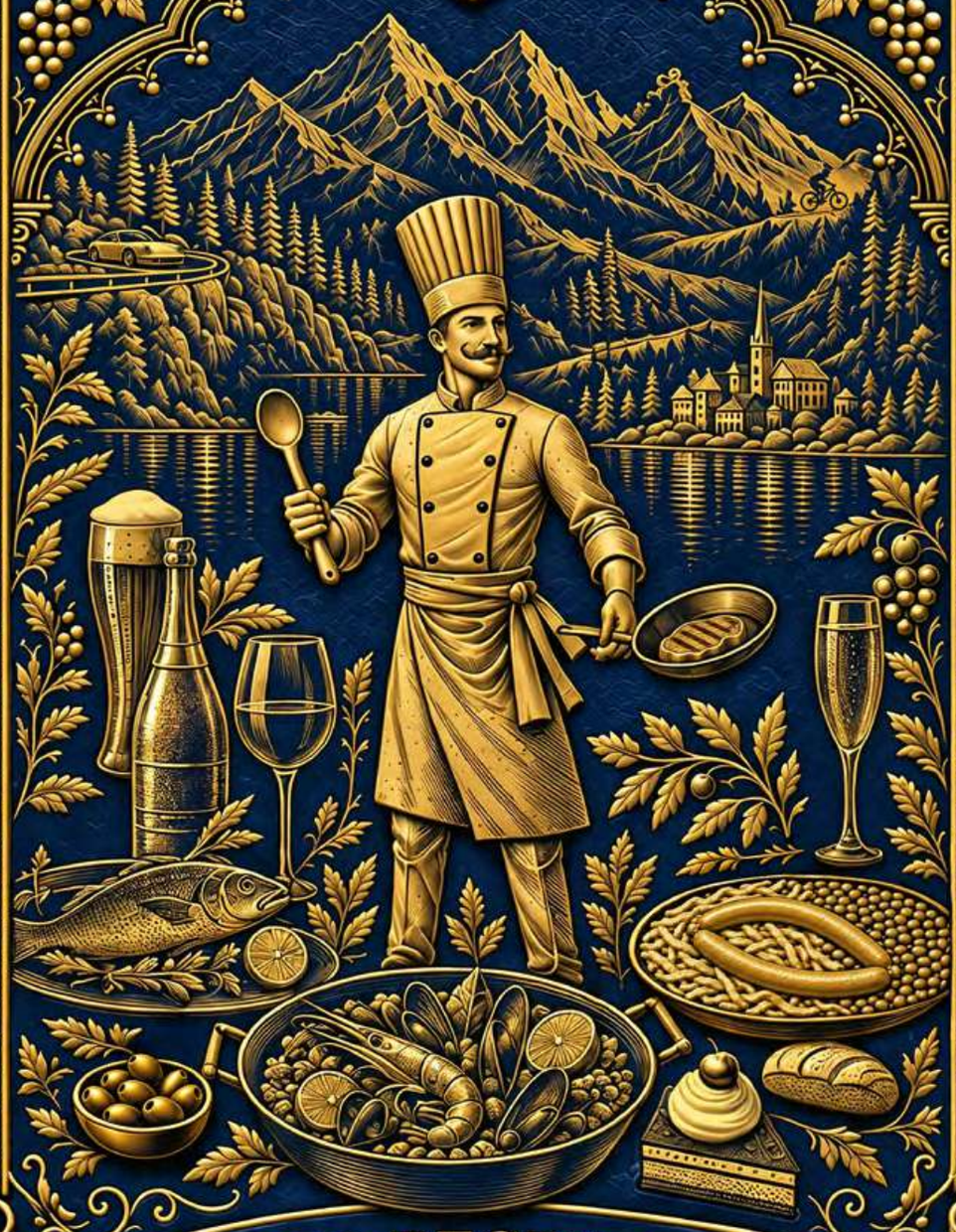
intergast

CHEFTASTE



HIER BEGINNEN

TELLERGESCHICHTEN

Anzeige

DENKMA(H)L DRÜBER NACH!

Gänsekeule ist zu kompliziert für die Karte? Denkste! Mit zarter **Gänsekeule,** würzigem **Rotkraut** und kräftiger **Demi Glace** aus der **Homestyle Edition** hast du gleich drei unkomplizierte Klassiker auf dem Teller. Spätzle dazu und fertig ist ein Gericht, das keinen großen Auftritt braucht, um Erinnerungen zu wecken und sich ganz nebenbei ins kulinarische Gedächtnis zu spielen.

Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut

Homestyle EDITION

SCAN DICH IN UNSERE REZEPTWELT!

FOLGE UNS AUF:

#INTERGAST

Legende ist, was bleibt.

Wo sonst das Editorial steht, beginnt diesmal gleich die erste Geschichte. Sie handelt davon, dass unser Gedächtnis keine Speisekarten behält, sondern Momente. Denn mal ehrlich: Wir alle haben diesen einen Bissen im Kopf. Den, der uns heute noch Gänsehaut beschert, wenn wir nur an ihn zurückdenken. Den Ort, den Menschen, den Abend, der uns nie wieder aus dem Kopf gehen mag. Und genau da beginnt unsere große Frage: Warum bleiben manche Menschen, Orte und Gerichte für immer, während andere nach einer Saison wieder verschwinden? Warum wird ein Verbund legendär und eine Adresse zum Namen?

Auf der Suche nach Antworten landen wir an ziemlich unterschiedlichen Orten. Im Wald, wo ein Hund im Dreck nach Trüffeln wühlt. Auf einem Acker vor Wien, wo Schnecken ihr Haus aus Kalk bauen. Unser Schmorde packt seine besten All-Time-Küchentipps aus, die sonst nur beim Schichtbier die Runde machen. Timo Fritsche lässt sich beim Speeddating tief in die Töpfe schauen. Und ganz am Ende blicken wir mit Ralf Lambert und Uwe Schmorde zusammen auf ganz besondere Momente.

