

KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

LABSKAUS IN BANGKOK

*Zu Gast bei Thomas
und Mathias Sühring*

TRENDS UND HIGHLIGHTS

*Neues von der
Internorga 2025*

NEXT CHEF AWARD

*Karrieresprungbrett für
junge Kochtalente*

Future Food

ZUKUNFT AUF DEM TELLER



Preisgekrönt: unsere *Bio* Gnocchi



Silber beim
**KÜCHE BEST PRODUCT
GREEN AWARD!**

- Einfaches Handling, schnelle Zubereitung
- Standstabil und ideal für GV
- Bio-Qualität zu einem Top-Preis



Folge uns auf
Social Media!

[foodservice.hilcona](https://www.facebook.com/foodservice.hilcona)

[hilcona.foodservice](https://www.instagram.com/hilcona.foodservice)

[Hilcona Foodservice](https://www.linkedin.com/company/Hilcona-Foodservice)

[foodservice.hilcona.com](https://www.foodservice.hilcona.com)



Petra Münster
Chefredakteurin

Fit für die Zukunft

Die Zukunft beginnt auf dem Teller – und sie schmeckt besser, als mancher vielleicht denkt. Unser Titelthema Future Food gibt Einblicke, wie sich durch Präzisionsfermentation, Zellkultivierung und innovative Proteinalternativen neue kulinarische Möglichkeiten eröffnen. Im Spannungsfeld zwischen ethischem Anspruch und sensorischer Exzellenz stellen wir die Technologien vor, die die Küche von morgen prägen werden – und zeigen, welche wichtige Rolle Köchinnen und Köche als Gestalter dieses Wandels spielen.

Zukunftsfähigkeit war auch auf der Internorga im März allgegenwärtig. Smarte Küchentechnik, KI-gestützte Prozesse und nachhaltige Innovationen zeigten, wie die Branche auf Effizienz, Ressourcenbewusstsein und Digitalisierung setzt. Gepaart mit kreativen Food-Trends – von Fermentation über pflanzenbasierte Produkte bis zu neuem Streetfood – machte die Leitmesse für den Außer-Haus-Markt deutlich: Wer jetzt investiert, wird auch morgen vorne mitkochen.

Beim Next Chef Award 2025 bewies der 23-jährige Gewinner Gedion Beckmann aus dem Hamburger Restaurant „Der Player“, wie gut der Kochnachwuchs heute schon aufgestellt ist. Der Wettbewerb unter der Schirmherrschaft von VKD-Mitglied Johann Lafer macht Mut – er zeigt, dass Leidenschaft, Handwerk und Kreativität die besten Zutaten für eine Kochkarriere mit Zukunft sind.

Wie zukunftsorientierte Küche aussehen kann, zeigen auch die Sühning-Brüder in Bangkok: Mit deutscher Handwerkskunst und asiatischer Leichtigkeit begeistern sie Gäste aus aller Welt – ein Paradebeispiel für erfolgreiche kulinarische Brückenbauer.

Und nicht zuletzt: Auch der Verband der Köche Deutschlands (VKD) blickt in die Zukunft. Mit einer geplanten neuen Satzung (siehe Beilage!) will der Verband die Basis für eine starke Köche-Gemeinschaft schaffen, die den Wandel der Branche aktiv mitgestaltet.

Lassen Sie uns gemeinsam neugierig bleiben – auf Neues, auf Veränderungen und auf all das, was die Zukunft für die Küche bereithält. Unser nächstes Heft erscheint am 15. Mai.

Sie haben Fragen zur KÜCHE?
Dann schreiben Sie mir:
petra.muenster@magazin-kueche.de



**JETZT
AUCH
ALS APP**

**Hier scannen und
digital lesen**



ZUM NACHKOCHEN

by Johann Lafer

”

WAS EINEN GUTEN
KOCH UND EINE GUTE
KÖCHIN AUSMACHT:
MAN MUSS DEN
DRANG HABEN
ZUM PERFEKTEN
GESCHMACK.



Johann Lafer mit Gedion Beckmann,
Gewinner des Next Chef Award 2025



Kalbsfilet gefüllt
mit Jakobsmuschel

—
Spitzkohlbällchen

—
Kartoffelpraline

—
Pfeffer-Estragon-Schaum

INHALT



SONSTIGES

Editorial	3
Amuse Gueule	4
News, Marktplatz	8, 36, 70
Impressum	80
Kolumne Digestif	82

Beilage VKD Satzungsänderungsvorschläge

TITELTHEMA

- 16 Future Food: Zukunft auf dem Teller
- 20 Ivo Rzegotta im Interview: Neue Möglichkeiten für kulinarische Kreativität
- 24 Gastbeitrag Godo Röben: Alternative Proteine – neugierig sein und ausprobieren
- 26 Pilzmyzel als Ersatzprodukt: Kraftpakete für den Geschmack

KOCHKUNST

- 28 Labskaus in Bangkok: Zu Gast bei Thomas und Mathias Sühning
- 34 Kleine Warenkunde: Eier

GASTROKONZEPTE

- 38 Internorga 2025: Food-Trends zum Anbeißen
- 42 Schulverpflegung: Koscher kochen in der Jüdischen Gemeinde Frankfurt

VKD MAGAZIN

- 47 Aus dem Präsidium: Transparent, nachvollziehbar und fair bewerten
- 48 Köchenationalmannschaft: Teamgeist auf Berliner Bühne

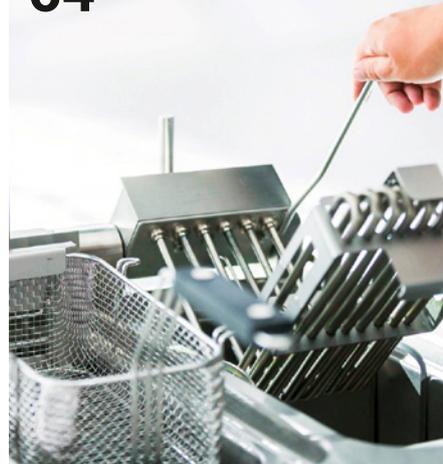
KÜCHENMANAGEMENT

- 64 Internorga 2025: Technik für die Küche der Zukunft
- 68 Expertentipp Krisenvorsorge: Für den Notfall gewappnet

KOCHKARRIERE

- 72 Next Chef Award: Karrieresprungbrett für junge Kochtalente
- 76 Berufsbild: Kochen im Kloster mit Abt Mauritius Choriol

64



72



76



Next Chef Award

Gedion Beckmann gewinnt Lafers Kochwettbewerb

Gedion Beckmann, Koch im Hamburger Restaurant „Der Player“, hat den Next Chef Award 2025 auf der Internorga gewonnen. In einem spannenden Finale setzte sich der 23-Jährige gegen fünf weitere Finalisten durch, indem er mit handwerklichem Können und viel Gespür für Geschmack ein anspruchsvolles Gericht von Spitzenkoch Johann Lafer nachkochte – und zwar ohne Rezept in nur 60 Minuten. Als Hauptpreis winkt die Veröffentlichung eines eigenen Kochbuchs im Gräfe und Unzer Verlag. Den zweiten Platz belegte Yves Knittlmayer von „Pink – das Restaurant“ in Hülzweiler, der ein Profi-Küchengerät von Pacojet gewann. Dritter wurde Markus Suntinger vom Berliner „Bonvivant Cocktail Bistro“ – er darf sich über ein hochwertiges Messerset von „KAI“ freuen. Der Wettbewerb, initiiert von Johann Lafer, gilt als Sprungbrett für junge Kochtalente. Mehr zum großen Finale des Next Chef Awards 2025 ab Seite 72.

www.magazin-kueche.de



Deutscher Gastro-Gründerpreis

1. Platz für Taco Craze aus Düsseldorf

Quency de Leon Roa und Niclas Janus haben mit ihrem Konzept „Taco Craze“, das mexikanisches Streetfood mit Gamification-Elementen verbindet, den Deutschen Gastro-Gründerpreis 2025 auf der Internorga gewonnen. Im Düsseldorfer Start-up „Taco Craze“ wird das Essen zum Erlebnis: Gäste genießen Tacos, Burritos und Quesadillas mit den Händen, während sie sich beim Glücksrad „Loco Wheel“ oder digitalen Spielen die Zeit vertreiben. Die Kombination aus kulinarischer Qualität, Unterhaltung und Social-Media-Wirkung macht das Konzept preiswürdig. Tausende Fans folgen bereits online, ein weiterer Standort und ein Foodtruck sind in Planung. Quency de Leon Roa und Niclas Janus setzten sich im Vorfeld gegen 100 Mitbewerber durch und überzeugten das Internorga-Publikum im Finale mit der Live-Präsentation ihres interaktiven Konzepts. Als Hauptpreis erhielten sie einen Scheck über 10.000 Euro, ein Coaching von Frank Simmeth sowie eine 40-stündige Beratung durch den Leaders Club Deutschland.

www.gastro-gruenderpreis.de



Internorga 2025

Erfolgreicher Impulsgeber der Branche

Die Internorga 2025 – Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien – begeisterte vom 14. bis 18. März die Außer-Haus-Branche in Hamburg. Mit den zahlreichen Produktinnovationen der rund 1.200 Ausstellenden, spannenden Wettbewerben und hochkarätigen Fachforen bot die internationale Leitmesse den 85.000 Besuchenden ein inspirierendes Programm. Besonders gefragt waren in diesem Jahr zukunftsweisende Themen wie alternative Proteine und Foodtech. Internorga-Direktor Matthias Balz resümiert: „Die diesjährige Messe hat eindrucksvoll gezeigt, wie wichtig der persönliche Austausch und neue Impulse für die Branche sind.“ Das positive Feedback von Ausstellenden und Fachbesuchenden bestätigt den Stellenwert der Messe als wichtigen Impulsgeber der Branche. Die nächste Internorga findet vom 13. bis 17. März 2026 in Hamburg statt.

www.internorga.com





Guide Michelin

Frankfurt wird zur Sterne-Metropole

Am 17. Juni 2025 rückt Frankfurt am Main ins Zentrum der deutschen Gastronomie: Im Gesellschaftshaus Palmengarten vergibt der Guide Michelin Deutschland die Sterne für 2025. Neben Auszeichnungen für herausragende Kochkunst werden Grüne Sterne für nachhaltige Gastronomie, der Bib Gourmand sowie mehrere Special Awards verliehen. Frankfurt hat eine lange kulinarische Tradition: 1895 wurde hier der „Verein der Köche“ gegründet, 1900 feierte die erste Internationale Kochkunst-Ausstellung, der Vorläufer der IKA/Olympiade der Köche, in Frankfurt Premiere – und der Verband der Köche Deutschlands (VKD) hat bis heute seinen Sitz in der Mainmetropole. Die Verleihung der deutschen Sterne in Frankfurt wird live auf den digitalen Kanälen des Guide Michelin übertragen.
www.guide-michelin.com

Wettbewerb

Cornelia Poletto sucht Deutschlands Lokalhelden

Hamburgs Spitzenköchin Cornelia Poletto setzt sich für kleine Cafés und Restaurants ein: Gemeinsam mit VistaPrint startet sie die Initiative „Lokalhelden gesucht“, um kreative Gastronomiekonzepte zu fördern. Gastronomen mit bis zu 15 Mitarbeitenden können sich bis zum 13. April 2025 bewerben. Der Gewinner erhält 20.000 Euro, weitere Finalisten Werbepakete. „Gerade kleine Betriebe leisten Herausragendes unter oft schwierigen Bedingungen“, begründet Cornelia Poletto ihr Engagement für die Lokalhelden. Weitere Infos und Bewerbungen:
www.vistaprint.de



Art. 1994*

Art. 2756*

Art. 1989*

Art. 1210*¹
FF-Bio Vitalsandwich
 Gewicht: 95g, 40 St./Kt.
 ❄️ fertig gebacken

Art. 2683*
FF-Mini Laugenbröche mit Sesam
 Gewicht: 30g, 70 St./Kt.
 ❄️ fertig gebacken

Art. 5036*

NEU

Art. 5059*
FF-Brezel Dipstick, 3-fach sortiert
 Gewicht: 20g, 150 St./Kt.
 ❄️ fertig gebacken

NEU

Art. 2733*
FF-Soft Brezel mit Sesam
 Gewicht: 80g, 30 St./Kt.
 ❄️ fertig gebacken

HOT DEAL

EDNA.de

EDNA International GmbH
 Collenhofstraße 3 · 86441 Zusmarshausen
 E-Mail info@edna.de ☎️ 015221795581

EDNA-HOTLINE GEBÜHRENFREI
 ☎️ 0800 722.722.4

❄️ Lieferung per Tiefkühl-LKW.
¹ Kontrolliert durch die Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

Metro Chat

Metro startet neuen Messaging-Service für Kunden

Metro Deutschland führt mit „METRO Chat“ eine neue Messaging-Lösung für Gewerbetreibende ein. Kunden erhalten Angebote und Aktionen direkt über die Nachrichten-App ihres Smartphones – ohne zusätzliche App. Grundlage ist die RCS-Technologie (Rich Communication Services), eine moderne Weiterentwicklung der SMS. Damit ersetzt Metro schrittweise den bisherigen WhatsApp-Service und ist der erste deutsche Großhändler, der diesen Kanal nutzt. Die Umsetzung erfolgte in Zusammenarbeit mit Google, Telekom, Vodafone, O2 Telefónica und Link Mobility. Metro Chat richtet sich ausschließlich an registrierte Geschäftskunden.

www.metro.de

**Internorga Zukunftspreis 2025**

Scandic, Verrano und Hobart ausgezeichnet

Zum Auftakt der Internorga in Hamburg wurden am 14. März die Gewinner des Internorga Zukunftspreises 2025 gekürt. Die Auszeichnung, die in drei verschiedenen Kategorien vergeben wird, ging an die Unternehmen Scandic, Verrano und Hobart. In der Kategorie „Gastronomie & Hotellerie“ überzeugte Scandic mit einem ganzheitlich nachhaltigen Hotelkonzept, das unter anderem auf 100 Prozent Ökostrom, Bio-Frühstück und umfassende Inklusion setzt. In der Kategorie „Nahrungsmittel & Getränke“ gewann Verrano (Foto) mit fermentierten Steckrüben, die Foodwaste reduzieren und neue Geschmackserlebnisse bieten. Hobart wurde in der Kategorie „Technik & Ausstattung“ für die KI-gestützte Spülmaschine Smart Vision Control ausgezeichnet, die Energie spart und Prozesse optimiert.

www.internorga.com

Wettbewerb

ProVeg und Lidl suchen pflanzliche Käsealternativen

ProVeg und Lidl schreiben den Wettbewerb „Lidl x ProVeg – Cheese Alternative Innovation Competition“ aus, um pflanzliche Käsealternativen zu fördern. Start-ups können sich bis 27. April bewerben. Das Siegerprodukt wird anschließend unter Lidls veganer Marke Vemondo gelistet. Ziel ist der Ausbau pflanzlicher Sortimente – ein Bereich mit starkem Wachstum. Lidl will bis 2030 den eigenen Absatz von Produkten mit pflanzlichen Proteinen auf 20 Prozent steigern. Weitere Informationen zur Teilnahme am Wettbewerb:

www.unternehmen.lidl.de



Aktionswoche

Frauen für die Spitzengastronomie

Vom 10. bis 13. April 2025 veranstaltet das Posthotel Alexander Herrmann in Wirsberg die „Woche der Female Superheroes“. Ziel ist es, weibliche Führungskräfte in der Spitzengastronomie sichtbarer zu machen – von

Küche über Service bis Weinbegleitung.

An drei Abenden findet ein exklusiver „Late Night Brunch“ statt, gestaltet von den weiblichen Führungskräften des Hauses. Den Höhepunkt bildet ein „Female 4-Hands-Dinner“ am 13. April mit Lisa Schröder (s. Foto), Souschefin des Restaurants AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz, und

Cornelia Fischer aus dem Restaurant Überfahrt am Tegernsee, Köchin des Jahres

im Schlemmer Atlas 2024. Tickets ab 119 Euro gibt es unter: www.shop.herrmanns-posthotel.de



LESERBRIEF

Hohe Ticketpreise und mehr

Ich finde, dass die Ticketpreise für die Internorga ganz schön gestiegen sind. Zusammen mit der Anreise kann ich mir das Tagesticket kaum noch leisten. Gibt es nicht wie früher einen Rabatt für VKD-Mitglieder? Außerdem: Wichtige Infos bitte nicht nur im Internet und im Newsletter veröffentlichen.

VKD-Mitglied Gerd Rudies
(telefonisch an die Redaktion)

LOADED WITH ALL THE GOOD STUFF!

Risso®

FRITTIERST DU SCHON LONGLIFE?

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Besonders **langlebig**
- **3x länger** frittieren als mit herkömmlichem Frittierfett
- Mit effektivem **Schaumverhüter**
- Garantierte **Gelingsicherheit** und besonders **knusprige Ergebnisse**



Entdecke alle Neuigkeiten unter: www.risso.com/de-de

Vandemoortele
PROFESSIONAL

Branchenticker

Das Kompendium der Markhotellerie 2025 des Hotelverbands Deutschland (IHA) gibt einen aktuellen Überblick über Hotelgesellschaften, Marken, Kooperationen und Betreiber-gesellschaften und informiert unter anderem über Standorte, Betriebsstruktur, Zimmerzahl und Geschäftsleitung.
www.hotellerie.de

Seit November ist Steven Seela bei Hobart für Spültechnik im Vertriebsgebiet Berlin/Brandenburg unterwegs. Der 33-Jährige war bereits 2017 bis 2021 für Hobart tätig und berät nun erneut mit fundiertem Produkt- und Marktwissen Fachhändler. Seela folgt als Vertriebsingenieur Ines Bobe, die in den Ruhestand geht.
www.hobart.de

Hans Berberich ist seit März bei Smeg Professional für Business Development und das Vertriebsgebiet Deutschland-West zuständig. Berberich ist seit über 30 Jahren im Bereich Key Account tätig und arbeitet eng mit Fachhändlerin zusammen. Der Fachmann hat eine kaufmännische und betriebswirtschaftliche Ausbildung.
www.smeg.de

Robert Brokelmann, Geschäftsführer und Vertriebsleiter bei ELRO Großküchen in Kempen/Deutschland, hat zusätzlich zu seinen Aufgaben die Vertriebsleitung bei ELRO Großküchen in Österreich übernommen. Damit soll die Vertriebsorganisation gestrafft werden. Die länderübergreifende Leitung des deutschen und österreichischen Vertriebs erfolgt von Deutschland aus.
www.elro.ch

Welbilt gibt personelle Änderungen bekannt: Thomas Kerst folgt auf Joachim Lehmann im Key Account Management; Stefan Stürmer auf Christof Jürgens im Key Account Management; Marco Kowalkowski ist neuer Gebietsleiter West und Heiko Hoferer neuer Fachplanerbetreuer für Key Account Planers & Consultants DACH.
www.welbiltde.com

3 Facts

Trend koffeinfreier Kaffee

Koffeinfreier Kaffee ist bei gesundheitsbewussten Menschen auf dem Vormarsch. Dennoch halten sich nach wie vor hartnäckig Mythen über das Getränk. Das sind drei wichtige Fakten über koffeinfreien Kaffee.

Quelle: Murnauer Kaffeerösterei

1 Koffeingehalt

Koffeinfreier Kaffee enthält laut EU-Vorgaben eine stark reduzierte Menge, nämlich maximal 0,1 % Koffein. Das heißt, in einer Tasse koffeinfreien Kaffees sind noch etwa 2 bis 5 mg Koffein enthalten. Zum Vergleich: 70 bis 140 mg enthält eine normale Tasse Kaffee.

2 Entkoffeinierungsverfahren

Zum Entkoffeinieren können Verfahren mit chemischen Lösungsmitteln eingesetzt werden, die nach EU-Vorgaben streng reguliert sind. Methoden wie das Swiss-Water-Verfahren oder die CO₂-Methode dagegen erhalten den natürlichen Geschmack.

3 Geschmack

Dank hochwertiger Rohkaffees und präziser Entkoffeinierungsverfahren bleibt das Aromaprofil der Bohnen oft erhalten. Der veränderte Geschmack im Vergleich zum Originalkaffee kann durch die Wahl des Kaffees positiv beeinflusst werden.

Lesenswert

Kochbuch-Debüt gelungen

Anne Brandes, Gewinnerin des Next-Chef-Award 2023, hat nun dem 1. Preis entsprechend ihr eigenes Kochbuch veröffentlicht. „Einfach kochen“ sei das ideale Kochbuch für alle, die gutes Essen lieben, aber wenig Zeit für Einkauf und Zubereitung haben, heißt es in der Ankündigung des Gräfe & Unzer Verlages, bei dem das Buch im Februar erschienen ist. Der Untertitel „Brunchen, lunchen, grillen und chillen mit Freunden“ bringt die Leichtigkeit und Freude zum Ausdruck, mit der Anne Brandes kocht. Ob Frühstück, Mittag- oder Abendessen, alle Rezepte basieren auf Brandes' Lieblingszutaten, wenig Fleisch, viel Pasta und Gemüse. Zudem sind alle Gerichte schnell zubereitet und schonen den Geldbeutel. Als kleines Küchen-Extra gibt es u. a. Grundsauces und Abwandlungen, Buttermischungen fürs Grillen, Salatdressings und Marinaden für Salate, Aufstriche und Dips für den Brunch, Resteverwertung und zahlreiche Küchenhacks und Praxis-Tipps. Mit einem Vorwort von Johann Lafer.

Fotos: Gruner und Jahr (Buchcover); KÜCHE/Ingo Hilger



Anne Brandes, Einfach kochen – Brunchen, lunchen, grillen und chillen mit Freunden

144 Seiten, Pappband,
Gräfe & Unzer Verlag,
München 2025

Preis: 24,99 Euro
ISBN: 978-3-8338-9533-3

Neustart

Ex-Bundestagskoch eröffnet „Herr Fenske“

Christof Fenske, langjähriger Küchenchef im Deutschen Bundestag, hat im März 2025 nahe Neuruppin das Pop-up-Restaurant „Herr Fenske“ eröffnet. Das Casual-Fine-Dining-Konzept setzt auf moderne,

saisonale Küche mit regionalen Zutaten und handwerklich ausgefeilten Desserts. Unterstützt wird Fenske von seiner Frau, Konditormeisterin Lisa Fenske-Freeze, und Erik Hackemesser, ehemaliger Chefkoch im Berliner „Diekmann“. Die endgültige Location befindet sich derzeit noch im Bau. Ziel sei

es, die Brandenburger Gastro-Szene mit einem hochwertigen, aber zugänglichen Erlebnis zu bereichern, so Fenske. Geöffnet ist das Pop-up freitags und samstags ab 17.30 Uhr.

www.herr.fenske.com



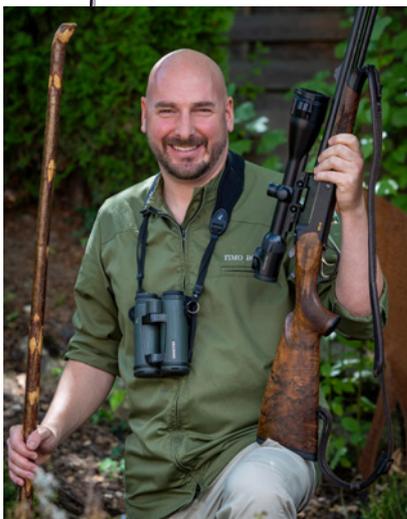
Demnächst

Timo Böckle setzt auf WILD

Der bekannte SWR-Fernsehkoch und Hotelgastonom Timo Böckle (s. Beitrag in KÜCHE 11/24) eröffnet im September 2025 in Böblingen sein neues Restaurant „WILD“. Das Konzept des passionierten Jägers verzichtet vollständig auf Fleisch von Nutztieren und bietet

exklusive Menüs mit Wildfleisch aus nachhaltiger Jagd im eigenen 800 Hektar großen Waldrevier. „WILD“ soll das erste Restaurant in Deutschland werden, das ausschließlich auf Wildfleisch aus dem Schwabenland setzt, kulinarisch ergänzt mit weiteren regionalen Produkten. Gäste erleben die Zubereitung im Private-Dining-Stil hautnah. Gutscheine sind bereits jetzt online erhältlich unter:

www.wild.restaurant



world of cooking

Erleben Sie die neue Welt des Kochens

Multifunktionale Profikochtechnik made by MKN



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



FlexiChef®
smart cooking. smart cleaning.

FlexiCombi®
schneller. effizienter. digitaler.

MKN SteelPlus
über 40% CO_{2e}
reduzierter Edelstahl*

Für weitere Informationen bitte den QR-Code scannen.

*Option: Scope 1, 2, 3



www.mkn.com

*Option

Nachgefragt

Zora Klipp ist Köchin, Kochbuchautorin, Moderatorin und Mitinhaberin eines Cafés und Restaurants in Hamburg. Das Thema Frühstück steht bei ihr ganz hoch im Kurs. Wie ein gutes Frühstücksangebot Gäste anlockt, hat sie im Interview beantwortet.

KÜCHE: Frau Klipp, was sind die aktuellen Frühstückstrends 2025?

Zora Klipp: Ich sehe aktuell mehrere Linien bei den Frühstückstrends: Es beginnt mit dem Trend zu pflanzenbasierten Alternativen. Er setzt sich hier in meinen Augen fort – vegane Aufstriche, pflanzliche Milchalternativen, vegane Pancakes & Bowls sind nach wie vor sehr gefragt.

Welchen Trend sehen Sie noch?

Da ist zum einen Regionalität & Saisonalität. Auch dieser Trend hat in den letzten Jahren stark zugenommen und immer mehr Konsument:innen achten darauf, dass die Zutaten aus der Region stammen. Sauerteigbrot aus der Brotmanufaktur, Käse aus eigener Herstellung von kleinen Anbietern, Obst und Gemüse nur zu den jeweiligen Saisons verzehren.

Und wie sieht es mit Proteinen aus?

Der Proteintrend ist vor allem in den letzten Jahren aufgekommen und nimmt immer mehr zu. Skyr, Proteinshakes und eiweißhaltige Bowls liegen hier ganz weit vorne. Außerdem sind Superfoods wie Chia, Leinsamen, Nüsse, oder fermentierte Produkte (zum Beispiel Kimchi, Kombucha) auch nach wie vor gerne gesehen.

Gibt es auch Trends bei bestimmten Gerichten?

Neben den oben genannten Trends gibt es auch immer wieder einzelne Gerichte, die plötzlich überall auftauchen. Zum Beispiel das Egg Drop Sandwich: ein softes Brötchen, gefüllt mit Rührei, geschmolzenem Käse und je nach Laune noch Bacon, Avocado oder einer Sauce (Honig-Senf, Sriracha-Mayo o. Ä.).

Wie kann ein gesundes Frühstück aussehen?

Das ist immer ein bisschen schwer zu beantworten, da natürlich jeder seine eigene Definition von gesund hat. Aber in meinen Augen gehören komplexe Kohlenhydrate, also Vollkornbrot, Haferflocken oder zum Beispiel auch Quinoa, gute Fette aus zum Beispiel Nüssen, Samen oder

Avocado sowie Eiweiß, also Skyr oder Hüttenkäse mit reichlich Vitaminen und Ballaststoffen aus frischem Obst und/oder Gemüse zu einem gesunden Frühstück.

Viele Menschen verzichten auf das Frühstück. Doch es heißt ja, man solle frühstücken wie ein Kaiser – gilt dieser Satz heute immer noch?

Essen ist ja unser Treibstoff. Ohne ein gutes Frühstück fehlt dem Körper die Energie, um richtig in den Tag zu starten und auch das Gehirn mit den nötigen Stoffen zu versorgen.

Was erwarten Gäste von einem Frühstück in der Gastronomie?

In der Regel erwarten die Gäste Gerichte, die sie sich zuhause auf Grund des Aufwandes nicht zubereiten würden oder weil sie Zutaten beinhalten, die man sonst eigentlich nicht zuhause hat. Zum Beispiel das Egg Drop Sandwich, Eggs Benedict, vegane Pancake Stapel ...

Wie können Gastronomen ihr Frühstücksangebot attraktiv gestalten, vor allem für jüngere Menschen?

Die sozialen Medien spielen hier nach wie vor eine riesige Rolle. Es muss gut aussehen, geschmacklich natürlich voll überzeugen, es sollte gemütliche Atmosphäre herrschen und die oben genannten Trends sollten im Bestfall vorkommen.

Schnelle, gesunde Frühstückssnacks – bitte ein paar Tipps.

Overnight Oats mit Beeren & Nüssen: morgens nur aus dem Kühlschrank holen. Smoothies: direkt mit Haferflocken, Joghurt und allem, was man für einen guten Start in den Tag braucht. Stullen: schnell gemacht, sättigend und vielfältig

Vielen Dank, Frau Klipp.



KÜCHE
DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

PRAXIS.NÄHE.NUTZEN

Die nächste Ausgabe erscheint am 15. Mai!





Weiterbildung

Nachhaltigkeitsbeauftragte für die GV

Unter dem Label Chefs Value Campus bietet Chefs Culinar einen praxisnahen Präsenz-Lehrgang zum Thema Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung an. Betriebs- und Führungskräfte, Fachkräfte aus der Hauswirtschaft sowie Nachhaltigkeitsmanager:innen lernen, wie sich wirtschaftliches Handeln, soziale Verantwortung und Umweltschutz erfolgreich miteinander verbinden lassen. In drei Lehrgangsblocken erhalten die Teilnehmenden fundierte Einblicke in nachhaltigen Einkauf, Ressourcenmanagement, Speisenplanung und Kommunikation. Ein begleitendes Praxisprojekt im eigenen Betrieb ermöglicht die direkte Anwendung des Gelernten. Unterstützt wird der Lehrgang von Expert:innen aus den Bereichen Nachhaltigkeit, Kommunikation & Business Coaching, Ernährung sowie Wirtschaftlichkeit.

Termine:

Block 1: 09.–11.09.2025

Block 2: 02.–04.12.2025

Block 3: 16.–17.03.2026

Ort: Stadthotel Münster

Kosten: 1.855 Euro zzgl. MwSt.

(1.755 Euro für Kunden von Chefs Culinar)

Anmeldung: www.chefsculinar.de/chefs-value-campus



Nachruf

Steffen Disch verstorben

Am 3. März 2025 ist der Freiburger Spitzenkoch Steffen Disch unerwartet im Alter von 53 Jahren verstorben. Seit 2005 prägte er mit dem „Gasthaus zum Raben“ in Horben die regionale Spitzengastronomie, 2014 wurde Disch, der auch als Fernsehkoch bekannt war, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Disch kombinierte badische Küche mit asiatischen Einflüssen und eröffnete 2020 das „Kuro Mori“ in Freiburg. Er war seit 2007 Mitglied der Jeunes Restaurateurs. Die Branche zeigt sich tief betroffen.

www.jre.de

MILRAM
Food-Service

POWER-FRÜHSTÜCK



Leckere Rezeptideen und weitere Infos
findest du hier: milram-food-service.de



FUTURE FOOD

ZUKUNFT auf dem Teller

Titelthema Thomas Klaus und Petra Münster

Die Lebensmitteltechnologie hat in den letzten Jahren einen gewaltigen Sprung nach vorne gemacht. Alternative Proteine krepeln die Lebensmittelbranche um, was auch auf der Internorga 2025, die vor wenigen Tagen in Hamburg zu Ende ging, zu sehen war. Zwei Technologien sind ganz vorne dabei: Fermentation und Zellkultivierung.

