

CHEFFESTAS

DIE STIMME FÜR GASTRONOMIE | HOTELLERIE | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE.

NO 13 | 2026

intergast

ESSEN ALS EKSTASE



HIMMLISCHE BOTEN

Dennis Kuckuck
Christian Blos
Daniel Wallenstein
Sarah & Christian Bau

VOLL DEIN GESCHMACK

EIGENMARKEN
MIT ANSPRUCH

GENUSS FÜR
DEINE GÄSTE

DEIN VOLLSORTIMENT FÜR DIE PROFI-KÜCHE



SCAN DICH
IN UNSERE
EIGENMARKENWELT!

intergast

RAUSCH IST PRÄZISION MIT HERZSCHLAG

Der Moment, in dem Genuss die Kontrolle übernimmt und dies auf ganz legale, sensorische und unvergessliche Weise. Es ist der einzigartige Gegenentwurf zum grauen Alltag. Rausch entsteht, wenn Termine, Sorgen und Stress ihre absolute Bedeutung verlieren und die Sinne eskalieren.

Rausch bedeutet auch Mut, Gemeinschaft und Identität. Wer dies nicht versteht, hat Gastronomie nie wirklich erlebt. Wir schauen auf die Rollen von Kreativen hinter Herd und Theke, auf die Funktion von Sinnen, auf gesellschaftliche Entwicklungen und auf all jene, die ungeniert feiern: denn ohne Rausch kein Teller und kein Glas mit Seele. Ohne Seele keine Zukunft.

Wir in der Gastwelt wissen: Ohne Haltung wird Rausch zu Chaos. Mit Haltung wird er Regie. Wir haben die Macht, ihn zu fokussieren und zu schärfen. Wir befreien Gäste und auch uns selbst von manchmal überforderndem Strukturdenken und von Eintönigem, das uns bremst. Dabei wird im günstigsten Fall Druck zu Drive, Tempo zu Takt und herauskommen Orte, die so magisch anziehend werden, dass sie eine Auszeit vom Alltag bieten. Rausch heißt eben wach und gierig nach Leben.

Diese Ausgabe versammelt Menschen, die diesen Zustand nicht erklären, sondern erzeugen. **Daniel Wallenstein** ist gerade Koch des Jahres geworden und steht für Präzision mit Puls. **Dennis Kuckuck** zeigt, wie Drive entsteht, wenn Verantwortung ernst genommen wird. **Sarah und Christian Bau** schaffen Präzisionswelten, in denen Größe leise bleibt.

Viel Vergnügen beim Lesen und diskutieren Sie vielleicht über das ein oder andere Thema genau dort, wo Genuss entschieden wird.

Ihr **Ralf Lambert**,
Geschäftsführer
INTERGAST



06

EINLEITUNG
Essen als Ekstase

08

HIGH CUISINE
Esskalation à la carte

10

HIGH SPIRITS
Endorphine im Glas

12

WORKAHOLISM
Psychodelicious

14

EXZESS BABY
Folge dem Foodrausch

MAIN COURSE

CHEF TASTE gibt Themen, die der Branche am Herzen oder schwer im Magen liegen, so viel Raum wie nötig. Hier werden keine halben Sachen gemacht!

„Das Kochen ist ein wenig wie Kino. Was zählt, ist das Gefühl.“
Anne-Sophie Pic



ESSEN ALS EKSTASE

Essen ist nicht die Verwaltung von Kalorien, sondern genau der Moment, in dem der Alltag die Schuhe auszieht und der „sauberste“ Kontrollverlust, den die Gesellschaft kennt. Wir bewegen uns in der Gastronomie, sei es als Gast oder als Akteur hinterm Tresen und in der Küche, um von der sonst so verschlingenden Welt Abstand zu gewinnen. Wir eskalieren, damit alles andere kurz leiser wird. Gastronomie ist unser gesellschaftlicher Reset-Knopf. Im besten Falle sogar mit verantwortungsvollem Rausch.

ESSEN IST KEIN TERMIN

Wir betreten das Restaurant oder die Bar, lassen den Alltag an der Garderobe, und schon rauscht der Raum. Nicht laut, sondern tief. Ein Duft, der uns sinnlich reinzieht. Ein Licht, das Gesichter weichzeichnet. Eine Begrüßung, die sich wie eine warme Umarmung anfühlt. Das ist der Moment, in dem der Wille nach Sättigung die Bühne räumt und Glücksgefühle übernehmen. Wach, neugierig, gierig auf Genuss und Gefühl. Gastronomie ist genau die Kunst, diesen Zustand zu bauen. Mit Texturen, Temperaturen, Timings. Keine Zauberei, sondern Regie. Wer kocht, kuratiert Wirkung. Wer serviert, dosiert Nähe. **Wer Gastgeber ist, verkauft nicht Teller, sondern Zeit im Ausnahmezustand.**

RAUSCH BRAUCHT HALTUNG

Ohne Haltung kann Rausch auch zu Krach werden. Gute Küche ist deshalb Präzision und trifft die Linie zwischen zu wenig und zu viel. Sie hebt, ohne abzuheben. Sie entlässt, **ohne fallenzulassen**. Ein Takt, der die Sinne zentriert und trotzdem fliegen lässt. Die Brigade arbeitet am Limit, aber nicht kopflos. Druck wird zu Drive, Tempo zu Takt. An einem guten Abend ist alles im Fluss. Stimmen kurz, Blicke lang, Wege noch kürzer. Und du merkst, wie der Raum dich trägt. Nicht in die Flucht, sondern in die völlig eigene Gegenwart. **Rausch ist geübter und manchmal notwendiger Eskapismus** vom tristen oder überfordernden Alltag. Kein Weglaufen, sondern Mutmacher.

Warum? Weil Essen sonst reine Logistik wäre. Kalorien rein, Haken dran, Licht aus. Es gibt Menschen, die genau dies wollen, aber dann haben sie leider nie erfahren, was Gastronomie, Rausch und Nähe gemeinsam haben. Rausch stiftet Erinnerungen, er erzeugt **Gemeinschaft**, er sorgt für **Klarheit** und **Liebe**. Genau darum sind Restaurants und Bars kein Luxusgut. Sie sind **Infrastruktur fürs Gefühl**. Orte, an denen wir lernen, wie sich Leben anfühlt. Heute Abend? Lasst uns gemeinsam eskalieren! Gemeinsam entdecken, was in uns steckt.

„Bröt und Wasser stillen den Hunger jedes Menschen, aber unsere Kultur hat die Gastronomie erfunden.“
Honoré de Balzac

ESSKALATION À LA CARTE

Braucht Kontrollverlust einen Taktgeber? Ja. Von Kuppel-Opern à la Alchemist bis zum stillen Präzisionsbeben bei Torsten Michel. Von neuen Noma-Fermenten bis zu Sinnestäuschungen, die jegliche Erwartung auf links drehen. Temperatur als Plot Twist, Textur als Cliffhanger, Duft als Verführung, Ambiente als Tor in eine andere Welt. Dort, wo Zutaten selbst mehr sprechen als es jeder Mensch mit Worten erklären könnte. Rausch und dennoch Rationalität lautet das Paradox, das uns den Kopf verdreht und Genuss unvergesslich werden lässt.

EKSTASE IST KEIN ZUFALL

Maximale Präzision erzeugt **kontrollierten Kontrollverlust**. Mise en Place wie ein Uhrwerk, Timings im Millisekudentakt, Dramaturgie in Gängen, Texturen und Temperaturen. Die Menüfolgen bauen oft **Spannungskurven** – vom frischen Zischeln der ersten Säure bis zum warmen Nachhall der letzten Umami-Welle. Es gibt Genusskünstler, die mehr wollen als reine Perfektion. Sie **inszenieren den Moment** wie in einem guten Theater und machen Kulinarik zur Bühne.

IST RAUSCH PROVOKATION?

Rasmus Munk ist der Rausch-Künstler schlechthin. Sein **Alchemist** in Kopenhagen spannt eine 360-Grad-Kuppel über die Köpfe der Gäste und jagt „Impressions“ wie Herzschläge. Eine Mischung aus **Kunst, Wissenschaft und Provokation**. Ein Raum, der erst flüstert, dann bebt. Alles ist choreografiert – von der Raumabfolge bis zur Tonspur. Viele Gerichte sind gesellschaftliche Kommentare zu Diskussionen über Esskultur, Kinderarbeit, Ozeanmüll oder Blick und Beobachtung. **The Fat Duck** in Bray ist eine Glanznummer zwischen Wissenschaftssalon und Wunderkammer. Hier arbeitet **Heston Blumenthal** nicht nur mit Zutaten, die man essen kann, sondern mit Wahrnehmung. Der legendäre **„Sound of the Sea“** kommt mit Kopfhörern zum Gang und ist mit Oxford-Psychologe Charles Spence entwickelt worden.

Das **Noma** inszeniert Rausch nicht als Lautstärke, sondern als Erkenntnisrausch: Fermentation als Basslinie, die Natur als Speisekammer und Melodie, Präzision als Metronom. Ergebnis sind Geschmacksbilder, die nicht „explodieren“, sondern **auftauen**: tief, klar, anhaltend. Rausch der länger bleibt als jeder Rauch. In der mit drei Sternen prämierten **Schwarzwaldstube** ist Torsten Michel seit 2017 Küchenchef. Seine Menüs verbinden filigrane Präzision mit opulenter Tiefe – sensorische Inszenierungen, die Gäste in einen kontrollierten Rausch tauchen. Michel dosiert Überraschung wie ein Regisseur.

DIE DOSIS MACHT'S!

Eskalationskunst hat viele Dialekte. Bild, Ton, Duft, Textur, Moral und das absolut Unerwartete sorgen für Dopamin mit Nachhall. Multisensorik koppelt wissenschaftlich den Gaumen an Erinnerungen. Egal ob **Kindheits-Trigger, Nostalgie, Aromenhöhenflüge** oder Fokus. Eins haben alle Rausch-Mittel gemeinsam: sie werden immer mit Struktur und Präzision eingesetzt, damit Gäste nicht absolut überfordert werden, das Gehirn folgen kann und Neues wahrgenommen werden kann. Vielleicht ist es hier **Adrenalin ohne Angst**, dort leiser **Erkenntnisrausch**, kleine Tabubrücken und extreme Kontraste. Allen gemeinsam ist die **Intimität**, denn genau sie funktioniert als Verstärker. Nähe macht Aromen größer, das Nicht-Alltägliche macht sie unvergessen.