Schürze runter, Stuhl ran. Die Tellergeschichten werden serviert.

Main Course

06 **EINLEITUNG**
Ruhm ist Reichweite.
Legende ist Beziehung.

08 **NÄHE & STÄRKE**
„Am Ende des Tages sind
es immer die Menschen.“

10 **GESCHMACK & SEELE**
„Die Gastro ist meine Großfamilie.“

12 **KÖNNEN & KONTINUITÄT**
Für immer reserviert

14 **MARKE & GESCHMACK**
Geschmack fürs Leben

16 **HUNGER & HALTUNG**
Jung. Laut. Legendär.

Kapitel 1

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!



Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut.

RUHM IST REICHWEITE. LEGENDE IST BEZIEHUNG.

Ein Restaurant zu eröffnen, bekommen viele noch hin. Ein neues Gericht auf die Karte zu setzen oder eine Marke auf den Markt zu bringen auch. Unvergesslich wird davon fast nichts. Aber trotzdem eben nicht legendär. Erinnern wir uns an bestimmte Häuser, Marken, Gerichte oder Menschen, tritt jedoch genau das Gefühl von legendär beim bloßen Gedanken ein. Was haben sie, was alle anderen nicht haben? Eine Frage. Fünf Antworten.

DAS GRUNDREZEPT

Legenden entstehen nicht über Nacht. Sie entstehen, wenn Können auf Haltung trifft, Qualität zur Gewohnheit wird und jemand etwas riskiert, bevor die Welt applaudiert. Ob Haus, Gericht oder Mensch: unvergesslich ist, was man wiedererkennt. Wem man vertraut. Wovon man noch erzählt, wenn man längst satt ist. Ruhm ist Reichweite. Legende ist Beziehung. **Sie ist nie ein Einzelporträt, sondern ein Gesamtbild** aus Köchen, Kollegen, Lehrern, Mentoren, Gästen und Weggefährten.

FÜNF GÄNGE

Dieses Kapitel serviert die Antwort als **Menü in fünf Gängen.** Zum Aperitif bittet **Ralf Lambert,** denn legendär wird niemand allein. Er steht für Nähe und Stärke und dafür, wie aus vielen Unternehmern eine Gemeinschaft wird. Den Gruß aus der Küche schickt **Uwe Schmorde.** Er steht für Eigenmarken, auf die man sich verlassen kann, wenn am Herd alles gleichzeitig passiert.

Zur Vorspeise geht es in Häuser, die im gastronomischen Gedächtnis einen Stammplatz haben. Manche seit Jahrhunderten wie das Hofbräuhaus, andere nach wenigen Monaten wie **Kevin Fehlings The Table.** Im Hauptgang kommt auf den Tisch, was nach Heimat schmeckt. **Ob Currywurst, Königsberger Klopse** oder ein Senf, den jeder für einen Düsseldorfer hält. Zum Dessert wird es dann jung und laut. Der letzte Gang gehört der **Generation,** die gerade Verantwortung übernimmt und nicht bereit ist, Handwerk mit Verschleiß zu verwechseln.

Legenden gehen unter die Haut. Wer an sie denkt, dem wird wärmer ums Herz. Kein Wunder, dass man ihnen für immer einen Platz freihält.

„AM ENDE DES TAGES SIND ES IMMER DIE MENSCHEN.“

Allen Mitarbeitern einen guten Morgen zu wünschen. Genau das wird Ralf Lambert am meisten vermissen. Sein Team, die kleinen Gespräche zwischendurch, den ehrlichen Austausch. Nach über elf Jahren an der Spitze von INTERGAST verabschiedet er sich in den Ruhestand und blickt dankbar zurück. Auf Entscheidungen, auf Vertrauen, das gewachsen ist, und auf Erfolge, die man gemeinsam gefeiert hat. Auf einen Führungsstil, bei dem Autorität nie mit dem Titel begann, sondern mit Nähe.

GIBT ES JEMANDEN IM UNTERNEHMEN, VON DEM DU MEHR GELERNT HAST, ALS DIESE PERSON VERMUTLICH WEISS?

Keine bestimmte Person, denn ich finde Lernen hört nie auf. Jung lernt von Alt und Alt lernt von Jung. Menschen lernen von Menschen. Was ich durchaus in all den Jahren gelernt habe ist, dass ein **offener Austausch und Ehrlichkeit** zu einer guten Unternehmenskultur führen und kein autoritärer Führungsstil. Gegenseitiges Vertrauen bringt einfach weiter.

WAS BLEIBT.

HAST DU DICH IN DEN LETZTEN ZEHN JAHREN VERÄNDERT?

Natürlich, was ich aber immer noch lernen muss, ist es, Menschen ausreden zu lassen. Das fällt mir sehr schwer, aber ich übe. Was ich bis heute immer versuche zu vermitteln, ist, dass **jede Entscheidung, die ein Mensch trifft, beruflich wie privat, nach einer Zeit immer eine Wirkung zeigt.** Das heißt, ich treffe heute geschäftlich eine Entscheidung und mit dieser Entscheidung setze ich eine Wirkung frei, die ich mitdenken muss. Deswegen hängt auch seit Jahren bei uns ein Schild am Kühlschrank im Büro: **~~Problem~~, das nächste Ortsschild ist Lösung.**

WAS MACHT DICH AUS?

Ich habe immer versucht, vorausschauend zu denken und zu handeln, denn dann treffe ich Entscheidungen, die andere vielleicht nicht bedenken. Ich glaube, das ist auch eins meiner Merkmale. Auch habe ich sehr früh gelernt, **A-B-C-Körbchen** zu machen, als es noch keine digitale Welt gab. In A liegen die wichtigen Sachen, die aber auch nicht immer schön sind. In Körbchen B liegen Dinge, die durchaus vier Wochen Zeit haben, und in C liegen die irrelevanten Dinge. Viele Menschen kümmern sich jedoch lieber um C, da A zu kritisch ist.