Dabei ist die Fermentation wahrlich kein Neuling in der Profiküche, sondern seit Jahrhunderten als Konservierungstechnik fest etabliert. In der internationalen Spitzengastronomie boomt sie längst als wiederentdeckte hohe Kunst des „kontrollierten Verfalls“ und sorgt für geschmackliche Highlights aller Art. Doch nun scheint das Verfahren (s. Infokasten S. 19) die nächste Stufe zu erreichen: „Mikrobielle Fermentation“ heißt das neue Zauberwort. Sie ermöglicht beispielsweise die Herstellung echten Käses aus Milchproteinen, die nicht von Kühen stammen.

„Kopie klassischer Lebensmittel nahezu 1:1“

Dr. Jochen Hamatschek, Vorsitzender der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien, erläutert: „Die Präzisionsfermentation ist in der Lage, Ethik und Nachhaltigkeit von pflanzlicher Milch mit dem Geschmack, der Textur und dem Nährwert des Milch-Originals zu verbinden, indem die maßgeblichen Milchproteine im Reaktor

erzeugt werden. Anstelle alle sechs wesentlichen Milchproteine zu synthetisieren, scheint es für viele Produkte ausreichend zu sein, nur ein einziges Molkenprotein herzustellen: Beta-Lactoglobulin. Damit lassen sich Milch, Eiscreme und Frischkäse erzeugen.“ Diese Lebensmittel zeigten keine Unterschiede zu den Originalprodukten und kämen ohne Stabilisatoren oder Zusatzstoffe aus, so Hamatschek weiter.

„Gerade bei Fermentation liegen inzwischen Produkte vor, die klassischen Lebensmitteln nicht nur ähneln, sondern sie nahezu 1:1 kopieren“, ergänzt Godo Röben, ehemaliger Topmanager bei der Rügenwalder Mühle. Der Fleisch- und Wursthersteller aus dem niedersächsischen Bad Zwischenahn hat bereits 2014 die ersten fleischfreien Produkte auf den Markt gebracht – zu einer Zeit, als es diesen Markt noch kaum gab. Seit 2021 macht das Unternehmen mehr Umsatz mit Fleischersatzprodukten als mit herkömmlichen Fleisch- und Wurstwaren. Tendenz weiter steigend. Röben selbst engagiert sich inzwischen als einer der drei Vorstände des „Bundesverbandes Alternative Proteinquellen“ (balpro) und erinnert sich: „Vor wenigen Jahren hat es noch geheißen,



*Future Food auf dem Teller:
Kultiviertes Sashimi von BLUU Seafood und
ein Burger mit Patty von Mosa Meat*

dass ein fermentiertes Ersatzprodukt niemals wie Fleisch schmecken wird. Dabei ist man längst an einem Punkt, wo selbst erfahrene Köche überrascht sind“.

Erste Pilotanlage für kultivierten Fisch

Auch die Zellkultivierung entwickelt sich rasant: Die ersten zellbasierten Steaks mit echter Marmorierung sind bereits in der Testphase, und auch an hochwertigen Fisch- und Meeresfrüchte-Alternativen wird längst gearbeitet. Zum Beispiel von BLUU Seafood: Das Hamburger Unternehmen konzentriert sich derzeit auf die Produktion von zellbasiertem Atlantischen Lachs und zellbasierter Regenbogenforelle. Im April 2024 hat BLUU Seafood in der Hansestadt die erste Pilotanlage für kultivierten Fisch in Europa eröffnet und bereitet sich damit auf den Markteintritt vor. Obwohl sich kultivierter Fisch auf Zellebene nicht von Wildfang oder Zuchtfisch unterscheidet, gilt er als neues Lebensmittel und wird vor der Zulassung in allen Märkten geprüft. Für 2025 strebt BLUU Seafood eine Produktzulassung in Singapur an. Die USA und die EU sollen zeitnah folgen.

„DIE PRÄZISIONSFERMENTATION IST IN DER LAGE, ETHIK UND NACHHALTIGKEIT VON PFLANZLICHER MILCH MIT DEM GESCHMACK, DER TEXTUR UND DEM NÄHRWERT DES MILCH-ORIGINALS ZU VERBINDEN.“

DR. JOCHEN HAMATSCHKE



„STRATEGISCHE B2B-PARTNERSCHAFTEN, GERADE MIT KÖCHEN UND GASTRONOMEN, WÜRDEN DAZU BEITRAGEN, DASS KULTIVIERTE PRODUKTE SCHNELLER IN DEN MARKT GEBRACHT WERDEN.“

PROF. MONIKA RÖNTGEN



Die große Herausforderung bei der Zellkultivierung bleibt jedoch die Skalierung – industrielle Produktion und Kostensenkung. Eine weitere wichtige Frage: Wie kommt dieses „Future Food“ nach Deutschland? In Singapur steht zellkultiviertes Hähnchenfleisch bereits seit Dezember 2020 in ausgewählten Restaurants auf der Speisekarte. Und im Juni 2023 haben die US-Behörden den Verkauf von kultivierten Fleischprodukten zweier Unternehmen zugelassen. Einige Befürworter wie Godo Røben rechnen in Europa mit einer Markteinführung in den kommenden drei bis fünf Jahren – vorausgesetzt, dass die regulatorischen Hürden abgebaut werden.

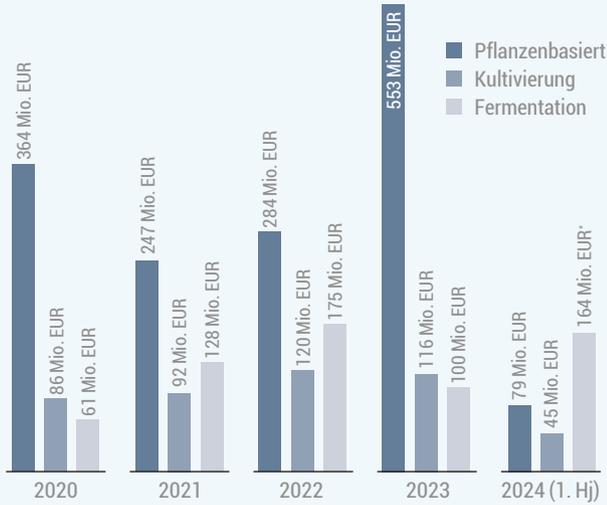
Andere Befürworter, wie zum Beispiel Professorin Monika Röntgen vom Forschungsinstitut für Nutztierbiologie in Dummerstorf, sind zurückhaltender. Die Leiterin des ersten deutschen Forschungskonsortiums für zellbasiertes Fleisch rechnet eher mit der Zeitspanne 2035 bis 2040.

Hybridprodukte aus pflanzlichen Proteinen und zellbasierten Zutaten, die bereits heute in geringer Menge verkauft werden, könnten jedoch schon ab 2030 eine größere Rolle spielen. Die Wissenschaftlerin meint: „Strategische B2B-Partnerschaften, gerade mit Köchen und Gastronomen, würden dazu beitragen, dass kultivierte Produkte schneller in den Markt gebracht und gemeinsam die Endverbraucher erreicht werden.“

Langwierige Zulassungsprozesse in EU

Fakt ist: Die Zulassungsverfahren in Europa dauern extrem lange – oft länger als die eigentliche Produktentwicklung. Das verlangsamt nicht nur Innovationen, sondern erschwert auch die Investitionsbereitschaft der Unternehmen. Fermentations- und zellbasierte Produkte werden derzeit als „Novel Food“ eingestuft. Das

Europaweite Investitionen in alternative Proteine



*davon: 115 Millionen Euro für Biomassefermentation und 49 Millionen Euro für die Präzisionsfermentation

Quelle: The Good Food Institute auf Basis einer Datenauswertung von Net Zero Insights

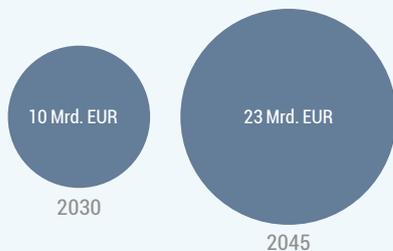
Deutschlandweite Investitionen in alternative Proteine*

* Pflanzbasiert, Kultivierung, Fermentation



Quellen: KMPG; The Good Food Institute; Prozesstechnik Online

Wachstumsprognose Markt für alternative Proteine in Deutschland



Quelle: High-Ambition-Szenario des Beratungsunternehmens Systemiq, veröffentlicht im Februar 2025

„DIE TEILS GROSSSPURIGEN ANKÜNDIGUNGEN VON ANLAGEN ZUR GROSSPRODUKTION WURDEN BISHER MEHRHEITLICH NICHT REALISIERT.“

DR. MALTE RUBACH



„DIE KONSUMBEREITSCHAFT IN DER GASTRONOMIE LIESSE SICH DURCH DIE INTEGRATION VON KULTIVIERTEM FLEISCH IN BEKANNT UND BELIEBTE GERICHTE STEIGERN.“

LENA SZCZEPANSKI



bedeutet: Umfangreiche Sicherheitsprüfungen auf der Grundlage der Novel-Food-Verordnung. Grundsätzlich ist das gut – schließlich sollen Lebensmittel sicher sein. Doch die Verfahren sind nicht auf Innovationen dieser Art ausgelegt. Anders als in Singapur oder den USA, wo ganze Produkte bewertet werden, müssen in der EU kultivierte Inhaltsstoffe einzeln zur Genehmigung eingereicht werden. Zuständig ist die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Abschließend urteilt die Europäische Kommission.

Zudem erweisen sich die Produktionskosten immer noch als hoch, vor allem bei zellbasierten Produkten, und das selbst zwölf Jahre nach der öffentlichkeitswirksamen Präsentation des ersten Burger-Pattys aus „Labor-Fleisch“, dessen Herstellungskosten damals bei 300.000 US-Dollar lagen, wie es heißt. Das Büro für Technikfolgenabschätzung beim Deutschen Bundestag spricht in einem Hintergrundpapier aus dem Februar 2023 von rund neun US-Dollar. Aber der Preis ist aus Sicht von Verfechtern dieser Technologie nur eine Frage der Zeit: „Mit größeren Produktionsmengen werden die Preise sinken, genauso wie wir es bei pflanzenbasierten Produkten erlebt haben“, ist sich Godo Röben sicher.

Kritische Stimmen sehen keine große Zukunft

Die Zuversicht in zellkultiviertes Fleisch ist allerdings nicht unumstritten. Es gibt auch kritische Stimmen. Eine davon stammt von dem Ernährungswissenschaftler und Autor Dr. Malte Rubach. Der Referent im bayrischen Ernährungsministerium und Gastforscher an der Technischen Universität München hält es für das „wahrscheinlichste Szenario“, dass die Entwicklung von Fleisch aus dem Labor letztlich scheitern werde. Schließlich seien die Investitionen 2023 um fast 80 Prozent eingebrochen. Hinzu komme, so Rubach, dass es insgesamt an staatlicher Unterstützung mangle. Und: „Die teils großspurigen Ankündigungen von Anlagen zur Großproduktion wurden bisher mehrheitlich nicht realisiert oder weiter finanziert.“



Fotos: Rubach/Ingolf Heitz; Szczepanski; BLUU Seafood/Anna Brauns

Blick ins Labor: BLUU Seafood bereitet sich auf die Produktion in größerem Maßstab vor

Dr. Rupert Ebner, Vorsitzender von Slow Food Deutschland, wird noch grundsätzlicher: Setze sich kultiviertes Fleisch durch, drohe mit dem Wegfallen von Nutztierhaltung auf Bauernhöfen eine „Monopolisierung durch multinationale Konzerne und eine Versteppung unserer Landschaft“. Die Macht im Fleischersatzsektor würde sich immer weiter auf wenige Akteure konzentrieren, befürchtet Ebner.

Ob sich zellkultiviertes Fleisch und andere alternative Proteine am Ende behaupten werden, hängt nicht zuletzt von der Akzeptanz der Menschen ab – der Köchinnen und Köche, den Gästen in der Gastronomie und den Verbraucherinnen und Verbrauchern im Lebensmitteleinzelhandel.

ZELLKULTIVIERUNG AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Die Methode der Zellkultivierung von Fleisch führt zur Herstellung von Fleischprodukten, ohne dass Tiere geschlachtet werden müssen. Zuerst wird einem Tier eine kleine Zellprobe entnommen, in der Regel Stammzellen oder Muskelzellen.

Die auf diese Weise gewonnenen Zellen werden in einem Nährmedium kultiviert. Dieses Nährmedium enthält elementare Nährstoffe wie Proteine, Kohlenhydrate, Fette, Vitamine und Mineralien. Vergleichbar mit den Geschehnissen im tierischen Körper, wachsen die Zellen und differenzieren sich zu Muskelgewebe. Dieser Prozess erfolgt in einem Bioreaktor oder Fermenter.

Letztlich wird das kultivierte Fleisch sozusagen geerntet und zu Lebensmittelprodukten weiterverarbeitet.

ARTEN DER FERMENTATION



Traditionelle Fermentation

Das Fermentieren von Speisen zum Konservieren und Veredeln von Lebensmitteln ist ein uraltes Verfahren. Hierbei kommen Mikroorganismen wie Bakterien, Hefen oder Schimmelpilze zum Einsatz. Sie bauen Zucker und andere Lebensmittelbestandteile ab und wandeln sie um – in Produkte wie Milchsäure, Alkohol oder Kohlendioxid. Dank des Fermentationsprozesses werden Lebensmittel haltbarer. Grund: Unerwünschte Mikroorganismen werden gehemmt oder abgetötet. Häufig zeichnen sich fermentierte Lebensmittel durch einen intensiveren und komplexeren Geschmack aus. Das trifft zum Beispiel auf Käse, Joghurt, Kimchi und Sauerkraut zu.

Biomassefermentation

Bei der Biomassefermentation werden das schnelle Wachstum und der hohe Proteingehalt von Mikroorganismen für die Produktion einer großen Menge an Proteinen genutzt. Die Biomasse mit den Mikroorganismen selbst ist bereits das Endprodukt und muss dann weiterverarbeitet werden; das ist ein Unterschied zur Präzisionsfermentation. Die Biomassefermentation kennt viele Unterarten. Dazu zählen zum Beispiel das Verwenden von Myzelium oder Mikroalgen für die Fermentation, damit etwa Fleischalternativen auf Pilze-Basis produziert werden können.

Präzisionsfermentation

Im Zuge der Präzisionsfermentation werden mit Hilfe von Mikroorganismen hochwertige Inhaltsstoffe geschaffen, die sich zu Endprodukten weiterverarbeiten lassen. In einem biochemischen Verfahren werden Mikroorganismen wie Hefe zum Herstellen bestimmter Inhaltsstoffe programmiert. Dabei kann es sich zum Beispiel um Fett für pflanzenbasierte Produkte, reine Milch- oder Eiweiße oder funktionale Inhaltsstoffe wie Enzyme, Vitamine und Geschmacksstoffe handeln. Am Prozessende stehen zum Beispiel tierfreier Käse oder tierfreie Eiprodukte.

Quelle: ProVeg e. V.

„Neue Lebensmittel sind meist erklärungsbedürftig“

Diesen Aspekt betont auch Professorin Dr. Ramona Weinrich vom Institut für Agrarpolitik und Landwirtschaftliche Marktlehre der Universität Hohenheim. Die Akzeptanz werde eindeutig durch Wissen über die Pluspunkte für das Tierwohl und die Umwelt sowie Vorwissen über die Herstellungsweise gefördert, so die Wissenschaftlerin. Aus der Forschung wisse man, dass Konsumenten in Deutschland „vor allem durch ethische Vorteile motiviert“ werden. Insgesamt sei klar: „Neue Lebensmittel sind meist erklärungsbedürftig“ – eine Aufgabe auch für Köche und Gastronomen, die diese Produkte einsetzen wollen.

Lena Szczepanski schließt sich dieser Einschätzung an. Die Konsumbereitschaft in der Gastronomie ließe sich nach Auffassung der Wissenschaftlichen Mitarbeiterin für Biologiedidaktik an der Universität Osnabrück durch die „Integration von kultiviertem Fleisch in bekannte und beliebte Gerichte wie beispielsweise Spaghetti Bolognese oder Hamburger“ steigern. Denn dann könnten die Gäste die Qualität und den Geschmack direkt im Kontext populärer Gerichte erleben: „Das baut Vorbehalte ab und fördert ein positives Esserlebnis.“ Zudem sollten Gerichte mit kultiviertem Fleisch zum gleichen Preis wie herkömmliche Fleischgerichte angeboten werden, lautet ein weiterer Ratsschlag.

„Neue **Möglichkeiten** für kulinarische Kreativität“

Ivo Rzegotta ist verantwortlich für die Arbeit des Good Food Institute Europe (GFI Europe) in der DACH-Region. Das GFI setzt sich für „Future Food“ auf der Basis von Fermentation und Zellkultivierung ein. Im Interview spricht der Experte über den Status quo, die Hürden auf dem Weg zur Marktreife und vor allem über die Rolle der Köchinnen und Köche in diesem Prozess.

KÜCHE: Herr Rzegotta, in welchem Entwicklungsstadium befinden sich fermentierte und zellbasierte Lebensmittel derzeit?

IVO RZEGOTTA: Lebensmittel auf der Basis moderner Fermentationsverfahren und kultiviertes Fleisch befinden sich im Übergang von der Forschungs- und Entwicklungsphase zur Marktreife. In den letzten Jahren gab es große technologische Durchbrüche, und immer mehr Unternehmen erschließen diese neuen Märkte. Derzeit sind jedoch viele dieser Lebensmittel in der Herstellung noch deutlich teurer als ihre tieri-

„Moderne Fermentationsverfahren und Zellkultivierung zielen darauf ab, **Inhaltsstoffe zu entwickeln**, die sich genauso verhalten wie ihre tierischen Pendanten – oder diese in der Performance sogar übertreffen.“



Foto: Rzegotta

schen Pendanten, so dass sie noch nicht im Einzelhandel verkauft werden können. Zudem werden sie oft noch nicht in ausreichenden Mengen produziert.

Von Produkt zu Produkt gibt es große Unterschiede?

In der Tat. Wann diese Lebensmittel Preis- und Geschmacksparität erreichen, ist von Produkt zu Produkt sehr unterschiedlich und hängt auch davon ab, wie viel in den kommenden Jahren öffentlich und privat in diesen Bereich investiert wird.

Wie sieht es konkret bei kultiviertem Fleisch aus?

Für kultiviertes Fleisch gibt es bereits erste Zulassungen in den USA, Singapur, Israel und Hongkong. In Europa wurden erste Zulassungsanträge eingereicht, deren Bearbeitung jedoch noch einige Zeit in Anspruch nehmen dürfte. Ähnlich verhält es sich bei Lebensmitteln aus Präzisionsfermentation, wie etwa tierfreiem Käse.

IVO RZEGOTTA

Ivo Rzegotta arbeitet für das Good Food Institute Europe (GFI Europe), einem gemeinnützigen Think Tank, der sich mit Fleisch-, Fisch-, Eier- und Milchprodukten auf Basis von Pflanzen, Fermentation und Kultivierung beschäftigt. Die Arbeit des GFI ist spendenfinanziert. Bei GFI Europe verantwortet er die Arbeit im DACH-Raum. Zuvor war Rzegotta beim Luftverkehrsverband BDL und in der Politik- und Kommunikationsberatung tätig, unter anderem für Unternehmen aus den Bereichen Handel und Logistik.

www.gfieurope.org



MATJES GEHT AUF WELTREISE

Friesenkronen feiert die Matjessaison mal anders

Die deutsche Gastronomie-Landschaft ist bunt und international. Ihre Gemeinsamkeit: das Beizen und Marinieren von Zutaten in ländertypischen Rezepturen. Im Zeichen der multikulturellen Gastronomielandschaft in Deutschland bringt Friesenkronen frischen Wind in die Matjessaison, denn von Mai bis August 2025 schickt sie den Matjes auf Weltreise. Die großangelegte Vermarktungskampagne zur Matjessaison „Matjes around the World“ präsentiert Matjes als Multikulti-Talent, mit dem Gastgeber ihre saisonalen und regionalen Speisekarten mit frischem Heringsfang bereichern können. Unter den besten Interpretationen verlost Friesenkronen drei Strandkörbe.

Alles neu macht der Mai

Der Startschuss fällt am Weltfischbrötchentag (3. Mai) mit inspirierenden Fischbrötchen-Rezepten, die Zutaten aus aller Welt verwenden. Eine tolle Vorlage, um das gastronomische Snackangebot zu bereichern. Zum Sommerstart heißt es „Matjes Meze“: In der türkischen Küche versteht man unter Meze kleine Köstlichkeiten, die in größerer Anzahl auf kleinen Tellern serviert werden. Da türkische Spezialitäten längst fest in der deutschen Kultur verankert sind, bringt Friesenkronen Genießer mit einem modernen Meze-Angebot zusammen.

Matjes auf der Alm

Im Juli geht es hoch hinaus für Hering und Co. Friesenkronen ist der Meinung, dass Matjes auch in Bergregionen locker mithalten kann. Für eine authentisch österreichische Küche hat der nordische Fischfeinkostspezialist den Steirer Sternekoch Jürgen Kettner zu Rate gezogen. Krönender Abschluss der Matjessaison 2025 ist im August das Thema „Matjes im Orient“: Die orientalische Küche mit Couscous, Quinoa & Co. ist mittlerweile fester Bestandteil der deutschen Gastronomielandschaft. Wie gut sich milde Matjesspezialitäten hier einfügen, wird Friesenkronen im August demonstrieren. Die ausgeklügelten Rezepturen umfassen Tellergerichte mit wenigen Zutaten, aber großer Geschmacksvielfalt.

Zusatzumsatz garantiert

„Wir laden Gastronomen aus ganz Deutschland ein, unsere Weltreise-Konzepte in ihren Betrieben umzusetzen und ihre Gäste damit kulinarisch zu begeistern“, so Sylvia Ludwig, Friesenkronen Vertriebsleiterin GV. „Matjes around the World“ wird saisonale Highlights auf der Speisekarte und damit Zusatzumsatz garantieren.“ Als Unterstützung stellt Friesenkronen ein umfassendes Vermarktungspaket für Gastronomen bereit (vertrieb@friesenkronen.de). Da sich Friesenkronen-Spezialitäten ohne Aufwand und mit wenig Personal im Handumdrehen appetitlich servieren lassen, ist Praxistauglichkeit gewährleistet. Darüber hinaus sind sie

Von der Küste in ferne Gewürzwelten:
Friesenkronen Matjes im Orient.



Matjes around the World: Friesenkronen startet
Kampagne, unter anderem mit Matjes auf Türkisch.



Fotos: Friesenkronen

durch garantierte Stückzahlen kalkulationssicher und obendrein gelten Hering und Matjes als Superfoods mit wertvollen Inhaltsstoffen.

Die Verkaufsförderungskampagne wird von Mai bis August außerdem mit Presse- und Social-Media-Kampagnen intensiv begleitet. Eine exklusive Berichterstattung über die besten Umsetzungen vor Ort in gastronomischen Betrieben steht dabei im Fokus. Den drei Gewinnern winkt jeweils ein Strandkorb als Prämie. Auch auf attraktiven Veranstaltungen werden die Konzepte rund um Matjes auf Weltreise ausgerollt. Das Vermarktungspaket „Matjes around the World“ kann unter vertrieb@friesenkronen.de angefordert werden. Informationen finden sich auch auf Facebook, Instagram und unter www.friesenkronen.de.

Inwiefern spielt die Gastronomie eine Schlüsselrolle bei der Markteinführung?

Die Markteinführung dieser Produkte erfolgt meist nicht über den Einzelhandel, sondern über die Gastronomie. Ob pflanzenbasierte Steaks aus dem 3D-Drucker, zellkultivierter Lachs oder tierfreier Käse aus der Präzisionsfermentation – häufig sind es gehobene Restaurants, in denen Verbraucherinnen und Verbraucher diese Produkte zum ersten Mal probieren können. Erst wenn sich die Produkte dort bewährt haben und preislich wettbewerbsfähig sind, werden sie in Supermärkten und Discountern gelistet.

Wie profitieren Profiköche und Gastronomen von dieser Entwicklung – und was können sie selbst dazu beitragen?

Der technologische Fortschritt in diesem Bereich eröffnet völlig neue Möglichkeiten für kulinarische Kreativität und ist gleichzeitig ein entscheidender Schritt in Richtung Nachhaltigkeit. Köche und Gastronomen profitieren, indem sie nachhaltige Zutaten mit innovativen Geschmacksprofilen erhalten. Sie können ihre Speisekarten um umweltfreundliche Alternativen erweitern und sich als Vorreiter moderner Ernährungskonzepte positionieren.

Köchinnen und Köche spielen bei der Einführung dieser Lebensmittel in den Alltag eine zentrale Rolle. Dies gilt zum einen für die bereits erwähnte Markteinführung über die Gastronomie. Gastronomen und Köche können aktiv mit Herstellern kooperieren, um praxisnahe Rückmeldungen zur sensorischen Qualität und Zubereitung zu geben.

Noch wichtiger aber ist ihre Rolle bei der Normalisierung nachhaltiger Alternativen in der Breite. In Deutschland werden täglich rund 40 Millionen Mahlzeiten in der Außer-Haus-Verpflegung serviert, doch Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten spielen dabei bislang nur eine untergeordnete Rolle. Dies sollte sich ändern – und hier können Köchinnen und Köche einen entscheidenden Beitrag leisten.

Welche besonderen Vorteile sehen Sie bei Fermentation und Kultivierung?

Fermentation und Kultivierung sind junge Wirtschaftsbereiche und solange die Produktion nicht skaliert ist, können die Nachhaltigkeitsvorteile nur geschätzt werden. Doch die bislang belastbarsten Studien zum ökologischen Fußabdruck zeigen bereits enormes Potenzial: Kultiviertes Fleisch könnte die Treibhausgasemissionen im Vergleich zu herkömmlichem Rindfleisch um bis zu 92 Prozent reduzieren, sofern erneuerbare Energien eingesetzt werden. Auch bei tierfreiem Käse aus Präzisionsfermentation liegt die Einsparung bei über 90 Prozent.

Hinzu kommen Pluspunkte für die Gesundheit?

Richtig, auch gesundheitlich bieten diese Lebensmittel viele Vorteile. Schon pflanzliche Alternativprodukte sind – entgegen mancher Vorurteile – in der Regel gesünder als ihre tierischen Pendants, mit höherem Ballaststoffgehalt und oft geringerem Salz- und Fettanteil. Neuartige Lebensmittel auf Basis von Fermentation und Kultivierung könnten diese gesundheitlichen Vorteile noch weiter ausbauen, indem sie den Verarbeitungsgrad reduzieren und gezielt nährstoffoptimierte Produkte ermöglichen.

Einige Köchinnen und Köche befürchten sensorische und qualitative Einbußen bei der Verwendung dieser neuen zellkultivierten oder fermentierten Produkte. Was sagen Sie dazu?

Köchinnen und Köche sind immer noch zurückhaltend bei Alternativen zu tierischen Produkten, da diese manchmal an ihre Grenzen stoßen, wenn es um authentischen Geschmack, Koch- und Schmelzeigenschaften geht. Hier kommen die neuen Technologien ins Spiel: Moderne Fermentationsverfahren und Zellkultivierung

„Köche profitieren, indem sie nachhaltige Zutaten mit innovativen Geschmacksprofilen erhalten. Sie können ihre **Speisekarten um umweltfreundliche Alternativen erweitern** und sich als Vorreiter moderner Ernährungskonzepte positionieren.“

zielen darauf ab, genau diese Herausforderungen zu lösen und Inhaltsstoffe zu entwickeln, die sich genauso verhalten wie ihre tierischen Pendants – oder diese in der Performance sogar übertreffen. Ein Beispiel: Durch Präzisionsfermentation lässt sich sogenanntes Häm herstellen, das das Geschmacksprofil von pflanzlichem Fleisch verbessert und für eine authentische Farbe sorgt, die sich beim Braten verändert.

Welche Hürden und Hindernisse gibt es auf dem Weg zur Marktreife?

Es gibt zwei wesentliche Herausforderungen. Zum einen sind die Herstellungskosten derzeit noch hoch, da die Produktion bislang nur im kleinen Maßstab erfolgt. Erst durch Skalierung werden die Produktionskosten sinken, sodass die Produkte für die breite Bevölkerung erschwinglich werden. Politische Entscheidungsträger sollten diesen Prozess unterstützen, indem sie verstärkt öffentliche Forschung fördern und durch gezielte Maßnahmen das Investitionsrisiko für Unternehmen verringern. Erste Maßnahmen wurden ergriffen, doch Deutschland liegt hier im europäischen Vergleich noch nicht an der Spitze.

Zum anderen müssen viele dieser Produkte erst zugelassen werden, bevor sie in der EU auf den Markt kommen können. Das Novel-Food-Zulassungsverfahren auf europäischer Ebene umfasst eine gründliche Bewertung von Sicherheit und Nährwerten. Dieses Vorsorgeprinzip ist grundsätzlich sehr sinnvoll, um Vertrauen zu schaffen. Allerdings ist das Verfahren in der EU theoretisch auf 18 Monate angelegt, dauert in der Praxis aber oft mehrere Jahre. Hier könnte die Politik helfen, indem sie das Verfahren innerhalb des bestehenden Rechtsrahmens effizienter gestaltet und Start-ups gezielt dabei unterstützt, qualitativ hochwertigere Zulassungsanträge einzureichen.

Was kann die Politik darüber hinaus tun?

Maßnahmen ergreifen, um diese Alternativen stärker in den Ernährungsgewohnheiten der Gesellschaft zu verankern, zum Beispiel durch eine stärkere Berücksichtigung in der Ausbildung von Köchen oder die Integration pflanzlicher und kultivierter Alternativen in die Gemeinschaftsverpflegung, zum Beispiel in Schulen und Krankenhäusern.

Vielen Dank, Herr Rzegotta.

DURCHS GANZE JAHR MIT Philadelphia Desserts



**NEU: PHILADELPHIA
DESSERTKREATIONEN
VON PATISSIÈRE
SOPHIE MUSSOTTER**

Inspirierende Desserts für Frühling, Sommer, Herbst und Winter präsentiert Philadelphia Professional in der attraktiven Dessert-promotion 2025: Mit einer kulinarischen Reise durch alle Jahreszeiten können so professionelle Gastgeber ihre anspruchsvollen Gäste in jedem Quartal aufs Neue für einen Nachtisch begeistern. Entwickelt eigens für Profiverwender hat die kreativen Dessertrezepte die prämierte Pâtissière Sophie Mussotter.