ENDORPHINE IM GLAS

ZWISCHEN FLOW & RAUSCH

Rausch spielt oft die heimliche Hauptrolle der Nacht und die Bar ist dabei die ultimative Bühne. Der Ort, an dem Rausch inszeniert wird und Gäste zwischen Euphorie und Erschöpfung genießen. Die Zahlen: Deutschland verbrauchte 2024 **115 Liter Alkohol pro Kopf**. Dabei geben immer mehr Gäste an, anders als noch vor fünf Jahren zu trinken und mehr auf No/Low-Varianten zu setzen. Interessant: Bars sind bei jeder Generation beliebt. Während **Tanzflächen bundesweit** ums Überleben kämpfen und Besucherzahlen sinken, rückt die **Bar als Begegnungsstätte** stark nach vorn. Egal ob trendige Spritz-Bar, kultige Hotelbar oder die gute alte Kneipe auf dem Dorf. Es gibt über 2.300 Cocktailbars und 700 Weinbars allein im deutschsprachigen Raum. Neben Drinks sind hier Gespräche statt Gedränge, Storytelling und Service statt Anonymität an der „Nachordnung“.

DIE LETZTEN ALCHEMISTEN

Gute Bartender verwandeln Zutaten in Erlebnisse. Sie sind wohl die besten Architekten unserer Genusswelt, die aus Zitruszeste, **Vakuum-Destillaten** und Rotovap sinnliche Symphonien weben. Geschichten, die dich wie ein verbotener Kuss umfassen. Mit **Zentrifugen und Enzym-Klärung** zaubern sie kristallklare Sours, die cremig im Mund explodieren, während **Ultraschall-Infusionen** Blüten, Hölzer und Gewürze in Minuten intensiv extrahieren. Neu dabei: Salinität als Gewürz, um Süße zu heben, Bitterkeit zu bändigen und Sours „leiser“ zu machen. **Lacto-Pickles, Wasserkefir, Koji und Co.** liefern oben rein noch mehr Tiefe und selbst das Eis wird zum Status mit Riesencubes, wodurch der Drink länger hält. Rausch hat Stil. Bartender brauen nicht nur Flüssigkeiten zusammen, **sie destillieren Sehnsucht, Abenteuer und das pure, flüssige Leben.**

Ist die Bar einer der letzten Orte, an dem wir uns gänzlich verlieren dürfen? Schauen wir genau hin, müssen wir uns eingestehen, dass Bartender wahre Dirigenten der Sinnlichkeit sind. Eiswürfel klirren, gedimmtes Licht retuschiert die Realität, verschiedenste Düfte flüstern leise Begierden. Rausch ist kein Zufall, er hat ein aufregendes Mise en Place. Der wahre Kick kommt aus dem Zusammenspiel von Wahrnehmung, Textur, Temperatur und Persönlichkeiten.

ENDORPHINE IM GLAS

Jeder Schluck aktiviert dabei **Dopamin-Fluten** ähnlich wie bei guter Musik und genau das machen sich Bartender zu Nutzen. Sie bauen die Sensorik um Drinks so auf, dass Aromen wie Rauch das Belohnungszentrum im Gehirn wecken. Sogar wenn kein Alkohol im Spiel ist. Auch lesen sie deine Mimik wie eine Speisekarte: **Traurig? Glücklich? Einsam? Neu in der Stadt?** Aus Smalltalk wird diskrete Seelsorge ohne Rezeptpflicht. Bartender geben ein Nicken statt Diagnose, ein Wasser als Rettungsring oder einen guten Cocktail statt Urteil. Geheimnisse sind bei ihnen top secret und so mancher Stammgast legt hier komplett seine Rüstung ab. So wird aus Mixologie **Seelenhygiene.**

„...Was wäre Vernunft und Nüchternheit ohne das Wissen vom Rausch...?“
Hermann Hesse





„Ich denke, Druck ist gesund, doch nur wenige können mit ihm umgehen.“
Gordon Ramsay

PSYCHO-DELICIOUS:

WENN DER JOB KICKT

Die Küche ist ein Adrenalin-Club mit Drei-Gänge-Menü aus Flow, Druck und Absturz. Jeder Koch kennt diesen Kick, wenn der Service naht und der Pass in Flammen steht. Der Puls rast, die Hände fliegen und plötzlich läuft alles wie in Zeitlupe. Das ist Flow, der süße Rausch der Perfektion unter Druck. Es gibt aber viele Menschen, die am Druck ebenso zerbrechen. Laut der „Workplace Insights 2025“-Studie fühlen sich 44 % der deutschen Arbeitnehmer ausgebrannt, in der Gastro trifft das besonders zu. Wie viel Adrenalin verträgt ein Körper, bevor der Rausch in Erschöpfung kippt?

DRUCK ALS TREIBSTOFF

88 % der Gastro-Beschäftigten stehen laut aktueller Studien unter Strom. Und doch passiert am Pass etwas Magisches. Mittlerer Druck hebt die Leistung wie Hefe den Teig. Zu wenig macht träge. Zu viel macht blind. Die Küche tanzt genau auf diesem Sweet Spot. Volles Restaurant, voller Saal, die Uhr im Nacken, Gäste im Visier und das Team im Gleichklang. Das fühlt sich an wie ein legaler Rausch mit klarem Kopf. Die Psychologie nennt genau das auch das Yerkes-Dodson-Gesetz: Ein mittleres Level an Stress sorgt für Höchstleistung, zu wenig oder zu viel lässt uns einbrechen. Dauerhafter Flow ohne Pausen kippt allerdings auch in mentale und körperliche Erschöpfung um.

IM FLOW ODER SUCHT?

Der Kick kann sehr wohl auch anders. Workaholism ist nichts Romantisches, sondern die Jagd nach der nächsten Belohnungswelle. Adrenalin macht wach und gierig. Die Situation des Drucks und des „Vollen Hauses“ fühlt sich plötzlich wie Erfolg an. Der Körper gewöhnt sich und der Sweet Spot schrumpft. Der Peak wird flacher, der Absturz dafür immer schleichender und tiefer. Zwei Drittel der Beschäftigten kennen die eintretende Schlaflosigkeit und diese eine leere Stelle hinter dem Brustbein. Die Lösung: Nicht immer mehr Gas, sondern Takt. Mikropausen von einer guten Minute einlegen oder eine Atem-Minute vor dem Service.

Flexible Pläne reduzieren Stress auf allen Seiten, Teamrituale stärken das gute ruhige Gefühl. In deutschen Hotels berichten bereits 65 % der Angestellten (laut Quinyx-Studie) von chronischer Erschöpfung, weil alleine schon die Schichten unvorhersehbar sind. Druck bleibt Werkzeug, nicht Weltanschauung. Nur so bleibt Flow ein Rausch, der einen trägt, statt eine Sucht, die auffrisst oder zu Kündigungen führt. Auch wenn wir das Wort nicht immer vereinbar mit unserer Arbeitswelt empfinden: Die Work-Life-Balance ist ein Gefühl, das nicht wegzureden ist und das durchaus mit Rausch, Druck und Auszeiten umgehen kann.

FOLGE DEM FOODDRAUSCH

Wir leben heute nicht zufällig zwischen Sättigung und Erregung. Historisch gesehen ist es kein Unfall, sondern ein gewisses Pendel: Barocke Opulenz war damals Machtgeste, bevor die Nouvelle Cuisine als Luxuscode mit „Weniger ist mehr“ einzog. Heute ist Fülle gerade durch Social Media wieder demokratisiert, was uns der Algorithmus beweist. Jeder Teller und jedes Reel ist Bühne für „Zeigen, wie viel man sich selbst gönnt und was Status ist.“ Lasst uns erkunden, warum unsere Psyche bei Essen verrückt spielt.

DAS AUGE ISST MIT!

Köche inszenieren wie Regisseure und die Atmosphäre verstärkt dazu jeden einzelnen Bissen um sagenhafte 30 %, sagen Studien zur multisensorischen Wahrnehmung. Dunkles Licht macht Schokolade intensiver. Knistrende Texturen triggern Endorphine wie Chili. Geschirr und Dekoration werden Kunst. **Überraschung schlägt Sättigung.** Der Gast will nicht mit vollem Magen heimgehen, sondern berauscht und glücklich sein. Genau dieses Verlangen hat sich auf Social Media etabliert und **Essen wird zur Droge.** Es geht zuerst um **visuelle Ekstase**, um wunderschön dekorierte Tische und einzigartige Orte, an denen alles perfekt zu sein scheint. Seien es Lobster oder Macaron-Türmchen.

DAS DOPAMIN-HIGH

Jeder Genussmoment ist **Gehirnchemie**. Süßes Essen jagt Dopamin durch das Belohnungszentrum. Fett und Zucker lösen Endorphine aus, die Lust und Schmerz dämpfen. Proteinreiche Aromen pushen Serotonin für anhaltendes Glück. **Prof. Dr. Michael Macht** forscht zu „**Essen und Emotionen**“: „Wohlschmeckende, fett- und zuckerreiche Nahrung setzt Endorphine frei, die beruhigen und euphorisieren. Das ist kein Zufall, sondern Evolution.“ Texturwechsel von cremig zu knackig überfordern dagegen synästhetisch. Temperaturspiele zwischen heiß und eisk lassen Nerven explodieren. Köche kalkulieren diesen Rausch.

OVERLOAD ALS TRIGGER

Das analoge, üppige Buffet ist das Pendant zum Scrollen auf Social Media. Die Augen sind groß, das Verlangen hört nicht auf und die Endorphine steigen zu Kopf. Die Forschung nennt das **sensory-specific satiety** – Gleichförmiges sättigt, Vielfalt hält die Erregung hoch. Dazu kommt der Systemeffekt der Industrie. Textur, Essgeschwindigkeit und easy Handling treiben den Mehrverzehr an. Warum? Weil wir mit Menge das **Belohnungssystem** ankurbeln und Vielfalt verlängert Erregung. Die Folge ist ein paradoxes Sättigungsgefühl.

FOODKOMA LÄSST GRÜSSEN

Nach dem Foodrausch kommt dann eben die Landung. Erst bremst der Körper und der **Parasympathikus zieht uns die Vorhänge zu.** Das Insulin wirkt wie eine Droge und das Serotonin dimmt das Licht. Während Foodporn also zu Beginn das Belohnungszentrum flutet, crasht der Blutzuckerspiegel nach schnellen Carbs rapide ab, was die Müdigkeit verstärkt. Zusätzlich pumpt der Körper bis zu 75 % des Blutes in den Verdauungstrakt. **Gehirn und Muskeln verhungern** in dem Moment an Sauerstoff. Das eintretende Foodkoma markiert den Punkt, wo Überraschung in Überforderung umschlägt. Tja, nach dem Fest kommt eben die Siesta.



Alice_im_Food_Rausch



intergast_foodservice



11,8 Tsd.



8,2 Tsd.



527



„Kochen ist eine Sprache, durch die man Harmonie, Kreativität, Glück, Schönheit, Poesie, Komplexität, Magie, Humor, Provokation und Kultur ausdrücken kann.“
@elbullifoundation_ferranadria

Anzeige



Biscoff®

ZUM BISCOFF® CHEESECAKE REZEPT.

Erlebe den einzigartigen Geschmack!

Biscoff® - mehr als nur ein Keks!

Es ist der vertraute karamellige Geschmack und der feine Crunch von **Biscoff®**, mit dem Küchen-Profis ihre Dessert-, Backwaren- und Getränkeklassiker in unverwechselbare Genussmomente verwandeln.