WENN DEIN NACHFOLGER NUR EINEN EINZIGEN ZETTEL VON DIR IM SCHREIBTISCH FINDEN DÜRFTE: WAS STÜNDE DARAUF?

Be flexible! In einer Struktur wie der INTERGAST mit so vielen einzelnen Mitgliedern musst du einfach flexibel sein. Es gibt bei uns eine Regel: Alle sind gleich und genau diese Denkweise muss ich als Ralf Lambert vor allen anderen auch vertreten. Man sollte große Unternehmen nicht anders behandeln als die kleineren, denn wir alle sind ein Verbund und ziehen an einem Strang.

WAS WIRST DU VIEL STÄRKER VERMISSEN, ALS DU HEUTE GLAUBST?

Ich glaube, es sind die **Menschen und insbesondere** mein Team am Ende des Tages, was mir mehr fehlen wird, als mir jetzt bewusst ist.

AUF WELCHE SACHE BIST DU STOLZ, OBWOHL SIE VERMUTLICH IN KEINEM EINZIGEN GESCHÄFTSBERICHT AUFTAUCHT?

Ich bin unfassbar **stolz auf mein Team.** Wir haben diese wahnsinnige Entwicklung, nicht nur in Umsatz und Ertrag über die Jahre hingelegt, sondern auch mit neuen Marken und Leistungen. Zudem war mir immer wichtig, dass jeder in meinem Team mit einem Lachen ins Büro morgens kommt, denn nur so ist man gemeinsam erfolgreich.



Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut.



Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut.

„DIE GASTRO IST MEINE GROSSFAMILIE.“

Was bleibt, wenn einer geht, der jahrzehntelang nicht nur für ein Unternehmen gearbeitet hat, sondern sichtbar zu dessen Gesicht geworden ist? Uwe Schmorde ist zur Legende geworden. Zum Mentor vor und hinterm Herd und zur guten Seele von INTERGAST. Er kann Produkte unverzichtbar für dich schmecken lassen. Er verbindet Menschen mit seiner Art zu kochen, mit seinem unverkennbaren schwäbischen Dialekt und seinem ansteckenden Lachen, das durch ganze Räume hallt.

ZUR UNGEKÜRZTEN FASSUNG HIER ENTLANG!

LIEBER UWE, FREUST DU DICH EIGENTLICH AUF DIE RENTE?

Diese Vorstellung ist für mich nach über 50 Jahren Gastronomie unreal. Es ist absolut nicht fassbar. **Ich fühle mich gar nicht alt genug** für eine Rente. Weißt du, es ist so schön mit all den jungen Menschen zusammenzuarbeiten oder wenn dich sogar Jugendliche erkennen und dich grüßen, wenn du durch die Stadt läufst.

WIE WAR DEIN BEGINN BEI DER INTERGAST?

Ich habe 2009 angefangen und meine erste Messe war am 21. und 22.10.2010 die Gastro-Fach Franken unseres Händlers Frischdienst Walther in Würzburg. **Der ganze Showküche-Zirkus hat sogar angefangen mit Dessert.** Ich persönlich esse ja gar nicht so gerne süß, aber wir waren damals gerade erst im Aufbau mit salzigen Sachen. Oh, ich erinnere mich, dass es es ein karibisches Ananasdessert, Schoko-Nougat-Pudding mit Sahne und gedünsteten Zimt-Pflaumen und vieles mehr gab.

WAS WIRST DU AM MEISTEN VERMISSEN?

Ganz klar meine **Kollegen** und die **komplette Gastro-Familie.** Wenn du Jahrzehnte immer draußen hinterm Herd stehst und unterwegs bist, wachsen einem so viele Menschen ans Herz. Daher wird es für mich schwer, eben nicht mehr der altbekannte Schmorde hinterm Herd zu sein.

BIST DU JE VOR EINEM AUFTRITT NERVÖS GEWESEN?