„Wenn ich Philadelphia für meine Desserts nutze, lassen sich die Desserts schnell und einfach zubereiten, weil der Geschmack und die Cremigkeit des Produkts schon so perfekt sind, dass es nur wenige weitere Arbeitsschritte benötigt“, zeigt sich Mussotter begeistert von Philadelphia als Dessert-Grundlage. Und so hat sie für jede Jahreszeit und jeden Anlass einen idealen Nachtisch ausgetüftelt. Ihre Frühlingsskreation beispielsweise überrascht selbst verwöhnte Gaumen: Philadelphia Creme mit Bienenstich, Erdbeeren und karamellisierten Mandeln. Für den Sommer wird's fruchtig mit der Sommer-Creme Pavlova mit frischen Waldbeeren, und der Herbstschlager bringt die knackige Jahreszeiten-Creme Salted-Miso-Karamell mit Pekannuss und Heidelbeere. Auf dekorativem Teller verführt die Philadelphia Winter-Creme mit Granola, Zitrusfrüchten und Granatapfel. Dabei sind sämtliche Rezepte gut umsetzbar und praktikabel. Sophie Mussotter: „Meine Dessert-Kreationen lassen sich mit Philadelphia besonders gut vorbereiten, denn durch die cremige Konsistenz des Philadelphia's bleiben die Desserts auch nach dem Anrichten noch lange schön.“

Die Philadelphia-Dessertkollektion bietet eine Vorlage für kreative Küchenchefs, um selbst anspruchsvollste Gäste zu verwöhnen. Dank der Qualität und Cremigkeit von Philadelphia werden die Desserts von Sophie Mussotter zum krönenden Abschluss jeder Menüfolge. Ein Vorteil, wenn es schnell gehen muss: Philadelphia Creme-Desserts können vorbereitet eingefroren und bei Bedarf aufgetaut werden, und zwar ohne dass sich Textur oder Geschmack verändern. Frisch dekoriert lassen sie sich ruckzuck servieren. Die Dessertrezepte wurden speziell für Profiverwender entwickelt und lassen sich kalkulations- und gelingsicher sowie ohne großen Aufwand umsetzen. Zutatenlisten und Nährwertangaben sind selbstverständlich. Weitere Dessertrezepte von Pâtissière Sophie Mussotter sowie Details zu Philadelphia und finden sich unter:

www.philadelphia-professional.de.



Für meine Desserts nutze ich gerne Philadelphia, denn der Frischkäse steht für einen einzigartigen Geschmack und eine unverwechselbare Cremigkeit.“

Sophie Mussotter

REZEPTTIPP

SOMMERCREME PAVLOVA MIT FRISCHEN WALDBEEREN

(Zutaten für 10 Portionen)

Zubereitung: 60 Minuten, Gesamtzeit: 70 Minuten

2 Blatt Gelatine, 30 g Limettensaft, 20 g Orangensaft, 150 g Zucker, 400 g Philadelphia Doppelrahmstufe, 350 g Schlagsahne, 100 g Himbeermark, je 50 g Erdbeer-, Brombeer- und Heidelbeermark, Vanilleschote nach Geschmack Frische Beeren, Meringe, Nelkenblüten und Kresse als Dekoration

Zubereitung

Für die Philadelphia Creme die Gelatine einweichen. Limetten- und Orangensaft mit 100 g Zucker und der Vanilleschote erwärmen. Die Mischung passieren und die Gelatine darin auflösen. Philadelphia schrittweise hinzufügen. Sahne aufschlagen und unterheben.

Für den Waldbeeren-Sud das Himbeer-, Erdbeer-, Brombeer- und Heidelbeermark mit 50 g Zucker aufkochen und den Zucker darin auflösen. Mit Vanille abschmecken. Aus dem Waldbeeren-Sud kann mit Verdickungsmittel ein Gel hergestellt werden. Philadelphia Creme auf Tellern anrichten, mit Waldbeeren-Sud, frischen Beeren, Meringe, Nelkenblüten und Kresse garnieren. Nährwerte pro Portion: KJ 1135, E 3 g, F 19 g, Kh 21 g. Alle Komponenten können vakuumiert eingefroren werden.

Dieses und
viele weitere
Rezepte auf



Neugierig sein und **ausprobieren**

Wer sich schon heute mit alternativen Proteinen beschäftigt, wird von der Revolution in der Lebensmittelbranche profitieren. Köche und Gastronomen haben große Chancen, die sie nutzen sollten.

Gastbeitrag Godo Röben

Ob pflanzenbasiert, fermentiert oder zellkultiviert – wir stehen vor einer Revolution in der Lebensmittelbranche. Innovationen haben hier oft einen langen Weg – von der Forschung über die Entwicklung bis auf den Teller. Doch bei fermentations- und zellbasierten Produkten stehen wir an einem Wendepunkt: Sie kommen nicht irgendwann, sondern recht bald. Und das Beste daran? Die neuesten Entwicklungen zeigen, dass Geschmack, Konsistenz und Saftigkeit dem Original immer näher kommen – und manchmal sogar besser sein können.

Neue Möglichkeiten in der Küche

Köche und Gastronomen haben jetzt die Chance, Pioniere dieser Entwicklung zu sein. Vorreiter aus der Gastronomie zeigen ihren Gästen: Hier gibt's nicht

„Die Zukunft des Essens wird nicht nur nachhaltig – **sie wird auch verdammt lecker!**“

nur gutes Essen, sondern auch Zukunft auf dem Teller. Zum einen gibt es eine wachsende Zielgruppe, die nachhaltige Alternativen nachfragt. Zum anderen bedeutet das für die Küchenchefs mehr Vielfalt und Kreativität auf dem Teller. Wer sich schon heute mit alternativen Proteinen auseinandersetzt und offen für neue Technologien ist, wird von der kommenden Welle profitieren. Denn eines ist sicher: Die Zukunft des Essens wird nicht nur nachhaltig – sie wird auch verdammt lecker!

Neue Proteine bedeuten neue Möglichkeiten in der Küche – nicht nur für vegane Restaurants. So machen es zum Beispiel fermentierte Milchproteine möglich, Käse zu servieren, der pflanzlich ist, aber wie echter schmeckt. Das ist perfekt für alle, die vegane Optionen anbieten wollen, ohne geschmackliche Kompromisse einzugehen.

Ein Beispiel: Das Start-up Formo aus Berlin entwickelt genau solche Produkte und kooperiert mit Gastronomen, um pflanzlichen Käse in die Restaurants zu bringen. Die Käsealternative von Formo wird aus Koji hergestellt, einem natürlich vorkommenden Pilz, der vor allem in Japan beheimatet ist. Koji wird seit Jahrhunderten in der japanischen Küche eingesetzt und spielt zum Beispiel bei der Herstellung von Sojasauce und Miso eine wichtige Rolle.

In Deutschland setzen bereits einige Restaurants auf solche Innovationen: Das mit einem roten und einem grünen Michelin-Stern ausgezeichnete „Seven Swans“ in Frankfurt am Main (vgl. KÜCHE 1-2/25)



Foto: Röben

GODO RÖBEN

26 Jahre lang war der Diplom-Kaufmann für den Lebensmittelhersteller Rügenwalder Mühle tätig, davon neun Jahre als Leiter der Forschung und Entwicklung und vier Jahre als Geschäftsführer. In dieser Zeit trieb er maßgeblich den Ausbau des Sortiments um vegetarische und vegane Fleischersatzprodukte voran. Seit seinem Ausscheiden bei Rügenwalder ist Röben als Berater für alternative Proteine tätig, unter anderem für The Plantly Butchers, die Rewe Group, Lidl, Follow-food und das niedersächsische Wissenschaftsministerium.

experimentiert mit Alternativen zu traditionellem Käse und Fleisch, das Berliner „Frea“ bringt Fermentation und Zero Waste zusammen – und auch im inzwischen geschlossenen „Kopps“ in Berlin hatten Fermentationsprodukte ihren festen Platz auf der Speisekarte.

Produzenten kooperieren mit der Gastronomie

Wie können Köche und Gastronomen konkret mitgestalten? Ganz einfach: Neugierig sein und ausprobieren, mit Herstellern zusammenarbeiten, neue Zutaten testen. Wer jetzt bereits mit alternativen Proteinen arbeitet, ist bestens vorbereitet, wenn die neuen Produkte auf den Markt kommen. Die eigene Speisekarte kann so zukunftssicher gemacht werden. Gäste erwarten heute nachhaltige Alternativen – warum nicht schon jetzt mit einer Auswahl an hochwertigen Gerichten starten?

Hilfreich ist es auch, dass immer mehr Produzenten direkt mit der Gastronomie kooperieren, sei es mit fermentierten Fleischalternativen, pflanzlichen Milchprodukten oder ganz neuen Texturen. Auf Messen wie der Internorga oder bei Netzwerktreffen lassen sich wertvolle Kontakte knüpfen, bevor der Mainstream aufspringt.

Natürlich gibt es auch Vorbehalte. Aber mal ehrlich: Die erste pflanzliche Milch hat auch nicht jedem geschmeckt und heute sind Hafer- und Sojamilch aus vielen Küchen nicht mehr wegzudenken. Ähnlich wird es mit fermentierten und zellbasierten Produkten sein – sobald die Qualität überzeugt, werden sie ihren Platz in der Gastronomie finden.

+++BRANCHENTICKER+++

+++ Damit alternative Proteinquellen in Deutschland bessere Rahmenbedingungen erhalten, haben das **The Good Food Institute Europe**, die **Organisation ProVeg** und der **Bundesverband für Alternative Proteine** gemeinsame Handlungsempfehlungen erarbeitet. Darin fordern sie unter anderem die Entwicklung einer Roadmap der Bundesregierung für alternative Proteine. +++ **Mosa Meat** hat im Januar seinen ersten Zulassungsantrag für Novel Food in der EU eingereicht. Dabei geht es um kultivierte Fette als Zutat, die mit pflanzlichen Zutaten gemischt werden können. Partner von Mosa Meat ist der Zweisterne-Koch Hans van Wolde („Brut 172“, Reijmerstok). +++ Die Firma **ProteinDistillery** will in ihrem Protein Competence Center in Heilbronn ab Frühjahr 2025 jährlich bis zu 200 Tonnen Prew:tein produzieren, ein Protein, das aus Bierhefe gewonnen wird. Proteine aus Bierhefe eignen sich nach Angaben des Unternehmens wegen ihrer Nährstoffe, des würzigen Umami-Geschmacks und der fleischigen Textur auch als Fleischersatz. Das erste Konsumprodukt aus Prew:tein sind Maultaschen, die im veganen Restaurant „vhy!“ des Ex-Fußballprofis Timo Hildebrandt in Stuttgart serviert werden. +++ Durchbruch für die Münchner Firma **MyriaMeat**: Weltweit erstmals wurde im Januar Schweinemuskel aus pluripotenten Stammzellen (iPS) entwickelt, der die Funktionsfähigkeit von echtem Muskelgewebe widerspiegelt. Laut MyriaMeat ist damit erwiesen, dass echtes Schweinefleisch vollständig außerhalb eines lebenden Tieres hergestellt werden kann. +++


CALLEBAUT®
 BELGIUM 1911

FRÜHLINGS- TRENDS

**SCHOKOLADIGE UND INNOVATIVE REZEPTE
FÜR EINEN GENUSSVOLLEN FRÜHLING**



**HIER SCANNEN UND DIE
REZEPTBROSCHÜRE
HERUNTERLADEN**



Fotos: Infinite Roots; Esencia Foods; Nosh Bio

Wunder der Natur:
Gleich mehrere deutsche
Biotech-Unternehmen haben
Pilze als Basis für Future Food
entdeckt

Kraftpakete für den Geschmack

Start-ups aus der Lebensmitteltechnologie haben das Pilzmyzel für die Entwicklung neuer Ersatzprodukte entdeckt. Das Future Food aus dem Fermenter erobert die Gastronomie.

Myzel ist ein wahres Kraftpaket“, schwärmt Cathy Hutz im Gespräch mit unserer Redaktion. Damit meint die Mitgründerin und Leiterin der Produktentwicklung des Hamburger Biotech-Start-ups „Infinite Roots“ (vormals Mushlabs) keineswegs den durchtrainierten Sportler aus dem Fitnessstudio von nebenan, sondern das Wurzelgeflecht (auch Fasergeflecht) von Pilzen, das den Großteil dieser Organismen ausmacht. Myzelien sind so etwas wie der neueste Schrei in der Lebensmitteltechnologie, zumindest wenn sie durch Fermentation zu neuen Möglichkeiten geführt werden. Das Biotechnologie-Unternehmen Infinite Roots hat sich auf die Entwicklung und Herstellung von Fleischersatzprodukten auf der Basis von Pilzmyzel spezialisiert.

Hohe Investitionen in Myzel-Technologie

Das Potenzial der Myzelien sei „immens“ und werde „erst jetzt langsam erkannt“, ist Produktentwicklerin Cathy Hutz überzeugt.

Das besagte Kraftpaket sei reich an vollständigen Proteinen mit allen essentiellen Aminosäuren, präbiotischen Fasern, Vitaminen und Mineralstoffen. Hingegen sei sogenanntes Laborfleisch auf Basis tierischer Stammzellen nichts Neues, argumentiert Hutz. Daran werde schon seit vielen Jahren geforscht. Zudem gelte dieser Ansatz immer noch als ziemlich energieintensiv und teuer, während Fleischalternativen aus Tofu oder Erbsen ohne

Zusatz künstlicher Aromen geschmacklich nicht mithalten könnten. Im Vergleich komme das proteinreiche Pilzmyzel nicht nur mit weniger Zutaten aus, sondern punkte vor allem mit reichlich Umami.

Cathy Hutz erklärt das Herstellungsverfahren: „In Fermentern regulieren wir Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Sauerstoffgehalt und Nährstoffzufuhr. Auf diese Weise wollen wir die volle Entfaltung von Aroma, Uma-



Infinite Roots:
Spaghetti mit Fleischbällchen
mal anders

mi-Noten und idealer Bissfestigkeit gewährleisten.“ Der Herstellungsprozess fuße auf einer hocheffizienten Fermentationsmethode, die eine gleichbleibend hohe Qualität unabhängig von saisonalen Schwankungen ermögliche. So ließen sich nach Darstellung der Expertin neue Geschmackswelten für Produkte erschließen, die etwa von „cremig-milden, milchfreien Frischkäse-Varianten bis hin zu karamellisierten Noten für süße und herzhaft-Anwendungen“ reichten.

Was Infinite Roots auf die Beine stellt, hat im vergangenen Jahr die Dr. Hans Riegel Holding, eine der beiden Gesellschafter-Holdings der Haribo-Gruppe, den Handelskonzern Rewe und Betagro Ventures, den Innovationsarm des führenden thailändischen Agrarunternehmens Betagro Group, überzeugt. Sie unterstützen das Hamburger Unternehmen mit 58 Millionen US-Dollar, der bislang größten Investition in die Myzel-Technologie in Europa.

Speziell für die Gastronomie entwickelt

Die Myzel-Produkte von Infinite Roots sind laut Cathy Hutz speziell für die hohen Anforderungen der Gastronomie entwickelt worden und lassen sich daher gut in moderne kulinarische Konzepte integrieren. Das Spektrum reiche von der Sterneküche über die traditionelle gutbürgerliche Küche bis hin zur kreativen Bistrotküche. Einige namhafte Köche zählten bereits zu den Kunden und die Aufgeschlossenheit in dieser Zielgruppe sei hoch, versichert Hutz – ohne konkrete Namen zu nennen.

Vom großen Interesse der Köche ist auch Marketingexperte Hendrik Kaye überzeugt, der zusammen mit dem gelernten Koch und Biophysiker Dr. Bruno Scocozza die Berliner Firma Esencia Foods führt. Auch Esencia hat sich auf die Fermentation von Pilzmyzelien spezialisiert, um daraus Fisch- und Fleischersatzprodukte herzustellen, die Textur und Struktur der Originale möglichst naturgetreu nachbilden und mit authentischem Geschmack überzeugen können. Im Rahmen der Skalierung konnten die Macher von Esencia bereits mehrere hundert Kilogramm erfolgreich produzieren. Hendrik Kaye ist daher zuversichtlich, was die Marktreife angeht: „Wir gehen davon aus, dass wir zum Jahreswechsel lieferfähig sein werden.“

Als „ersten avisierten Absatzkanal“ sehen die Esencia-Macher die Gastronomie. Dazu gibt es bereits zahlreiche Kooperationen mit Köchen und Caterern – Namen will Kaye allerdings noch nicht nennen. Kein Geheimnis ist jedoch, dass Produkte von Esencia Foods eine Woche lang im Restaurant „Little Fern“ im spanischen Barcelona serviert wurden. Ein Video auf YouTube legt nahe: Die Gäste waren angetan. Kaye überrascht die positive Resonanz nicht: „In Kundeninterviews haben wir herausgefunden, dass viele (bisher erhältliche) alternative Proteinprodukte den besonderen Qualitätsanforderungen dieser Branche nicht entsprechen.“ Beispielsweise verändere sich die Textur der bestehenden Produkte häufig beim Warmhalten oder beim Transport. Die Produkte seien dann „bretthart oder zu weich“. Bei bestimmten Zubereitungsarten verschlechterten sich zudem die Aromen, so Kaye weiter. Das sei bei den Produkten von Esencia anders: „Dadurch, dass wir einen natürlichen Prozess und natürliche Zutaten nutzen, heben wir uns klar von Marktgleitern ab.“



Esencia Food:
Alternative Proteine müssen
den hohen Ansprüchen der
Gastronomie genügen

Vom Pils zum Pilz

Pilze haben es auch Alix Chausson angetan, Mitgründerin und Head of Business Development des Berliner Start-ups „Nosh.bio“. Sie und ihr Team setzen auf den natürlichen Koji-Pilz, der in der japanischen Küche bereits seit langem zur Fermentierung eingesetzt wird. Dieser Fadenpilz bilde weder schädliche Giftstoffe, sogenannte Mykotoxine, noch benötige er Ackerfläche – enthalte dafür aber Ballaststoffe und beeinflusse die Darmflora positiv, preist Chausson die Vorzüge. „Wir haben schon Fleischalternativen aus nur einer Zutat entwickelt“, schildert Alix Chausson. „Das erfolgte in Form von Chunks, die lediglich aus Wasser, unserem Koji-Pilz und einer Marinade bestehen.“ Auch wenn der Fokus von Nosh.bio auf der Herstellung von Fleischersatzprodukten aus Koji liege, könne der Fermentationsprozess für verschiedene Anwendungen angepasst werden, versichert die Nosh.bio-Expertin. Zum Beispiel für ein temperaturstabilisiertes Eis – perfekt für den Sommer.

Zur Auslotung der Einsatzmöglichkeiten wird auch bei Nosh.bio eng mit Köchen zusammengearbeitet, „um deren Fachwissen mit unserem B2B-Inhaltsstoff-Know-how zu kombinieren“, versichert Firmengründerin Chausson. Unter dem Motto „Vom Pils zum Pilz“ soll in wenigen Monaten die Produktion in einer ehemaligen Brauerei im sächsischen Landkreis Bautzen anlaufen. Die Rede ist von 5.000 Tonnen pro Jahr.



Nosh.bio:
Temperaturstabilisiertes
Eis aus Koji

Küche

Deutsches Erfolgsduo:
Thomas und Mathias Sühning in
ihrem Restaurant in Bangkok

”
In Bangkok gab es damals
schon so ziemlich alles an
Gourmetrestaurants. Wir brauchten
ein Alleinstellungsmerkmal,
und auf die deutsche Küche war
noch niemand gekommen.

THOMAS UND MATHIAS SÜHRING



LABSKAUS IN BANGKOK

DEUTSCHE KÜCHE TRIFFT BANGKOK:
WIE DIE ZWILLINGSBRÜDER THOMAS
UND MATHIAS SÜHRING MIT LABSKAUS
& CO. AUS OMAS REZEPTBUCH DIE
THAILÄNDISCHE GOURMETSZENE
BEGEISTERN.



Fotos: Sühring – Sripak Pason; GreenTana/Stock/Getty Images

Text Gesa Noormann

Als Thomas und Mathias Sühring 2016 ihr gleichnamiges Restaurant im Bangkok-er Stadtteil Yannawa eröffneten, kannte dort kaum ein Gourmet die deutsche Küche. 99 Prozent der Thailänderinnen und Thailänder verbanden sie mit Oktoberfest, Schweinshaxe, Bratwurst und Sauerkraut. Ein ziemliches Wagnis also für die damals 39-jährigen Zwillinge, ein Fine-Dining-Restaurant in Bangkok zu eröffnen, doch das Konzept ging auf – und die kreativ interpretierten deutschen Klassiker der Sührings entwickelten sich schnell zum Renner in der lokalen Gourmetszene. 2018 folgte der erste Michelin-Stern, 2020 der zweite. Heute steht das Sühring auf Platz 23 der „World’s 50 Best Restaurants“, auf Platz 11 der „Asia 50 Best“ und hält 97,50 Prozent bei „La Liste“.

Deutsches Doppel auf Erfolgskurs

Es zeugt von bemerkenswertem gastronomischen Instinkt und kulinarischem Mut, in einer Weltstadt wie Bangkok mit deutscher Küche für Furore sorgen zu wollen. 1977 in Berlin geboren, wurden die eineiigen Zwillinge von Oma Christa, einer versierten Köchin, kulinarisch geprägt. In den Sommerferien streiften sie durch Brandenburgs Gärten und wuchsen mit selbstgebackenem Brot und (heute wiederentdeckten) Traditionen wie Fermentieren, Pickeln und Räuchern auf. Später ließen sich beide in Berliner Hotels zum Koch ausbilden, sammelten Erfahrungen in 3-Sterne-Küchen und landeten schließlich als Küchenchefs in Bangkok, wo sie sich auf Anhieb wohl fühlten: „In Thailand eröffnet man ein Gespräch nicht mit ‚Wie geht es Dir‘, sondern mit ‚Hast Du schon gegessen‘. Essen hat hier einfach einen enormen Stellenwert“, erklärt Mathias Sühring. Als die beiden in einem Wohnviertel Bangkoks eine 70er-Jahre-Villa inmitten eines wunderschönen tropischen Gartens entdeckten, erfüllten sie sich den Traum vom eigenen Restau-

”

Die deutsche DNA versuchen wir in allen Gerichten zu bewahren.

THOMAS UND MATHIAS SÜHRING

rant – ermöglicht durch geringe Auflagen, niedrige Pacht und günstige Personalkosten. Das Sühring war geboren.

„In Bangkok gab es damals schon so ziemlich alles an Gourmetrestaurants. Wir brauchten ein Alleinstellungsmerkmal, und auf die deutsche Küche war noch niemand gekommen“, erzählt Mathias Sühring von den Anfängen. Und da kam Oma Christa wieder ins Spiel: Aus ihrem handgeschriebenen Kochbuch stammt das Rezept für den Eierlikör, der bei keinem Menüabschluss fehlen darf und der im Sühring als „Eggnogg“ längst Weltruhm erlangt hat.

„Vor acht Jahren war genau der richtige Zeitpunkt, das Sühring zu eröffnen. Wir hatten ein Konzept, das in ganz Asien einzigartig war“, erinnert sich Thomas. Und das kam bei den zu 80 Prozent thailändischen Gästen von Anfang an gut an. Überraschenderweise haben deutsche und thailändische Geschmacksvorlieben viele Gemeinsamkeiten. „Geräucherten Fisch, fermentiertes Gemüse und viel Schwein mag man hier auch“, erzählen die Zwillinge. „Natürlich gab es auch mal Gerichte, die nicht funktionierten. Etwa Eisbein, das haben unsere Gäste nicht verstanden, auch Wild erwies sich als schwierig.“ Vieles habe sich in den Jahren weiterentwickelt. So waren den thailändischen Gästen die Gerichte anfangs tendenziell zu salzig. „Die deutsche DNA versuchen wir in allen Gerichten zu bewahren. Gutes Brot gehört dazu, deshalb haben wir als erstes unseren eigenen Sauerteig angesetzt“, schildern Mathias und Thomas.

THOMAS UND MATHIAS SÜHRING

Geboren am 30. April 1977 in Berlin-Friedrichshain, absolvierten Thomas und Mathias Sühring ihre Kochausbildung in Berliner Hotels, um dann mehrere Jahre im legendären Aqua*** in Wolfsburg zu arbeiten. Anschließend heuerte Mathias beim niederländischen Spitzenkoch Jonnie Boer (De Librije***), Thomas bei Heinz Beck in Rom (La Pergola***). 2008 übernahmen die Zwillinge gemeinsam die Stelle des Küchenchefs im Bangkok-er Restaurant Mezzaluna, bevor sie 2016 mit dem Sühring ihr eigenes Restaurant in Bangkok eröffneten.

www.restaurantsuhring.com





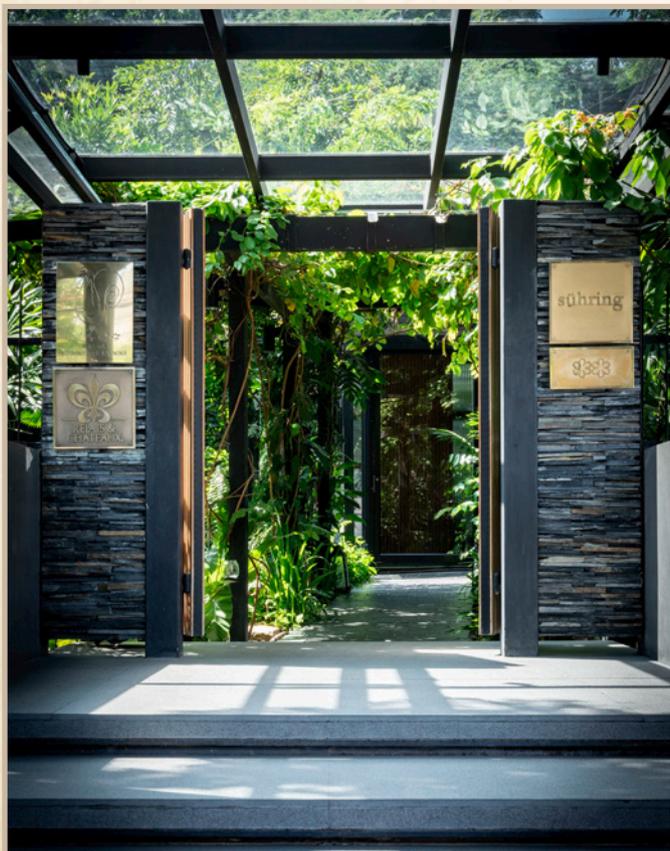
Fotos: Sühring



*Internationale
Küche mit deutscher
DNA (v. o. n. u.):
Sührings Labskaus
mit Ossetra-Kaviar*

*Languste mit
Sommerkürbis,
Kombu und Dill*

*Entenleber mit
geräuchertem Aal,
Frankfurter grüne
Sauce, gepickelter
Rettich*



Fotos: Sühring; Gesa Noormann (Dragon Breath; Ente im Kräuterbett; Dining Room)



Genusskosmos (v. l. o. n. r. o):
Oma Sührings Käsekuchen trifft Dragon Breath
10 Tage gereifte Ente mit Kakao und Persimon
Tropischer Garten am Eingang zum Sühring
Ente im Kräuterbett
Entleta alias Entenlebertafel mit gereiftem
Essig aus der Pfalz



Dining Room im Sühring: Herzliche Gastfreundschaft mit zwei Sternen

Menü Erlebnis im Sühring

Das geniale Zusammenspiel der eineiigen Zwilingsbrüder dürfte viel zum Erfolg beigetragen haben. Nur einmal waren sie kurz getrennt – und erst als beide mit ihren thailändischen Frauen Nachwuchs bekamen, tauschte Mathias die gemeinsame Wohnung über dem Restaurant gegen eine im Nachbarhaus. Eine weitere Gemeinsamkeit: Beide lassen sich gerne vom internationalen Küchenteam inspirieren. 30 Personen umfasst das Team im Sühring, dazu kommen 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Service. „Von solchen Zahlen können wir in Deutschland nur träumen, im Aqua waren wir gerade mal sechs Leute in der Küche“, erinnert sich Thomas Sühring. „In Asien braucht es viel Training, da eine Kochlehre wie bei uns in Deutschland hier nicht existiert. Wir stellen am liebsten junge, talentierte Köche ein, die wir selbst ausbilden und formen können.“

„Erlebnis“ heißt das Degustationsmenü, das wahlweise als 5- oder 7-Gang-Menü (zum Lunch auch als 3-Gang-Menü) mit Wein- oder Saftbegleitung angeboten wird. „Labskaus“ verweist als eines der Entrées auf das norddeutsche Original und steht geradezu exemplarisch für die innovative Kochkunst der Sührings: Ein zur Praline gefaltetes Stück Rind mit hinreißender Rote Bete-Füllung entfaltet den typischen Geschmack des Seefahrergerichtes, das seine salzige Fischnote

nicht vom Hering, sondern ungleich subtiler vom AKI Ossetra-Kaviar aus Hamburg erhält.

In einer Schachtel mit persönlichem Gruß kredenzen sie anschließend eine als Zimtstern dekorierte Foie Gras. Hier zeigt sich ebenso das typisch Sühring'sche Augenzwinkern wie bei der auf den berühmten Haselnuss-Snack anspielenden „Enleta“ (siehe links). Ästhetisch ein Hingucker, geschmacklich ein Knaller – dazu der zehn Jahre gereifte, mit Vanille infundierte Weinessig aus der Pfälzer Manufaktur Doktorenhof.

Seit dem ersten Tag stehen die Spätzle mit Aargauer Bergkäse, wildem Knoblauch und weißen Trüffeln auf der Speisekarte. Deutlich feiner als das schwäbische Original und von geradezu seidiger Konsistenz, bringt dieses Signature Dish dennoch den typischen Geschmack der Heimat mit. Eine hinreißende Käsesauce, intensive Périgord-Trüffel und „crispy“ geschmälzte Zwiebeln offenbaren geschmackliche Raffinesse und bestes Handwerk. Damit erweisen sich die Zwillinge als großartige Botschafter der deutschen Küche im Ausland: Wenn alle so kochen würden wie Thomas und Mathias Sühring, hätte sie längst Weltruf erlangt.

Das Beste aus zwei Welten

Beste Produktqualität steht bei Thomas und Mathias ganz oben. Wenn in entsprechender Qualität erhältlich, setzen die Chefs wie bei der Barbarie-Ente von der Klong Phai-Farm auf regionale Produkte. Zehn Tage reift der imposante Vogel im Dry-Age-Schrank, bevor er hübsch auf Kräutern drapiert im Ofen landet. Zur perfekt gegarten Tranche mit feiner Kaffeernote serviert Restaurantleiter Mathieu Campion einen samtigen Spätburgunder von der Ahr vom Weingut der Schwestern Meyer-Näkel in Dernau, der mit Noten von Vanille, Veilchen und dunklen Beeren die Aromen von Ente, roter Bete und Kirsche aufs Schönste aufnimmt. Die 70 Seiten umfassende, hervorragend kuratierte Weinkarte von Chef-Sommelière Kristell Colque listet vorwiegend Gewächse aus Deutschland, aber auch aus Österreich und Frankreich.

Bevor die legendären Plätzchen mit Eierlikör des Erlebnis-Menüs serviert werden, entpuppt sich der schlicht klingende Käsekuchen der Brüder Sühring als farbenfrohes Kunstwerk aus Marshmallows, Erdbeeren und Rauch, das an den auf thailändischen Food-Märkten beliebten „Dragon Breath“ erinnert. In seiner süßen Opulenz mutet es an wie eine Hommage an beide Länder, Deutschland und Thailand. Schade, dass Oma Christa noch nie im Sühring war – diese Interpretation ihres Käsekuchens würde ihr bestimmt gefallen.

RESTAURANT SÜHRING

Adresse

10 Soi Yen Akat 3, Chong Nonsi, Yan Nawa, Bangkok, 10120, Thailand

Öffnungszeiten

Donnerstags bis sonntags: 12:30-14.30 und 18-22 Uhr
Mittwochs: 18-22 Uhr

Preise

Degustationsmenü Erlebnis: 5-8 Gänge 220- 270 Euro,
3 Gänge zum Lunch 136 Euro,
Weinbegleitung: 164-220 Euro,
Saftbegleitung: 107-136 Euro

Alle Preise aus Baht in Euro umgerechnet.