Lotus Biscoff Crumbs 750g	Lotus Biscoff Keks 300 x 1 Stk.	Lotus Biscoff Topping Sauce 1kg	Lotus Biscoff Creme 1,6kg & 3kg
---------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

lotusbiscoff.com

Anzeige

ITALIENISCH GENIESSEN

Authentischer Geschmack für Ihre Küche!



ORO di PARMA

La vita è ORO.

100% GENUSS AUS ITALIEN ORIGINAL ITALIENISCH

100 % sonnengereifte Tomaten aus Italien – traditionell verarbeitet für besten Geschmack.

ORO UNSERE PRODUKT-VIELFALT

Für schnelle Küche oder kreative Rezepte – das passende Produkt für jeden Anspruch.

GEMEINSAM GENIESSEN

ORO di Parma steht für echten italienischen Genuss, welcher Menschen verbindet. Damit entstehen unvergessliche Gerichte und echte Genussmomente.

Weitere Informationen 

Anzeige

BREITSAMER HONIGSORTIMENT
Küchenprofis



UNSER TOP-ARTIKEL FÜR KÜCHENPROFIS

- 2 kg Imkerhonig, Blüte flüssig handwerklich geimkert
- Breitsamer Qualitätsprodukt
- praktisch im Handling
- attraktiver, lichtschützender Metalleimer

IMKERGOLD FAIRES FRÜHSTÜCK



- Fairtrade Honig-Portionen 120 x 20 g
- Blütenhonig flüssig oder cremig
- Verpackung 100% recycelbar

BREITSAMER HONIG
seit 1935
breitsamer.de

Anzeige

ORIGINAL PHILADELPHIA PROFESSIONAL

BELAGWECHSEL

Philadelphia als frische Ergänzung oder als kompletter Ersatz.



ORIGINAL PHILADELPHIA PROFESSIONAL

www.philadelphia-professional.de

Entdecke jetzt dieses Rezept: Einfach den QR-Code scannen! 

Milka

DIE KLEINE

Kleine Tafel – große Wirkung!
Unser neuer Wachstumstreiber in 45 g und Must-Have für jeden Shop & Automaten.

NEU

KLEINER GENUSS



FÜR MEHR INFORMATIONEN: 0421 37 70 6000 ODER mdlz.professional@mdlz.com

NEUGIERIG GEWORDEN? BESUCHE UNS:

INTER GASTRA

7. – 11. Februar 2026
Halle 1 (L-Bank Forum), Stand 1C26

INTER NORGGA

13. – 17. März 2026
Halle A4, Stand A4.220

Mondelez International PROFESSIONAL

20	BESSERWISSER Einfach Bowliscious
22	MEET THE TRUTH Stange mit Sti(e)l
24	DAS GEFÄLLT From Tableware to Talkware
26	KENNST DU NOCH? Muckefuck vs. Matcha Latte
28	EAT THIS Das sind die Neuen!
30	HYPE CHECK Mont Blanc to go?
32	ON-OFF-BEZIEHUNG Relaunch im Doppelpack

QUICK & DIRTY

Du magst es schnell und alles an einem Ort? Wir liefern dir leckere & hotte News, brisante Blickwinkel, Angeberwissen und so viele Extrawürste, dass dir ganz schwindelig wird.

EINFACH



BOWLISCIOUS!

Achtung, Suchtgefahr! Denn diese Schüssel ist eine absolut kulinarische Kampfansage. Fettglanz, der Haltung zeigt, Brühe, die Geschichten erzählt und Nudeln auf großer Bühne. Wir schwitzen, wir träumen, wir wollen Nachschlag vom asiatischen Suppenkult, weil echte Küche nicht mit Kalorien geizt, sondern mit Charakter glänzt.

01 SCHLÜRFEN ERLAUBT

Bei uns noch verpönt, ist es in Japan sogar mehr als erwünscht, zu **schlürfen**. Wer seine Suppe laut verzehrt, zeigt dem Koch Respekt. Probiert's doch mal aus!

02 INSTANT GOTT

1958 revolutionierte Momofuku Andō die Welt mit seinen **Instant Ramen**. Heute werden bis zu 100 Milliarden Portionen pro Jahr weltweit verputzt. Klingt nach inoffizieller Weltwährung.

03 KNOCHENARBEIT

Eine echte Tonkotsu (cremig-opulente Brühe aus gekochten Schweineknöcheln) kocht bis zu 18 Stunden. **Knochen, Fett, Kollagen** lösen sich so langsam, bis die Brühe so cremig wie Milchkaffee und so aromatisch wie ein Gedicht ist.

05 ALCHEMIE DER NUDEL

Goldgelb, leicht elastisch und perfekt zum „Ziehen“, aber was ist die Geheimzutat? **Basisches Wasser**. Dieses beeinflusst das Gluten im Weizen und erzeugt die typische „Bouncy“-Textur.

04 SURVIVAL FOOD

Nach dem **Zweiten Weltkrieg** war Reis in Japan knapp und es wurde stattdessen günstig importiertes Weizenmehl für Ramen-Nudeln genutzt. So wurde das heutige Kult-Soulfood zum preiswerten Gericht von Millionen.

06 ALLTAGSTAUGLICH

Nissin Foods brachte 2005 eine ganz spezielle Version **Space-Ramen** in Zusammenarbeit mit der Japan Aerospace Exploration Agency für einen Space-Shuttle-Flug heraus. Vom Street- zum Orbitfood.

Er gehört zur deutschen Genuss-DNA wie Sonntagsbraten, Stammtisch und Weißwürste. Er schmeckt nach Frühling, nach Feld, nach Handarbeit und gleichzeitig extrem edel. Mittags feine Küche, abends Statussymbol, dazu Preispoesie pur. Warum geht die schönste Stange der Saison inzwischen fast als Luxusaccessoire durch?

Stange mit Sti(e)l

HANDMADE IN GERMANY

Deutscher Spargel ist teurer geworden. Spürbar. Nicht, weil irgendwer gierig ist, sondern weil **Handarbeit, Energie, Material und Transport** heute mehr kosten, während Importware aus Ländern mit niedrigeren Löhnen Druck auf die Preise macht. Dabei bietet gerade deutscher Spargel bessere Frische, mehr Aroma und dazu eine deutlich bessere ökologische und soziale Bilanz. Doch **heimischer Spargel** wird teurer und rarer. 2024 sackte die Erntemenge auf ein 10-Jahres-Tief und 2025 sah es nicht besser aus. Klartext: **Weniger Ware trifft auf höhere Kosten** – das Rezept für Premium.

DOCH WARUM JETZT PREMIUM?

Spargel, egal ob weiß oder grün, **ist und bleibt Handarbeit**. Jede Stange ist dabei ein Unikat. Aber kommen wir jetzt zu den Kostentreibern. Seit dem 01.01.2025 gilt mindestens 12,82 €/h für Saisonkräfte. Akkord ist immer noch möglich, aber nicht mehr unter **Mindestlohn**. Genau dieser Kostenfaktor ist Treiber Nr. 1. Nicht Gier, sondern **Arbeit mit Rücken, Händen und dies stundenlang**. Parallel schrumpfen Flächen und Erträge und dazu gesellt sich die Wetterlotterie mit Kälte, Nässe und Hitze. Ständig verschobene Erntefenster, mehr Ausschuss, mehr Aufwand und mehr Risiko. Da ist importierter Spargel durch dortige längere Saisonfenster und geringere Lohnkosten ein durchaus preiswerter Lückenfüller. Übrigens importierte Deutschland beachtliche Mengen aus Südeuropa und zunehmend aus Übersee. **Über 22.000 Tonnen** Stangen kamen allein 2024 ins Land.

WOHIN GEHT DIE REISE?

Die Branche rechnet mit **weiterhin leicht steigenden Preisen**: Löhne steigen dank Mindestlohn und Steuern, Flächen sind knapp, Wetter bleibt hier einfach Laune. Gleichzeitig bleibt Import eine dauerhafte Option – und damit ein Preisdämpfer. Ergebnis für den Markt: Der Wucherpreis des heimischen Spargels ist das **Ergebnis eines Systems**, das mit Importware gezielt Druck auf deutsche Erzeuger ausübt. Damit wird Spargel zur Lehrbuchgeschichte für Globalisierung. Deutschland leistet sich hohe Umwelt- und Sozialstandards, aber die Preismacht im Regal orientiert sich an Ländern, die diese Standards nicht zahlen müssen.

DER WAHRE LUXUS IST NICHT SPARGEL, SONDERN PRODUZENTEN, DIE IHN IN DEUTSCHLAND NOCH ANBAUEN.



FROM Tableware TO Talkware

Was kommt, was geht und was darf bleiben? Chic? Unbedingt. Sanft? Oh ja, denn „Cloud Dancer“ ist die Farbe des Jahres. Nebenbei musst du ganz klar auf Haptik und Texturen setzen, wenn du Eindruck machen willst. Hier unsere Top Pieces für 2026, die jeden Tisch in Szene setzen und zum Gesprächsthema der Stadt werden lassen.



Quiet Luxury bittet zu Tisch
www.sklum.com

Wahre Butterliebe
www.jotex.de



Dreh mal auf!
www.sklum.com



Bringt Farbe auf den Tisch
www.affariiofsweden.com



Find your Light
www.newworks.dk



Gruß aus der Küche
www.representable.nl



Glänzender Auftritt
www.hay.com



TRADITION VS. TREND



Was brüht uns denn hier?

Ab sofort erinnern wir uns an einst beliebte Trends, die heute entweder passé sind, ausgetauscht wurden oder ein echtes Revival erleben. Den Anfang macht der gute alte Muckefuck. Früher roch die Küche nach Gerstenmalz und NoF. Heute nach gemahlenem Grüntee und Hafermilch. Der Trend Matcha Latte hingegen spült heute Wellness und Deckungsbeiträge in die Tassen. Wer beide nebeneinander stellt – brauner Aufguss gegen leuchtend grünen Schaum – sieht nicht nur Getränke, sondern lernt enorm viel über Lifestyle und Genuss im Wandel.

MUCKE FUCK

Nostalgie pur



Instant & unkompliziert

Koffeinfrei

Muckefuck ist ein **koffeinfreier Kaffeeersatz** aus geröstetem Getreide wie Gerste, Roggen und Malz, oft gemischt mit der Wurzel der Zichorie, der „Gemeinen Wegwarte“. Das Getränk bringt karamellige, leicht bittere Röstaromen ins Glas und verdankt seinen Boom nicht Genussromantik, sondern Not: **Seit dem 18. Jahrhundert**, als Friedrich II. die Kaffeezölle anhub, über Kriegs- und Nachkriegszeit bis in die DDR war Bohnenkaffee teuer und knapp, während industriell hergestellte Ersatzmischungen wie Zichorien- und Malzkaffee massenhaft in Fabriken produziert werden konnten. **In der DDR** gaben Menschen trotz Knappheit Milliarden Mark für Kaffee aus, und Produkte wie „Linde's Kaffee-Ersatz-Mischung“ und „Malzkaffee“ wurden zu Alltagshelden der Kantinen und Küchen. Wir kennen ihn heute auch als „Caro-Kaffee“. Der Name Muckefuck kommt, so sagt man, aus dem Rheinland und bedeutet **Holzmulm + faul**. Eine treffend ironische Beschreibung für falsche Bohnen.