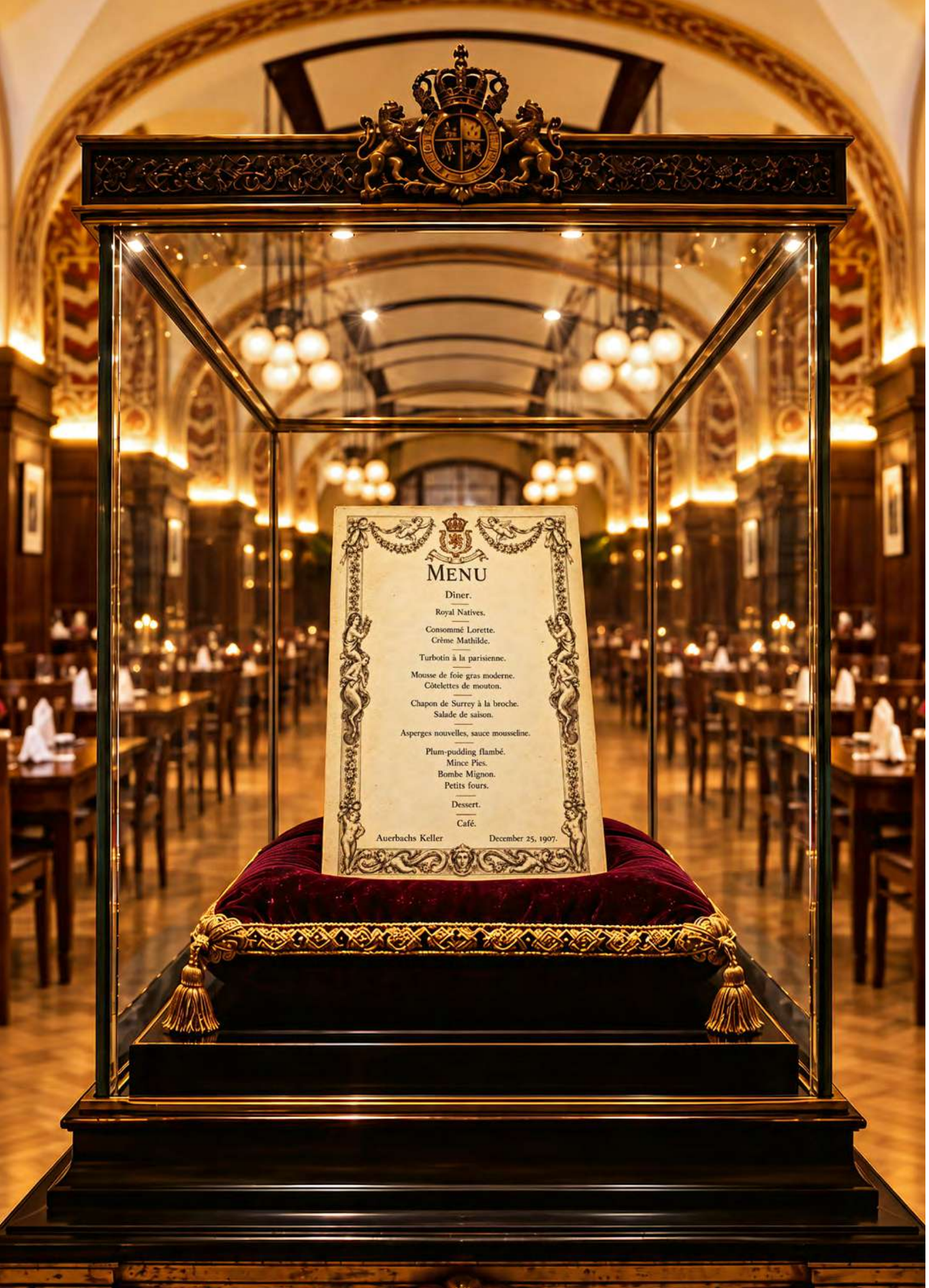
Bis heute erstaunlicherweise nicht. Es gibt da sogar eine Geschichte. Ich musste mal eine Rede in einem riesigen Kinosaal halten. Eigentlich zu dritt, aber zwei davon kamen nicht. Als ich dann begann zu schwäbeln, lachte der komplette Saal und das Eis war gebrochen. Ich labere gerne ein Ohr ab, aber so kennt mich jeder.

GAB ES AUCH EINEN MOMENT, WO DU FUNKTIONIEREN MUSSTEST?

Leider ja. Ich kann dir sogar genau das Datum nennen: Es war der 18.04.2014. **Mein Messekollege und Helfer Peter Achterfeld** ist unerwartet während einer ärztlichen Behandlung gestorben. Dieser Verlust hat mich ganze zwei Jahre zurückgeworfen. Ich wollte absolut keinen neuen Kollegen dabeihaben, bis ich einsehen musste, dass es ohne Hilfe nicht geht. Zum Glück habe ich meine geliebte Frau Ursula als Hilfe dabei. Sie ist eine große Stütze und ohne sie hätte ich all meine Erfahrungen und Karriere nicht machen können.

SEHEN WIR DICH JEMALS IN EINER SHOWKÜCHE WIEDER?

Sagen wir so, ich werde versuchen, mich zu beherrschen, aber **ich bin egal wo in kürzester Zeit in der Küche.** Ich frage gar nicht nach, sondern da schaltet das Hirn aus und ich laufe schnurstracks in die Küche. In der Küche siehst du einen Menschen ganz anders als am Tisch bei einer Apfelsaftschorle.



Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut.

FÜR IMMER RESERVIERT

Adlon, Tantris, The Table, Hofbräuhaus oder die Bullerei. Warum schaffen es ein Münchner Wirtshaus aus dem 16. Jahrhundert und ein Hamburger Restaurant von 2009 gleichermaßen ins gastronomische Gedächtnis? Braucht es Goethe, Kaiser und ein paar hundert Jahre Patina? Einen Fernsehkoch oder drei Sterne? Oder schlicht eine Idee, die so eigen ist, dass Gäste unbedingt einmal hinwollen und danach davon erzählen? Alt werden wir alle. Relevant zu bleiben, ist die eigentliche Kunst.

500 JAHRE. NA UND?

Beginnen wir mit einer ziemlich unfairen Ausgangslage. **Auerbachs Keller** schenkt seit **1525** Wein aus. Goethe kannte den Leipziger Keller und verhalf ihm mit seinem „Faust" später zu Weltruhm. Das **Münchner Hofbräuhaus** bringt es ebenfalls locker auf **mehrere Jahrhunderte** Geschichte. 1589 wurde es von Herzog Wilhelm V. gegründet, 1828 öffnete König Ludwig I. den Ausschank für die Bevölkerung. Beeindruckend? Klar! Aber eine Jahreszahl allein füllt noch keinen Gastraum. Genau deshalb ist das **Tantris** so interessant. Eröffnet 1971 – gegen die beiden praktisch ein Jungspund – und trotzdem längst Gastrogeschichte. Orange Fliesen, Architektur, große Köche und die maßgefertigten Molteni-Herde wurden Teil einer unverwechselbaren Welt.

DAS WAR SCHON IMMER SO?

Tradition hat auch ein kleines Imageproblem: Sie klingt nach Eichenschrank und „Das haben wir schon immer so gemacht". Dabei zeigen gerade die großen Häuser das Gegenteil. Der **Bayerische Hof** eröffnete 1841, nachdem König Ludwig I. ein erstklassiges Hotel für München wollte. 1944 wurde es durch Bomben nahezu komplett zerstört. Danach? Wiederaufbau und kontinuierliche Modernisierung. Das ist die spannendere Definition von Tradition. Nicht den Teppich, sondern die Idee retten. Das Lieblingsgericht darf bleiben. Die vergilbte Karte vielleicht nicht.