Harte Schale

Das Ei besteht aus einer festen kalkhaltigen Schale, die das Innere nach außen abschirmt. Durch ihre statisch günstige Form hält sie äußeren Kräften wie dem Gewicht der Henne oder leichten Stößen stand. Dennoch ist sie luftdurchlässig, sodass während des Brütens ein Luftaustausch zwischen dem Innen und Außen stattfinden kann. Das Eindringen von Bakterien und Schimmelpilzsporen wird verhindert. Die Schale ist mit etwa 0,3 Millimetern dünn genug, um von den Küken aufgepickt zu werden.

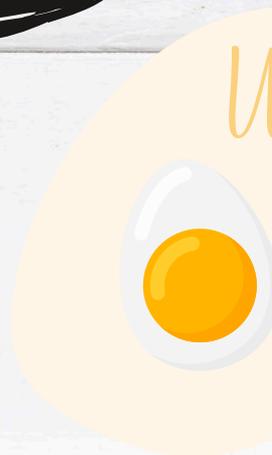
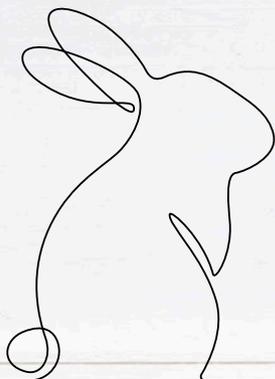
Ei, Ei, Ei

Das Ei gilt als Symbol für Fruchtbarkeit und wird seit Jahrtausenden in vielen Kulturen verehrt. Vielerorts wurden Eier auch als Opfergaben für die Götter in Gruben ausgelegt. In England wurde ein 1.700 Jahre altes Ei gefunden, das noch unversehrt und innen flüssig war. Überliefert sind auch das Färben und kunstvolle Bemalen von Eiern; ein Brauch, der in Ägypten, China, Persien und Griechenland gepflegt wurde.



Zu Ostern haben bunte Eier Hochkonjunktur. Das soll daran liegen, dass die Hennen früher im Winter weniger Eier legten. Mit Beginn des Frühlings stellte sich die Legefreudigkeit der Hühner wieder ein – und beides wurde zu Ostern gefeiert. Außerdem endet an Ostern die Fastenzeit. Da während der Fastenzeit das Eieressen im Christentum verboten war, freute man sich besonders auf die österliche Eiermahlzeit.

Weicher KERN



Im Inneren eines Eis befinden sich der gelbe Eidotter, der von der Dottermembran umgeben ist, und das durchsichtige Eiweiß oder Eiklar. Der Dotter misst etwa 3 cm und besteht aus dem Bildungs- und Nährdotter sowie der weißen Keimscheibe oder dem Hahnentritt, wenn das Ei befruchtet wurde. Den Eidotter in seiner Lage halten oben und unten die sogenannten Hagelschnüre. Das Eiweiß umgibt den Dotter und schützt ihn vor Bakterien. Die Konsistenz des Eiklars bestimmt das Alter des Eis. Je flüssiger, desto älter.

FAULES Ei

Die Schalenhaut besteht aus einer innen fest mit der Schale verbundenen Schalenmembran und einer darunter liegenden Eimembran. Beide Membranen teilen sich am stumpfen Ende des Eies zu einer Luftkammer. Da bei der Lagerung Wasser verdunstet (das Eiklar besteht zu 87 Prozent aus Wasser), vergrößert sich diese Kammer. Der Wassertest zeigt: Ein frisches Ei sinkt nach unten, ein zwei bis drei Wochen altes Ei steht senkrecht mit dem stumpfen Ende nach oben. Faule Eier riechen unangenehm nach Schwefel.

FERTIGE!

Großküchen verlassen sich zuweilen auf Fertigprodukte, wie pfannenfertiges Rührei in Tüten oder Ei, das in Pulverform als Voll-, Eiklar- und Eigelbpulver vorliegt. Alles bietet hygienischen Schutz und Gelingsicherheit. Die Herstellung des Pulvers geschieht, indem das Ei in Gelb und Weiß getrennt, getrocknet und gemahlen und dann je nach Produkt wieder vermischt wird – oder auch nicht. Vorteil: Eipulver – auch aus Bio-Eiern erhältlich – ist lange haltbar und keimfrei.



IN DER

Küche

Eier sind der Tausendsassa in der Küche, wobei sie auch oft getrennt verwendet werden, denn aufgeschlagenes Eiweiß stabilisiert Speisen und schmeckt als Baiser. Spiegel- und Rührei, gekochte oder verlorene Eier gehören zum Frühstück. Kaum eine Sauce, Suppe, Creme oder Backware, sei sie pikant oder süß, kommt ohne Eier aus. Eierstich, Eiersoufflé oder eine Zabaione sind nur mit Ei(gelben) möglich, ebenso wie Strammer Max oder der amerikanische Frühstücksklassiker Egg Benedict. In flüssiger Form kennt man sie als Eierlikör und Eggnog.

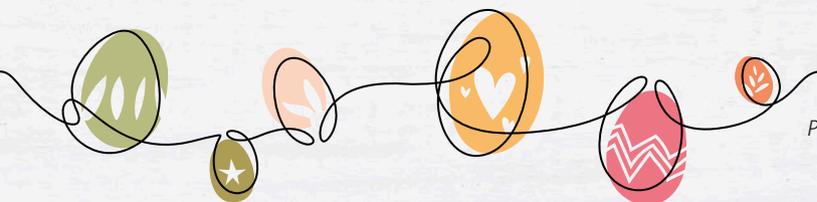
Orange EGGNOG

(alkoholfrei)

Pro Glas 4 cl Orangensirup, 2 cl Sahne, 3 cl Milch und 1 frisches Bio-Ei mit Eiswürfeln mixen.

Geht auch mit jedem anderen Sirup oder beispielsweise mit Traubensaft und Zuckersirup.

REZEPT



**GENUSSVOLLE MARKEN-
VIELFALT, DIE IHRE GÄSTE
LIEBEN!**



bel
for all for good

www.bel-foodservice.de

FOODSERVICE

PRODUKTNEWS



Vier ganz groß

Die Bio-Marke Grünhof bringt vier seiner erfolgreichsten Salat-Klassiker – Bio-Krautsalat, Bio-Kartoffelsalat, Bio-Nudelsalat und Bio-Farmersalat – im praktischen 3-kg-Gebinde speziell für die Gemeinschaftsverpflegung und den Cateringbereich auf den Markt. Die Produkte sind gluten- und lactosefrei und frei von Farbstoffen. Die wiederverschließbare Verpackung ist recycelbar, praktisch stapelbar und garantiert eine lang anhaltende Frische. Nach Anbruch beträgt die Mindesthaltbarkeit der Salate bei sachgemäßer Kühlung 21 Tage.

www.gruenhof.bio



Aceto mit Früchten

Die Marke AcetoPlus von Wiberg wurde um zwei neue Varianten erweitern, die zudem mit einem neuen Design punkten. AcetoPlus Marille kombiniert den Geschmack sonnengereifter Marillen mit hochwertigem Weißweinessig. Der Essig passt zu Bowls, Chutneys, kreativen Drinks sowie in die süße Küche. AcetoPlus Sauerkirsche verbindet vollreife Sauerkirschen mit einer feinen Säurenote. Diese Kombination eignet sich für Salatdressings oder zum Abschmecken von dunklen Saucen und Schmorgerichten anstelle von Rot- oder Portwein, aber auch für Sorbets oder fruchtige Nachspeisen.

www.wiberg.eu



Kreative Dessertrezepte

Die Pâtissière Sophie Mussotter hat für alle Jahreszeiten kreative Dessertrezepte mit Philadelphia für Profianwender entwickelt, die schnell und einfach zuzubereiten sind. Die Frühlingskreation umfasst zum Beispiel Philadelphia Creme mit Bienenstich, Erdbeeren und karamellisierten Mandeln. Für den Sommer wird's fruchtig mit der Creme Pavlova mit frischen Waldbeeren. Wie die Pâtissière betont, bleiben die Desserts auch nach dem Anrichten noch lange schön. Philadelphia Creme-Desserts können vorbereitet eingefroren und bei Bedarf aufgetaut werden, und zwar ohne dass sich Textur oder Geschmack verändern. Nährwertangaben werden mitgeliefert. Alle Rezepte unter:

www.philadelphia-professional.de

Exotische Highlights

Ab sofort können Hotels und Gastronomiebetriebe aller Art die von verschiedenen Ländern inspirierten sieben Neuheiten der Produktlinie High Convenience von Knorr Professional in ihren Küchenalltag integrieren: Die TK-Gerichte sind fertig zum Erhitzen (Konvektomat, Mikrowelle, Backofen oder Topf) und danach sofort servierbereit. Klassiker wie Hackbällchen in Paprika-Tomatensauce treffen auf exotische Highlights wie Linsen Dal oder Currys sowie Bohnen-Süßkartoffel-Chili. Alle Rezepturen sind vegan, Fleisch oder Fisch können nach Belieben ergänzt werden. Als Verpackung dienen recycelbare 1,8-kg-Schalen aus Pappe.

www.unileverfoodsolutions.de





NAAN TRIFFT PITA

Eine neue Option für die Speisekarte und das To-Go-Geschäft bietet Lantmännern Unibake mit seiner Kreation Naanta, das unter der Marke Schulstad Bakery im Sortiment ist. Vereint wurde der Geschmack von Naan-Brot mit der praktischen Form der Pita-Tasche. Das Produkt zeichnet sich durch eine knusprige, flexible Kruste und weiche Krume aus. Es lässt sich einfach brechen, füllen und wie Pita servieren. Der Hersteller verspricht, dass es kein Durchweichen oder Tropfen gibt. Vor dem Füllen wird das Brot kurz aufgewärmt. Naanta ist zu 15 Quadraten pro Packung verpackt, die sich in 30 Portionen teilen lassen.

www.lantmännernunibake.de



NEUE CHIPS-SORTE

Mit Crunchips hat Lorenz-Snacks den aktuellen „Sweevely“-Trend aufgegriffen und sein Sortiment um die Limited Edition „Honey BBQ-Style“ erweitert. Inspiriert von der BBQ-Küche wird bei der Würze der Chips süßes Honigaroma mit herzhaftem BBQ-Geschmack verbunden. Die neue Chipsorte wird aus Kartoffeln aus Deutschland hergestellt, ist glutenfrei und vegetarisch. Die auffällige Verpackung besteht aus recyceltem Material, was durch den Aufdruck des Mission-Logos „#morerecycling #lessplastic“ deutlich wird. Damit sind laut Hersteller nicht nur ein ungewöhnlicher Geschmack, sondern auch Nachhaltigkeit garantiert.

www.lorenz-snacks.de



Grillgeschmack ohne BBQ

Salate, Marinaden und Dips für Fleisch und Fisch erhalten dank Kikkoman-Sojasauce das typische Grillaroma. Hierzu hat Kikkoman für Freunde des BBQ neue Rezepte entwickelt, die den typischen Umami-Geschmack von Gegrilltem versprechen, ohne dass der Grill angeworfen werden muss. Beispielrezepte sind Marinaden mit Apfel-Rum oder Dips auf der Basis von Bohnen. Die natürlich gebrauchte Sojasauce besteht aus Soja, Weizen, Salz und Wasser und passt zu vielen Gerichten, sogar im Dessert. Bei Bedarf geht es auch vegetarisch sowie ohne Deklarationspflicht. Die Rezepte bietet der Hersteller seinen Kunden an unter:

www.kikkoman.de

Eis-Qualität

Statt jedes Jahr die Gäste mit neuen Eissorten zu begeistern, empfiehlt Froneri, verstärkt auf die Topseller zu setzen und daraus innovative Desserts zu kreieren, die leicht umzusetzen und kostengünstig sind. Unterstützung gibt es von Ice Cream Ambassador Frank Scholz von Froneri. Seine Tipps sind zum Beispiel: ein Trend-Dessert im Dubai-Schokoladen-Style mit Pistaziencreme und Engelshaar, ein leckerer Shake oder ein klassischer Schokobecher mit nur zwei Kugeln. Wichtig ist, dass das Dessert aktiv angeboten wird, wie etwa auf einer Eiskarte, die Froneri seinen Kunden im neuen Mövenpick-Design zur Verfügung stellt.

www.froneri.com





Am Messestand von Wiberg: Showkoch Tobias Müller präsentiert schmackhafte Innovationen

FOOD TRENDS ZUM ANBEISSEN

Die Internorga 2025 hat eindrucksvoll gezeigt, wohin die Reise im Außer-Haus-Markt in Zukunft gehen wird. Aus der Vielzahl der vorgestellten Produktinnovationen kristallisierten sich einige Food-Trends in unterschiedlichen Facetten heraus, die großes Potenzial für eine Branche im Wandel bieten.



Innovationen im Uhrzeigersinn:

*Neue Facetten löffelweise:
Vorspeise „Fine Dining“ von Achenbach*

*Neue Erlenbacher Prachtstücke:
Die Torten Mango Cake, Cherry Cake
und Blueberry Cake*

*Blieben lange knusprig:
Frenzy Fries von Lamb Weston*

Text Martina Emmerich

Megatrend ist und bleibt das Snacking. Dem Zeitgeist entsprechend wurde auf der Internorga anschaulich gezeigt, welche proteinreichen und gesunden To-Go-Optionen heute gefragt sind und dem Bedürfnis nach gesunder Ernährung Rechnung tragen. Ein Beispiel dafür sind die Bio-Snacks von **VALUE FOOD**, die zwischendurch für Energie sorgen. Der Internorga-Zukunftspreisträger 2024 stellte die bio-zertifizierten, veganen und glutenfreien Snack-Bällchen „Lemon Cake“ und „Swedish Cinnamon“ vor, die ohne raffinierten Zucker oder künstliche Zusatzstoffe hergestellt und ein bewusster Genuss für die Kaffeepause sind.

FRISCHLI optimierte das beliebte, laktosefreie Buttermilch-Dessert Mango so in der Rezeptur, dass es jetzt mit einem Fettgehalt von 3,5 Prozent und sechs Prozent zugesetztem Zucker auch für DGE-zertifizierte Menülinien und die Care-Verpflegung eingesetzt werden kann. **POMOM** stellte ein gleichnamiges kalkulationssicheres Gastrokonzept für gesunde und proteinreiche Smoothies vor, bei denen die portionierten Zutaten nur noch mit naturtrübem Apfelsaft gemixt werden müssen. Ebenso leicht sind zudem die Limom-Fruktmuse mit der Zugabe von Wasser in vegane, hausgemachte Limonaden ohne Zuckerzusatz verwandelbar.



Streetfood aus aller Welt

Auf der Internorga wurde außerdem deutlich, dass das Snack-Thema „Streetfood aus aller Welt“ mittlerweile nicht nur im Foodtruck und Lieferservice, sondern auch in der gehobenen Gastronomie seinen Platz findet. Nummer eins unter den Snacks nehmen aktuell Pommes vor Burgern und Pizzen ein und sind mit edlen Toppings wie beispielsweise Trüffel auch in der gehobenen Gastronomie zum Snacktrend geworden. Dies nahmen Pommes-Hersteller zum Anlass, um auf der Internorga ihre neuen

Kreationen vorzustellen. So präsentierte **LAMB WESTON** beispielsweise die „Frenzy Fries“, die durch ihre dreiseitige Form und ihre knusprige Außenseite mit Schale bei weichem Inneren überzeugen. Diese neue Pommes-Art sorgt dafür, dass sie auch bei Standzeiten von 20 Minuten knusprig bleiben und im Lieferservice eingesetzt werden können.

Unter den Burgerfans sind aktuell „Smash Burger“ absolut angesagt. **SALOMON** FoodWorld hat den Trend aufgegriffen und bietet einen 80 Gramm-Hackfleisch-Patty an, der sowohl tiefgekühlt als auch aufgetaut direkt auf die Bratplatte gelegt werden kann. Er ist in nur zwei Minuten zubereitet (vier, wenn er noch tiefgekühlt ist).

Die Fermentation ist zurück

Als angesagter Trend feiert die alte Zubereitungsmethode des Fermentierens (s. auch Titelthema Future Food) unter dem Motto „Mehr Geschmack und Kreativität“ ihr Comeback. Innovativstes Produkt in diesem Bereich sind wohl die gereiften und geräucherten Bio-Steckrüben, Rote Beten und Sellerie in Feinkostqualität, die **VERRANO** als hochwertigen, pflanzlichen Aufschnitt offeriert. Für dieses neue Geschmackserlebnis wurde das junge Unternehmen zudem mit dem Internorga-Zukunftspreis 2025 ausgezeichnet. Zum Fermentationstrend passen auch die neuen Produkte von **THATSKIMCHI**, die kulinarische Abwechslung bieten und die moderne Fusion-Küche verkörpern: Neben dem koreanischen Kimchi werden rein pflanzliche Kimchi Mayo sowie Crisps aus reifem Kimchi offeriert, die zum Snacken oder als Topping eingesetzt werden können.



Neue Geschmackserlebnisse (v. o. l. n. u. l.):

Verrano bietet Aufschnitt aus gereiften Wurzelgemüsen

Veganes Eis aus Spirulina-Algen von Natürlich Eis

Buttermilch-Dessert Mango von Frischli jetzt auch für DGE-zertifizierte Menülinien einsetzbar

Smoothies von Pomom punkten mit Geschmack aus 100 Prozent natürlichen Früchten

Fotos: Emmerich; Frischli; Milchwerke; Pomom

Pflanzenbasierte Produkte gehören ebenfalls dazu. Neben klassischen Fleischalternativen werden pflanzliche Zutaten zu neuen, spannenden Kreationen kombiniert. Das niederländische Food-Tech-Startup **RIVAL FOODS** entwickelt ausschließlich für die B2B-Ebene Hähnchenbrustfilet, Pulled Chicken und Schaschlikwürfel sowie Thunfischsteak. Die Produkte zeichnen sich durch ihre faserige Textur aus und benötigen maximal sieben natürliche Zutaten ohne jegliche Zusatzstoffe.

Gemeinsam mit **NATÜRLICH EIS** hat Eskil Puhl veganes „AIS“ (= Eis aus Spirulina-Algen) u. a. in den Sorten dunkle Schokolade und Haselnuss entwickelt, das sich durch ein cremiges, vollmundiges und intensives Geschmackserlebnis auszeichnet.

Überraschende Geschmackserlebnisse

Vor allem im süßen Bereich geht der Trend zu Geschmackserlebnissen, die überraschen, Emotionen und Erinnerungen wecken. „Wer seine Gäste begeistern will, braucht immer wieder neue Ideen. Das gilt auch für Sahne-Produkte“, erklärt Jette Weigel, Head of Brand Management bei **ERLENBACHER BACKWAREN**. „Mit unseren Neuheiten bringen wir Abwechslung in die Theke. Denn sie spielen mit Texturen und setzen auch optisch neue Maßstäbe.“ Das trifft sowohl auf den cremig-fruchtigen und vielschichtigen

+++BRANCHENTICKER+++

+++ Neu im Segment der Kühlprodukte ist **GASTRO FRISCHLI** Quark Birne. Der cremig-vollmundige Genuss mit feinen Birnenstückchen ist servierfertig, lässt sich einfach portionieren und bietet unzählige Variationsmöglichkeiten, um mit wenigen Extras eine individuelle Dessertkreation zuzubereiten. +++

+++ Auf die Nachfrage nach Ei-Convenienceprodukten in Bio-Qualität hat **EIPRO** reagiert und das Eifix Bio Rührei als Tiefkühlprodukt auf den Markt gebracht. Die Komposition aus frischem Vollei und hochwertigen Zutaten wird pasteurisiert und aseptisch abgefüllt und behält auch nach dem Auftauen die frische Farbe und Konsistenz. +++

+++ **MILRAM** Food-Service erweiterte sein Sortiment um drei würzige Spezialitäten: Frühlingsquark, Sour Cream und Paprikaquark – jeweils deklarationsfrei und im Drei-Kilogramm-Eimer erhältlich. Mit den würzigen Quarks können Anwender in der Kantine, Gastronomie oder im Quick-Service vielfältige Gerichte umsetzen und Ernährungstrends aus der vegetarischen und proteinreichen Küche bedienen. +++

Mango Cake, Cherry Cake und Blueberry Cake zu, die flacher und im Dreiecksformat gestaltet sind und sich vom Gastronomen noch individuell veredeln lassen.

Mit den tiefgekühlten „Fine Dining“-Vorspeisen und -Desserts sorgt die **ACHENBACH** Delikatessen Manufaktur für ein neues Niveau der Geschmackserlebnisse, Ästhetik und Qualität in den Gastronomieküchen. Flache, weite Gläser mit Portionsgrößen von 80 bis 110 Gramm unterstreichen die Eleganz der servierfertig angerichteten Speisen. Ganz gleich, ob es sich beispielsweise um eine Bouillabaisse 2.0, ein Pilzmousse samt Salat mit Fregola Sarda, ein Zitrusfrucht-Potpourri oder eine leicht salzige Schokoladenmousse mit weißem Schokoladen-Spiegel, Schokoladen-Biskuit und fruchtiger Himbeerganache handelt – Umami-Geschmackserlebnisse sind garantiert.

Die Wandelbarkeit des Produkts

Ein weiterer Trend, der sich auf der Messe zeigte, waren Konzepte für die vielseitige Einsetzbarkeit eines Produktes. „In der Gastronomie ist der Platz in der Eistruhe begrenzt“, weiß Frank Scholz, Ice Cream Ambassador bei **FRONERI**. Ein smartes Dessertangebot sei deshalb der Schlüssel zum Erfolg. Daher präsentierte das Unternehmen den Fachbesuchern, wie sich mit den Mövenpick-Eissorten gleich mehrere Desserts kreieren lassen.

Wie vielseitig sich ein traditionelles Produkt wie Essig in der kreativen Küche, aber auch an der Bar einsetzen lässt, beweist **WIBERG** mit den neuen Sorten seiner AcetoPlus-Range: Während der intensive Sauerkirchgeschmack mit feinen Säurenoten einem Aperitif das gewisse Etwas verleiht, stellt der Essig in Salatdressings, dunklen Saucen und Schmorgerichten einen perfekter Ersatz für Rot- oder Portwein dar. AcetoPlus Marille eignet sich wiederum für Marinaden, Bowls, Chutneys, kreative Drinks sowie die süße Küche. Zu den gefragten Trends und Konzeptideen gehört darüber hinaus, dass die Hersteller und Anbieter von Produkten den Anwendern auch aufzeigen, wie sich ihre Kreationen nachhaltig und ganzheitlich verarbeiten lassen, um Food Waste zu vermeiden. Gelingt dies nicht, gibt es wiederum Upcycling-Produkte wie essbare Löffel oder Brot, das zu Bier verarbeitet wird.



KOSCHER

KOCHEN IN DER SCHULVERPFLEGUNG

DIE JÜDISCHEN SPEISEVORSCHRIFTEN STELLEN HOHE ANFORDERUNGEN AN DIE KÜCHE. IN DER JÜDISCHEN GEMEINDE IN FRANKFURT SORGT EIN DURCHDACHTES KONZEPT FÜR QUALITÄT MIT „KASCHRUT“ – UND ZWAR AUCH IN DER SCHULVERPFLEGUNG. EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN.



Gesund, nachhaltig und koscher: Verpflegung in der Grundschulmensa der I. E. Lichtigfeld-Schule der Jüdischen Gemeinde Frankfurt am Main

Text Claudia Kroll-Kubin

Die koschere Küche ist gesund, wegen ihrer Besonderheiten aber auch eine Herausforderung. Die ergibt sich aus den Speisevorschriften, die unter dem hebräischen Begriff „Kaschrut“ (rituelle Eignung) zusammengefasst werden. Sie bestimmen, welche Lebensmittel erlaubt sind und wie sie verarbeitet werden müssen. Koscher bedeutet „rein“ oder „erlaubt“. Ein wesentliches Merkmal der koscheren Küche ist die strikte Trennung von Fleisch- und Milchprodukten: Sie dürfen weder zusammen gegessen, noch gemeinsam gelagert oder zubereitet werden. Obst, Gemüse, Getreide und bestimmte Fischarten gelten als „neutral“ („parve“) und können sowohl mit Milchprodukten als auch mit Fleisch verzehrt werden. Diese Vorschriften müssen genau beachtet werden.

„Die Regeln der Kaschrut basieren darauf, dass der Mensch lernt, darüber nachzudenken, was er isst und was nicht“, erklärt Rabbiner Avichai Apel von der Jüdischen Gemeinde Frankfurt. „Nicht alles, was Gott in der Welt geschaffen hat, landet sofort auf unserem Teller. Nicht jedes Tier ist sofort essbar. Wir trennen sehr streng zwischen Milch, die von lebenden Tieren kommt, und Fleisch, das von geschlachteten Tieren stammt. Das Fleisch darf kein Blut haben, und viel vom Fett, das in den Tieren steckt, ist verboten. Gemüse müssen wir sehr gründlich zum Beispiel von Insekten befreien. Gleichzeitig gilt: Kaschrut ist keine Gesundheitsversicherung, sondern eine moralische Erwartung.“

Vorbildfunktion der Schulverpflegung

Eine moralische Erwartung, die auch an eine qualitativ hochwertige Schulverpflegung gestellt wird, wie Polina Primak weiß. In der Jüdischen Gemeinde Frankfurt koordiniert sie das Schnittstellenmanagement zwischen allen Beteiligten. Ihr Fokus liegt dabei auf der Qualitätssicherung der Verpflegung und einer bedarfsgerechten Speiseplangestaltung für die Kinder und Jugendlichen. Polina Primak betont: „Schulen spielen eine zentrale Rolle in der Präven-



„Die Regeln der Kaschrut basieren darauf, dass der Mensch lernt, darüber nachzudenken, was er isst und was nicht.“

RABBINER AVICHAI APEL

tion und Gesundheitsförderung. Ein gemeinsames Essen bringt Schülerinnen und Schüler aus allen gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Hintergründen zusammen und fördert soziale Teilhabe. Besonders das warme Mittagessen kann nicht nur einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung leisten, sondern die Schulverpflegung zeigt, wie gesunde, nachhaltige und sozial gerechte Ernährung aussehen kann, und hat damit eine Vorbildfunktion für das Essverhalten der Schülerinnen und Schüler – sowohl in der Schule als auch im späteren Leben.“

Wie lässt sich koschere Schulverpflegung optimieren? Damit hat sich Schulverpflegungsbeauftragte Nina Skalieris intensiv auseinandergesetzt.



Angepasster Speiseplan mit neuen Gerichten:
Lieblingsgerichte der Schüler kombiniert mit viel Obst,
Gemüse und Salat



gesetzt. Zwei Jahre lang analysierte sie die Abläufe, sprach mit allen Beteiligten und entwickelte ein Konzept für kurzfristige Verbesserungen und langfristige Maßnahmen. „Um die Schulverpflegung zu verbessern, habe ich mit den Schülern und dem Küchenteam ihre Bedürfnisse und Lieblings Speisen ermittelt“, berichtet Skalieris. „Wir haben Rezepte entwickelt, die eine ausgewogene Kombination aus Kohlenhydraten, Eiweißen und Fetten sicherstellen. Der Speiseplan wurde angepasst und neue Gerichte eingeführt, darunter vegetarische, vegane und Fleischoptionen.“ Beispiele sind „Chili sin Carne mit Vollkornreis“ oder „Gulasch mit Quinoa, Brokkoli und Rohkost“.

**„Unser Ziel ist es,
bei jeder Mahlzeit
hochwertige, pflanzliche
Proteine zu integrieren.“**



SCHULVERPFLEGUNGSBEAUFTRAGTE
NINA SKALIERIS

Zudem wird auf eine ansprechende Farbgestaltung der Speisen geachtet, um den Appetit der Kinder zu fördern. Frisches Obst gibt es täglich, einmal pro Woche eine Nachspeise. „Unser Ziel ist es, bei jeder Mahlzeit hochwertige, pflanzliche Proteine zu integrieren“, so Skalieris. „Beispielsweise verwenden wir Linsen in unserer Bolognesesauce, die eine ausgezeichnete pflanzliche Eiweißquelle darstellen.“

Fleisch aus Nachbarländern

Die Umsetzung der Kaschrut-Vorschriften stellt bei den Fleischgerichten eine besondere Herausforderung dar. Rabbiner Avichai Apel erklärt: „Leider gibt es keine Koscher-Schlachtung in Deutschland und es ist sehr schwer durch die Behörden zu kommen. Deshalb müssen wir meistens mit Gefrierfleisch aus dem Ausland arbeiten. Ein Teil unserer Produkte kommt von koscher-zertifizierten Firmen aus den Nachbarländern, aber einen Teil können wir auch vor Ort bei Firmen kaufen, die koscher sind, obwohl die meisten die Kaschrut-Zeichen auf ihren Etiketten vermeiden. Wir hoffen, dass sich das irgendwann einmal ändert.“

PRINZIPIEN DER KOSCHEREN KÜCHE



- 1. Abwechslungsreiche, nahrhafte und nachhaltig gesunde Gerichte** mit vegetarischem und veganen Angebot sowie optional Fleisch. Hochwertige pflanzliche Proteine bei jeder Mahlzeit. Täglich frisches Obst sowie Rohkost oder gekochtes Gemüse. Berücksichtigung von Unverträglichkeiten.
- 2. Strikte Trennung von Milch- und Fleischprodukten.** Verbot von Blut im Fleisch, Tiere müssen vor dem Verzehr ausbluten. Nur Wiederkäuer mit gespaltenen Hufen sind erlaubt

(z. B. Rind, Lamm, Ziege). Geflügel ist koscher, sofern es keine Raubvögel sind. Fisch ist nur erlaubt, wenn er Schuppen und Flossen hat.

- 3. Produktion gemäß den Vorgaben des Koscher-Aufsehers des Rabbinats.** Bestimmte Geräte dürfen nur von ihm benutzt werden. Salat muss vom Koscher-Aufseher gewaschen, Reis und Getreide geprüft werden.
- 4. Koscheres Fleisch muss stets ausreichend vorrätig sein,** da es nicht in jedem Geschäft erhältlich ist.

Quelle: Jüdische Gemeinde Frankfurt

Das Essen für die Schulverpflegung der Jüdischen Gemeinde Frankfurt liefert der Caterer „Sohar's Koscher Restaurant GmbH“. Neben der I. E. Lichtigfeld-Schule im Philanthropin, einer staatlich anerkannten Privatschule mit Ganztagsangebot (Grundschule und Gymnasium), versorgt der Caterer auch zwei Kindergärten, eine Krippe und das Altenzentrum der Jüdischen Gemeinde. Geschäftsführer Sohar Gur beschäftigt 30 Mitarbeiter, davon sechs speziell für die Schulverpflegung in der Küche des Philanthropin, wo die tägliche Produktion stattfindet. Vier weitere sind für die Essenausgabe in der Schule zuständig.