MATCHA LATTE

Genuss mit Haltung



Lifestyle zum Schlürfen

Insta-tauglich

Matcha Latte ist heute der **flüssige Lifestyle-Filter**, der einerseits auf Selfcare und Wellness setzt und andererseits absolutes Status-Symbol für die jüngere Generation ist. Doch was trinken wir da eigentlich? Speziell beschatteter Grüntee aus wochenlang abgedunkelten Pflanzen und in Granit- oder Steinmühlen zu extrem feinem Pulver vermahlen. In der Latte trifft das Pulver auf Milch oder Pflanzenmilch. Koffein und L-Theanin liefern Fokus ohne das bekannte Herzrasen durch Bohnen. Die Farbe verkauft das Bild und das Bild verkauft den Becher. Tja, der Markt wächst stetig seit Jahren. Asien, Europa und Nordamerika sind dicht auf und Japan liefert Tonnen nach Deutschland, um den Durst nach Lifestyle zu stillen. Der **globale Matcha-Markt wurde 2024 auf rund 3,96 Milliarden US-Dollar** geschätzt und soll bis 2032 auf etwa 7,32 Milliarden **anwachsen** – angetrieben von grünem Tee als Gesundheitsversprechen und Social-Media-Trends und Ready-to-Drink-Konzepten.

HALLO IHR NEUEN



4TOP NEWCOMER INTERNORGA/ HALLE B5

13.-17.03.26

Von Null auf Goldstück! Wir haben die Newcomer Area der Internorga filetiert und vier Gründe gefunden, warum du jetzt genau diesen Produkten die volle Aufmerksamkeit schenken solltest. Smarte, freche Konzepte treffen auf echte Handwerksliebe. Kein Mainstream, sondern Stoff für echte Foodies. Also her damit!

EINMAL ANLECKEN

Logo zum Ablecken, Erinnerungswert inklusive. **MOUTH Propaganda** baut dir dein Eis exakt nach Cl. Egal ob Form, Farbe, Sorte und sogar Stiel-Branding und Verpackung. **Handgemacht in Köln**, europaweit geliefert. Auf Wunsch kommen Truhen und Promo-Crew gleich mit. Möglich macht's 3D-Design. In der Gastro heißt das: zero Smalltalk, maximaler Recall. Du reichst ein „Hi, wir sind die mit dem essbaren Logo“-Eis. **Perfekt für Launches, Pop-ups, Stadion, Messe, Rooftop** – überall da, wo Selfies schneller schmelzen als Sahne.

www.mouthpropaganda.com
Halle B5, 708

WIE VON OMA

Tief, meaty, mind-blowing – ganz ohne Knochen. **SHO** ist der **fermentierte Pflanzen-Fond** für Küchen-Profis: Light mit feinen „Chicken“-Vibes und Kräutern, Dark als Umami-Bombe mit Braten-Noten. 100 % pflanzlich, ohne Zusätze, entwickelt von Köchen für Köche. Der Light-Fond kommt z. B. mit Noten von **Kichererbsen, Sonnenblumenkernen und Buchweizen**. Selbst Esther Merino, ehemals im Alchemist, sagt: „Schmeckt wie ein Fond, den deine Oma gekocht hat (wenn deine Oma eine Drei-Sterne-Michelin-Köchin wäre).“

www.cooksho.com
Halle B5, NCA.5



LUXUS IM GLAS

Zwischen Sonne und Nebel, blauem Himmel und Barockwinkel: Hier baut die **Trüffelmanufaktur** Luxus fürs Glas. Hoher Trüffelanteil, sichtbar in Butter, Öl, Schinken, **veredelt mit regionalen Zutaten** und bereits international ausgezeichnet. Das bedeutet für die Gastro: Premium-Geschmack ohne Küchen-Drama. Risotto in 6 Minuten mit Standing Ovationen, Hollandaise/Ketchup/Mayo mit Upsell-Garantie. Gegründet von **Susanne Backes** und **Alexander Keck** zieht so endlich konkurrenzloser Trüffelgeschmack in die Küchen ein.

www.dietrueffelmanufaktur.de
Halle B5, 606



MEHR OUI BITTE

Französisches Flirt-Aroma trifft auf deutsche Präzision: **Lav'a Belle** bringt **Bio-Lavendel** und **Bourbon-Vanille** zusammen und hält den Zucker im Zaum. Das Ergebnis ist ein frischer, herber Likör, der Karten aufwerter und Gäste anfixt. Sei es als Aperitif, Longdrink oder als Dessert-Pairing. Sieht nicht nur auf jedem Tresen gut aus, sondern bringt einen **puren Allrounder** in deine Küche und lässt deine Gäste direkt in die südfranzösischen Départements abtauchen. Übrigens: Das ganze gibt es auch als Liberté **ohne Umdrehungen**.

www.lavabelle.eu
Halle B5, 810



Mont Blanc

to go?



Vermicelles, what? Das „Ver“ steht dabei sogar für Wurm. Was in der Schweiz derart von jung und alt gefeiert wird, erinnert uns in Deutschland eher an ein Spaghetti-Eis. Wir gehen dem Trend auf die Spur und fragen einen der bekanntesten Foodfluencer, ob die Chance besteht, dass auch wir hierzulande ähnlich dem Dubai-Schokoladen-Hype das zu unserem neuen Must-have machen.

INSZENIERTES HEIMATGEFÜHL

Marroni, Zucker, Rahm. Mehr braucht es fast nicht. Diese Masse wird fein passiert und kalt spritzfähig serviert, dadurch entstehen die charakteristischen Fäden. Optisch „Pasta“, in Wahrheit aber Kastanie pur. Historisch führt die Spur vom Alpen-Überlebensmittel zur Süßspeise, dann rüber in die Pâtisserie. In Paris etablierte sich der **Mont Blanc**: eine Basis aus Meringue, bedeckt mit Schlagsahne und liebevoll gezogenen Marronifäden. Selbst die Japaner feiern das Dessert. In der **Schweiz** wird meist die pragmatische Kombo aus **Meringue, Rahm und Vermicelles serviert**. Kein Schnickschnack außer vielleicht einer Kirsche on top. Sobald die Tage kürzer werden, beginnt die „Würmli“-Saison. Bäckereien und Cafés füllen die Vitрины, Restaurants setzen das Dessert sichtbar auf die Karte. Medien kuratieren Hotspots, Leser schwärmen von Kirsch-Schuss und Waffel-Varianten. Das ist gelebte **Ritualküche, nicht bloß Nostalgie**.

TREND-POTENZIAL?

Der Look ist Social-Gold. Diese Fäden, diese Wolke, dieses „Nest“. Maximal Reel- und fototauglich. Das Produkt ist modular: Basis, Show beim Spritzen, Signature-Topper definieren. Außerdem erzählt Vermicelles **Herkunft** und Herkunft verkauft sich besser als alles andere.

Bestes Beispiel: die **Züricher „Vermicelleria“**, die ausschließlich Schweizer Kastanien verarbeitet und damit Story, Handwerk und Regionalität verbindet. Die Kastanien selbst werden von einem Verein von Hand gesammelt, zwei Wochen lang gewässert und erst dann weiterverarbeitet. Erprobte **Varianten wie auf Mürbeteig mit Vanilleeis oder Obst** wie Yuzu oder mit Espresso-Crunch plus Sahne sind der Renner in der gesamten Schweiz. Viele stehen dafür ewig an. Könnte durchaus auch in Deutschland funktionieren, finden wir.

Es wird kein etabliertes Dessert wie Tiramisu, aber ein **Micro-Trend** mit Viral-Optik und echtem Sehnsuchtsaroma. Aber, was doch viel spannender ist: **Müssen wir ständig außerhalb unserer Grenzen nach neuen Trends spotten?**



 @chrisnanoo

Christian Bloss ist nicht nur äußerst charmant und witzig, sondern absolut authentisch. Also bestens geeignet für die Frage: **Trendpotenzial oder überlassen wir das Kastanien-Dessert lieber den Schweizern?**

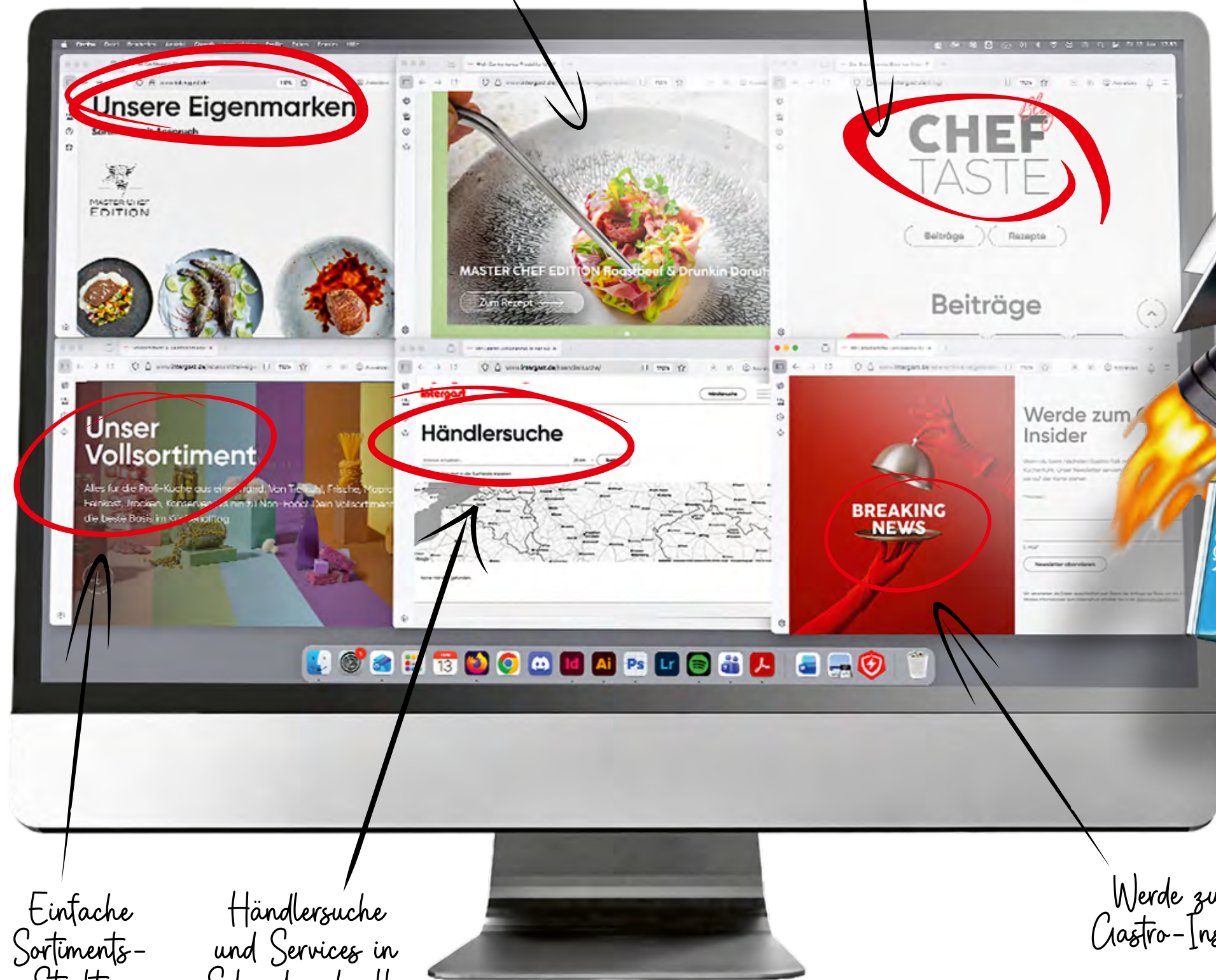
Naja, wir kopieren gerne Trends und blasen sie auf, siehe die 600 Smashburger-Läden auf einmal, Matcha oder Dubai-Schokolade. Ich finde, wir sollten uns eher mehr rückbesinnen auf Produkte und Gerichte, die wir selbst vielleicht vergessen haben. Wir haben so tolle Bodenschätze wie Spargel, Pilze, Kernobst und könnten genau diese beleuchten, abstauben und kreativ in Szene setzen. Wir müssen gar nicht in anderen Ländern suchen und sollten mal wieder stolz sein auf unsere eigenen Lebensmittel und Erfindungen.

