen JungunternehmerInnen die

Möglichkeit, ihre Visionen vorzustellen und sich untereinander zu vernetzen.

Awards und Biowelt

Ein weiteres Highlight der Messe wird die Verleihung des „TOP50 Hoteliers Österreich“-Awards, bei dem die besten Hoteliers des Landes ausgezeichnet werden. Und last but not least: Bio ist in der Gesellschaft angekommen. Daher können FachbesucherInnen in der „Biowelt“ auf verschiedene Bio-Marken treffen – Einblicke in die neuesten Entwicklungen im Bereich Bio-Getränke und -Lebensmittel inklusive.