Sohar Gur: „Die größte Herausforderung, die ich als Caterer in der Jüdischen Gemeinde habe ist die Einhaltung der Kaschrut-Bedingungen des Rabbinats. Anders als andere Caterer, die für die Schulverpflegung arbeiten, müssen wir uns auch an die jüdischen Essensregeln halten. Beispiele sind die Auswahl der uns zur Verfügung stehenden Produkte und die Anpassung der Produktion gemäß den Vorgaben des Rabbiners und des ihm unterstehenden Koscher-Aufsehers. Weiter müssen wir mit einkalkulieren, dass es nur dem Rabbiner oder seinem Aufseher erlaubt ist, bestimmte Geräte wie Öfen anzuschalten. Auch haben nur sie die Erlaubnis, Lebensmittel wie Salat zu waschen.“

Strenge Regeln, an die sich auch Salvatore Comerci, Küchenchef im Philanthropin, mit seinem sechsköpfigen Team halten muss. „Wir

bereiten momentan etwa 700 Portionen täglich vor und produzieren sechs verschiedene Menüs. Diese Anzahl ergibt sich aus den verschiedenen Essensunverträglichkeiten der Kinder“, erläutert Comerci und betont die Qualität und den Geschmack seines koscheren Verpflegungsangebots. „Alle Produkte werden selbst hergestellt und es werden keine zusätzlichen Emulgatoren oder künstlichen Zutaten verwendet. Alles wird frisch zubereitet“, betont der Küchenchef und verrät sein persönliches Lieblingsgericht: „Puten-Shawarma mit Tahini, Matbuca und israelischem Salat“.

„Wir bereiten momentan etwa 700 Portionen täglich vor und produzieren sechs verschiedene Menüs.“

KÜCHENCHEF SALVATORE COMERCI



Mehr
erfahren

HOTEL- FRÜHSTÜCK

FLEXIBEL PLANBAR

- ✓ Jederzeit **frische Backwaren**
- ✓ Klare **Mengen- und Kostenplanung**
- ✓ Einfache **Geräte-Handhabung**

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

www.resch-frisch.com

essenZ



Der geflämte Lachs auf Ingwer-Zitronengras-Sud mit Lauchherzen und Perlzwiebeln war das „Signature Dish“ von Team Germany auf der Messe essenZ. Mehr ab Seite 48.



VKD magazin

Aus dem Präsidium

Transparent, nachvollziehbar und fair bewerten

Der Rudolf Achenbach Preis steht seit 50 Jahren für gemeinsames Engagement für den Nachwuchs in unseren Küchen. Der Umfang und das Niveau des Bewerberfelds zeigen das große Interesse der jungen Kolleg:innen, ihr Können zu beweisen. Der im ersten Schritt geforderte Arbeitsablaufplan wurde digital ausgewertet. Hierfür haben wir bewusst Fachpraxislehrkräfte angesprochen. Neben mir als Leiter der Jury ergänzte Michael Schneider die Gruppe aus sechs Juror:innen als unparteiischer „Observer“. Er prüfte alle Bewertungen, um sicherzustellen, dass sie transparent, nachvollziehbar und fair sind. Dies galt auch für die beiden Halbfinals im März, bei denen neun Juror:innen in Aschaffenburg und drei in Cuxhaven die Arbeitsweise und die Ergebnisse bewerteten.

Mein Dank gilt den insgesamt 20 Kolleg:innen, die ehrenamtlich die Bewertung des Rudolf Achenbach Preis 2025 auf dem Weg zum Finale übernahmen. Es gibt viele motivierte und engagierte Ehrenamtler:innen, vor allem ältere, die ihr Wissen weitergeben möchten. Doch mit Blick auf die Zukunft benötigen wir Strukturen und

Abläufe, die auch jüngere Generationen ansprechen. Ein gutes Onboarding ist unerlässlich, um neue Jurymitglieder richtig in den Prozess einzuführen. Neben der fachlich korrekten Bewertung ist Empathie gegenüber den Azubis ein wichtiger Punkt für uns Juror:innen. Besonders bei jungen Köch:innen, die zum ersten Mal an einem Wettbewerb teilnehmen, ist der Druck hoch, und klares Feedback hilft ihnen, sich weiterzuentwickeln. Die Erfahrungen, die wir während unserer Jurytätigkeit sammeln, kommen uns auch außerhalb des Ehrenamts zugute, etwa in der eigenen Ausbildungsküche. Wettbewerbe bieten eine ideale Möglichkeit, Theorie und Praxis zu verbinden und sind ein perfekter Probelauf für die Abschlussprüfung. Mein Eindruck ist, dass die Wettbewerbslandschaft in der Branche blüht, und der Rudolf Achenbach Preis zeigt: Die Köch:innen von Morgen sind hochmotiviert.



Updates zu den
Halbfinals auf
[www.bit.ly/RAP-
wettbewerb](http://www.bit.ly/RAP-wettbewerb)

Thorben Grünau,
VKD-Vizepräsident

Follow us



Redaktion: VKD-Team Kommunikation, VKD Hotline 069 63 00 06-0

Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD), Steinlestraße 32, 60596 Frankfurt/Main, E-Mail: presse@vkd.com, Internet: www.vkd.com



Teamgeist auf Berliner Bühne

Mit einer Masterclass rund um kreative Teller und die Faszination Teamkochen präsentierte sich die Köchenationalmannschaft im Februar auf der Flagship-Messe von VKD-Partner Transgourmet.

Berlin-Kreuzberg, Ende Februar, es ist ein kalter sonniger Mittwochmorgen im Herzen der Hauptstadt: Fünf Mitglieder der Köchenationalmannschaft haben sich auf den Weg gemacht von ihrer Trainingsküche in Teltow zum Event-Gelände „Station Berlin“. Ihr Ziel ist die diesjährige Flagship-Messe des VKD-Partners Transgourmet. Im Gepäck haben sie das komplette Mise-en-Place für die Show, Kleinequipment wie Pinzetten & Co. und filigrane Dekoteile für die späteren Garnituren. Auf der Messe treffen sie nicht nur auf eine coole Location, sondern auch auf Hunderte interessierte Kolleg:innen. Neben mehr als 150 Ausstellern, zahlreichen Produktneuheiten und Aktionsständen war die Center Stage eines der Highlights der Messe



Masterclass der Mannschaft: Team Germany auf der #essenz2025

und verspricht ein abwechslungsreiches Programm während des gesamten Messetags. Die Köchenationalmannschaft machte den Auftakt mit einer 30-minütigen Masterclass und stand dem Moderator Sebastian E. Merget Rede und Antwort rund um internationale Wettbewerbe, den ehrenamtlichen Weg ins Köchenationalteam und die Leidenschaft für das Teamkochen.

Lachs, Lauch und Interviews

Der eigentliche „Star“ aber war der Lachs aus den Westfjorden Islands der Marke Ursprung. Für die kreative Verwandlung hatten die Teammitglieder ihn gebeizt, von außen kurz heiß gebläut, lackiert, ummantelt und in dünnen Tranchen aufgeschnitten. Angerichtet auf einem Ingwer-Zitronengras-Sud mit



#WirzeigenJacke brachte in Berlin die Branche zusammen



Auf der Center Stage wurde es kreativ



Netzwerken und Kochen: Das Team mit Kai Müller von Transgourmet (rechts) und Marketa Schellenberg sowie Daniel Schade vom VKD-Präsidium



unterschiedlichen Zwiebelgewächsen – gebrannten Lauchherzen, Schnittlauch-Emulsion und eingelegten Perlzwiebeln –, wurde daraus ein „Signature Dish“ für dieses Event. Auf der Berliner Bühne war die Mannschaft in bester Gesellschaft, im Laufe des Tages zeigten renommierte Köche wie Frank Rosin (Green Rosin), Sebastian Frank (Restaurant Horváth) und Gal Ben Moshe (Prism) ihr Können und teilten ihr Fachwissen zu Themen wie Planetary Health Diet oder Modern Levantine Cuisine. Zum Abschluss des Events ging es für alle anwesenden Köchinnen und Köche zum Flashmob unter dem Motto „Wir zeigen Jacke“, unter anderem mit Dehoga-Hauptgeschäftsführerin Ingrid Hartges und VKD-Präsident Daniel Schade. Gemeinsam machten die Teilnehmenden auf die Herausforderungen der Branche aufmerksam und setzten gleichzeitig ein positives Zeichen für ihre Zukunft. Kathrin Willhardt, Geschäftsführung Transgourmet, betonte die Bedeutung dieser Aktion: „Über 3.000 Akteure der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung kamen zusammen, um mit ihrer Kochjacke ein starkes Zeichen zu setzen.“



Mehr Impressionen der Masterclass gibt es online.

Tasty Teller

von Kevin Müllerstein

„Puristisch,
kreativ,
handwerklich“



„Meine Leidenschaft fürs Kochen und meine Vision treiben mich täglich an, neue kulinarische Erlebnisse zu schaffen“, sagt Kevin Müllerstein vom familiengeführten Hotel-Restaurant „Zur Neuroburg“ in Neroth. Seinen Kochstil bezeichnet VKD-Mitglied Kevin selbst als puristisch, kreativ und handwerklich. „Die Gerichte konzentrieren sich auf das Wesentliche, mit klaren Aromen und hochwertigen Zutaten, ohne unnötige Ablenkung“, erklärt der 29-jährige Küchenmeister und Hotelbetriebswirt. Für sein Gericht „Frühlings-Gefühle“ kombiniert der Koch Pandan mit Pfirsich-Komponenten in verschiedenen Texturen und einem Sorbet, das in Himbeerform gegossen wird.

Das Rezept „Frühlings-Gefühle“ und weitere Informationen gibt es online unter www.vkd.com.



„Frühlings-Gefühle“
Pandancreme | dreierlei Pfirsich | falsche Himbeere | Zitronenmelisse

Laurentius: Gute Ausbildung sichtbar machen

Der Laurentius setzt ein starkes Zeichen für die Bedeutung einer hochwertigen Kochausbildung und die Anerkennung engagierter Ausbilder:innen. Mentor Johann Lafer sowie Unternehmen der Branche rufen dazu auf, sich noch bis Ende Mai zu bewerben.

Gut ausgebildete Köch:innen werden in vielen Restaurants händierend gesucht, und diese Lücke ist eng mit der Qualität der Kochausbildung verknüpft. Unternehmer und Autor Johann Lafer weiß: „Wir haben alle Bedarf an Fachkräften und an Berufsnachwuchs.“ Seit über zehn Jahren ist er VKD-Mitglied, 2025 unterstützt die namhafte Branchengröße den Laurentius als Mentor. In einer Videobotschaft richtet Johann Lafer einen eindringlichen Aufruf an potenzielle Bewerbende: „Ihr tragt mit eurem Engagement dazu bei, dass wir wieder tolle Köchinnen und Köche haben. Und die Besten der Besten sollen dafür geehrt werden. Bewerbt euch für den Laurentius 2025!“

Brennen für den Beruf

Neben dem Mentor unterstützen auch Unternehmen den Laurentius – eine Herzensangelegenheit für die beiden Advanced Partner. „Es ist uns ein Anliegen, gute Ausbildung sichtbar zu machen“, sagt

Daniel Kämmer, Profikoch und Genusswelt-Produktentwickler bei Chefs Culinar. „Dabei geht es nicht nur darum, den Nachwuchs zu fördern – etwa durch unseren eigenen Wettbewerb – sondern auch darum, die Ausbilder:innen und Ausbilder wertzuschätzen. Denn eine

qualitativ hochwertige Ausbildung ist die Grundlage für einen fähigen Berufsnachwuchs.“ Bei den Laurentius-Preisverleihungen begeisterte Daniel Kämmer das Publikum mit seinen Reden, jetzt rührt er die Werbetrömel für die dritte Ausgabe.

„Der Laurentius hat bei den Besuchenden unserer Fachmessen in Düsseldorf, Ulm und Berlin großen Anklang gefunden. Bei diesem Award haben erfahrene Kolleginnen und Kollegen die Möglichkeit, sich im Wettbewerb miteinander zu messen und voneinander zu lernen. Das unterstützen wir gerne.“ Auch die Landwirtschaftliche Rentenbank ist wieder als Partner des Laurentius dabei. „Das Team unseres Betriebsrestaurants bildet seit vielen Jahren Köchinnen und Köche aus. Wir wissen, wie schwer es ist, geeignete Nachwuchskräfte zu gewinnen, und wie wichtig es ist, engagierte Ausbilderinnen und Ausbilder zu haben“, sagt Christian Pohl, Leiter Presse und Kommunikation. „Es geht im wahrsten Sinne des Wortes darum, Feuer zu entfachen. Also Menschen für den Beruf zu begeistern und sie als gut ausgebildete Fachkräfte in der Branche zu halten. Der Laurentius ehrt ebendiese Ausbilderinnen und Ausbilder, die es in herausragender Weise schaffen, ihr Wissen weiterzugeben. Es ist ein toller Award, den wir sehr gerne unterstützen.“ Kochausbilder:innen können sich bis zum 30. Mai für den Laurentius 2025 bewerben. Die Preisverleihung findet am 27. September in Frankfurt am Main statt – inklusive persönlicher Gratulation durch Mentor und Partner.



Daniel Kämmer machte auf den Laurentius aufmerksam



Johann Lafer setzt sich für eine gute Kochausbildung ein

Sponsoren Laurentius 2025

Advanced

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE



rentenbank

Basic

CHR. HUBENSACK

FRIESENKRONE
Aus Liebe zum Fisch

Hügli

GDA

RAK
PORCELAIN

winterhalter



Infos und
Bewerbung unter
www.vkd.com/laurentius

Nord, Niedersachsen, Norderney

Für die gemeinsame Frühjahrstagung der **VKD-Landesverbände Niedersachsen und Nord** kamen 22 Delegierte auf der Nordseeinsel Norderney zusammen. Ziel war es, die Verbandsarbeit zu koordinieren, sich über aktuelle Herausforderungen auszutauschen und strategische Weichenstellungen für die Zukunft vorzunehmen. Für die Auszubildenden werden die beiden Verbände in Zukunft ein Jugendnetzwerk mit dem Namen „Köche Plus“ ins Leben rufen. Ein zentraler Punkt der Agenda waren die anstehenden Satzungsänderungen des VKD, über die Präsident Daniel Schade und Vizepräsident Thorben Grünbau persönlich informierten. Neben dem informativen Austausch standen auch wichtige personelle Entscheidungen auf dem Programm: Die Delegierten nutzten die Gelegenheit, um Vorstandswahlen durchzuführen und somit die Führungsgremien der Landesverbände neu zu besetzen. Für Niedersachsen übernimmt weiterhin Renate Müller-Lücht den Vorsitz. Zu ihrem Team gehören der zweite Vorsitzende Timo Reinhold, Kassenwart Michael Kunst, Jugendwart Christian Mutter und Schriftführer Ralph Kerkamm. Der Nord-Vorstand wurde geschlossen im Amt be-

stätigt und setzt sich auch weiterhin aus dem Vorsitzenden Thomas Friess, dem zweiten Vorsitzenden Johann Grassmugg, Kassenwart Andreas Viehstädt, Schriftführer Uwe Langbehn und Landesjugendwart Holger Mootz zusammen. Insgesamt war das Treffen auf Norderney ein voller Erfolg. Das gemeinsame Ziel: die Zusammenarbeit stärken.



Emotionaler Abschied und Neubeginn in NRW

Rund 20 Kolleg:innen aus der Region trafen sich Anfang März im Mercure Hotel in Bielefeld zur Frühjahrstagung des **VKD-Landesverbands NRW**. VKD-Vizepräsident Christian Türnich informierte die Anwesenden über Aktuelles aus dem Verband. Neben Updates vom Rudolf Achen-

bach Preis stand vor allem der Vorschlag des VKD-Gesamtvorstands zu einer umfassenden Satzungsänderung im Fokus. Bei den anschließenden Neuwahlen des Vorstands verabschiedete sich Vorsitzender Jürgen Rabe in einer emotionalen Rede aus der Vorstandstätigkeit.

„Unser aller Engagement im Ehrenamt ist der Schlüssel für die Zukunft unseres Landesverbands und des VKD. Wir haben ein gutes Mise-en-Place geschaffen, um den Landesverband auch zukünftig voranzubringen.“ Neu gewählter Vorsitzender ist Reiner Schopen, seine bisherige

Funktion als Jugendwart übernimmt ab sofort Eric Essen. Stefan Grethe ist neuer zweiter Vorsitzender und im Amt bestätigt wurden Kassierer Peter Hedtfeld sowie Schriftführerin Eva Eckardt. „Wir möchten an die gute Vorarbeit anknüpfen“, sagte Reiner Schopen mit Dank an Jürgen Rabe. „Wir wollen die Zweigvereine bei der Gewinnung neuer Mitglieder unterstützen – insbesondere junger Köchinnen und Köche.“ Dafür möchte der Vorstand stärker den Kontakt zu den Berufsschulen suchen und den neuen Wettbewerb „KochWerk“ vorantreiben. „Wir wollen alle Menschen mit ins Boot holen – das ist unser Motto“, so Reiner Schopen. Bei der Umsetzung setzt er auf Zusammenarbeit.



Wettbewerb rund ums Wintergemüse

Die Berufsbildende Schule (BBS) Wittmund war im Februar der Austragungsort der „Wintergemüse-Küchenparty“, im Rahmen des neuen „Cook Team Cup“ des **VKD-Landesverbands Niedersachsen**. Junge Talente aus der Gastronomie, Auszubildende und Jungköch:innen traten in Zweierteams an. Die Teilnehmenden kauften ihre Zutaten im nahegelegenen Edeka Frische



Markt selbst und entwickelten unter dem Motto „Wintergemüse, neu entdeckt“ ein Menü aus diesen Komponenten: vegane Bowl, Suppe in der Kaffeetasse, Tellergericht mit Poularde sowie eine vegetarische Variante davon und Bayerische Creme im Glas. Die Leistungen der Teilnehmenden wurden von einer erfahrenen Jury bewertet, darunter Renate Müller-Lücht, Vorsitzende des Landesverbands, Bernd Drabent und Luca Conens. VKD-Vizepräsident Thorben Grünau begleitete den Wettbewerb als Dozent. Nach drei Tagen standen die Sieger fest: Kunal Torawane und Linus Hoffmann vom Hotel Seesteg Norderney. Christian Mutter vom VKD-Landesverband Niedersachsen zeigte sich beeindruckt von der Qualität der Arbeiten und dem Engagement der Teilnehmenden. Der neue Cook Team Cup soll künftig jährlich stattfinden, um noch mehr Nachwuchsköch:innen zu erreichen.

Ausblick und Rückschau in Augsburg

Das Jahr 2025 startete für die Mitglieder des **Kochclubs Augusta Augsburg e. V.** in der Küche der MVV Industriepark Gersthofen GmbH. Mit Unterstützung von Partnern bereiteten sie bei Kollege Marian Reglin ein Essen für die Berufsfeuerwehr Augsburg zu. Das Menü wurde als Dankeschön für deren Einsatz an die Feuerwehr-Außenstellen geliefert. Der Blick zurück auf das Jahr 2024 fällt insgesamt positiv aus: Mitte Februar fanden Neuwahlen des Kochclubs Augusta statt. Richard Beck wurde einstimmig zum neuen ersten Vorsitzenden gewählt, er wird unterstützt vom zweiten Vorsitzenden Daniel Endemann sowie Jugendwart Michael Nöß, Schriftführer Wolfgang Stocker und Kassenwartin Iris Stocker. Die Jugendarbeit in Augsburg steht weiterhin im Fokus des Clubs. Aktuelle Projekte zur Prüfungsvorbereitung und andere Aktivitäten mit Auszubildendem wurden erfolgreich durchgeführt. 25 neue Köch:innen und Koch Azubis hat der Kochclub im Jahr 2024 dazugewonnen und zählt nun insgesamt stolze 125 Mitglieder. Im November 2025 feiert der Kochclub sein 60-jähriges Bestehen.



Verbandspolitik und Jugendförderung: Diese beiden Themen kombinierte der **VKD-Landesverband Nord** Mitte Januar. Zur nachgeholtten Herbsttagung waren Delegierte, Jugendwarte und Interessierte eingeladen. Parallel dazu fand die norddeutsche Meisterschaft der Zweigvereine statt, der 28. Helmut Rook Pokal, der mit zwei ersten Plätzen endete. Die Gewinner waren das Team aus Kiel mit Mara Mehlberg und Patrick Tran vom Hotel Kieler Kaufmann sowie das Team aus Hamburg mit Luca Wohlrab vom Hotel Vier Jahreszeiten und Felix Hinze von der Hygge Braserie und Bar. Gastgeber der Tagung war Citti Markt, während die Berufsschule am Schützenpark als Austragungsort für den Wettkampf diente.

Engagement in guter Sache: Anfang des Jahres übergab der **Club der Köche Südpfalz e. V.** beim „Ehrenamtszirkus“ in Landau Spendenschecks an zwei Fördervereine der Region. Der Ambulante Kinder- und Jugendhospizdienst Windspiel und der Betreuungsverein der Lebenshilfe für Menschen mit Behinderung e. V. erhielten jeweils 400 Euro. Der Club der Köche Südpfalz hatte die Summe durch seinen Einsatz beim 750-jährigen Stadtfest der Stadt Landau sowie dem Böchinger Herbst 2024 erwirtschaftet.

Weitere News aus den
VKD-Landesverbänden
und Zweigvereinen gibt
es online.



Mit Kreativität und der richtigen Würze zum Sieg

Im Beruflichen Schulzentrum für Ernährung und Gastgewerbe (BSZ) in Chemnitz stellten sich Anfang Februar wieder motivierte Nachwuchstalente dem Werner Lohse Wanderpokal powered by Metro, den der **Verein Chemnitzer Köche 1898 e. V.** bereits zum 33. Mal und wieder in Zusammenarbeit mit dem Dehoga Sachsen, dem BSZ sowie der Metro Chemnitz ausrichtete. Die erste Herausforderung für die 22 Kochauszubildenden war ein schriftlicher Test, mit dem sich die acht besten für den Praxiswettbewerb qualifizierten. Am Herd mussten diese ein kreatives Vier-Gang-Menü unter Prüfungsbedingungen zubereiten. Mit seiner Kreativität, der Präzision beim Würzen und seinem sicheren Auftreten setzte sich Jakob Schackenberg vom Alexanders Restaurant und Boardinghouse in Chemnitz als Sieger durch. Der Gewinner erhielt neben dem Wanderpokal einen außergewöhnlichen Sonderpreis: Sternekoch Jan-Philipp Berner vom Zwei-Sterne-Restaurant Söl'ring Hof auf Sylt lud ihn zu einem exklusiven vier-tägigen Praktikum mit Übernachtung ein.



Gemeinsam sind wir stark: Unter diesem Motto präsentierten sich Mitte Januar der **Verein der Nürnberger Köche e. V.**, der **Landesverband der Köche Bayern**, der Verband der Servicfachkräfte, Restaurant- und Hotelmeister an einem gemeinsamen Informationsstand auf der Fachmesse HOGA. Dieser wurde von zahlreichen Verbands- und Vereinsmitgliedern sowie von Gastronom:innen, Lehrkräften und Schüler:innen der Berufsschule 3 besucht. Es wurden alte Bekanntschaften aufgefrischt und neue geschlossen sowie Informationen und Erfahrungen ausgetauscht.

Die Mitgliederversammlung des **Vereins Kieler Köche von 1927 e. V.** im Januar war gut besucht. Vorsitzender Gerhard Schackmann berichtete von den zahlreichen Erfolgen des Vereins – darunter sechs große Wettbewerbe. Bei den anstehenden Neuwahlen gab es keinen Diskussionsbedarf: Im Amt bestätigt wurden der zweite Vorsitzende Jan Horstmann, der Jugendwart Karsten Wiegand und der Schriftwart Sebastian Albrecht. Michael Stöcken wurde zum ersten Kassenwart gewählt, sein Stellvertreter ist Sebastian Höck. Zur Vorbereitung des 100-jährigen Vereinsjubiläums soll eine Arbeitsgruppe gebildet werden, die auch den Nachwuchs einbezieht.

Ein Abend voller Austausch und Ehrungen

Zahlreiche Berufskolleg:innen aus verschiedenen Bereichen trafen sich im Januar beim Neujahrsempfang des **Köchevereins Inn-Salzach e. V.** in der festlich geschmückten Bastei in Mühldorf am Inn. Ein besonderer Höhepunkt des Abends war die Ehrung von Mitgliedern, die im vergangenen Jahr herausragende Leistungen erbracht haben. Gentscher Kostadinov wurde für sein Engagement und seine Verdienste um den Laurentiustag mit der Ehrenmitgliedschaft ausgezeichnet und Alexander Kostadinov freute sich über eine Ehrung für seine Tätigkeit im Landesverband Bayern. Der Abend klang in geselliger Runde aus. Es wurde gelacht, diskutiert und neue Ideen für die kommenden Monate entwickelt. Der Köcheverein Inn-Salzach freut sich auf ein erfolgreiches Jahr voller gemeinsamer Projekte und inspirierender Begegnungen.



Anträge auf Satzungsänderung an die Mitgliederversammlung des Verbands der Köche Deutschlands e. V.

Antrag A

Antragsteller: Gesamtvorstand des VKD

Warum sollte die Satzung geändert werden?

- Das Ehrenamt wird immer anspruchsvoller und aufwändiger. In vielen Vereinen fehlt es an Zeit und verbindlicher Unterstützung, um die Erwartungen von Mitgliedern und externen Gruppen zu erfüllen.
- Wichtige strategische Entscheidungen dürfen nicht auf der Strecke bleiben, sie müssen schnell und ohne interne Verzögerungen getroffen werden.
- Zeitraubende Diskussionen zwischen den Gremien verzögern die Prozesse und sind nicht zielführend.

Was verbessert sich mit unserem Vorschlag?

- Die Verbandsarbeit wird mit dem Aufsichtsratsprinzip und einer klaren Arbeitsteilung deutlich professioneller und effizienter.
- Das Ehrenamt (Aufsichtsrat) gibt die Richtung vor und das Hauptamt (neu = Vorstand) übernimmt das Tagesgeschäft.
- Repräsentative Aufgaben und zentrale Themen wie die Entscheidung über den Haushalt und die Festlegung von Grundsätzen bleiben in den Händen der Mitglieder, vertreten durch den Aufsichtsrat.
- Die operativen Verpflichtungen, die rechtliche Zuständigkeit und – wichtig – die Haftung sind für den hauptamtlichen Vorstand klar geregelt.

Wie wird die neue Struktur des VKD aussehen?

Die künftigen Organe des Verbands sind neu definiert: Mitgliederversammlung, Aufsichtsrat (Ehrenamt) und Vorstand (Hauptamt).

- Die VKD-Mitglieder wählen die ehrenamtlichen Vorsitzenden der Landesverbände (aktuell neun Personen).
- Die Vorsitzenden dieser Landesverbände bilden den Aufsichtsrat im Ehrenamt, der mit bis zu vier Personen ergänzt werden kann.
- Der Aufsichtsrat wählt aus seiner Mitte einen Vorsitzenden sowie zwei Stellvertreter.
- Der Aufsichtsrat bestellt den hauptamtlichen Vorstand, der aus einer, in der Regel zwei Personen besteht und die Geschäftsstelle leitet.

Damit unser VKD eine wichtige Größe in der Branche bleibt, brauchen wir kompetente Posten-Chefs an den zentralen Stellen. Ein starker, demokratisch gewählter Aufsichtsrat aus den Reihen der Mitglieder und eine professionelle operative Führung sind aus unserer Sicht das beste Mise-en-Place für die Zukunft.

Antrag B

Antragsteller:

Max Heim, Mitglied seit 1984, ehemaliger Vorsitzender LV Bayern

Karl Haaf, Mitglied seit 1976, ehemaliger Vizepräsident Süd

Johann Grassmugg, Mitglied seit 1983, ehemaliger Vizepräsident Nord

Vorerwägungen:

Auf der Mitgliederversammlung soll eine Satzungsänderung beschlossen werden, die weitreichende Änderungen bei den Organen des Verbandes der Köche Deutschlands e. V. vorsieht. Die angestrebte Reform soll eine Trennung von Hauptamt und Ehrenamt ermöglichen. Diese bedeutet aber auch ein Aufblähen der Führung des Verbandes, (9 Landesverbandsvorsitzende, 4 weitere Mitglieder des Aufsichtsrates und 2 hauptamtliche Vorstände = 15 Mitglieder sind angedacht) und den damit verbundenen Kosten. Bis auf zwei Personen ist der Einsatz als ehrenamtliches Gremium geplant, trotzdem werden enorme Kosten für Anreise, Verpflegung und Aufwandsentschädigung usw. bei den Sitzungen entstehen. Auch ob hierbei eine effiziente Zusammenarbeit bei 15 verschiedenen Meinungen gewährleistet sein wird, ist fraglich.

Ein weiterer Punkt ist, wo bleibt der Wille der Mitglieder? Im Änderungsvorschlag A haben sie nur die Möglichkeit, den Landesverbandsvorsitzenden zu wählen, der dann im Aufsichtsrat sitzt, aber nur beratende und kontrollierende Funktion hat. Präsident und Vizepräsidenten gibt es nicht mehr.

Und die Beitragsordnung würde künftig vom Vorstand und Aufsichtsrat beschlossen werden und nicht mehr von der Mitgliederversammlung. Aus diesen Gründen und zur Kosteneinsparung haben wir uns entschlossen, einen Antrag zur Satzungsänderung zu stellen. Weitere Änderungen im Wortlaut sind im Änderungsvorschlag enthalten.

Aus Gründen der leichten Lesbarkeit wird das generische Maskulin anstatt männlich, weiblich, divers (m/w/d), verwendet. Alle Personenbezeichnungen gelten somit für alle Geschlechter.

Beschlussantrag:

Die außerordentliche Mitgliederversammlung möge beschließen:

1. Das Präsidium besteht künftig aus dem Präsidenten und zwei Vizepräsidenten, die, unabhängig von der Region, von allen Mitgliedern gewählt werden.
2. Die Vorstandschaft besteht aus je einem Mitglied aus den vier Regionen (ehemals Blöcken), die von den jeweiligen Landesverbänden neben ihrem Landesverbandsvorsitzenden gewählt werden.
3. Weitere Wortlautänderungen bei verschiedenen Paragraphen.



Beide Anträge auf Satzungsänderung sind nachzulesen im Beileger der April-Ausgabe von KÜCHE oder online auf www.vkd.com/ao-mv-2025.



Der Koch und Konditor ist seit 1998 selbstständig als Fachreferent und Inhaber der Patisserie-Fachschule SüßDeko. Er hat an nationalen und internationalen Patisserie-Wettbewerben teilgenommen und zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Seit 2003 leitet er seine eigene Chocolaterie-Manufaktur. Außerdem ist er Spezialist für Zucker- und Schokoladenarbeiten sowie Fachbuchautor.

Eigene süße Kreationen entwickeln

Welche Techniken oder Zutaten sind Ihrer Meinung nach entscheidend, um die perfekte Torte oder Tarte zu kreieren?

Joachim Habiger: Es ist wichtig, hochwertige Zutaten zu verwenden und den Herstellungsprozess so einfach und kurz wie möglich zu gestalten. Dazu gehört beispielsweise, den Frostvorgang durch den Einsatz eines Schockfrosters zu beschleunigen, um die Bildung großer Wasserkristalle zu vermeiden.

Haben Sie Tipps, wie man Kreativität mit traditionellen Rezepten kombinieren kann?

Traditionelle Rezepte bilden die Grundlage, die an die heutige Zeit und die modernen Anforderungen angepasst wird. Neh-

men wir zum Beispiel die Schwarzwälder Kirschtorte: Um auf den Alkohol zu verzichten, könnte man anstatt den Biskuitboden mit Kirschwasser zu tränken, die Schichten einfach mit Schokoladenmousse bestreichen. Die Mousse ist schön cremig und hat eine herrlich schokoladige Note, die gut mit den Kirschen und der Sahne harmoniert. Auch die abgebundenen Kirschen ließen sich durch Gelee austauschen. Zudem kann ich die einzelnen Komponenten sowohl auf einem Dessertteller als auch im Glas oder in einem Dessertbuffet kreativ integrieren.