RELAUNCH IM DOPPEL PACK

Übersichtliche
Hauptnavigation

Mehr
Inspirationen

Content Hub



Einfache
Sortiments-
Struktur

Händlersuche
und Services in
Sekundenschnelle

Werde zum
Gastro-Insider

Facelift war gestern, wir stehen auf ein Upgrade der Superlative. Mit dem Relaunch von www.intergast.de kommt nur das Beste zusammen: klare Struktur und Inhalte, die wirklich im Alltag helfen. Der integrierte CHEF-TASTE-Content-Hub macht INTERGAST dazu zum Thought-Leader: Praxis, Trends, Wahrheiten, Behind the Scenes sowie Rezepte von Top-Köchen. Parallel startet IGON mit eigener Webseite: digitale Lösung auf einen Blick und bereit fürs Doing. Klick dich rein!

WARUM DER RELAUNCH?

Das letzte Upgrade war 2019, daher ist es 2026 an der Zeit für ein Update – gedacht für **echte Profis von Profis**. INTERGAST ist zugleich ein unschlagbar regional vernetzter Verbund von mittelständischen Lebensmittel-Großhändlern und ein leistungsfähiger Food-Service-Partner, der in angrenzenden Ländern wie Österreich, der Schweiz, Belgien und Luxemburg mit über 150 Standorten agiert. **Fokus:** ein zukunftsstarker **Partner** für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Genau deshalb ist es wichtig, dass ab sofort sämtliche Services verständlich **auf einen Blick** serviert werden und die Nutzerführung an die Bedürfnisse von Kunden angepasst ist. Ob **CHEF-TASTE-Content-Hub** mit praxisnahen Magazinbeiträgen, Inspirationen und Rezepten, Newsletter, Händlersuche, Eigenmarken-Informationen und vieles mehr; der **Relaunch vereinfacht die Arbeit und gibt Zeit für Gäste zurück**.

IGON SPIELT SOLO

IGON ist die digitale **All-in-One-Lösung für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie** und bekommt nun mit www.igon.de eine klare Bühne, statt im Menü unterzugehen. Digitalisierung muss greifbarer gemacht werden, denn sie ist die unerlässliche Unterstützung für das tägliche Geschäft. Für dich heißt das: **Infos und Updates zum digitalen Baukastensystem, Bestellungen, Tutorials, Release-Notes und Support** ab sofort an einem eigenen Ort. IGON selbst bündelt viele To-dos wie Bestellungen, Speisenplanung, Lager oder Auswertungen **an einem Ort** und so liegt es nahe, dass auch die neue Website mit weniger Klicks und viel mehr Küche glänzen darf.

Intergast.de



Igon.de



ONLINE AB
MÄRZ 2026

PRO
FORMULA

Diversey
Unilever



**Die perfekte Lösung
für strahlend
sauberes Geschirr in
Ihrer Kaffeeküche!**



Finden Sie weitere
Informationen sowie kostenlose
Reinigungsanleitungen online unter:
hub.proformula.com/de-de/



**FRENZY
FRIES**

**MEHR ALS EINE
GEWÖHNLICHE
POMMES**



Es gibt nichts Schlimmeres als
Pommes, die einfach nicht
überzeugen.

Frenzy Fries liefern ein dreifaches
Versprechen: authentischen
Geschmack, einen fluffig-weichen
Kern und handwerkliche
Qualität mit unvergleichlicher
Knusprigkeit.

**Probieren Sie Frenzy Fries.
Mehr als eine gewöhnliche Pommes.**

**Lamb
Weston®**
POSSIBILITIES IN
POTATOES

Develey
FOOD SERVICE

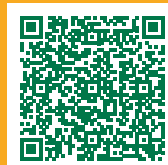
Gemeinsam Gutes besser machen.

**Simply
Relishious.**



- ✓ Einzigartige vegane Saucen mit stückiger Konsistenz
- ✓ Exzellente Farb- und Geschmacksakzente: Zwiebel, Mango, Gurke und Paprika
- ✓ Ungekühlte Lagerung, einfache Dosierung, bereits servierfertig

**Mehr
Infos**



Unsere
Seafood- und
Fischsortimente für
Ihren Erfolg



Qualität
✓
Transparenz
✓
Vielfalt
✓
Kompetenz
✓
Service

gekühlt und tiefgekühlt

Marken und
Eigenmarken



HAAK & CHRIST
WORLD OF SEAFOOD

Das Erfolgs-Rezept
für Großküchen

**Ein Genuss
für ihre Gäste
und ihre Rendite.**



HOHE KOCHSTABILITÄT



LANGE STANDZEITEN



MEHRFACHKOCHEN



ERSPARNIS

Mit Jeremias-Nudeln
sparen Sie Zeit, Wasser
und Energie dank
Mehrfachkochen im
selben Kochwasser –
effizient und
kostensenkend.

Jeremias®
feine Nudelspezialitäten

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH
www.jeremias.com

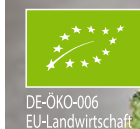
Neu

Veggie Power Patties

**Buntes
für die
Mitte des
Tellers.**

Erbsen-
Hafer

Kürbis-
Hafer



Bio
Gemüse-Hafer

Rotkohl-
Hafer

Karotten-
Hafer

Farbe für die Tellermitten in Gastronomie
& Hotellerie – die neuen, unpanierten
Veggie Power Patties aus Gemüse & Hafer.
Bestell deine kostenlose Musterbox auf
frostafoodservice.com/musterbestellung,
ruf uns an +49 471 97 36 441 oder
schreib ganz einfach eine E-Mail an
foodservice@frosta.com.

FROSTA
FOOD
SERVICE

frostafoodservice.de

NAARMANN

SO FEIN KANN GOURMET SNACKEN!

Die neue, **vegane Sauce Hollandaise**
für klassische und trendige Speisen.
Exklusiv von Naarmann.



Entdecken Sie
hier mehr!



Weniger Müll, mehr Nachhaltigkeit:
Viele Naarmann-Produkte sind in
praktischen Großgebinden erhältlich
und ungekühlt lange haltbar.

www.naarmann.de | [#naarmann](https://www.instagram.com/naarmann)

GUTES GELINGT!

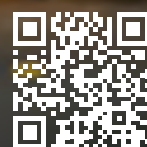
SNACK HELDEN MIT MEHRWERT

bel
for all for
good

kiri

BESUCHT UNS!
**INTER
NORGA** | **GENUSS-
GARTEN**
Halle A1 | Stand 129

Babybel



Rezepte
und Infos



bel
for all for
good

FOODSERVICE

SCHMECKST DU DEN FRÜHLING?

Ein Löffel und du weißt sofort: der Frühling ist da! Unsere
Homestyle Edition Spargelcremesuppe wird jetzt zum Hauptdarsteller
deiner Karte, denn sie ist so seidig, so aromatisch und dazu
unwiderstehlich elegant ausbalanciert. Das ist Spargelzeit auf Chef-Level!



SCAN DICH
IN UNSERE
REZEPTWELT!



Homestyle
EDITION

FOLGE UNS AUF:



[#INTERGAST](https://www.instagram.com/intergast)

40

GAUMENFREUDEN
Sarah & Christian Bau

42

HALTUNGSSACHE
Hummer ohne Beichte

44

KÜCHENROMANZE
Dennis Kuckuck

46

**SCHMORDES
KÜCHENQUICKIE**
Eigenmarke kann Streetfood

48

FUNDSTÜCKE
Tatort Küche

50

SIGNATURE DISH
Koch des Jahres: Daniel Wallenstein

KITCHEN STORIES

Wahnsinns-Rezepte, eine schmucke Bande angesagter Kollegen, Foodstories und Food-Wiki machen dich zu einem wahren Gastrohelden der Branche. Sahnehaube statt Gürkchen!

Tataki von Tuna

MIT WASSERMELONE & BONITO-ESSIG-VINAIGRETTE



**SARAH & CHRISTIAN BAU –
EINFACH BAU. STERNEKÜCHE FÜR ZUHAUSE**
DK Verlag

Sarah & Christian Bau sind kein Küchenmythos, sie sind Praxis. Ein Ehepaar, das sich auf Messerlänge vertraut und daraus Weltformat mit drei Sternen kocht. „Einfach Bau“ ist ihr offenes Fenster zur Drei-Sterne-Seele: 64 Rezepte, die nicht fürs Museum gedacht sind, sondern für echte Tische, echte Abende, echte Sauciers mit Schürze und Herz. Frankreich liefert die Technik, Japan den Groove – und dazwischen passiert dieses Leise, Tiefe, Wärme. Bonito-Essig-Vinaigrette? Klar. Miso-Aubergine mit Erdnuss? Bitte. Die Baus sagen: Geschmack vor Optik. Präzision vor Pose. Genau deshalb fühlen sich ihre Rezepte an wie ein Abend mit guten Freunden.

Sarah & Christian Bau

SCAN IT.



LOVE IT.

COOK IT.