LEGENDE FAST-FORWARD

Gastronomische Legenden können heute aber auch erstaunlich schnell entstehen. Die **Bullerei** gehört seit 2009 zu Hamburg. Kein Kaiser, kein Goethe, keine 300-jährige Familienchronik. Dafür **Tim Mälzer,** ein ehemaliger Viehschlachthof und Gerichte, die über Jahre zu festen Größen des Hauses wurden. Noch extremer zeigt es **Kevin Fehlings „The Table".** Er eröffnete sein Restaurant 2015 in der Hamburger HafenCity und holte bereits im ersten Jahr drei Michelin-Sterne. Wenige Plätze, eine starke Idee, kein gastronomisches Einerlei. Aktuell nimmt das Restaurant Reservierungen per Mail und Telefon bis zu einem Jahr im Voraus an.

WARUM REDEN ALLE DAVON?

Weil unser Kopf keine Adressen sammelt, sondern Bedeutung. Maßkrug gegen Degustationsmenü. Grandhotel gegen ehemalige Viehhalle. Fünf Jahrhunderte gegen ein Jahrzehnt. Aber genau darin steckt das Rezept. Diese Orte sind nicht beliebig. Sie haben Rituale. Räume. Menschen. Gerichte. Geschichten. Und irgendwann kommen die Gäste nicht mehr wegen Hunger oder Übernachtung. **Sie kommen, weil sie dort gewesen sein wollen.**

Restaurants kann man eben eröffnen. Hotels kann man bauen. Einen Platz im Gedächtnis kann man nicht einfach so reservieren.

GESCHMACK FÜRS LEBEN

Ein gutes Gericht schmeckt. Ein legendäres Gericht erinnert – an Omas Küche, den Partykeller, Familienfeste oder diese braune Flasche, die gefühlt schon immer auf dem Tisch stand. Kult entsteht selten durch Perfektion. Er entsteht, wenn Geschmack zur gemeinsamen Geschichte wird. Aber warum überleben manche Gerichte und Marken Generationen, während andere nach einer Saison wieder verschwinden?

KULT STATT TREND

Wir reden dauernd über Trends: Grolet-Frucht und Matcha hier, Smash Burger dort und dann noch Cronuts. Doch vielleicht ist die interessantere Frage, warum manches bleibt und sich nicht neu erfinden muss. Die Forschung liefert dafür einen ziemlich starken Hinweis. Erinnerungen, die durch Geschmack und Geruch ausgelöst werden, können besonders intensiv, emotional und persönlich sein. Psychologen sprechen vom **Proust-Effekt.** Ein Aroma ruft eben nicht nur die Information „Kuchen" ab, sondern fügt ihm womöglich noch **Oma, Sonntagnachmittag,** Spitzendeckchen und fünf Jahre Kindheit hinzu. Anders gesagt: Wir schmecken nicht nur Zutaten. Sie können Herkunft konservieren, Gruppen zusammenhalten und Geschichte essbar machen.

SCHARF AUF HEIMAT

Löwensenf liefert dafür einen besonders schönen Beweis. Die Marke wurde 1903 nicht einmal in Düsseldorf gegründet, sondern in Metz. Nach dem Ersten Weltkrieg zog das Unternehmen 1918 an den Rhein. **1920 entstand Löwensenf Extra** nach Dijon-Verfahren, und im selben Jahr wurde der Löwe in Anlehnung an das Düsseldorfer Stadtwappen als Markenzeichen eingetragen. Eine Marke mit französisch-lothringischen Wurzeln wird über Produkt, Symbol und jahrzehntelange Wiederholung also so stark mit Düsseldorf verschmolzen, dass sie heute wie das kulinarische Inventar der Stadt wirkt. Herkunft ist eben nicht immer der Ort, an dem etwas beginnt. **Manchmal ist Herkunft der Ort, an dem etwas lange genug Bedeutung bekommt.**

DIE AKTE KLOPS & TORTE

Königsberger Klopse besitzen eine noch erstaunlichere Superkraft. Sie haben ihre Heimat verloren und doch ihren Namen behalten. Das Gericht stammt aus Ostpreußen. Ausgerechnet in Königsberg selbst wurden sie lange eher als **Saure Klopse** bezeichnet. Der berühmte Name ist also eine Zuschreibung von außen, entstanden, als das Original schon nicht mehr existierte.

Die **Schwarzwälder Kirschtorte** ist ein weiteres Herkunftsphänomen. Ihre genaue Entstehung ist weniger eindeutig, als ihr weltweiter Ruhm vermuten lässt. Der Konditor Josef Keller beanspruchte später, 1915 in Bad Godesberg einen Vorläufer geschaffen zu haben, und trotzdem zweifelt heute niemand daran, wofür die Torte steht: den Schwarzwald.

WURST-CASE-SZENARIO

Bei der Currywurst wird aus dieser Mechanik endgültig Volkskultur. Berlin erzählt die **Geschichte von Herta Heuwer,** die am 4. September 1949 mit Tomatenmark, Worcestershiresauce und Currypulver experimentiert haben soll. Nur: Hamburg will ebenfalls mitreden. Schriftsteller Uwe Timm verlegte die Erfindung literarisch dorthin und erklärte, bereits 1947 als Kind Currywurst gegessen zu haben, und auch das Ruhrgebiet erhebt Anspruch auf das Gericht. Das Deutsche Patent- und Markenamt bringt die Sache wunderbar nüchtern auf den Punkt: **Wer sie tatsächlich erfunden hat, wissen wir nicht, aber sie ist legendär.**



Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut.