Welches Dessert darf auf keiner Speisekarte fehlen?

Oh, da gibt es viele! Ich mag besonders Pfirsich Melba, da man es sehr schön und

elegant anrichten kann. Auch Topfenknödel gehören zu meinen Favoriten.

Welche nützlichen Skills nehmen Köchinnen und Köche aus dem Kurs mit?

Wir bereiten viele Grundrezepte zu wie Macarons, Eclairs, Tartes, Moussetorten und Bûche, um nur einige zu nennen. So haben die Teilnehmenden eine gute Basis, um aus diesen Rezepturen neue, eigene Kreationen zu entwickeln.

**Seminar „Patisserie französisch: Kleintorten, Tartes, Desserts“
Nächster Termin: 12.-14. Mai 2025,
Fellbach**

Mitglieder erhalten einen Rabatt auf fast alle Seminarpreise. Übersicht und Buchung unter www.vkd.com/seminare



Hygieneschulung und Folgebelehrung – IFSG für Mitarbeitende

Personalschulungen sind gesetzlich vorgeschrieben, wer sie nicht oder falsch durchführt, begeht eine Ordnungswidrigkeit. Von Infektionsschutzgesetz über Personalhygiene bis hin zum Umgang mit Lebensmitteln und dem Schutz vor Verunreinigungen und Krankheitskeimen: Mit diesem Online-Seminar decken die Teilnehmenden die Schulungspflichten im Lebensmittelbereich ab. „Bei der Hygieneschulung werden die Mitarbeitenden von einem Lebensmittelkontrolleur fach- und zielgerichtet informiert“, weiß Referent René Daniels. „Da die Schulung die Inhalte des § 43 und der LMHV berücksichtigt, können Arbeitgeber bei der nächsten amtlichen Kontrolle beruhigt sagen: Mein Team ist geschult!“

Nächster Termin: 22. Mai 2025



Fachinterview

Zwischen **Effizienz** und Verantwortung

In dieser Interviewreihe sprechen wir über Dinge, die Köch:innen und die Branche beschäftigen. Diesmal mit **Susanne Lange**, Geschäftsführerin Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V. (GEK), über ein RAL Gütezeichen, das neue Standards in der Gemeinschaftsverpflegung setzen will.



Frau Lange, das RAL Gütezeichen Qualitätsprodukt Gemeinschaftsgastronomie ist das erste Markenzeichen, das speziell für Convenience-Produkte entwickelt wurde, die u. a. in Kantinen, Kliniken und Schulen verwendet werden. Wie und nach welchen Gütekriterien ist dieses entwickelt worden?

Susanne Lange: Die Initiative zur Entwicklung eines Gütezeichens für Produkte, die in der Gemeinschaftsgastronomie verwendet werden, kam aus der Lebensmittelindustrie. Ziel war es, eine glaubwürdige Kennzeichnung für vorgefertigte Lebensmittel zu schaffen, die dem Einkäufer und Verwender eine ganz klare Orientierung bietet bei der Auswahl der Produkte. Das Zeichen steht für „cleane“ Lebensmittel, die einfach in der Handhabung sind. Damit lösen die ausgezeichneten Produkte einige der bedeutendsten Herausforderungen, vor denen Verantwortliche in der Gemeinschaftsgastronomie stehen.

„Es ist an der Zeit, dass wir **Convenience-Produkte genauso bewerten** wie andere wichtige Konsumgüter.“

Es ist an der Zeit, dass wir Convenience-Produkte genauso bewerten wie andere wichtige Konsumgüter. Denn gerade in einer Zeit, in der gesunde und nachhaltige Ernährung immer wichtiger wird, brauchen wir ein Gütezeichen, das diese Werte widerspiegelt – nicht nur für frische Lebensmittel. Mit diesem Gütezeichen schaffen wir die Brücke zwischen Effizienz und Verantwortung und setzen einen neuen Standard in der Gemeinschaftsverpflegung.

Was sind die fünf wichtigsten Vorteile für einen GV-Betrieb, der diese zertifizierten Produkte einsetzt?

1. Gute Produktqualität durch hochwertige Zutaten und den Ausschluss bestimmter Inhaltsstoffe
2. Prozesssicherheit durch Vereinfachung der HACCP-Prozesse
3. Entlastung der Kücheninfrastruktur und eine Entschärfung des Fachkräftemangels



4. „Gelinggarantie“ durch geprüfte Produktqualität, GV-gerechtes Handling der Produkte und verständliche Anwendungshinweise
5. Vereinfachung der Deklaration der Menüs, da die Produkte keine Zusatzstoffe enthalten, die auf Speisekarten der GV angegeben werden müssen.

Welche Unterstützung und Begleitung bekommen Küchenverantwortliche, die sich für RAL Gütezeichen interessieren?

Die Unterstützung und Begleitung der Mitarbeitenden im Verpflegungsmanagement ist unsere Schlüsselkompetenz. Wir unterscheiden uns in dieser Hinsicht deutlich von anderen Zertifizierungsanbietern. Unternehmen, die das RAL Gütezeichen nutzen, werden Mitglied der Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V. und profitieren von einem starken und etablierten Netzwerk, das vom Austausch auf Augenhöhe lebt. Wir verleihen nicht „nur“ Gütezeichen, sondern stehen unseren Mitgliedern zur Seite in Fragen des professionellen Verpflegungsmanagements.

GEK und RAL

Die Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz (GEK) e. V. hat den Zweck, die Güte der Außer-Haus-Verpflegung zu sichern. Dessen Vorstand und Güteausschuss werden unter anderem von Vertreter:innen des VKD ehrenamtlich unterstützt.

RAL steht für das Deutsche Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e. V. – unter diesem Dachverband sind alle RAL Gütegemeinschaften organisiert, die für die Vergabe von RAL Gütezeichen für unterschiedlichen Produkte und Dienstleistungen stehen. RAL Gütezeichen sind eingetragene Markenzeichen und somit firmenunabhängig. www.ral.de

Mehr Infos online



Willkommen

IN DER VKD-FAMILIE

Wir freuen uns auf die gemeinsame Zeit

Shannon Arnold, Obernkirchen (311). **Sebastian Julian Avasilichioaei**, Alfhausen (309). **Torben Becker**, Bawinkel (413). **Jacob Carnott**, Altenahr (603). **Luca Florian Conens**, Rhede/Ems (310). **Rene Gotthardt**, Freiburg (Elbe) (308). **Johann Grünberg**, Hamburg (204). **Tia Haller**, Donaueschingen (709). **Jonathan Hardtmann**, Frankfurt am Main (504). **Alexander Hennig**, Cuxhaven (202). **Leonid Henschel**, Bramsche (309). **Hakan Kör**, Ingelheim am Rhein (602). **Torawane Kunal**, Norderney (317). **Dustin Lässig**, Bückeburg (311). **Stefan Lehnis**, Herborn (506). **Isabelle Lorenz**, Doberlug-Kirchhain (105). **Simon Lott**, Appenweier (717). **Petra Münster**, Mainz (602). **Roman Panchak**, Lübbennau (105). **Christoph Pemann**, Berlin (103). **Fynn-Ole Salmen**, Friedeburg (312). **Jakob Schackenberg**, Chemnitz (907). **Anna Paulina Schmitz**, Oerlinghausen (425). **Kevin Schuster**, Lehmen (609). **David Stadler**, Baden-Baden (702). **Moritz Stritter**, Schwabenheim an der Selz (602). **Jonas Tamm**, Berlin (103). **Valeria Tiessen**, Lübbecke (401). **Ramona Wagner**, Ahorn (827). **Janne Marieke Wilkens**, Geestland (202)

Wir nehmen Abschied von geschätzten Kolleg:innen

Karl Baumgarten, Erfurt
* 24.03.1955 † 11.12.2024

Siegfried Wolf, Duisburg
* 08.08.1943 † 28.01.2025

Roland Hiergesell, Bad Birnbach
* 10.08.1939 † 05.02.2025

Rüdiger Störmer, Bielefeld
* 13.02.1954 † 07.02.2025

Jürgen Stern, Oftersheim
* 06.01.1947 † 12.02.2025

Willi Köhler, Heusenstamm
* 11.08.1941 † 06.03.2025



Termine

Seminare und Events des VKD

06.05.2025 | Bad Überkingen
Kreative Techniken für perfekt Teller

07.05.2025 | Online
Zivilisationskrankheiten und Ernährung

12.05.2025 | Bad Überkingen
Nachhaltige Betriebsführung in der GV

12. – 14.05.2025 | Fellbach
Pâtisserie française

12. – 13.05.2025 | Frankfurt am Main
Finale Rudolf Achenbach Preis

16. oder 17.05.2025 | Schorndorf/Weiler
Scharfe Messer schneiden besser

19.05.2025 | Online
Weizensensitivität vs. Weizenallergie

22.05.2025 | Online
Hygieneschulungen und Folgebelehrung

24.05.2025 | Berlin
Team Germany kocht beim DFB-Pokalfinale

26.05.2025 | Online
Fett ist nicht gleich Fett

26. – 28.05.2025 | Fellbach
Früchte- und Gemüseschnitzen

29. – 31.05.2025 | Fellbach
Englische Tortendekoration

02.06.2025 | Online & Frankfurt am Main
Außerord. VKD-Mitgliederversammlung

02.06.2025 | Online
Kalkulation von Veranstaltungen

02. – 04.06.2025 | Weifenfels
Gemüse- und Früchteschnitzseminare

03.06.2025 | Düsseldorf/Willich
Kalkulation als Überlebensstrategie

04.06.2025 | Online
Ernährung bei Bluthochdruck

05.06.2025 | Bad Nauheim
Lebensmittelallergie und
-unverträglichkeiten

10.07. – 11.10.2025 | Villingen
Vorbereitungslehrgang zum „Diätetisch
geschulter Koch/Köchin/DGE“

13.10. – 18.11.2025 | Villingen
Lehrgang „Diätetisch geschulter Koch/
Köchin/DGE“ inkl. Prüfung

Seminarbuchung unter
www.vkd.com/seminare



Wir gratulieren

Mai

95. Walter Anschutz, Mainz. **91.** Horst Gensch, Osnabrück. **90.** Wilhelm Kraft, Nothweiler. **89.** Willi Göttmann, Donau- eschingen. **Werner Hollerith**, Speyer. **88.** Klaus Haas, Karlsruhe. **87.** Volker Berrisch, Goslar. **Georg Zink**, Augsburg. **Eckhard Herrmann**, Sondershausen. **86.** Edmund Schauer, Beverungen. **Hanna Lochmann**, Crimmitschau. **Hans-Peter Burkart**, Redwitz. **Helmut Ziebell**, Corroios, Portugal. **Reinhold Metz**, Bad Wörishofen. **85.** Hermann Gober, Esslingen. **Heinz Dehmer**, Königswinter. **84.** Herbert Neu, Leimersheim. **Volker Neumann**, Buseck. **Karl Geiger**, Füssen. **Reinwalt Renz**, Walden- buch. **Wolfgang Hunger**, Gera. **Josef Feldmann**, Speyer. **Hans Peter Heber**, Salem. **Olaf Bormuth**, Lautertal. **Rudolf Decker**, Frankfurt am Main. **83.** Hans-Georg Pickert, Schmallingenberg. **Albert Lang**, Biedenkopf. **Walter Künstle**, Eberhardzell. **Gerd Baake**, Obernkirchen. **82.** Gerhard Gülle, Deggendorf. **Erik Pratsch**, Heidelberg. **Jörg Unterberger**, Bayreuth. **Klaus-Dieter Bräuninger**, Gladbeck. **Toni Schneider**, Leimen. **81.** Rolf Dziad- zia, Frankfurt am Main. **Rüdiger Schindler**, Bad Kissingen. **Rain- er Hoffmann**, Dwertge. **Reinhard Hill**, Landshut. **Horst Preisler**, Frankfurt am Main. **Helmut Lehr**, Friedrichshafen. **Franz Hom- men**, Neuwied. **Wolfgang Futterer**, Renchen. **80.** Claus Lund, Norddorf. **Günter Kölbach**, Höchststebach. **Werner Ulrich**, Varel. **75.** Josef Riesterer, Staufen. **Rolf Unsorg**, Bad Nauheim. **Christof Mühleck**, Oppenweiler. **Liam McMahon**, Lindau (Boden- see). **Hermann Dillschneider**, Breuna. **70.** Dietmar Hau, Brei- sach. **Hans Rößner**, Neustadt. **Alberto A. Petrynic**, Hamburg. **Wolfgang Imhof**, Höchberg. **Sven Huber**, Schopfheim-Wiechs. **Erwin Rennertseder**, Siegsdorf. **Stephan Otterbach**, Bietigheim. **Wolfgang Gode**, Koberg. **65.** Jochen Pilzen, Lübeck. **Michael Schneider**, Karben. **Manfred Wiehenkamp**, Horn-Bad Meinberg. **Hans-Josef Lambert**, Mönchengladbach. **Uwe Feuchtenbeiner**, Neckarsulm. **Martin Gröger**, Garbsen. **Detlev John**, Unna. **Uwe Karstens**, Klanxbüll. **Karsten Held**, Bad Wiessee. **Uwe Speil**, Dit- telbrunn. **60.** Arthur Felger, Weißenfels. **Markus Gobs**, Hei- desheim. **Jörg Hansen**, Cuxhaven. **Anna Jost**, Berlin. **Guenter Leipold**, Nürnberg. **Lore Herrmann**, Creglingen. **Bernd Kolb**, Aschaffenburg. **Petra Roth-Püngeler**, Dernbach. **Edgar Wenzel- burger**, Neckartailfingen. **Matthias Klein-Arndt**, Fulda. **Hans Wild**, Kitzbühl, Österreich. **Gerd Strahlendorf**, Bad Oldesloe. **Berthold Peitz**, Paderborn. **Monika Schröder**, Brilon. **55.** **Thomas Pietsch**, Mulda. **Markus Drescher**, Werl. **Harald Müller**, Wangen im Allgäu. **Jörg Bückler**, Dorsten. **Marc Hellmund**, Heid- graben. **50.** Markus Richter, Medebach. **Stefan Bertelwick**, Bottrop. **André Dieker**, Gescher. **Max-Emanuel Antholzner**, Rosenheim. **Stefan Harms**, Heilbronn. **Markus Klinger**, Gelsen- kirchen. **Michael Mauersberger**, Nidderau. **Maik Berge**, Krefeld. **Guido Matz**, Berlin. **Willem Alexander de Haan**, Ihringen

VKD-Kontakte



Daniel Schade
Präsident
T: 0176 55088053
M: Daniel.Schade@vkd.com



Joachim Elflein
Vizepräsident
T: 0174 9849922
M: Joachim.Elflein@vkd.com



Thorben Gruebnaue
Vizepräsident
T: 0157 36977198
M: Thorben.Gruebnaue@vkd.com



Marketa Schellenberg
Vizepräsidentin
T: 0172 8712463
M: Marketa.Schellenberg@vkd.com



Christian Tuernich
Vizepräsident
T: 0173 5153229
M: Christian.Tuernich@vkd.com



Andreas Truglia
LV Berlin-Brandenburg
T: 0176 84787504
M: Andreas.Truglia@vkd.com



Thomas Friess
LV Nord
T: 0160 96784230
M: Thomas.Friess@vkd.com



Renate Müller-Lücht
LV Niedersachsen
T: 0171 1070990
M: Renate.Mueller-Luecht@vkd.com



Jürgen Rabe
LV NRW
T: 0170 5858441
M: Juergen.Rabe@vkd.com



Barbara Röder
LV Hessen
T: 0171 2073923
M: Barbara.Roeder@vkd.com



Kurt Henkensmeier
LV West
T: 0179 3260445
M: Kurt.Henkensmeier@vkd.com



Konrad Josef Hurter
LV Baden-Württemberg
T: 0170 5896714
M: Konrad.Hurter@vkd.com



Ralf B. Meneghini
LV Bayern
T: 0163 8511217
M: Ralf.Meneghini@vkd.com



Thomas Wolffgang
LV Mitteldeutschland
T: 0177 8502468
M: Thomas.Wolffgang@vkd.com



In Bad Säckingen werden angehende Fachpraktiker:innen Küche bei ihrem Weg in den Beruf unterstützt



Roland Zimmermann steht den Azubis gemeinsam mit einem vielseitigen Team mit Rat und Tat zur Seite

Lernerfolge erreichen, Motivation hochhalten

Das **Bildungszentrum Christiani** bietet Jugendlichen mit besonderem Förderbedarf eine praxisnahe Ausbildung.

„Freiheit im Geistesleben, Gleichheit im Politischen und im Rechtsleben sowie Brüderlichkeit im Wirtschaftsleben“ – das ist das Leitbild des 1977 gegründeten Vereins Christiani e. V., der als Träger unterschiedliche Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe und der beruflichen Eingliederung und Ausbildung betreibt. Dazu gehört das Bildungszentrum in Bad Säckingen, das an der baden-württembergischen Grenze zur Schweiz liegt. „Wir bilden unter anderem den Beruf Fachpraktiker/in Küche aus. Die hier dreijährige Ausbildung richtet sich in der Praxis nach dem Ausbildungsrahmenplan für Köche, der Berufsschulunterricht ist allerdings abgeschwächt“, weiß VKD-Mitglied Roland Zimmermann. Der Küchenmeister und diätetisch geschulte Koch ist am Bildungszentrum für die Ausbildung der Fachpraktiker:innen zuständig. Während ihrer Ausbildungszeit machen die angehenden Fachkräfte regelmäßig mehrwöchige Praktika in unterschiedlichen Betrieben. „Da wir schon lange auf dem Markt tätig sind, können

wir auf ein großes Netzwerk an Betrieben aus der Gemeinschaftsverpflegung bis hin zur gehobenen Gastronomie zurückgreifen, die uns und unsere Arbeit schätzen und die Qualität unserer Auszubildenden erkannt haben“, sagt Roland Zimmermann. „Unsere Vermittlungsquote der Auszubildenden im Bereich Küche lag in den letzten drei Jahren immer bei 100 Prozent. Die Betriebe schätzen vor allem, dass wir als Ansprechpartner im Hintergrund sind.“

Azubis sind nicht allein

Das Bildungszentrum richtet sich an Menschen, die einen besonderen Förderbedarf haben. Insgesamt 44 Jugendliche und junge Erwachsene absolvieren hier aktuell eine Ausbildung, davon sechs im Bereich Küche. Weitere 16 Teilnehmende sind in der berufsvorbereitenden Bildungsmaßnahme und orientieren sich noch auf ihrem Weg in die Berufswelt. Während der Ausbildung steht den Auszubildenden ein multiprofessionelles Team zur Seite. Ausbilder:innen vermitteln die Kenntnisse aus dem Ausbildungsrahmenplan. Sie üben und wiederholen mit den Azubis, um das Gelernte zu festigen. Lehrkräfte begleiten den Berufsschulunterricht, sie helfen bei Vorbereitungen auf Klassenarbeiten oder bei Hausaufgaben und bieten individuellen Förderunterricht an. Sozialpädagog:innen unterstützen bei Schlüsselqualifikationen wie Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit, und psychologischen Fachkräfte bieten Stresseminare und Coachings an. „Für uns sind es ‚unsere Auszubildenden‘, jeder hat sein Päckchen zu tragen und wird so angenommen, wie er ist“, sagt Roland Zimmermann. „Wir begleiten einen sehr wichtigen Abschnitt im Leben eines jungen Menschen. Die Azubis merken, dass sie nicht allein sind. Dass es andere mit ähnlichen oder gleichen Problemen gibt, aber auch Auszubildende, die sich gut arrangiert haben und als Vorbild dienen.“

Das Kollegium am Bildungszentrum Christiani arbeitet gemeinschaftlich und transparent. Alle Abteilungen tauschen sich eng über Lernstoff und individuelle Herausforderungen aus. „Wir vermitteln und unterrichten so, dass mehrere Kanäle angesprochen werden und Gelerntes besser verstanden, abgespeichert und wieder abgerufen werden kann. Dabei berücksichtigen wir das individuelle Lerntempo“, so Roland Zimmermann. „Durch Lernerfolge behalten die Azubis dann ihre Motivation bei.“ – eine optimale Unterstützung auf dem Weg in den Beruf und in die Profiküche.

Auf einen Blick

Das Bildungszentrum Christiani in Bad Säckingen ist eine Einrichtung zur beruflichen Eingliederung Jugendlicher und junger Erwachsener. Innerhalb der Räumlichkeiten des Bildungszentrums und bei Kooperationspartnerbetrieben werden verschiedene berufliche Maßnahmen durchgeführt. Unter den insgesamt 44 Auszubildenden sind aktuell sechs im Bereich Küche tätig.

Geschäftsführung: Alexander Oberschmid

Einrichtungsleitung: Katja Mülhaupt

Ausbildungsleiter für Fachpraktiker Küche: Roland Zimmermann

Kontakt: info@christiani-ev.de

Stimmen aus dem Verband

Chefs von Morgen

Wir haben VKD-Mitglieder getroffen, die sich für den Kochberuf entschieden haben.

Vor meiner Ausbildung habe ich bereits in einer kleinen Küche als Minijobber gearbeitet. Dort haben mir sowohl das Arbeitsklima als auch der Beruf selbst sehr gefallen. Ich liebe das Gefühl, das ich beim Kochen habe – es ist unbeschreiblich. Die Atmosphäre und die Hitze in der Küche, wenn man alles gibt, um anderen Menschen vielleicht den besten Abend ihres Lebens zu ermöglichen, faszinieren mich jedes Mal aufs Neue. Ich mag es sehr, mit Menschen zu arbeiten, die die gleiche Motivation und Begeisterung haben wie ich. Dadurch kann man sich gegenseitig unterstützen und voneinander lernen. Der Gedanke, dass mir nach der Ausbildung alle Türen offenstehen, macht mich glücklich, weil ich weiß, dass ich überall auf der Welt die Möglichkeit habe, zu arbeiten, mich weiterzuentwickeln, Neues zu lernen und mein Wissen weiterzugeben. Die unendlichen Möglichkeiten als Koch

haben mich dazu inspiriert, diesen Beruf zu erlernen. Diese Entscheidung würde ich immer wieder aufs Neue treffen.

Am meisten gefällt mir das familiäre Arbeitsklima, in dem man trotzdem professionell miteinander arbeitet. Ich liebe es, dass ich mich kreativ voll ausleben kann und meinen Ideen keine Grenzen gesetzt sind. Jeder hat eine Aufgabe, aber alle verfolgen ein gemeinsames Ziel: die Gäste glücklich zu machen. Ständig etwas Neues zu lernen und von Tag zu Tag ein Stück besser zu werden, motiviert mich sehr. Das Mischen verschiedener Aromen, die miteinander harmonieren und ein Wohlgefühl auslösen, begeistert mich jedes Mal aufs Neue. Mir war vorher nicht bewusst, wie viel man aus einem einzigen Produkt machen kann. Es macht mir viel Spaß, Gerichte auszuprobieren und so lange daran zu arbeiten, bis sie perfekt sind. Ich bin froh,

dass ich diese Möglichkeit in meiner Ausbildung habe. Es überrascht mich, wie viel man in so kurzer Zeit lernen kann – und wie viel ich auf meinem Weg zum Koch noch lernen werde.



Paul Hessel

Geboren: 2006

Abschluss: 2026

Ausbildungsbetrieb: Schlosshotel Steinburg,
Würzburg

Berufsschule: Franz-Oberthür-Schule, Würzburg



Mitglieder werben Mitglieder

Kollegen werben,
Vorteile sichern



Vorteile für Mitglieder

- **20 Prozent** auf den Mitgliedsbeitrag 2026*
- Teilnahme an Preisverleihung des Laurentius 2025
- Trainingsessen der Köchenationalmannschaft

Vorteile für Neumitglieder

- **25 Prozent** auf den Mitgliedsbeitrag 2026
- Neumitglieder-Treffen mit Networking
- Willkommenspaket

Und so funktioniert's

- Neu registrieren unter www.vkd.com/mitglieder/registrieren
- im Anmeldeformular unter „Geworben durch“ Mitgliedsnummer und Name des VKD-Mitglieds eingeben
- nach Prüfung die entsprechenden Vorteile erhalten
- Fertig, Willkommen im Verband!



Alle Infos

Verband der Köche
Deutschlands e. V.

www.vkd.com

GEWUSST-WO!

FIRMEN-VERZEICHNIS

DIGITAL SUCHEN, FINDEN & INFORMIEREN!

Auf der Startseite und der Rubrikseite FIRMEN können Sie sich genauer über Unternehmen und deren Produkte informieren.

WWW.MAGAZIN-KUECHE.DE/FIRMEN

KÜCHE
DAS PORTAL FÜR PROFIKÖCHE

AKTUELLES ▾ MAGAZIN ▾ AWARDS ▾ JOBS FIRMEN

Fachmagazin für Profiköche > Firmen

BRITA
Der Name BRITA steht seit über 50 Jahren für Qualität, Vertrauen und Kompetenz bei der Filtration, Optimierung und Individualisierung von Trinkwasser. Um sicherzustellen, dass Sie das bestmögliche Wasser für die jeweiligen Anforderungen in Ihrer Küche nutzen können, hat BRITA Professional für Köche maßgeschneiderte Antworten...

[MEHR](#)

EIPRO
EIPRO ist der Qualitätsgarant seit 30 Jahren. Das Hühnerei ist ein ebenso hochsensibles wie wertvolles Lebensmittel. EIPRO kreiert aus diesem Naturprodukt immer wieder leicht zu verarbeitende, geschmackvolle und sichere Eiprodukte für Genießer. Unser Name steht für höchste Qualität und Gelingsicherheit. ...

[MEHR](#)

MEIKO
Professionelles Spülen, Reinigen und Desinfizieren – das ist das Element von MEIKO. Vom kleinen Gläser-spüler bis zu kompletten Spülanlagen mit Förder- und Automatisierungstechnik, Speisereste-Anlagen oder Reinigungs-

ERLENBACHER BACKWAREN
Erlenbacher Backwaren, Hersteller und Vertreiber von tiefgekühlten Kuchen und Torten für den Ausser Haus Markt.

[MEHR](#)

LINDEMANN
Die Westfälischen Lebensmittelwerke Lindemann sind ein Tochterunternehmen der BUNGE-Gruppe, einem der weltweit größten Handels- und Verarbeitungsunternehmen in der Agrar- und Lebensmittelproduktion. Lindemann bedient als einer der führenden Hersteller von Margarinen, Fetten, Ölen und Backmitteln das Backhandwerk, die Industrie...

[MEHR](#)

MKN
Die Maschinenfabrik Kurt Neubauer ist Spezialist für die Entwicklung, Herstellung und den weltweiten Vertrieb thermischer Premium Profikochtechnik. MKN verfügt über die Kompetenz aus einer über 70-jährigen Historie.

[MEHR](#)

Firmenverzeichnis

Das Magazin-KÜCHE-Firmenverzeichnis ist Teil der Website – die Navigationsleiste führt Sie direkt auf die Startseite.

Hier geht's
direkt zur Website:



Umfassende Suche

Über die Suchfunktion gelangen Sie direkt zu den Anbietern. Sie können dabei nach Produkten, Produktgruppen oder Firmennamen suchen.

Suchen und Filtern

Suchbegriff

Schlagworte

Gastronomieküche

Großküchentechnik

Kleingeräte Küche

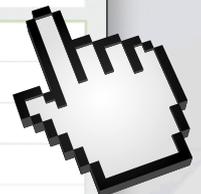
Küchenausrüstung

Küchenausstattung

Küchengeräte

Küchenmaschinen

Küchentechnik



Newsletter Stellenanzeige schalten f i t

KÜCHE
Die Marke für Profiküchen

AKTUELLES ▾ MAGAZIN ▾ AWARDS ▾ JOBS FIRMEN 🔍

Fachmagazin für Profiküche > Firmen > MEIKO



Professionelle Spültechnik: **MEIKO**
The clean solution

www.meiko.de

MEIKO



Professionelles Spülen, Reinigen und Desinfizieren – das ist das Element von MEIKO. Vom volle Programm an sauberen Lösungen.

MEIKO Maschinenbau GmbH & Co. KG
 Englerstr. 3
 77652 Offenburg
 Deutschland

E-Mail: info@meiko.de

Website: www.meiko.de
 Schaufenster zur Welt: MEIKO auf Messen

ROUTENPLANER



VIDEO



Firmenporträt/Produkte

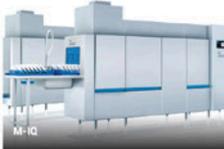
Der Ursprung von MEIKO liegt in Offenburg im Schwarzwald – eine Oase im Dreiländereck Deutschland, Frankreich und Schweiz. Hier ist die Quelle des Unternehmens, das 1927 von dem Ingenieur Oskar Meier und Franz Konrad gegründet wurde. Gestartet als kleiner Handwerksbetrieb, hat sich MEIKO über Jahrzehnte zu einem Global Player entwickelt. Mit Tochtergesellschaften – zum Beispiel in den USA, China, Indien und Australien – und weltweit über 2.300 Mitarbeitern, ob Desinfizieren im Krankenhaus, Verwerten von Speiseresten zur Energiegewinnung, Reinigung von Atemschutz bei Feuerwehren oder Spülen mit kleinen Profispülmaschinen bis zu komplexen Spülstraßen: Die Welt von MEIKO kennt keine Grenzen. Zigttausend MEIKO Maschinen arbeiten heute in den besten Adressen der Gastronomie, Hotellerie, in Krankenhäusern, der Marine, Betriebsrestaurants, Bäckereien, Cafés oder als komplexe Systeme im Airline-Catering.

Bei MEIKO kommen Menschen unterschiedlicher Kulturen und Berufe zusammen, um gemeinsam an einer Vision zu arbeiten – die Welt sauberer und hygienischer zu machen. Produktgestaltung, Ausführung und technische Detaillösung orientieren sich dabei an kundenspezifischen Anforderungen. Hinzu kommen Maßstäbe wie: Wertarbeit, Qualität, Zuverlässigkeit und faire Partnerschaften. Wichtig ist MEIKO der Blick aufs Ganze: auf Mensch, Natur und Umwelt. Sauber ist unserem Verständnis nach eine Lösung erst dann, wenn sie den entscheidenden Mehrwert bietet. Also sauberes und reines Spülgut einerseits, saubere und faire Geschäftsbeziehungen andererseits, verbunden mit ökologischer Verantwortung sowie hoher Wirtschaftlichkeit und Sicherheit.

Produktgruppen:

- Haubenspülmaschinen
- Korbtransportspülmaschinen
- Bandtransportspülmaschinen
- Durchschubspülmaschinen
- Untertischspülmaschinen
- Gläserspülmaschinen
- Geschirrspülmaschinen
- Behälterspülmaschinen
- Universalspülmaschinen
- Speisereste-Anlagen
- Fördersysteme





Jobs +

Downloads +

Social Media +

Kurzprofil

Sie wollen sich über Unternehmen genauer informieren? Kurzporträts ermöglichen Ihnen, einen schnellen und übersichtlichen ersten Einblick über die Firma zu erhalten.

Firmenporträt

Lernen Sie das Unternehmen kennen und informieren Sie sich über das Leistungsspektrum und die Benefits.

Produkte

Aktuelle Highlights im Blick: Informieren Sie sich hier über neue und innovative Produkte. Wiederkommen lohnt sich, denn unsere Produkte werden regelmäßig aktualisiert.