HUMMER OHNE BEICHTE

Es ist endlich an der Zeit, Hummer als Statement-Produkt zu inszenieren. Schluss mit dem schlechten Ruf! Hummer ist das Klischee-Luxustier und rotes Tuch zugleich, sobald jemand „Tierwohl“ sagt. Wer aber genauer hinschaut, sieht: Es gibt Player, die Krustentiere radikal transparent und technisch sauberer in die Profiküche bringen. Genau deshalb schauen wir auf Unternehmen wie HONEST CATCH, denn hier wird mit streng regulierten Quoten, zertifizierten Fischereien und High-Pressure-Processing gearbeitet.

DIE BASIS

Kein Meeres-Klischee mehr, sondern **Aufklärung**: eingefroren im perfekten Moment, jede Pore wie poliert. Genau hier versteckt sich das System von Honest Catch. Ihre gut selektierten Partnerbetriebe mit MCE-Standards sitzen in Europa und Kanada. Oberstes Gebot: **Fangquoten, Größenlimits und Schonzeiten** der Tiere streng regulieren, denn der Genuss darf auf keinen Fall auf Kosten der Population gehen. Geköpft wird nicht im sprudelnden Horrorfilm, sondern per High-Pressure-Processing: schnell, einheitlich, tiergerecht. Danach die **Kryo-Dusche** bei bis zu -90°C . Das Ergebnis ist Fine-Dining-Mundgefühl, eine satte Farbe, präzise Textur und eine sinkende Keimbelastung.

WARUM DAS GANZE?

Krustentiere waren lange nur **Status** und die Postkarte mit dem Fischerboot als Herkunftsnachweis reicht Küchenchefs, Einkäufern und Gästen einfach nicht mehr aus. Wer heute Hummer einkauft, muss sich für Herkunft, Zertifizierung und Fangmethode genauso rechtfertigen wie bei einem Steak oder Foie Gras. Parallel entwickelt sich auch die **Aquakultur** immer weiter. Landgestützte Systeme arbeiten in geschlossenen Wasserkreisläufen wie bei der Schwesterfirma Oceanloop. Die Farmen sparen Wasser, verzichten auf Antibiotika und **reduzieren den CO_2 -Fußabdruck erheblich**. Ein Mindset, das perspektivisch auch für Hummer die Messlatte hebt.

SPIELWIESE FÜR EHRlichkeit

Für die Gastronomie heißt das, entweder Hummer bleibt **Guilty Pleasure** oder er wird bewusst zum kuratierten Signature Dish mit transparenter Lieferkette. Ergänzend achtet man bei Honest Catch sogar auf die nachhaltige Logistik. Ob recycelbare, thermoisolierte Versandboxen, eine optimale Kühlkette oder die Vermeidung von Food Waste durch präzise Verarbeitung: Krustentiere sind eben kein Statussymbol mehr, sondern **Genuss mit Verantwortung**.



„In der Gastronomie zählt heute mehr denn je, wo ein Produkt herkommt und wie es erzeugt wurde. Konventionelle Zuchten arbeiten oft mit mehr Ressourcen und längeren Transportwegen. Genau hier setzen wir an. Mit unserem Zuchtbetrieb Oceanloop produzieren wir Fische und Krustentiere regional, nachhaltig und rückverfolgbar. Mit HONEST CATCH bringen wir diese Qualität und weitere ausgewählte, nachhaltige Seafood-Produkte direkt in die Küchen von Profis in Deutschland und Österreich. Unser Anspruch ist es, der Gastronomie Seafood zu liefern, das nicht nur geschmacklich, sondern auch qualitativ überzeugt – und das zu wettbewerbsfähigen Preisen.“

Dr. Fabian Riedel,
CEO & Gründer

Er übernimmt nach 25 Jahren den Staffelfstab von einem der größten Sterneköche unserer Zeit, Joachim Wissler. Ab sofort steht der Name Dennis Kuckuck auf der Menükarte des Vendôme im Schloss Bensberg. Sein größtes Ziel vor Augen: den dritten Stern holen. Wir erwischen Dennis Kuckuck kurz vor Beginn der Arbeit allein im noch stillen Restaurant. Dort, wo in wenigen Stunden auf höchstem Niveau klassisch-moderne und zugleich präzise Gänge serviert werden.



Speed DENNIS KUCKUCK dating

KÜCHENCHEF IM VENDÔME, 2 STERNE

WELCHE NIEDERLAGE HAT DICH WEITERGEBRACHT?

Ich glaube die gescheiterte Vision eines Restaurants in Berlin. Neu angefangen zu haben und dann in kürzester Zeit wieder aufzuhören, da die **Meinungen des Geldgebers** und meine zu weit auseinander gehen. Man zieht extra hin, steckt wahnsinnig viel Herzblut rein, plant alles und letztendlich geht es dann so auseinander.

WIE BIST DU DANN WIEDER ZURÜCKGEKOMMEN INS VENDÔME?

Ich wollte eigentlich ins Domhotel nach Köln, **Herr Wissler hatte dort das Konzept geschrieben**. Ich rief ihn an, aber er sagte direkt, dass ich dort nicht glücklich werde, da sie kein High-End-Restaurant haben möchten. So bot er mir den Platz bei ihm wieder an.

BIST DU MAL RICHTIG ANGESCHRIEN WORDEN?

Ich kann gar nicht zählen, wie oft. Da fragt man sich: „Warum hast du das damals mit dir machen lassen?“ Heute macht selbst der Lehrling sowas nicht mehr mit. Warum müssen **Grenzen überschritten** werden? Durch meine harte Schule weiß ich eben, was förderlich ist und was ganz und gar nicht.



WO ENTSTEHEN DIE BESTEN IDEEN?

Super oft beim Spielen mit meiner **Tochter**. Unter Druck funktioniert gar nichts.

WAS DARF MAN DIR IN DER KÜCHE NIEMALS WEGNEHMEN?

Meine Pinzette! Teile ich nicht, braucht keiner anfassen, sie ist immer in meiner Hosentasche und ich nehme sie auch mit nach Hause. Basta!

WELCHES GERICHT AUS DER KINDHEIT WILLST DU NIE WIEDER SEHEN?

Ganz klar – **Kartoffel-Möhren-Stampf** und **Pilze**. Habe ich einfach viel zu oft essen müssen als Kind.

WAS IST SCHLIMMER: INFLUENCER AM TISCH ODER EINE KAPUTTE SPÜLMASCHINE?

Eindeutig die kaputte **Spülmaschine**. Sie kann ganz schön für Stress sorgen.

MIT HUNGER KOCHEN IST WIE ...

Ich bekomme echt schnell **schlechte Laune**, wenn ich Hunger habe. Das will keiner bei mir erleben.

WAS LÖST BEI DIR BRECHREIZ AUS?

Der Geruch von **Leberwurst**.

Weiter zur Extended Edition

EIGENMARKE kann... STREETFOOD

Dein Kurztrip nach Buenos Aires & Québec

ENTDECKE
UNSERE EIGEN-
MARKEN!



Streetfood ist kein schneller Zwischenstopp mehr, sondern ein klares Statement auf der Karte: international, emotional und verdammt smart. Nichts wird besser geteilt und häufiger bestellt. Deshalb ist Streetfood einer der stärksten Umsatztreiber in der Gastronomie. Schmorde hat zwei neue Leckerbissen für dich: argentinisches feuriges Lomito und eine deftige kanadische Poutine. Zwei Kulturen, zwei Texturen und mit unseren Eigenmarken Homestyle Edition, Master Chef Edition und Cuisine Noblesse absolut gelingsicher.

FEIER- ABEND AUF DIE HAND

Kanadische Poutine mit Pulled Pork, Pommes, Bratensauce, Bacon, Cheddar und Aioli



LEIDEN- SCHAFT TO GO

Argentinisches Lomito mit rosa gebratener Steakhüfte, Salat, Pico de Gallo und Guacamole



MISSING



SALZ & PFEFFER VON TISCH 12

ZULETZT GESEHEN VOR DER VORSPEISE.
DANACH NIE WIEDER.

HINWEISE BITTE AN DAS SERVICEPERSONAL.

1256856

4579523

3794689

9741585

WAS LANDET IN DER HANDTASCHE?

Gäste klauen selten aus Hunger, sondern aus Haltung: „Das handgetöpferte Wasserglas? Urlaubserinnerung!“ **Salz- und Pfeffermühlen** mutieren zu Designobjekten für daheim; das Deko-Schwein wird ab dem zweiten Spritz quasi zur Pflegefamilie überstellt. Bitter-komischer Alltag: sogar **Wärmelampen über Wickeltischen** auf der Gästetoilette sind „ideal fürs Kinderzimmer“, Tischdecken, Kissen, sogar Stühle ziehen spontan mit aus. Auf dem Papier heißt es **Sachbeschädigung & Diebstahl**. Im Service klingt's eher nach Kopfschütteln, Fremdscham und Inventar-Trauma, denn hinter jedem Souvenir steckt bares Geld. Gläser, Messer, Deko, Kleinmöbel und ein Jahr später hätte man genau davon aber gern die Sommerterrasse gebaut. **Peak-Absurdität:** Wenn die Beute danach stolz auf Social Media als **Trophäe eines legendären Abends** posiert, den der Betrieb doppelt zahlt.

WEM GEHÖRT DAS KÜHLHAUS?

Unbequeme Wahrheit: Auch die Crew kann kleptokratisch. So einige Diebstähle erinnern sogar an erfolgreiche Serien wie Haus des Geldes, nur ohne Masken, ohne Masterplan und mit Beute, die wie aus einem Tarantino-Film geklaut klingt. Da wären **22 Tonnen Cheddar**, die spurlos aus einem Lager verschwinden, eine komplette Palette mit **1.200 Flaschen Rare Bourbon**, die angeblich „bei der Inventur schrumpfte“, oder **500 Kilo Kaviar**, der nicht mal für einen Oligarchen-Spaß reicht, sondern einfach im Privatkühlschrank landet. Während die normale Brigade mit Schweiß, Fettilm und einem ehrlichen Mitarbeiter-Teller nach Schichtende glücklich ist, haben andere Heist-Helden offenbar beschlossen, dass Wäschewagen voller Bettwäsche, Lobby-Deko und tonnenweise Schinken ein neues Zuhause brauchen – filmreif, dreist und am Ende für alle anderen ein **Inventur-Albtraum**.

In der Gastro verschwindet oft so viel mehr als die guten Manieren. Gäste nennen es „Souvenir“, Mitarbeiter „Qualitätskontrolle“. Draußen werden in Spanien Olivenölfaschen angekettet, weil Diebstahl mit den Preisen mitzieht. Drinnen wandern Pfeffermühlen, Espressotassen und Messer gern mit nach Hause. In London fehlten zuletzt 22 Tonnen Cheddar. Lasst uns einen Blick auf Alltägliches und Skurries am Tatort Küche werfen.