JUNG. LAUT. LEGENDÄR.

Was macht jemanden eigentlich legendär? Ein Stern? Eine Million Follower? 20 Jahre in derselben Küche? Oder der Moment, in dem jemand einen sicheren Posten aufgibt, weil eine Idee und ein Wunsch so viel lauter sind als jede Vernunft? Wir haben viele Kochtalente unter uns, die gesehen werden wollen oder, sagen wir vielleicht sogar besser, die die Chance bekommen sollten, sich zu entwickeln. Denkt daran: Berühmt wird man mit Können. Legendär wird man durch Mut.

HUNGER IST DER ANFANG

Jeder, über den wir heute reden, hat einmal in einem Raum gestanden, in dem alle abgeraten haben: **Selbstständigkeit statt Gehaltszettel?** Ein Konzept, das man erst erklären muss. Ein Weg, der auf keinem Lebenslauf gut aussieht, bevor er funktioniert. Im Rückblick sieht Mut immer nach Plan aus. In dem Moment, in dem er passiert, sieht er nach Leichtsinn aus. Genau das ist der Unterschied zwischen einer Karriere und einer Geschichte, die weitererzählt wird.

FEUER BRAUCHT FREIHEIT

Lange galt in dieser Branche ein stiller Deal: Wer es ernst meint, hält alles aus. Leiden als Ausbildungsteil, Erschöpfung als Auszeichnung. Nur wird aus Glut schnell Asche, wenn niemand hinschaut. Die Generation, die jetzt Verantwortung übernimmt, verhandelt neu. Dienstpläne, die ein anderes Leben zulassen. **Führung statt Lautstärke.** Respekt, der nicht erst beim dritten Stern verteilt wird. Das ist keine Weichspülerei, sondern Zukunft. Wer den Nachwuchs verschleißt, hat in zehn Jahren niemanden mehr, dem er die Küche übergeben kann. Und die Branche hat nun wirklich genug gelitten.

DAS GUTE ALTE

Trotzdem verschwindet nichts von dem, was zählt. Der Fond, der Zeit braucht. Der Griff, den man nur zeigen und nicht erklären kann. Das **Wissen,** das von einer Generation in die nächste wandert, meistens beiläufig, meistens im Stehen. **Handwerk ist das Einzige, was sich nicht abkürzen lässt.** Wer es weitergibt, macht sich nicht überflüssig, sondern unvergesslich. Tradition ist kein Schaukasten. Tradition ist eine Übergabe. Und ja, es darf hart bleiben. Anspruch ist kein Angriff, Härte an der Sache ist etwas anderes als Härte gegen Menschen.

ALSO WAS IST LEGENDÄR?

Die Köchinnen und Köche, zu denen wir heute aufschauen, haben irgendwann **alle genau dort gestanden, wo andere gerade stehen: am Anfang.** Sie hatten schon früh Talent, Handwerk, Disziplin und Ehrgeiz. Aber vor allem hatten sie den Mut, Risiken einzugehen. Nicht nur nachzukochen, was schon funktioniert, sondern herauszufinden, wofür sie selbst stehen. Das Wichtigste:

Legendär wird **niemand allein.** Es braucht jemanden, der die Chance gibt. Jemanden, der ausbildet, statt zu verschleißen. Jemanden, der den Staffelstab irgendwann abgibt, ohne ihn festzuhalten.

Die nächste Legende steht vielleicht gerade in deiner Küche. Frag dich, ob sie bei dir bleiben will!



Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut.

Anzeige

FÜR FEIN(AB)SCHMECKER

Probiere es aus!





Mit Grafschafter Goldsaft kannst du geschmacklich einfach mal eine „Schippe“ drauflegen.
Der naturreine Sirup aus 100 % rheinischen Zuckerrüben verfeinert deine Marinaden, Glasuren, Dressings und Saucen und verleiht deinem Gericht das gewisse Etwas. Probiere es aus!

Goldsaft: Natürlich für deinen Genuss.

Anzeige

Pomìto

SONNENGEREIFTE TOMATEN AUS ITALIEN



HERKUNFT
100 % italienische Tomaten

VERPACKUNG
Platzsparend, leicht zu lagern & schnell entsorgt

VIELSEITIG
Für Pasta, Pizza, Suppen und Saucen

www.hengstenberg.de/food-service/pomito

Anzeige



Fünf effiziente Lösungen für Profiküchen im Herbst

Der Herbst ist Hochsaison für Saucen. Gleichzeitig stellen Personalmangel, steigende Kosten und hohe Gästeerwartungen Profiküchen vor große Herausforderungen. Mit den Saucenlösungen von Knorr Professional und Lukull meisterst Du die Saison effizient, qualitativ hochwertig und ohne Mehraufwand.



Mit den Saucenlösungen von Knorr Professional und Lukull sparst du Zeit, reduzierst Food Waste, senkst Kosten und sicherst eine konstant hohe Qualität. Entdecke praxisnahe Chefmanship-Hacks – von Bratensauce und Jus bis hin zu Pilzsauce, Rotweinsauce und Hollandaise.

Hack #1 – Energie sparen mit Kaltansatz
Schmorgerichte sind ein Muss in der kalten Jahreszeit – und ein Kostentreiber aufgrund langer Garzeiten.
Beim Schmoren im Kaltansatz werden Fleisch, Sauce und Aromaten gemeinsam kalt angesetzt und schonend gegart – für optimale Aromaentwicklung und zartes Fleisch. Und wegen der geringeren Temperaturen sinken außerdem die Energiekosten.

Hack #2 – Mehr Vielfalt aus einer Basis
Nicht jede Sauce muss separat angesetzt werden. Eine hochwertige Grundsauce dient als Basis für zahlreiche Variationen. Das spart Zeit, reduziert den Wareneinsatz und schafft mehr Flexibilität bei wechselnden Menüs und Gästewünschen.