Jobs

Der direkte Link zu freien Stellen des Unternehmens.

Routenplaner

Wo war eigentlich nochmal das Unternehmen XY ...? Der integrierte Routenplaner weist Ihnen den Weg zu sämtlichen Anbietern.

Video

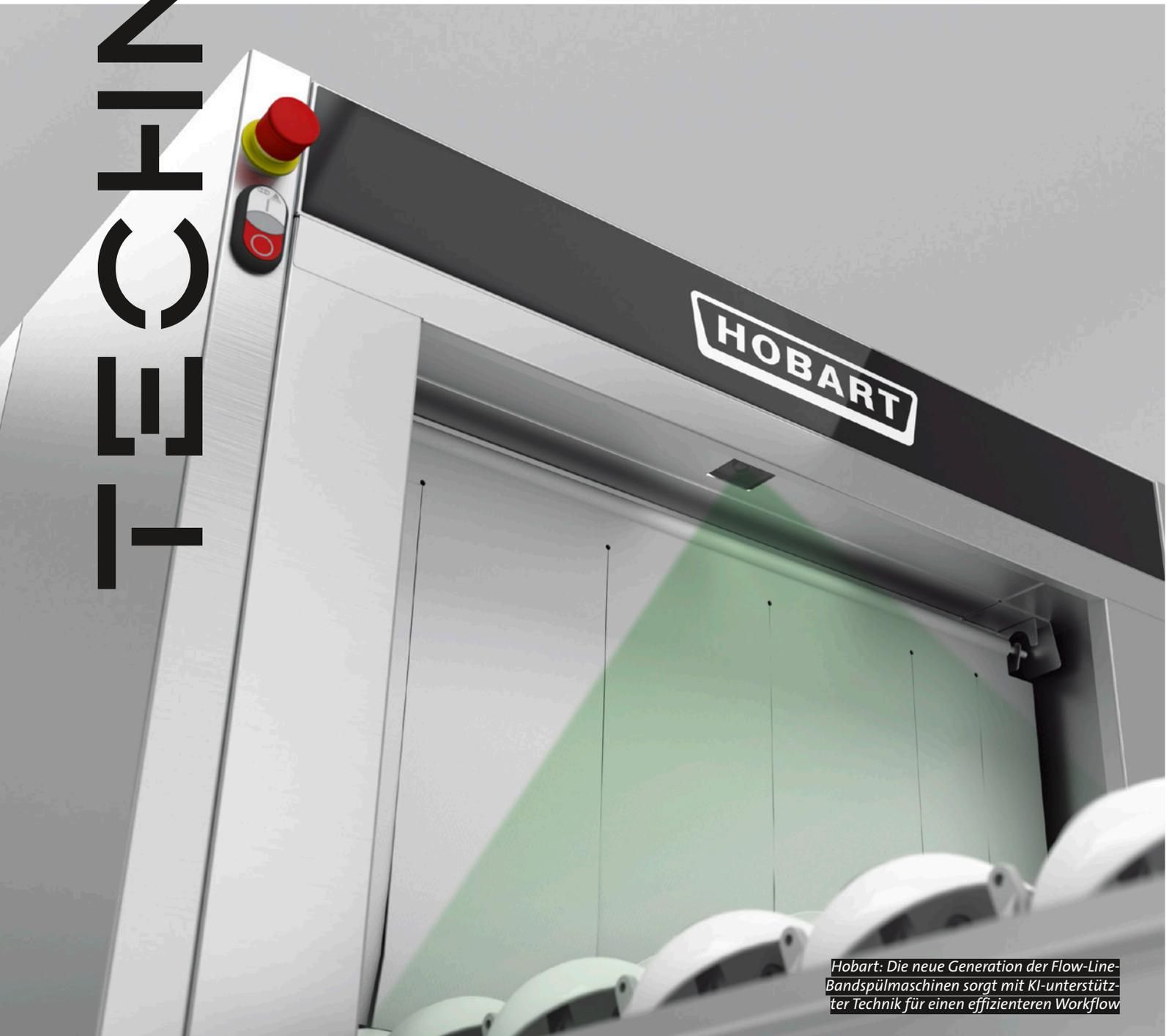
Bilder sagen mehr als Worte: Umfassende Einblicke vermitteln Kurzpräsentationen und Videos über das Unternehmen, Produkte und Trendthemen.

Downloads

Im Downloadbereich finden Sie aktuelle Kataloge und Terminübersichten von Unternehmen sowie technische Datenblätter oder Rezeptideen zu aktuellen Produkten.

TECHNIK FÜR DIE KÜCHE DER ZUKUNFT

Vernetzte Küchensysteme, digitale Tools und automatisierte, nachhaltige Lösungen gehören zu den technischen Trends, die auf der diesjährigen Internorga überall präsent waren. Ein Überblick von der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt.



Hobart: Die neue Generation der Flow-Line-Bandspülmaschinen sorgt mit KI-unterstützter Technik für einen effizienteren Workflow

Text Martina Emmerich

Auf dem Trendrundgang durch die Technikhallen der Internorga gab es auch in diesem Jahr wieder viel zu entdecken. Allen voran smarte Technologien und KI-Lösungen zur Optimierung von Küchenprozessen. Ganz vorne mit dabei: **HOBART** mit seiner neuen „Smart Vision Control“, ausgezeichnet mit dem Internorga Zukunftspreis 2025 in der Kategorie „Technik und Ausstattung“ (vgl. Seite 10). Das KI-unterstützte, selbstlernende System der neuen „Flow“-Bandspülmaschinen erkennt die Verschmutzung des Geschirrs, überwacht bzw. optimiert den gesamten Spülprozess und reduziert den Personal- bzw. Ressourcen-Einsatz. Die Software der Flow-Line wurde mit Daten von über 80.000 Bildern trainiert. Die dadurch gebildeten neuronalen Netze erkennen das eingehende Spülgut per Kamera in Bruchteilen einer Sekunde und

kann der MiniPro durch die integrierte Solid-to-Liquid-Reinigungstechnologie mittels ConvoClean S2L-Kartuschen mit einer leistungsstarken und zugleich nachhaltigen Säuberungspunkten.

Trend automatisch und nachhaltig

Für die Zukunft der Großküchentechnik und Nachhaltigkeit steht die neue, funktionale und robuste Optima-Linie von **MKN**. Die einzelnen Geräte sind passgenau auf die jeweiligen Anforderungen zugeschnitten und erleichtern selbst ungelerten Küchenmitarbeitern ihren Arbeitsalltag. „Die Kombination aus smarten Funktio-



Vielseitig: Im MetaTherm-Kochsystem von Elro lassen sich Speisen mit neun Garverfahren punktgenau produzieren



Neu von MKN: Bei der Optima-Linie sind alle Geräte intuitiv und leicht zu bedienen

Foto: Hobart; Elro; MKN

passen die entsprechenden Wasch- und Spülparameter direkt an. Zusätzlich können mit optional verfügbaren Performance-Paketen die Verbräuche der Maschine noch weiter gesenkt und die Bediensicherheit erhöht werden.

Als Weltneuheit präsentierte **CONVOTHERM** den kompakten GN-Kombidämpfer mit nur 49,8 Zentimeter Breite und mit KI-gestütztem Optical Cooking: Das Gargut wird automatisch erkannt und das dazugehörige Garprofil gestartet – ganz ohne manuelle Eingaben. Damit liefert der Hersteller eine Antwort auf die aktuellen Herausforderungen der Branche wie begrenzter Platz und Personalmangel. Aber auch hohe Energie- und Wasserkosten gehören dank des AirFry-Modus in Kombination mit dem optimierten AirFlowPro- Luftstromsystem sowie dem Intelligent Steam Management der Vergangenheit an. Die Produktionsdaten lassen sich mit der Cloud-basierten Plattform Kitchen-Connect zentral verwalten und Menüs einfach übertragen. Zudem

nen, höchster Effizienz und einem intuitiven Bedienkonzept macht die neue Optima zur idealen Wahl für Profiküchen jeder Größe“, sagt Jörn Winkler, Vice President Global Sales and Services und Mitglied der Geschäftsleitung. Neben Optima Control sowie MKN Multi Safe Connect für mehr Arbeitssicherheit und Hygiene wird auch die Ergonomie und die Automatisierung von Abläufen großgeschrieben: So gibt es u. a. die automatische elektronische Wasserbefüllung, automatisierte Garprozesse mittels Timer und die prozesssichere „Easy Lift“-Funktion bei Fritteusen mit automatischer Hubfunktion.

COOL COMPACT stellte einerseits den neuen Regler FrigosPro vor, der ab Spätsommer in allen



Vielseitige Messeneuheiten (v. l. n. r.): Neue Kühlwanne von Hupfer für längere Frische dank laminaem Luftschleier | Modulares Buffetsystem von Vega (Lusini) für mehr Flexibilität an der Speisenausgabe | Die neu entwickelte Serie 4.0 von Colged umfasst die drei Produktreihen TopTech Plus, IsyTech und Ultratech | Der neue kompakte Kombidämpfer von Convotherm erkennt dank KI automatisch die Produkte und startet das richtige Programm



Kühlmöbeln des baden-württembergischen Herstellers standardmäßig eingesetzt werden wird. Er sorgt für Einsparungen im Energiebereich und gibt Alarm bei einem verschmutzten Verflüssiger, was die Betriebssicherheit erhöht und Schäden vermeiden kann. Darüber hinaus lassen sich neben dem automatischen, energiesparenden Eco-Modus am 4,3 Zoll Touchscreen-Display auch

Hochbetriebsphasen einstellen, in denen das Gerät verstärkt kühlen und Abtauzyklen vermeiden soll. Andererseits kam bei den Küchenplanern gut an, dass Cool Compact im Bereich Verbundanlagen hinsichtlich umweltschonender Kältemittel besonders breit aufgestellt ist. So bietet das Unternehmen für Verbundanlagen umfassende Kühlmöbel- und Regeltechniklösungen mit den natürlichen und nachhaltigen Kältemitteln Propan, Kohlendioxid und Sole an. Ganzheitliche Logistik ist das Kerngeschäft von **HUPFER**. Gemeinsam mit Weslink und Menümobil, die Teil der Hupfer-Gruppe sind, wurden daher am Messestand innovative Lösungen für alle Abläufe in einer Großküche gezeigt. Das Team des Herstellers gab mit Insight Talks Einblicke zu aktuellen Themen wie smart-digitale Großküchen, Ressourcen schonen in der Businessgastonomie, Kaltverpflegung für Senioreneinrichtungen und Best Practice-Beispiel in der Klinikgastronomie 2.0. Darüber hinaus wurde der Transportwagen Variocart in individueller Farbgestaltung sowie für eine attraktive Speisenpräsentation die neue Kühlwanne für SB-Bereiche vorgestellt. Letztgenannte hält die Speisen länger frisch und spart Food Waste sowie Energie durch einen laminaren Luftschleier, wie man ihn von offenen Kühltheken im Einzelhandel kennt. Die fortschrittliche Technik sorgt für eine gleich-



Neu von Cool Compact: Der Kühlstellenregler FrigosPro punktet mit 4,3 Zoll Touchscreen-Display und einfachen Vernetzungsoptionen



Foto: Hupfer, Vega, Cool Compact, Emmerich, Colged

mäßige Kühlung und bewahrt die Speisenqualität. Das Kältemittel der steckerfertigen Variante ist mit Propan (R290) zukunftssicher.

Energieeffizienz großes Thema

Integrierte Wärmerückgewinnungssysteme sind bei Meiko schon seit längerem ein Thema. Doch nun greifen weitere Hersteller von Großküchentechnik diesen energiesparenden Ansatz auf. Beispielsweise **ELRO** mit seinem MetaTherm-Kochsystem für punktgenaue, leistungsstarke Speisenproduktion. Ob mit oder ohne Druckgaren: In nur einem Gerät und mit Hilfe von neun Garverfahren kann bei einer Maximaltemperatur bis zu 250 Grad Celsius im Handumdrehen gekocht, gedünstet, geschmort, gebraten und frittiert werden. Auch Niedertemperatur- und Delta-T-Garen ist im MetaTherm-Kochsystem möglich. Das Autolift-System unterstützt die Küche zudem mit dem automatischen Garen von Nudeln, Reis oder Fritturen. Mit Hilfe des externen oder integrierten Elro-Dampfzeugers „High-speed“ kann in wenigen Sekunden ein Druckaufbau auf 0,34 bar erreicht werden. Dabei arbeitet das MetaTherm-Kochsystem äußerst schonend und energiesparend, denn es nutzt Restwärme.

Auch die neue 4.0-Spülmaschinenreihe von **COLGED** greift den Trend zu und Wünschen nach noch effizienteren und nachhaltigeren Geräten auf. Die Neuentwicklungen, bestehend aus den

+++BRANCHENTICKER+++

+++ Mit den ganzheitlichen Konzepten „Ghostkitchen“, „24/7 Bar“ und „Food Corner“, die in Bezug auf Nachhaltigkeit punkten, für mehr Umsatz sorgen und dem Fachkräftemangel entgegenwirken, präsentierte sich **NORDCAP**. Unter dem Motto „Fünf Länder, eine Technik“ wurde in der multifunktionalen Küche der „Food Corner“ gezeigt, wie sich mit dem gleichen Equipment unterschiedlichste Gerichte zubereiten lassen. +++

+++ Das neue, große 9-Zoll Touchdisplay des Metos Proveno Combi Kessels von **STIERLEN** sorgt für mehr Überblick und Bedienkomfort in der Großküche. Über das Display lassen sich Rezepte und Garschritte abrufen, verändern und speichern. Zudem sind alle Prozesse jederzeit ansteuer- und veränderbar. Sie können zudem überwacht und selbstverständlich mittels Konnektivität auch für mehrere Stierlen-Kessel derselben Baureihe synchronisiert werden.+++

drei Produktreihen TopTech Plus, IsyTech und Ultratech, begeisterten die Messebesucher durch deutlich gesenkten Ressourcenverbrauch, optimierte Abläufe und ausgeklügelte Digitaltechnik. Ermöglicht wird dies durch mehrstufige Wasser- und Wärmerückgewinnungssysteme sowie ein adaptives Nachspülsystem, das den Wasserfluss an das Spülgut anpasst. Gleichzeitig wird die Energie des Abwassers zur Vorwärmung von Frischwasser genutzt und die wirksame Isolierung minimiert die Wärmeverluste an die Umgebung. Ergonomische Features wie intuitive Touchscreen-Bedienungselemente und eine automatische Haubenöffnung runden die Innovation neben automatisierten Reinigungsprozessen, Programmen zur thermischen Desinfektion und ein optimiertes Umkehrosmose-Filtersystem ab.

Robotik für Routineaufgaben

Über die hier genannten Trends hinaus war auf der Internorga auch Robotik in der Küche oder im Service zur Entlastung des Personals bei Routineaufgaben bzw. zur Effizienzsteigerung ein Thema. Darauf zielen zudem die neu vorgestellten digitalen Anwendungen ab, ganz gleich, ob es sich dabei um Bestell- und Lieferplattformen oder Softwarelösungen für die Personalplanung und Lagerverwaltung handelte.

ANZEIGEN

ELRO

IHRE GROSSKÜCHE IM MITTELPUNKT

**Multifunktion by ELRO
MetaTherm-Kochsystem**

Neun Garverfahren
ein Kochsystem



Mehr Informationen
unter elro.ch
oder scannen Sie
den QR-Code.



Stierlen

S E I T 1 8 8 9





Für den **Notfall** gewappnet

Unwetter, Erdbeben, Stromausfall – auf unvorhersehbare Krisen vorbereitet zu sein, ist für Gastronomen überlebenswichtig. Holger Wiechmann, Hotelgastronom und Elektromeister aus Niedersachsen, teilt im Interview praxisnahe Tipps zur Notfallvorsorge.

Foto: Wiechmann – Giorgi Gogitidze; matsabe/Stock/Getty Images



Notfallvorsorge: Für das Gastgewerbe wichtiger denn je in unserer von vielfältigen Krisen geprägten Zeit

Interview Thomas Klaus

KÜCHE: Herr Wiechmann, was steht für Sie am Anfang aller Überlegungen zur Bewältigung externer Krisen und Katastrophen?

HOLGER WIECHMANN: Zunächst sollte ein Notfallplan erstellt werden. Dieser identifiziert die spezifischen Risiken für das Unternehmen und legt Strategien fest, wie diesen Risiken begegnet werden kann. Dazu gehören unter anderem Evakuierungspläne, Kommunikationsstrategien und Notfallkontakte. Wichtig ist auch, dass die Mitarbeiter regelmäßig geschult werden. Alle Mitarbeiter sollten mit dem Notfallplan vertraut gemacht werden. Regelmäßige Übungen helfen dann, das Bewusstsein zu schärfen und sicherzustellen, dass jeder weiß, was im Notfall zu tun ist.

Das hört sich nach einer Daueraufgabe an?

Ja, die Vorbereitung auf den Katastrophenfall ist ein fortlaufender Prozess. Gastronomen sollten ihre Notfallpläne regelmäßig überprüfen, um sicherzustellen, dass sie aktuell und wirksam sind. Eine proaktive Herangehensweise an das Krisenmanagement kann den

Unterschied ausmachen und wesentlich dazu beitragen, dass ein Restaurant auch in schwierigen Zeiten überleben kann.

Versicherungsschutz ist auch Teil des Krisenmanagements?

Um die Einnahmen abzusichern, sollte der Versicherungsschutz überprüft werden. Gastronomen sollten darauf achten, dass sie über einen ausreichenden Versicherungsschutz verfügen, der sie im Katastrophenfall auch tatsächlich absichert. Dazu gehören Haftpflicht-, Sach- und Betriebsunterbrechungsversicherungen. Auch Elementarversicherungen sollten in Betracht gezogen werden.

Was ist für die Profiküche besonders wichtig?

Es ist ratsam, einen Vorrat an haltbaren Lebensmitteln, Wasser und anderen wichtigen Materialien einschließlich Hygieneartikeln anzulegen, die im Katastrophenfall benötigt werden könnten. Diese Vorräte sollten regelmäßig auf ihre Haltbarkeit überprüft und entsprechend ersetzt werden.



HOLGER WIECHMANN

Der Hotelgastronom und Elektromeister Holger Wiechmann (Jahrgang 1960) führt gemeinsam mit seiner Frau Anja, Kreisvorsitzende des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes, seit Jahren erfolgreich „Wiechmanns Weserhotel“ in Brake. Zum Hotel gehört auch ein Restaurant, das für seine regionale Küche bekannt ist. Mit seinem technischen Know-how und seiner Erfahrung in der Branche setzt sich Wiechmann intensiv mit Notfallvorsorge in der Gastronomie auseinander.

www.wiechmanns-weserhotel.de

Kreativität in der Küche ist in Krisenzeiten besonders gefragt?

In der Tat. Die Fähigkeit, den Speiseplan schnell anzupassen und alternative Zutaten zu verwenden, kann in Krisensituationen von großem Vorteil sein. Kreativität in der Küche kann helfen, auch mit begrenzten Vorräten schmackhafte Gerichte zu kreieren.

Lassen Sie uns beispielhaft das Szenario eines Stromausfalls durchspielen. Was fällt Ihnen dazu ein?

In einem solchen Fall ist eine Notstromversorgung unerlässlich. Die Investition in ein Notstromaggregat, das bei einem Stromausfall schnell einsatzbereit ist, könnte eine Lösung sein. Damit können wichtige Geräte wie Kühlschränke, Gefriertruhen und Beleuchtung weiter betrieben werden. Die Gäste können ihre Mobiltelefone aufladen und z. B. ihre Familien oder Geschäftspartner über den Notfall informieren. In jedem Fall sollte die Temperatur von Kühlschränken und Gefriertruhen regelmäßig überprüft werden. Vor allem Lebensmittel, die

„Eine proaktive Herangehensweise an das Krisenmanagement kann wesentlich dazu beitragen, dass ein Restaurant auch in schwierigen Zeiten überleben kann.“

bei einem Stromausfall schnell verderben könnten, sollten zuerst aufgebraucht werden. Darüber hinaus ist eine regelmäßige Wartung der Geräte wichtig, um das Ausfallrisiko zu minimieren. Gleiches gilt für die Verkabelung und die Sicherungen. Kerzen und Batterien für LED- und Taschenlampen sollten immer in ausreichender Menge vorrätig sein. Auch Photovoltaikanlagen sichern den Betrieb bei Stromausfall zumindest eingeschränkt und unabhängig vom Stromnetz gegen die Auswirkungen eines „Blackouts“ ab. Bei Stromausfall kann zur Überbrückung auf Kochgelegenheiten mit Gas zurückgegriffen werden.

Und die Gäste?

Im Krisenfall sollten natürlich auch die Gäste über mögliche Ausfälle und die Maßnahmen zur Aufrechterhaltung des Betriebes informiert werden. Eine transparente Kommunikation kann Vertrauen schaffen.

Kommunikation ist insgesamt ein wichtiger Punkt in der Notfallvorsorge?

Das ist richtig. Gastronomen sollten sicherstellen, dass sie mit ihren Mitarbeitern, Lieferanten und Gästen in Kontakt bleiben können, auch wenn die normalen Kommunikationswege gestört oder nicht mehr vorhanden sind. Ich denke da an batteriebetriebene Radios, Mobiltelefone mit voll aufgeladenem Akku und möglicherweise auch Notfall-Satellitengeräte.

Außerdem plädieren Sie für eine bessere Vernetzung als Schutzmaßnahme im Katastrophenfall.

Was genau meinen Sie damit?

Es ist hilfreich, sich bereits im Vorfeld mit lokalen Behörden, anderen Gastronomen und Organisationen zu vernetzen. Das kann im Krisenfall den schnellen Zugriff auf Ressourcen und Informationen erleichtern – und man kann sich gegenseitig unterstützen.

Vielen Dank, Herr Wiechmann.



Das Glück eines perfekten Frühstücks.



menz-gasser.it



PRODUKTNEWS



Spülen 4.0

Der italienische Spülmaschinenhersteller Colged weist auf seine neu entwickelte Serie 4.0 hin, bestehend aus den drei Produktreihen TopTech Plus, IsyTech und UltraTech. Durch die technischen Features erreichen die neuen Modelle eine deutliche Steigerung von Effizienz, Nachhaltigkeit und Kostensenkung gegenüber den früheren Modellreihen. So sorgen mehrstufige Wasser- und Wärmerückgewinnungssysteme sowie ein adaptives Nachspülsystem, das den Wasserfluss an das Spülgut anpasst, laut Angaben von Colged für eine deutliche Reduktion des Energieverbrauchs und können im Eco-Modus die Wassermenge auf 1,4 Liter pro Korb senken.

www.colged.de

Für keimfreies Wasser

PureProtect heißt die neue Hygiene-Technologie, mit der Brita seine Wasserspender ausrüstet. Verschiedene aufeinander abgestimmte Hygieneschutz-Features sorgen für Sicherheit, vom mehrstufigen EingangsfILTER über eine KI-gesteuerte Selbstreinigung bis zum Wasserauslass mit thermischer Keimsperrung. Das Wasser steht nie lange still, stattdessen zirkuliert es in regelmäßigen Abständen durch sämtliche Leitungen sowie den eingebauten Filter und bietet daher Keimen im Stagnationswasser keinen Nährboden. Gleichzeitig wird der Wasserverbrauch für Spülvorgänge gesenkt und der Reinigungsaufwand reduziert.

www.brita.de



Gelungener Relaunch

Russell Hobbs hat einen umfassenden Relaunch der Heißluftfritteusen-Serie SatisFry vorgenommen. Die Geräte sind nun besser ausgestattet, sodass der Kochprozess effizienter gestaltet werden kann, und punkten durch die Kombination einfache Handhabung, elegantes Design sowie Energieeinsparung gegenüber herkömmlichen Backöfen. Dank der Rapid-Air-Technologie und Temperaturen von 40-200 Grad ist weniger Fett notwendig, ohne auf den gewohnten Geschmack zu verzichten. Neun voreingestellte Funktionen für Pommes Frites, Hühnchen, Gemüse, Steaks, Fisch, Pizza sowie zum Backen, Dörren und Aufwärmen stehen zur Verfügung.

www.russellhobbs.de

Fette sicher entsorgen

Münzer Deutschland stellt sein Modell zum Sammeln und Verwerten von Altspisefetten vor. Dazu wurde die Münzer-Box entwickelt, die in Kürze in Hiddenhausen sowie im gesamten Kreis Herford eingesetzt werden wird. Mit einer kompakten Bauweise, die weniger als 1 qm Stellfläche benötigt, und einem doppelten Auslaufschutz bietet die Box eine hygienische und sichere Entsorgungslösung. Dank Sensortechnologie wird der Befüllungsstand in Echtzeit überwacht, sodass eine bedarfsgerechte Leerung möglich ist. So wird der Entsorgungsprozess vereinfacht, und ein Beitrag zum Umweltschutz geleistet.

www.muenzer.com





Messerscharf

Der Messerhersteller Yaxell präsentiert zwei neue Messerserien. Die Serie „Rei“ für anspruchsvolle Köche zeichnet sich durch Messerklingen mit einer schwarzen DLC-Beschichtung (Diamond Like Carbon) und einer Härte von 70 HRC auf der Rockwell-Skala sowie 69 Lagen Stahl mit VG10-Schneiteinlage, eine herausragende Schärfe und Langlebigkeit aus. Dazu kommt ein ergonomisches Design, das für müheloses Schneiden sorgt. Die Serie „Blue Breeze“, gedacht für Einsteiger, hebt sich mit einem markanten blauen Griff aus dem Produktportfolio ab. Beide Serien werden exklusiv für den europäischen Markt in Japan designt und produziert.

www.yaxell-knives.com



Geschirr in den Trendfarben

Rosenthal bedient den Farbtrend in diesem Jahr und wartet mit neuen Designs in harmonischen Grüntönen für die Tischkultur auf. Neu sind die Serien Rosenthal Francis Carreau Vert. Das Design der Form Francis trifft bei der Linie auf die Eleganz des Dekors Carreau. Statt der bisherigen Blau- und Beigetöne steht die Farbe Vert im Vordergrund. Die Kollektion Junto erscheint in der neuen sanftgrünen Farbglasure „Jungle“. Das Steinzeug in seinen organischen Formen und im handgefertigten Look ist Ausdruck des natürlichen Stils und kommt nach Aussagen von Rosenthal der erhöhten Nachfrage nach Keramikartikeln nach.

www.rosenthal.de

Komfortabel reinigen

Komfortabler, vielseitiger, schneller und effizienter denn je: Auf dieses Vierfach-Plus für ihren Alltag können sich ab sofort Reinigungskräfte im Housekeeping und in Gaststätten freuen. Denn speziell für professionelle Anwenderinnen und Anwender in der Gebäudereinigung in Hotellerie und Gastronomie hat der bayerische Hersteller beam GmbH (Altenstadt) den neuen SteamTrolley entwickelt – eine vollausgestattete Alles-dabei-Einheit in Form eines Roll-Caddys für die beam-Dampfsaugsysteme edition UVC und Carbon UVC.

www.beam.de



Neue Modelle

Der Küchengerätehersteller Graef hat Küchengeräte und eine neue Generation Messerschärfer vorgestellt. Damit zeigt das Unternehmen seine jahrelang entwickelte Kompetenz in diesem Bereich, wie es mitteilt. Fünf neue Messerschärfer-Modelle sollen sowohl Alltagsnutzer als auch Menschen, die Messer im Outdoorbereich einsetzen, ansprechen. Unter dem Slogan „Lang lebe dein Messer!“ verspricht Graef perfektes Schärfen aller Messer mit Gelinggarantie. Außerdem werden Tipps zur richtigen Messerpflege gegeben. Daneben stehen die Graef Siebträgermaschinen und der Graef Alleschneider im Fokus der Frühjahrsaktionen.

www.graef.de





KARRIERE SPRUNGBRETT FÜR JUNGE KOCHTALENTE



Der Next Chef Award gehörte auch in diesem Jahr wieder zu den viel beachteten Programmhilights der Internorga. Der Wettbewerb, dessen Initiator und Schirmherr Starkoch Johann Lafer ist, wird seit 2016 live auf der Messe ausgetragen und gilt als wichtiges Karrieresprungbrett für junge Kochtalente. In einem anspruchsvollen Finale sicherte sich Gedion Beckmann aus Hamburg den begehrten Titel „Next Chef 2025“.



Fotos: titos/Stock/Getty Images



Das Finale (v. l. n. r.): Grenzenlose Freude bei Sieger Gedion Beckmann | Finalist Marlon Richter begutachtet Lafers Tellergericht | Noch schnell die Zutaten im Shop einsammeln | Gedion Beckmann, Yves Knittlmayer und Markus Suntinger bei der Zubereitung in ihren Kochstationen | Johann Lafer interviewt Finalist Marlon Richter

Text Petra Münster **Fotos** Ingo Hilger

Diesen Moment wird Gedion Beckmann so schnell nicht vergessen: Nach einem nervenaufreibenden Finale, in dem er sich gegen die harte Konkurrenz von fünf weiteren Finalisten durchsetzen musste, kürte Johann Lafer den Patissier aus dem Hamburger Restaurant „Der Player“ am 17. März auf der Internorga zum „Next Chef 2025“. Mit 226 von 360 möglichen Gesamtpunkten lag der 23-Jährige in der Bewertung der hochkarätig besetzten Fachjury deutlich vorn – und konnte es zunächst selbst kaum glauben. Noch kurz vor der Preisverleihung war Gedion alles andere als siegesicher: „Ich bin semi-zufrieden“, bewertete er seine Leistung im Finale auf Nachfrage des Moderators. Und das lag vor allem am Schwierigkeitsgrad von Johann Lafers Tellergericht, das die sechs Finalisten ohne Rezept in nur 60 Minuten möglichst perfekt nachkochen sollten: Kalbsfilet mit eingearbeiteter Jakobsmuschel, bei 54,5 Grad sous-vide gegart, dazu ein Krautwickel aus Spitzkohl, eine zweifach panierte, bei 170 Grad ausgebackene Kartoffelpraline, gepickelte Zwiebel, etwas Sakura-Kresse, als Sauce eine Emulsion aus Kampot-Pfeffer und Estragon.

Der Wettbewerb: Johanns Messlatte

Bevor die Uhr lief, hatten die sechs männlichen Finalisten – alle zwischen 22 und 26 Jahre alt – 20 Minuten Zeit, um Lafers Gericht zu probieren, die Zutaten zu identifizieren, sie in einem nachgebauten Shop, der neben ihren Kochstationen aufgebaut war, zu besorgen und sich Notizen zur Zubereitung zu machen. Dann gab Lafer das Startsignal – 60 Minuten und keine Sekunde länger!

Das sei ganz schön schwierig gewesen „wegen der komplizierten Elemente auf dem Teller, vor allem das Fleisch, und generell habe ich noch nicht so viel mit Jakobsmuscheln gearbeitet“, so Gedion Beckmanns Fazit. Mitbewerber Markus Suntinger von der „Bonvivant Cocktail Bar“ in Berlin, der im Finale den 3. Platz belegte, weiß genau, was der Kollege damit meint: „Es war wirklich knackig mit der einen Stunde und dem Sous-vide-Garen“. Handwerklich anspruchsvoll das Ganze, versichert auch Yves Knittlmayer, Sous-Chef im neu eröffneten „Pink – das Restaurant“ in Hülzweiler, der sich den zweiten Platz sicherte.