KLASSISCHE GÄSTE-BEUTE

- 1 HANDTÜCHER & BADEMÄNTEL:** der Klassiker nach einem wundervollen Urlaub
- 2 KLEIDERBÜGEL:** die sind praktisch für neu gekauftes und auch so ordentlich
- 3 STIFTE & KOSMETIK:** so klein und schwups im Koffer oder der Handtasche
- 4 GLÄSER & KAFFEEMASCHINEN:** das Starter-Set für daheim und so absurd, dass es keinem auffällt
- 5 PFEFFERMÜHLEN & BESTECK:** die kleinen Mitbringsel für die heimische Tafel

SCHRÄGE TEAM-TAKEAWAYS:

- 1 KREDITKARTE:** die Gäste-Karte wird für den Eigenbedarf gern mal genutzt
- 2 SCHMUCK & WERTSACHEN:** wenn die Millionärs-Suite zu gründlich aufgeräumt wird
- 3 SCHLÜSSELKARTE:** wenn man überall schaut, was nützlich wäre
- 4 LEBENSMITTEL:** Trüffel und Parmesan als besonders leckere Fehlerware
- 5 KUNST & DESIGNOBJEKTE:** einige Dinge sehen in der eigenen Wohnung besser aus

Vorspeise:
Stör | Trüffel | Haselnuss



DAS GEWINNER MENÜ

By Daniel Wallenstein

Hauptspeise:
Geschmorte Rinderschulter-
Greater Omaha Gold
Label Schildstück



Dessert:
Pistazie | Fenchel | Kardamom



BÜHNE FREI FÜR DEN KOCH DES JAHRES

Sieben Spitzenköche, fünf Stunden Kampf um die Krone der Kulinarik und null Ausreden. Daniel Wallenstein entzaubert die Blackbox und macht aus dem „Greater Omaha Gold Label“-Schulterstück kein Drama, sondern eine klare Ansage. Die Jury? Ein kollektives Nicken. Kein Feuerwerk der Eitelkeit, sondern Linienführung, die bleibt: Textur, Temperatur, Timing. So schmeckt der Titel „Koch des Jahres 25“.

Gratulation zum Titel! Welche Momente beim KDJ-Finale sind für die Ewigkeit?

Jeder Moment vom Finale ist für die Ewigkeit. Jede Begegnung, jedes Lächeln, jedes gute Gespräch und jede einzelne Träne. Der Moment nach dem Sieg, in dem ich meine Frau in den Arm nehmen konnte, war für mich mit Abstand der schönste.

Was sagen denn andere über dich, die dich kennen? Daniel in 3 Worten?

Viele sagen immer, ich sei ambitioniert, hilfsbereit und nett.

Wurdest du schon früh in Sachen Genuss geprägt?

Ja, ich hatte das Glück, dass ich zwischen zwei Kulturen aufgewachsen bin. Dadurch habe ich früh ganz unterschiedliche Geschmäcker kennengelernt. Wir waren aber nicht oft in Restaurants essen. Meistens hat meine Mutter oder Oma gekocht.

Gibt es ein Vorbild?

Viele. Ich bewundere jeden, der sehr gut in dem ist, was er tut. Sei es Sport, Musik, Kunst oder Handwerk.

Wie würdest du deinen Kochstil in deinem neuen Restaurant MOYA – by Daniel Wallenstein beschreiben?

MOYA steht für die Essenz der Natur, eine zeitgemäße, kunstvolle Interpretation der deutschen und regionalen Küche. Natürlich, authentisch, detailverliebt. Ich bin kein Fan davon, Schablonen oder Formen zu benutzen. Wir lassen uns von dem inspirieren, was wir vor Ort haben. Zum Beispiel Forellen und Wild aus der Region, Pilze, unterschiedlichste Aromen und Geschmäcker aus dem Wald, aus denen wir Öl oder Pulver machen, fermentieren und einlegen.



HIER GEHT'S
MESSERSCHARF
ZUM GANZEN
INTERVIEW +
SIEGERMENÜ





OHNE NIX SOSS' LOS!

VOM
SAUCENFIEBER
GEPACKT?



Du suchst den ultimativen Kick für Spargel-, Rind- und Garnelengerichte? Geht ganz easy. Unsere cremige Cuisine Noblesse Sauce Hollandaise sorgt pur und in Abwandlungen für jede Menge Genussmomente in deiner Küche.



- 100 % STABILITÄT:
ZUM WARMHALTEN,
GRATINIEREN
& KOCHEN
- SERVIERFERTIG,
ZEITSPAREND
& GELINGSICHER
- CREMIGES
GESCHMACKS-
ERLEBNIS





SUPERCRUNCH FRESH

UNSERE KNUSPRIGSTEN POMMES

FÜR DIE GASTRONOMIE UND DEN LIEFERSERVICE



SuperCrunch Fresh unterstützt Küchen dabei, konstant hohe Qualität zu liefern, auch wenn es richtig voll wird.

Die Pommes bleiben min. 30 Minuten knusprig und warm, was Betrieben mehr Flexibilität gibt, egal ob das Gericht im Restaurant serviert wird, abgeholt wird oder als Lieferung unterwegs ist. So lassen sich Stoßzeiten ruhiger abfedern und längere Wege oder Wartezeiten überbrücken, ohne dass die Qualität nachlässt.

SuperCrunch Fresh hilft Küchen, mehr Bestellungen in kürzerer Zeit zu bewältigen, und bietet Gästen die Qualität, die sie erwarten.

www.aviko.de • f i d Aviko Deutschland

BÜRGER
PROFIKÜCHE

Genuss vom Marktführer

Unsere **Highlights**
für Ihre Gäste!

Gerollte Maultaschen



Maultaschen
ausprobieren
und direkt
profitieren!



Gemüsemaultaschen



Für alle Profis, die mehr wissen wollen:
www.buerger-profikueche.de



@buerger
foodservice



@buerger_
foodservice



INTER NORGA

13. – 17.3. 2026

Sei
dabei!

internorga.com

WO TRENDS LAUFEN LERNEN.



58

APPETIT AUF MEHR
Oh yes please!

60

VON HIER IN DEINE KÜCHE
Think Big

62

BETTGEFLÜSTER
News & Trends

66

IMPRESSUM
Wer zu wem?

SUPP ORT Y LOCALS

Statt langweiliger Küche gibt's hier: einen Mix aus den geilsten Locations sowie Trends und News für die Hotellerie. Nicht zu fassen, dort drüben stehen sogar mega spannende Vorreiter und Weggefährten, eben alles Local Heroes.

OH YES PLEASE!

GOLDIES BAR @ KADEWE

Diner-Vibes und Fine-Fast-Food in einem? Das ist Berlin mit Glam: ob Smashburger oder Wings und dazu Low-ABV-Cocktails. Neu im Luxus-Upgrade: „**Sliders & Champagne**“ und wer angeben will, addiert nochmal **50 g Kaviar**. Die Deviled Eggs mit Forellenkaviar sind übrigens auch nicht zu verachten. Im altherwürdigen KaDeWe trifft ab sofort klassischer Gourmetgenuss auf Burger-Hype. Dahinter stecken die Goldies-Gründer **Vladislav „Vladi“ Gachyn & Kajo Hiesl** – einst aus der Sternegastro, heute „Best bad food in town“ auf der Sechsten.

📍 Tauentzienstraße 21-24 | 10789 Berlin

📷 @goldies.bar

🌐 www.kadewe.de



MOYA BY DANIEL WALLENSTEIN

Fein, fokussiert, null Firlefanz: Im MOYA wird moderne Küche wie ein Haiku serviert – mit wenigen Worten und großem Echo. Küchenchef **Daniel Wallenstein** kocht präzise wie ein Uhrmacher und mit ganz viel Leidenschaft. Es sind Menüs, die euch erst den Kopf und dann das Herz verdrehen (gerade deshalb ist er auch zum Koch des Jahres 2025 gewählt worden). Ihr dürft euch auf Gänge freuen, die zur Region Schwarzwald passen wie die Abendsonne zum Aperitif. Es geht in 7 traumhaften Gängen von der **Essenz der Natur über Wald, Erde, Fluss, Jagd, Glut und Nacht**.

📍 Engelgasse 33 | 77723 Gengenbach

📷 @restaurant_moya

🌐 www.moya-restaurant.de



Neue Saison, neues Futter für die Neugier: Küche mit wenigen Worten, aber maximaler Wirkung. Menüs, die nach Wiese, Wald und Wasser klingen; Comfort Food, das Champagner kann, ohne abzuheben. Kein Zirkus, kein polierter Silberdeckel – nur Haltung. Das Ergebnis: Uns kribbelt's unter den Schuhsohlen und wir können den Genuss-Besuch kaum abwarten!

STADERER

Fine Dining mit Flow: reduziertes Design, klare Teller, Blick auf die Altmühl. **Florian Vogel** kocht saisonal, präzise, mit bayerischem Understatement und internationalem Selbstbewusstsein. Für alle, die Naturpark-Romantik wollen – aber bitte mit Menüführung statt Menükarte. Vogel lässt die Produkte für sich sprechen. Mit Ruhepuls erklärt euch der Sternekoch und Gastgeber am Tisch, warum der Fenchel genauso geschnitten sein muss. Dann kommt ein Teller wie „**Wolfsbarsch mit Krustentierschaum, Bouchot-Muscheln, Fenchel & einem Hauch Kaffir-Limette**“.

📍 Franz-Xaver-Platz 1 | 85072 Eichstätt

📷 @staderer_dasaltmuehlal

🌐 www.dasaltmuehlal.de

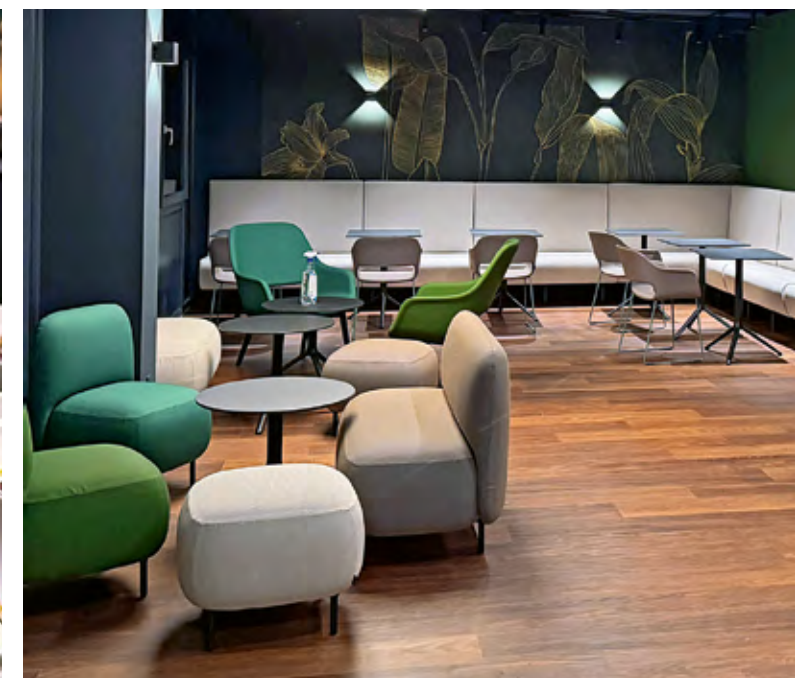


Wenn unsere Mitglieder wachsen, dann richtig. Wurden 1928 die Grundsteine der MIGROMA in Hockenheim gelegt, so stehen nun in 5. Generation alle Zeichen auf Zukunft. Mit einem Team von über 50 engagierten Profis am Start werden nicht nur einzigartige Einkaufserlebnisse geschaffen und jede Küchenlage gerockt, sondern Foodservice spürbar leidenschaftlich gelebt. Jetzt gibt's jede Menge Neues bei MIGROMA, seht selbst.