Hack #3 – Vermeide Foodwaste mit dem 50:50 Prinzip
50 % frische Herbstzutaten und 50 % professionelle Saucenbasis. So verbindest du saisonale Individualität mit konstanter Qualität und hoher Kalkulationssicherheit. Gleichzeitig reduzierst du Food Waste, sparst wertvolle Vorbereitungszeit und behältst deine Wareneinsätze jederzeit im Blick.

Hack #4 –Champignon Sauce von Lukull
Frische Pilzsaucen sind gerade im Herbst sehr beliebt – aber sie bedeuten oftmals hohen Vorbereitungsaufwand, schwankende Qualität und aufwendige Kalkulation. Mit Lukull Sauce Champignon schaffst du eine zuverlässige Basis für zahlreiche Herbstgerichte – ohne aufwendiges Ansetzen einer Pilzsauce. Die cremige Sauce mit ausgewogenem Champignongeschmack lässt sich flexibel mit frischen saisonalen Pilzen verfeinern. Das reduziert Vorbereitungsaufwand, vereinfacht die Kalkulation und sorgt für gleichbleibende Qualität im Küchenalltag. Gleichzeitig ist die Sauce schnell einsatzbereit und vielseitig verwendbar – von Jägerschnitzel und Pilzrahmsauce bis hin zu vegetarischen Herbstgerichten.

Hack #5 – Volle Kontrolle mit Lukull Hollandaise
Cremige Saucen sorgen für Mehrwert auf dem Teller, viele Küchen kennen jedoch die Herausforderungen: Gebrochene Emulsion, schwierige Warmhaltung und schwankende Ergebnisse.
Mit Lukull Sauce Hollandaise setzt du auf eine gelingsichere und vielseitige Basis für die Herbstküche. Die Sauce überzeugt durch ihre stabile Emulsion, zuverlässige Warmhaltefähigkeit und gleichbleibende Qualität. Ob zu Blumenkohl, Brokkoli, Kürbis, Wurzelgemüse oder als Basis für Gratins – mit wenigen Handgriffen entstehen vielfältige Herbstgerichte. Das reduziert den Zubereitungsaufwand, vereinfacht die Abläufe in der Küche und gibt zusätzliche Sicherheit bei schwankendem Gästeaufkommen.

Entdecke weitere Informationen, Tipps, Rezeptinspirationen und vieles mehr für eine erfolgreiche Herbstsaison!

Quick ’n’ dirty

22 **MEET THE TRUTH**
Dreck mit Dividende

24 **EAT THIS**
Dose auf, Herbst an!

26 **KENNST DU NOCH?**
Mett me!

28 **DAS GEFÄLLT**
Der Natur auf der Spur

30 **BESSERWISSER**
Jetzt wird’s sauer

Kapitel 2

Kurz, knackig und alles an einem Ort. Spicy News, überraschende Blickwinkel, Angeberwissen für den nächsten Tresen und Extrawürste, die sonst keiner serviert.

Kennt ihr diesen Moment, wenn dampfende Pasta mit einem ganz besonderen Duft den Raum betritt? Den Duft, für den Menschen bereitwillig ihr halbes Abendbudget verbrennen? Trüffel ist der einzige Wareneinsatz, bei dem der Gast schneller Ja sagt als die Kalkulation. Er schmeckt nach Wald, Butter und ganz viel Luxus. Doch sieht er aus wie ein einfacher Erdklumpen und trägt zugleich die teuersten und edelsten Gerichte der Welt. Wie wurde eigentlich aus einer dreckigen erdigen Knolle eine der härtesten und begehrtesten Währungen der Gastro?

DRECK **MIT** DIVIDENDE

TEAM SCHWARZ ODER WEISS?

Trüffel ist nicht gleich Trüffel. Zwischen Sommertrüffel und weißem Alba-Trüffel liegen Welten und Faktor 15. Der **weiße** ist dabei die **Diva** aus dem Piemont. Ende September bis Mitte Januar geerntet, roh gehobelt über Pasta oder Rührei, und in drei Sekunden durftet der ganze Raum nach Herbstwald. Anbauen lässt er sich bis heute nicht. Der **schwarze Wintertrüffel ist dagegen der Profi.** Von Dezember bis März geerntet, verträgt er Fett, Hitze und passt zu einfach allem. Er gart sogar mit, statt nur schön draufzuliegen. Aber haben wir da nicht das **Arbeitstier Sommertrüffel** vergessen? Ganz genau! Mild, nussig und von Mai bis November frisch erhältlich. Und er kostet nur ein Fünfzehntel der Diva.

NA, GUTEN APPETIT!

Was die meisten für Trüffel halten, ist ein einziges Molekül: **2,4-Dithiapentan.** Es ist der Duft des weißen Alba-Trüffels, und nur seiner. Schwarzer Winter- und Sommertrüffel riechen komplexer. Industriell entsteht er aus Methanthiol und Formaldehyd. **Methanthiol** ist dabei der Hauptgeruchsstoff von **Mundgeruch und Fußschweiß.** Viele günstige Trüffelöle, -buttersorten und -pasten arbeiten mit genau dieser synthetischen Variante, da alles andere für den Verbraucher viel zu teuer wäre.

RARE KNOLLE

Die Knappheit ist ein echtes Problem. Um 1900 erntete Frankreich noch rund **1.000 Tonnen pro Jahr.** Heute sind es nur **40 bis 60.** Erst kam die Reblaus und zwang ruinierte Winzer, Eichen zu pflanzen. Dann kam der Erste Weltkrieg und holte die Männer, die die Haine schnitten. Dann die Landflucht. Der Trüffel braucht Leute, die jedes Jahr wiederkommen. Daher wird schwarzer Trüffel zunehmend in französischen Plantagen hochgezogen.