„Eine Mega-Herausforderung, selbst für Kitchen-Impossible-Erprobte“, gibt Johann Lafer zu. Ganz bewusst hat der Grandseigneur der „Küchenschlacht“ die Messlatte für den Next Chef Award 2025 im Vergleich zu den Vorjahren noch einmal höher gelegt. Schließlich geht es bei dem Kochwettbewerb, der seit 2016 live im Rahmen der Internorga ausgetragen wird, auch darum, medienwirksam für den Kochberuf und die Karrierechancen, die er talentierten jungen Männern und Frauen bietet, zu werben. Da darf der Anspruch schon etwas höher sein. „Ein Gericht nachzukochen, ist viel schwieriger, als aus einem



2. Platz: Yves Knittlmayer (22),
Sous-Chef, Pink – das Restaurant,
Hülzweiler



1. Platz: Gedion Beckmann (23),
Pâtissier, Der Player, Hamburg



3. Platz: Markus Süntinger (24),
Pâtissier, Bonvivant Cocktail
Bistro, Berlin



Die Finalisten des Next Chef Awards 2025: In der oberen Reihe Sieger Beckmann mit den Zeit- und Drittplatzierten Knittlmayer und Süntinger | In der Mitte links Johann Lafer's Tellergericht – rechts daneben die nachempfundenen Gerichte der Finalisten | In der unteren Reihe die Teilnehmer auf den Plätzen 4 bis 6



Marlon Richter (26),
Chef de Partie, Der Player,
Hamburg



Fabian Schablas (22), Tournant,
Hotel & Spa Der Steirerhof,
Bad Waltersdorf



Justin Gerdts (22), Sous-Chef,
Hotel Am Medemüfer, Otterndorf

Warenkorb etwas zu machen. Du scheiterst an einfachen Dingen, weil du plötzlich nicht richtig zuordnen kannst, was ist da drin, und wie komme ich zu dem Ziel, dass es so ähnlich schmeckt. Und man muss sich überlegen, wie man das alles in der Zeit gemanagt bekommt“, plaudert Lafer aus dem Nähkästchen.

Im Vorfinale: Drei verschiedene Warenkörbe

Dennoch spielt der Warenkorb auch beim Next Chef Award eine Rolle. Dem Finale voraus gehen nämlich stets mehrere Vorfinalrunden, bei denen sich die Titelanwärter erst einmal für die Endrunde qualifizieren müssen. Aufgeteilt in drei Gruppen zu sechs Köchen ging es beim diesjährigen Award darum, aus einem Warenkorb mit vier vorgegebenen Produkten ein ebenso kreatives wie schmackhaftes Gericht auf sechs Juryteller zu bringen. 20

Minuten für die Auswahl der Zutaten im Shop – 60 Minuten fürs Kochen und Anrichten.

In der ersten Challenge 2025 enthielt der Warenkorb „Gelbschwanzmakrele, Rhabarber, Salzzitronen und Passionsfrucht“, in der zweiten Runde lautete die Vorgabe „Maitake-Pilz (Tanzpilz), Mangold, Ponzu-Sauce, Schmand“ und in der dritten „Duroc-Schwein, Kohlrabi, wilder Blumenkohl, Bio-Süßrahmbutter“. Die Köche der beiden jeweils bestbewerteten Gerichte erhielten das Ticket zum Finale. Next Chef Gedion Beckmann und Markus Süntinger qualifizierten sich über das zweite Vorfinale, Yves Knittlmayer und Fabian

„Es ist eine unglaubliche Ehre, den Next Chef Award zu gewinnen! Dieser Wettbewerb hat mir nicht nur die Möglichkeit gegeben, meine Leidenschaft für das Kochen zu zeigen, und das vor absoluten Branchengrößen, sondern auch tolle Kolleginnen und Kollegen kennenzulernen.“

GEDION BECKMANN

Schablas (Der Steirerhof) über das dritte. Über die erste Challenge schafften es Gedions Kollege Marlon Richter (Der Player) und Justin Gerdts (Hotel Am Medemufur).

Die Jury: Eine Klasse für sich

Das Bewertungsverfahren war in den Vorrunden und im Finale identisch: Die Fachjury bewertete die sechs angerichteten Teller jeweils „blind“, das heißt, ohne sie den Teilnehmern zuordnen zu können, nach einem 60-Punkte-Schema. In die Gesamtwertung flossen der Geschmack mit maximal 20 Punkten, Kreativität, Technik, Respekt vor dem Produkt und Optik mit jeweils maximal 10 Punkten ein. Next Chef wurde der Finalist mit der höchsten Punktzahl aller Juroren. Im Finale zu überzeugen, war kein Kinderspiel. Denn am JURYTisch saßen mit Marco Müller (Rutz***, Berlin), Christoph Ruffer (Haerlin**, Hamburg), Nelson Müller (Schothe, Bergisch-Gladbach), Thomas Martin (Jacobs, Hamburg) und Cornelia Poletto (Cornelia Poletto, Hamburg) ausgewiesene Profis aus der Spitzengastronomie. Das Urteil der Jury: wertschätzend und ehrlich zugleich.

Marco Müllers Fazit zu den Tellern der Finalisten: „Ich finde es spannend, dass jeder eine Sache ganz besonders gut getroffen hat. Man sieht (allerdings) schon, dass dem ein oder anderen so ein bisschen die Zeit davongelaufen ist.“ Christoph Ruffer ergänzt: „Bei manchen Tellern fehlt so ein bisschen die Sauce, und der Garpunkt ist ein Problem. So richtig komplett getroffen hat es kein Teller.“ Nelson Müller hat dafür Verständnis: „Es ist immer anders, wenn man in so einer Drucksituation ist. Und normalerweise kochen wir ja nicht alleine, sondern im Team.“ Thomas Martin findet: „Alle Kandidaten haben hier etwas Schönes abgeliefert, überall gibt es so kleine Höhen und Tiefen.“ Cornelia Poletto konkretisiert: Es ist schwierig gewesen, mit der Zeit auszukommen. Garpunkte sind ein riesiges Thema. Ich wundere mich, dass keiner die Farce erkannt hat.“ Zum Schluss sind sich alle Juroren mit Poletto einig: „Hier standen absolute Ausnahmetalente am Herd. So viel Leidenschaft und Perfektion – das macht Hoffnung für die Zukunft der Gastronomie.“

Leidenschaft für den Kochberuf hat Next Chef Gedion Beckmann auf jeden Fall. Als Nächstes wird sich der 23-Jährige um seinen Hauptgewinn kümmern: sein erstes eigenes Kochbuch im Gräfe und Unzer Verlag. Erste Tipps kann er sich von seinem Chef Jonas Straube holen. Denn der ehemalige Küchenchef und heutige Geschäftsführer von „Der Player“ hat den Next Chef Award 2016 gewonnen und bereits erfolgreich als Karrieresprungbrett genutzt.



Die Jury bei der Arbeit (v. o. n. u.): Die Sterneköche Christoph Ruffer (li.) und Marco Müller begutachten die Tellergerichte der Finalisten | Nelson Müller und Cornelia Poletto probieren sich durch

GEWINNER DES NEXT CHEF AWARD

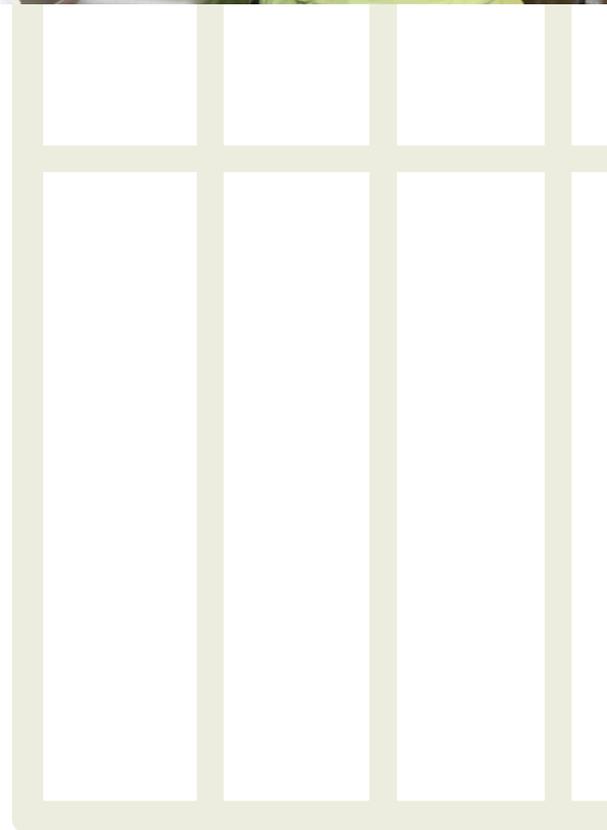
2025: Gedion Beckmann
 2024: Niklas Herrmann
 2023: Anne Brandes
 2019: Kevin Gedike
 2018: Marianus von Hörsten
 2017: Maximilian Schultz
 2016: Jonas Straube



KOCHEN IM KLOSTER



In seinem „ersten Leben“ arbeitete Mauritius Choriol als Koch in der Sternegastronomie. Heute leitet er als Abt das älteste Kloster Deutschlands, die Benediktinerabtei St. Mauritius im saarländischen Tholey. Am Herd steht er nach wie vor, tauscht gerne die Ordenstracht gegen die Kochjacke – ist Klosterkoch aus Leidenschaft.



„Es geht in der Klosterküche darum, die Gaben der Natur mit Respekt und Liebe zu verarbeiten und das Beste daraus zu machen.“

ABT MAURITIUS CHORIOI



Fotos: Abtei Tholey – Anna Mamchur; leonarth; iNueng/iStock/Getty Images



Im Dienst für Leib und Seele: Abt Mauritius Choriol kocht täglich für die 13 Ordensbrüder und Gäste der Benediktinerabtei Tholey

Text Claudia Kroll-Kubin

Schon als Kind hat es mich fasziniert und begeistert, wie aus einer schönen Blüte ein schmackhafter Apfel wird. Ich bin in einer religiösen Familie aufgewachsen und habe früh gelernt, dass es Gott ist, der uns Menschen all diese Produkte der Natur schenkt. Mein Vater, der sehr gut kochen konnte, verstand es, daraus immer etwas Gutes zu zaubern. Und das wollte ich auch lernen“, erzählt Mauritius Choriol. Früh stand für den Abt fest: „Ich werde Koch.“

Von der Gastronomie ins Kloster

Nach der Schulzeit begann er im Restaurant „La Demi-Lune“ im elsässischen Lundhouse unter Küchenchef Guy Plasseraud seine Ausbildung und besuchte ab 1975 die renommierte École Hôtelière in Straßburg. „Es kam die Zeit des Staunens: die wunderbaren Produkte, die verschiedenen Gerüche, die Magie der Kombination – Kochen wurde zu einer Herzensangelegenheit“, schwärmt Choriol noch heute von seinem Leben als Koch. Und doch fehlte ihm bei aller Freude am Kochberuf etwas: „Wenn ich abends nach der Arbeit in meiner Wohnung saß, fesselte mich die Lektüre der Psalmen. Es kam sogar so weit, dass ich nicht einschlafen konnte, ohne vorher einige Psalmen gelesen zu haben. Ich spürte, dass sich etwas

ändern musste.“ Also verbrachte der Koch seinen nächsten Urlaub in einem Kloster, um über sein weiteres Leben nachzudenken.

„Kochen oder beten“, das sei für ihn eine schwere Entscheidung gewesen, als ihm klar wurde, dass er künftig ein geistliches Leben in der Benediktinerabtei St. Mauritius führen und dafür seinen Kochberuf aufgeben würde, erzählt Choriol. Nach dem Noviziat studierte er Theologie und wurde zum Cellerar ernannt. Verantwortlich für die Finanzen der Abtei, übernahm er auch die Leitung des Kloster-gästehauses St. Lioba, das damals keine guten Zahlen schrieb. Choriol: „Ich habe schnell gemerkt, dass sich hier etwas ändern musste – das war meine Chance, Kochen und Beten zu verbinden“. Der „Klosterkoch“ erklärt: „Als Mönch wird man dort eingesetzt, wo der Abt es für richtig hält. In der Regula Benedicti ist der Klosteralltag genau beschrieben, auch der Dienst in der Küche. Die Brüder sollen einander dienen. Keiner wird vom Küchendienst ausgenommen, es sei denn, er ist krank oder durch eine dringende Angelegenheit beansprucht, denn dieser Dienst bringt großen Lohn und lässt die Liebe wachsen“.

Dabei könnte der Unterschied zum Kochen in der Spitzengastronomie nicht größer sein, meint der Abt. „In der ‚Haute Cuisine‘ wird streng darauf geachtet,



Ein erfülltes Leben: Seit 2014 ist der ehemalige Koch Mauritianus Choriol Abt im ältesten Kloster Deutschlands

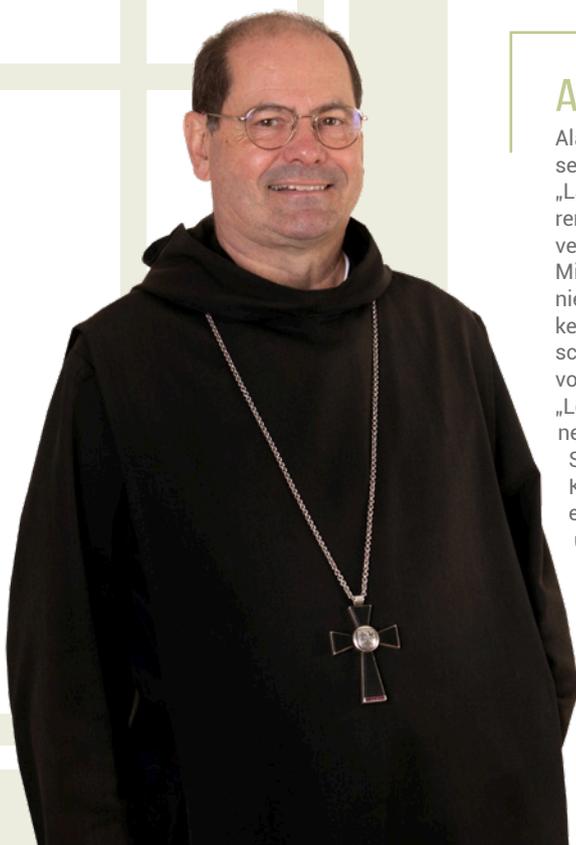


was man einkauft. Nur erstklassige Ware, Exoten und edle, ausgefallene Stücke werden verarbeitet, um den hohen Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden.“

Mit Liebe und Respekt

Man könne also wählerisch sein und aus dem Vollen schöpfen. In der Klosterküche sei das anders. „Man macht das Beste aus dem, was gerade zur Verfügung steht“, sagt Choriol und verweist auf die kleine Obstplantage der Abtei, das Gewächshaus, den Kräutergarten und die eigene Imkerei als Schätze für die Klosterküche. So werden zunächst die eigenen Produkte verarbeitet. Sind diese nicht verfügbar, greift man auf die Ware regionaler Anbieter zurück. „Wir arbeiten mit Lieferanten und Bauern aus der Gegend zusammen, auch was den Wein angeht. Früher war die Abtei im Besitz eigener Weinberge in begehrten Lagen an der Mosel, heute gehören diese den Bischöflichen Weingütern in Trier. Wir pflegen diesen Kontakt, so dass wir heute noch Weine aus unseren ehemaligen Weinbergen – unter unserem eigenen Label – trinken und vermarkten dürfen“, sagt der Abt und unterstreicht: „Es geht in der Klosterküche also darum, die Gaben der Natur mit Respekt und Liebe zu verarbeiten und das Beste daraus zu machen.“

All dies entspreche den Prinzipien des Klosterlebens, Maß zu halten und sich in den Geist zu vertiefen. Abt Mauritianus: „Als Mönch nimmt man Nahrung zu sich, um Kraft zu haben für den Dienst, den man zu verrichten hat. Bei uns wird Essen nicht zelebriert, es wird auch während des Essens nicht gesprochen – wir hören aufmerksam den vom Abt oder Prior ausgewählten Lektüren des Tischlesers zu.“ Auch die Menge der Speisen und Getränke ist



ABT MAURITIUS CHORIOL

Alain Choriol, geboren 1959 im Elsass, absolvierte seine Kochausbildung im elsässischen Restaurant „La Demi-Lune“ und besuchte ab Oktober 1975 die renommierte École Hôtelière in Straßburg. Er verpflichtete sich für fünf Jahre beim französischen Militär und kochte in Offizierskantinen in Neukaledonien, lernte auch die japanische Küche kennen. Später kehrte er nach Europa zurück und arbeitete in verschiedenen Sternerestaurants, zuletzt als Sous-Chef von Michel Behring im renommierten Luxemburger „Le Patin d’Or“. 1984 entschied er sich für einen neuen Lebensweg und trat in die Benediktinerabtei St. Mauritianus in Tholey (Saarland) ein – das älteste Kloster Deutschlands, erstmals 634 urkundlich erwähnt. Er studierte Theologie in Fribourg (Schweiz) und Salzburg und wurde 1993 zum Priester geweiht. Ab 1998 übernahm er die Aufgabe des Cellarars, 2008 wurde er Prior, und 2014 wählten ihn seine Mitbrüder zum Abt. Seine Leidenschaft für das Kochen ist bis heute ungebrochen.

www.abtei-tholey.de

reglementiert, ebenso der Verzicht auf Fleisch in der Fastenzeit. Choriol: „Unmäßigkeit ist zu vermeiden, denn nichts steht so im Gegensatz zu einem Christen wie Unmäßigkeit. Der hl. Benedikt ist aber dennoch besorgt, dass jeder genug bekommt – insbesondere auch Alte und Kranke. So soll es immer zwei Gerichte geben – wer etwa von der einen Speise nicht essen kann, dem bleibt zur Stärkung die andere.“

Ort der Begegnung

Derzeit umfasst die Gemeinschaft der Abtei Tholey, für die der Abt kocht, 13 Mitglieder mit einem Durchschnittsalter von 52 Jahren. „Wir bevorzugen Hausmannskost, oft fleischlos, außer sonntags. Freitag ist generell Fastentag im Kloster und dann freuen wir uns auf eine Suppe“, so der Abt und ergänzt, dass er an Hochfesten seine Mitbrüder auch mal mit einem besonderen Stück Fleisch und einem guten Glas Wein verwöhnt. Wobei er auch verrät, dass er selbst ein Faible für Innereien hat. Gegessen wird im Refektorium, dem Speisesaal der klösterlichen Gemeinschaft.

Darüber hinaus kocht Abt Mauritius auch im Kloster-Gästehaus St. Lioba. Bis zu 25 Gäste können hier beherbergt werden, mit Halb- oder Vollpension. Auch Gruppen mit bis zu 50 Personen könne man bewirten, nach vorheriger Anmeldung. „Wir sind kein ‚normales‘ Restaurant und bieten auch keinen À-la carte-Service“, bemerkt Choriol und sagt, dass das jeweilige Menu im Vorfeld mit dem Gastgeber abgestimmt wird. Der Preis richte sich nach der Anzahl der Gänge und den ausgewählten Produkten.

„Wir möchten ein Ort der Begegnung sein, an dem man Frieden finden, Freude am Leben und die Schönheit der Schöpfung wieder entdecken kann. Aber auch ein Ort, an dem man bei einem schmackhaften Essen und einem guten Glas Wein miteinander ins Gespräch kommt – über Gott und die Welt“, erklärt Mauritius Choriol und

„Ja, ich sehe eine Parallele zwischen meinem Platz am Altar und meiner Arbeit hinter dem Herd. Es geht darum, zu dienen, ein Leben im Dienst Gottes, im Dienst an den Menschen.“

ABT MAURITIUS CHORIOL

betont: „Ja, ich sehe eine Parallele zwischen meinem Platz am Altar und meiner Arbeit hinter dem Herd. Es geht darum, zu dienen, ein Leben im Dienst Gottes, im Dienst an den Menschen. Essen und Trinken sind also mehr als nur Nahrungsaufnahme. Sie dienen zwar der Erhaltung und Stärkung der Lebenskraft, können aber auch für Wohlergehen und Lebensfreude sorgen. Kohelet, der Prediger rät: ‚Iss freudig dein Brot und trink vergnügt deinen Wein, denn das, was du tust, hat Gott längst so festgelegt, wie es ihm gefiel.‘ (Koh 9,7)“

KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

www.magazin-kueche.de





MIT KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

ZU TOP-PERSONAL

Bestellen Sie jetzt das crossmediale Menü für Ihre Stellenanzeige

Appetit auf:

- Starke Branchen-Präsenz im redaktionellen Umfeld
- Individuelle Beratung & attraktive Konditionen
- Rundum-Service für Ihre Anzeigenschaltung



KLINGT LECKER?

Dann kontaktieren Sie mich und fragen Sie nach Ihrem Angebot!

Daniela Eisenbeis
 Telefon: 0611 36098-139
 E-Mail: daniela.eisenbeis@magazin-kueche.de



Print

IHRE AUSSCHREIBUNG SERVIERT IM PROFESSIONELLEN LAYOUT



Online

ZUSÄTZLICHE REICHWEITE AUF MAGAZIN-KUECHE.DE



To go

RESPONSIVE WEBSEITEN-KONZEPTION FÜR MOBILE NUTZUNG

KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

Impressum

141. Jahrgang

ISSN 0344-4376

Herausgeber:

Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD),
 Steinlestraße 32, 60596 Frankfurt/Main

Verlag:

Verlag Chmielorz GmbH
 Marktplatz 13, 65183 Wiesbaden
 Postfach 22 29, 65012 Wiesbaden
 Telefon: 0611 36098-0

Geschäftsführung:

Frank Wolfförster
 E-Mail: frank.wolffoerster@chmielorz.de

Redaktion:

Petra Münster (Chefredaktion)
 Sylvia Winnewisser
 Juliana Lukacevic (Onlineredaktion)

Telefon: 0611 36098-137, -138, -238
 E-Mail: redaktion@magazin-kueche.de

Autoren dieser Ausgabe:

Martina Emmerich; Ingo Hilger (Fotograf),
 Thomas Klaus, Gesa Noormann,
 Claudia Kroll-Kubin

VKD Magazin:

VKD-Team Kommunikation
 (A. Häuser, A. Keller)
 Telefon: 069 630006-13
 E-Mail: presse@vkd.com



Layout:

Christian Kellert (Creative Director),
 Peter Celan (Projektleitung),
 Katharina Hartmann, Nadine Helling

Leitung Mediasales:

Franz Stypa
 Telefon: 0611 36098-240, Fax: 0611 36098-84
 E-Mail: franz.stypa@acmedien.de

Anzeigenverkauf:

Daniela Eisenbeis
 Telefon 0611 36098-139
 E-Mail: daniela.eisenbeis@magazin-kueche.de

Stellen- und Immobilienmarkt:

Daniela Eisenbeis
 Telefon 0611 36098-139
 E-Mail: daniela.eisenbeis@magazin-kueche.de

Vertriebsleitung:

Karin Irmischer
 Telefon: 0611 36098-259
 E-Mail: karin.irmscher@chmielorz.de

Vertrieb:

Frank Maier
 Telefon: 0611 36098-257
 E-Mail: frank.maier@chmielorz.de

Anzeigenpreisliste:

Nr. 55 vom 1. Januar 2025
 Erscheinungsweise: 10 Mal im Jahr

Bezugspreise:

Pro Jahr im Inland € 84,00 (inkl. Versandkosten und USt.) bzw. im Ausland € 99,50 (inkl. Versandkosten ggf. zzgl. USt.). Einzelheftpreis € 9,10 (zzgl. Versandkosten). Mitglieder des VKD erhalten KÜCHE im Rahmen ihres Mitgliedsbeitrags. Im Falle höherer Gewalt kein Belieferungs- oder Entschädigungsanspruch.

Litho, Druck:

AC medienhaus GmbH, Ostring 13,
 65205 Wiesbaden-Nordenstadt

© Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil der Zeitschrift darf ohne schriftliche Genehmigung des Verlags vervielfältigt oder verbreitet werden. Das gilt insbesondere für die gewerbliche Vervielfältigung per Kopie, die Aufnahme in elektronische Datenbanken und die Vervielfältigung auf CD-Rom. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos & Illustrationen keine Gewähr. KÜCHE ist der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern (IVW) angeschlossen.



VORAN KÜNDI GUNG

SCHWER PUNKT THEMEN

finden Sie in unseren
Mediadaten 2025

KÜCHE
Das Fachmagazin für Profiköche
Nr. 5/2025 vom 15.05.2025

Anzeigenschluss 17.04.2025



WIR BERATEN
SIE GERNE...



Daniela Eisenbeis
Anzeigenverkauf/
Stellenanzeigen
0611 36098-139
daniela.eisenbeis@
magazin-kueche.de



Franz Stypa
Leitung Mediasales
0611 36098-240
franz.stypa@chmielorz.de

Photo: Altbach/online.com/Getty Images



Immer aktuell
informiert mit dem
kostenfreien



KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

NEWSLETTER

UNKOMPLIZIERTE ANMELDUNG UNTER:
<https://www.magazin-kueche.de/newsletter>



Grafiken: fikretow, Reservoir Dots/Getty Images



Bianca Overkamp,
Inhaberin Restaurant Overkamp in Dortmund

FINGERSPITZENGEFÜHL BEI DER PREISGESTALTUNG

Laut Sondierungspapier von Union und SPD sollen dauerhaft sieben Prozent Mehrwertsteuer auf Speisen eingeführt werden. Das wäre großartig für alle lebensmittellastigen Betriebe in der Gastronomiebranche – für viele vielleicht sogar lebensnotwendig. Die Kosten, um eine Profiküche am Laufen zu halten, sind in den letzten Jahren enorm gestiegen. Produkte, Personal, Energie: Wir zahlen heute rund 30 Prozent mehr als noch vor einigen Jahren. Hinzu kommen für zahlreiche Gastronominnen und Gastronomen noch Zusatzkosten durch die Rückzahlungen der Coronahilfen.

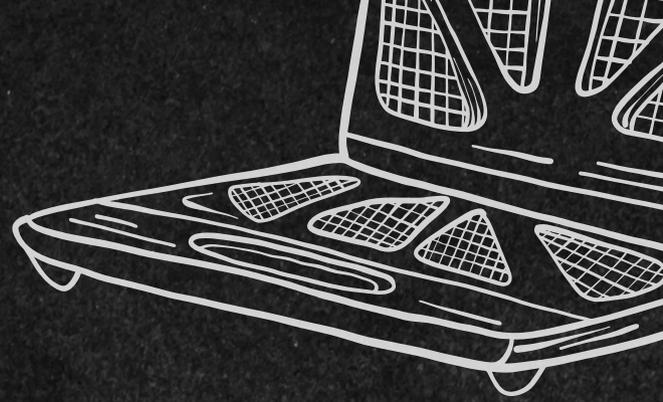
Die 20 Köch:innen in unserer Restaurantküche schicken rund 300 Essen am Tag. Es gibt einen günstigeren Mittagstisch, abends bieten wir etwas hochpreisigere Gerichte an. Die Qualität bleibt bei allen Speisen gleich, da die Produkte und der Einkauf identisch sind. Bei der Preisgestaltung kommt es

„Jeder Betrieb entscheidet, wie viel **Mehrwertsteuersenkung** er an die Gäste weitergibt.“

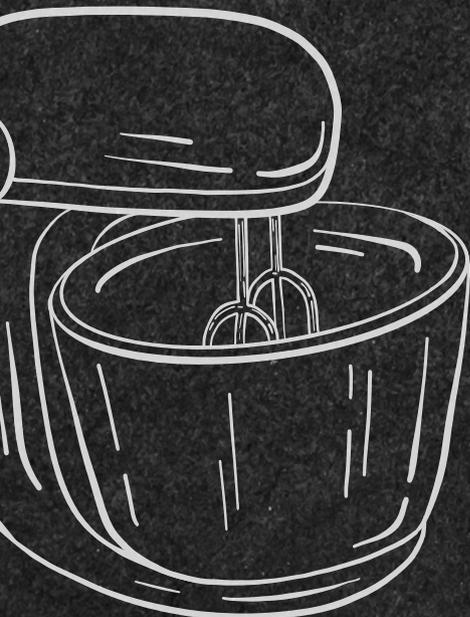
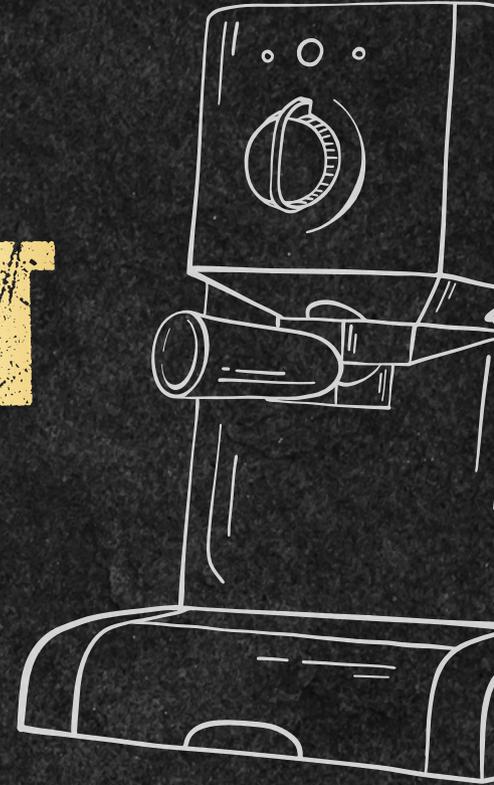
auf Abwägung und Gleichgewicht an. Natürlich kann man bei steigenden Kosten versuchen, an gewissen Punkten zu sparen. Aber auch unsere Lieferanten müssen von dem Leben, was wir für ihre Produkte zahlen – zum Beispiel die Spargelbauern. Nur gutes Personal kann den Spargel fachgerecht stechen und auch der Mindestlohn schlägt sich im Einkaufspreis nieder. Die Frage ist also: Wie viel kann ich von meinen gestiegenen Kosten über die Speisekarte an die Gäste weitergeben? Ein Pfund Spargel für 30 Euro anzubieten, werden sicherlich nicht viele Gäste mittragen. Hier ist Fingerspitzengefühl gefragt. Gastronom:innen müssen vorsichtig herausfinden, wie weit die Gäste bereit sind, für die Qualität, die sie bekommen, entsprechend zu zahlen. Eine Mehrwertsteuersenkung wäre daher ein sehr willkommener Schritt. Jeder Betrieb muss dann individuell entscheiden, ob und wie viel er von diesen rund zehn Prozent netto an die Gäste weitergibt. Die Meldung aus der Politik hat uns Gastronominnen und Gastronomen kurz aufatmen lassen. Allerdings glaube ich erst an die sieben Prozent, wenn die Senkung auch tatsächlich umgesetzt wurde.

Wir geben Ihnen eine Stimme! Hier ist Platz für die Meinungen von Mitgliedern.

Schicken Sie uns eine Mail an presse@vkd.com, wenn Ihnen ein Thema besonders am Herzen liegt.



KÜCHE BEST PRODUCT AWARD 2025



*Save the
date*
*Anmeldeschluss
30. April 2025!*



KÜCHE
DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

Projektmanagement KÜCHE BEST PRODUCT AWARD
Daniela Eisenbeis · Fon: 0611/36098-139
Email: daniela.eisenbeis@magazin-kueche.de


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

NEU

DUNKLE UND WEISSE SCHOKOLADE



Unsere Neuheiten 2025 auf einen Blick



Dunkle Schokolade



Weisse Schokolade



Spekulatius



Tiramisu



Solero