THINK

MIGROMA legt mit seiner jüngsten Gebäude-Erweiterung eine ordentliche Schippe drauf. Auf beeindruckenden **3.000 Quadratmetern** unweit der alten Lagerhallen schlägt seit einigen Monaten das neue Herz der MIGROMA-Frischelogistik. Nachhaltig beheizt durch die Abwärme der Kühlanlage und somit eines der fortschrittlichsten Lager der Nation. Ein smarter Move, der nicht nur nachhaltig ist, sondern noch viel mehr Platz für tausende Lieblingsprodukte bietet. Aber das war noch nicht alles ...

Eine spektakuläre und edle Eventküche – von **S-Quadrat Konzepte** designed und ausgestattet mit High-End-Küchengeräten vom italienischen Top-Küchenprofi „**The Nice Kitchen**“, **Robot Coupe** und **de Buyer** – bildet ab sofort die Bühne für Events, Content, Kooperationen und Schulungen. Doch nicht nur die Hardware stimmt, auch der Content macht hungrig. Die **Guerilla Chefs** um Simon Kolar sorgen mit ihrem Know-how für spannende **Workshops** rund um saisonale Trends, Handgriffe, Tipps und Inspirationen für die Gastro.



Weiter geht's von der Küche in die ebenfalls neue Bar. Hier wird stilvoll begrüßt, geschnackt, gehandelt und verkostet. Weitaus besser als in langweiligen Konferenzräumen. Die Familie Mitsch denkt eben zukunftsorientiert und setzt darauf, das Kunden und Lieferanten in einem Ambiente näher zusammenrücken, das zum Wohlfühlen einlädt. **Genuss verbindet.**

Last but not least thront über allem die **neue Büroetage**, die mit modularen Räumen und Arbeitsplätzen viel Platz für Kreativität und Austausch bietet. Personaltechnisch gibt seit einigen Monaten **Tobias Winter** als neuer Marktleiter den Ton an. Mit viel Erfahrung hinterm Herd der besten Hotels von Berlin bis Kitzbühel denkt er leidenschaftlich Küche. Dazu gesellt sich seine Expertise als Betriebsleiter bei großen internationalen Foodservice-Konzernen, weshalb er ab sofort die Truppe in Hockenheim zusammenhält. Neugierig geworden? Einfach mal vorbeischaun und genießen.



News & Trends

AUS HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

ESPRESSO YOURSELF!

Der Rave erlebt 2026 ein Comeback; nur bei Tageslicht und mit Crema. Coffee-Partys und **Kitchen-Raves** treffen eben den Nerv von Gen Z. Es gibt weniger Alkohol, mehr Achtsamkeit, aber trotzdem Bass und Begegnung. Statt Cocktails dominieren Flat White, Cold Brew und Matcha Latte. Baristas werden zu Hosts, Latte Art zur Bühne, der DJ zum Herzschlag des Cafés. Das Konzept entstand in kreativen Metropolen wie London oder Toronto als **Alternative zur klassischen Clubnacht** und breitet sich inzwischen quer durch Europa aus. Der Vorteil ist simpel: feiern und danach noch funktionieren. Für **Cafés ist es Umsatz**, Verweildauer und kulturelle Positionierung plus Social-Media-Reichweite in einem.

ENDLICH ENTLASTUNG!

Mit der neuen **Aktivrente** kehren jetzt erfahrene Hände zurück in die Gastwelt. **Bis zu 2.000 Euro** im Monat bleiben steuerfrei, wenn der Einsatz nach der Regelaltersgrenze in einem ganz normalen sozialversicherungspflichtigen Job erfolgt. Minijob zählt nicht. Selbstständigkeit auch nicht. Der Freibetrag bleibt wirklich frei. Arbeitgeber gewinnen dazu etwas, das Geld selten kaufen kann: stabilere Dienstpläne, **weniger Fluktuation**, mehr Souveränität am Pass und am Gast. Für Gäste fühlt es sich wie Heimat an, für Betriebe wie ein gutes Rezept, das einfach funktioniert.

VOLLE BETTEN UM JEDEN PREIS

Die Betten in Deutschland sind gefragt, die Reiselust ist da. Doch wer glaubt, Stabilität bedeute Planbarkeit, unterschätzt **die neue Realität**. Was sich spürbar verändert hat, ist nicht die Nachfrage an sich, sondern ihre Struktur. Das **Buchungsverhalten** ist sprunghafter, Gästesegmente differenzieren sich stärker und die Kostenlage zieht spürbar an. Gleichzeitig steigt der Wettbewerbsdruck, weil alle um dieselben Gäste kämpfen. Gäste buchen immer später und werden stärker getrieben von äußeren Faktoren wie Events, Wetter, Ferienzeiten und Weltgeschehen. Gleichzeitig vergleichen Gäste die Preise permanent und der **Markt ist dabei gnadenlos transparent** und ehrlich.

NO SHOW? NO GO!

Bei einer DEHOGA-Umfrage geben allein **87 %** an, dass sie **Probleme mit No-Shows** haben. Mehr als 60 % sagen sogar, dass der finanzielle Schaden bis zu 5 % des Jahresumsatzes beträgt. Auf dem Pass heißt dies: volles Mise en Place, **leere Tische**, weniger Trinkgeld, Frust im Team. Was hilft? Verbindlichkeit mit Herz. Deposits und Prepaid-Reservierungen wie in Nachbarländern reduzieren das respektlose Verhalten spürbar. Klare Fristen für Absagen sollten überall kommuniziert und mittels **Reminder** wieder zu einem verbindlichen Versprechen werden.



ES GIBT EINEN NEUEN CHAMPION UNTER DEN WÜRZMITTELN



MAGGI Professional Truffador

MAGGI Professional Truffador ist ein vielseitiges Würzmittel mit edlem Trüffelaroma für den Einsatz in der professionellen Küche. Es eignet sich ideal zum Verfeinern von Kartoffelgerichten wie Pommes Frites, Gnocchi oder Kartoffelstampf sowie für Pasta, Risotto, Pizza oder cremige Saucen.

Die aromatische Würzmischung bringt Tiefe und Umami in klassische und moderne Gerichte – von Trüffel-Style-Dips über Rahmsaucen bis hin zu Gourmet-Burgern. Auch zum Abrunden von pflanzlichen Rezepturen wie Pilzgerichten, Gemüse oder pflanzenbasierten Alternativen ist Truffador hervorragend geeignet.

Ob als Finishing-Topping, in kalten Zubereitungen oder als Bestandteil heißer Saucen – Truffador überzeugt durch seine flexible Anwendung und den markanten, trüffelfartigen Geschmack.

Unvergessen. Unsere weiteren Champions.



MAGGI Professional
Maridor



MAGGI Professional
Rotidor



MAGGI Professional
Fondor

WEITERE INFORMATIONEN
ÜBER MAGGI PROFESSIONAL
TRUFFADOR FINDEN SIE HIER:



WIR LIEBEN KÜCHE!



UND DU?

Ob Zubehör für Hygiene, Reinigung, Gastraum oder Take-away, Kitchen Basics liefert clevere und zuverlässige Allrounder für den Profi-Alltag.

FOLGE UNS AUF:



#INTERGAST

Vegeta

KRÄUTERSEITLING-
DIE NATÜRLICHE
ALTERNATIVE



- absolut vielseitig
- schmeckt heiß & kalt
- als Tellermitte oder als Snack!



Vegeta Prinzip

OHNE:

- ✓ deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten*
- ✓ künstliche Farb- und Konservierungsstoffe*
- ✓ Hefeextrakt

vegeta.de



* gemäß Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung

HENKELMANN

SEIT 1924
PROFESSIONAL

Qualität, Geschmack
und Vielfalt bei
Wurst und Schinken
für Großverbraucher.



Henkelmann GmbH & Co. KG
Wetterweg 2 · D-34471 Volkmarsen
www.henkelmann.de



WÜRZ DICH GLÜCKLICH!

Werde zum Würzprofi und hol dir jetzt unsere bewährten **Cuisine Noblesse** Gewürze im neuen, bunten Design, das sofort Spaß beim Kochen macht.



Folge uns:
#INTERGAST

www.intergast.de

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

INTERGAST
Grossverbraucher-Service
Handelsgesellschaft mbH
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 2
77656 Offenburg
E-Mail: info@intergast.de
www.intergast.de

GESCHÄFTSFÜHRER

Ralf Lambert

KONTAKT | HERAUSGEBER

Anette Hill

DESIGN & PRODUKTION

Chefredakteurin
Bettina Schneider | Herz & Keule
b.schneider@herzundkeule.de

Creative Director
Ester Krevskaja | Too Much Sauce
ester@toomuchsauce.de

REINZEICHNUNG & LEKTORAT

msg.medien-service-gmbh
www.m-s-g.de

BILDNACHWEISE

INTERGAST, Alamy Shutterstock, Stocksy, Unsplash, AdobeStock, iStock, Midjourney, ChatGPT, Melanie Bauer Photodesign, Hay, Jotex, Affairs of Sweden, New Works, Sklum, Representable, Lav'a Belle, MOUTH Propaganda, Die Trüffelmanufaktur, Cooksho, Christian Blos, Mathias Neubauer/DK Verlag, Sarah und Christian Bau/Markus Bassler, Honest Catch, Daniel Wallenstein/Melanie Bauer Photodesign, Althoff Collection, Goldies, Reichsstadt Gengenbach, Staederer, Migroma, Guerilla Chefs

DRUCK

Braun & Sohn Druckerei GmbH & Co. KG
Am Kreuzstein 85
63774 Maintal

Der Inhalt dieses Produktes ist urheberrechtlich geschützt. Nachdruck oder die Übernahme von Inhalten auf andere Websites sowie die Vervielfältigung auf Datenträger dürfen, auch auszugsweise, nur nach schriftlicher Zustimmung durch INTERGAST erfolgen.

**DIE NÄCHSTE CHEF TASTE ERSCHEINT
IM JULI 2026.**



Unilever
Food
Solutions

Die wahre Stärke der Profis

MAIZENA®

„Viele kochen mit Liebe. Ich koche mit Stärke.“

Dirk Rogge, Küchenmeister &
Leiter Culinary Fachberatung
Unilever Food Solutions





Schlau serviert: Essensbestellung, die jedem schmeckt.

Das Digital-Upgrade
für die Gemeinschafts-
verpflegung &
Gastronomie

Besuch
mich auf der
Internorga,
Halle A2,
Stand 217



Alle IGON-
Vorteile
gibt's hier
für dich!