Meist werden Hasel, Eiche oder Hainbuche als Symbiose angebaut, deren Wurzeln im Labor mit Trüffelsporen geimpft werden. Dann wartet man fünf bis zehn Jahre bis zur ersten Knolle. In Deutschland läuft dasselbe Spiel, nur leiser. In Giebelstadt bei Würzburg betreiben Vanessa und Sebastian Jungbluth z. B. den 40.000 Quadratmeter großen **Trüffelpark.**

DIE KASSE KLINGELT

Trüffel ist exklusiv. Der Grundstein des raren weißen Alba-Trüffels entstand sogar bereits um 1949. Dem Jahr, als der Hotelier **Giacomo Morra** begann, seine schönsten Exemplare an Berühmtheiten wie **Truman, Churchill, Marilyn Monroe** und schließlich den **Papst** zu schicken. Ein guter Marketing-Schachzug, der sich bis heute bewährt hat, denn Trüffel ist ungebrochen begehrt. Aber Achtung: Weißer Trüffel verliert rund 1% seines Gewichts pro Tag und kann so viel seines Werts verlieren. Doch wer verdient was an der Knolle? Die Rechnung beginnt im Wald und verliert sich irgendwo zwischen Großmarkt und Teller.

Ein Hauch Kl. eine große Portion Herzblut.



NACHGERECHNET:

Unser Beispiel ist die begehrte Trüffelpasta mit schwarzem Wintertrüffel für ca. 30 EUR.

MwSt.	- 6,5%
5g schwarzer Trüffel	- 20%
übrige Zutaten	- 8%
Personal	- 24%
Miete, Energie, Versicherung, Verwaltung	- 29%
Marge des Restaurants	12,5%

EINE KNOLLE VON 30 GRAMM BRINGT DEM SUCHER / BAUERN AM GROSSMARKT DERZEIT 21 EUR. DAVON MUSS ER AUTO, SPRIT, HUND, WERKZEUG, LIZENZ UND NACHTSTUNDEN BEZAHLEN.

AUF-TAKT!

DOSE HERBST

Herbst ist nicht nur Kürbiscremesuppe mit Pflichtgefühl, sondern die beste Zeit für kleine leckere Auftritte mit Wumms: haltbar, smart, schnell einsetzbar und sooo interessant mutig im Geschmack. Für Gastgeber heißt das: weniger Küchenakrobatik, mehr Effekt am Tisch. Also Jacke aus, Glas hoch, Dose auf! Die Saison will was erleben.

The Pickle Company holt die Gewürzgurke aus dem Konservenregal und stellt sie dahin, wo sie hingehört: mitten auf Burger und Apéro-Teller. Das female founded Start-up begann Anfang 2025 als Küchenprojekt in Neukölln. Produziert wird mit **Gurken aus Bayern;** innerhalb von zwölf Stunden vom Feld ins Glas.

www.thepicklecompany.de



DER APFEL FÄLLT NICHT WEIT…

Fruit Rebel nennt sie Apple Fries, und ja, das klingt erst mal nach Pommes, die beim Yoga waren. Tatsächlich werden sie **aus ganzen Äpfeln** hergestellt, sind vegan, glutenfrei und frei von Zusatzstoffen. Für den Foodservice kommen sie als 1-kg-TK-Beutel mit 18 Monaten Haltbarkeit und lassen sich in unter zwei Minuten zubereiten. Fritteuse, Airfryer, Backofen, Pfanne, Kombidämpfer: Hauptsache heiß, **schnell, crunchy. Süß** mit Zimt und Eis? Klar! Herzhaft als Beilage oder Loaded Fries? Geht auch.

www.fruit-rebel.com

KAFFEEKIRSCHE MIT KRAWATTE

CAZ Cascara macht aus der **getrockneten Pulpe der Kaffeekirsche** ein Erfrischungsgetränk mit natürlichem Koffein. Geschmacklich geht das Ganze in Richtung Honig, Hagebutte und Orange, fair gehandelt in Honduras und hergestellt in der Schweiz. Die Zutatenliste bleibt angenehm schlank: Wasser, **Cascara-Aufguss, Rohrohrzucker und Kohlensäure.** Pur auf Eis oder spannend an der Bar: Drinks wie Sbagliato, Cazmopolitan oder Piscaz machen den Feierabend zur Kaffeekultur.

www.caz-cascara.ch



Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut.



SPANIEN-FEELING AUF ABRUF

Pulpo al ajillo ist kein Produkt für Küchen, die noch drei Stunden über Tapas philosophieren wollen, sondern für alle, die einfach liefern müssen. Die spanischen Fisch- und Meeresfrüchtekonserven sind absolut **authentisch im Geschmack** und gleichzeitig eine entspannte Variante fürs Lager. Aufmachen und ab damit auf Tapas, Kartoffel, Salat, Pasta oder als kleiner Meeresgruß auf die Karte. Genau deshalb liebt sie unser Schmorde auch über alles und kommt immer mit vollen Koffern heim.

www.dinova.es

METT *me!*

Wir lieben Retrogerichte, die weltweit Kultstatus erlangt haben, wie unseren Mettigel – der ganze Stolz eines jeden Gastgebers. Er war Buffet, Blickfang und kleine Fleischeskapade in einem. Heute wird nicht mehr nur geigelt, sondern gelegt, gefaltet und erklärt: Coppa hier, Fenchelsalami dort, dazu französischer Käse, Pickles, Chutney und bitte noch die Geschichte vom Produzenten. Die Frage ist nur: Braucht gutes Sharing wirklich ein Storyboard oder manchmal einfach wieder ein paar Zwiebelstacheln?

PUNK *Party*

Der Mettigel gehört zur großen deutschen Schule des kalten Buffets. Seine Entstehung wird meist zwischen den **1950er- und 1970er-Jahren** geschätzt. Clemens Wilmenrod, dem die Erfindung gern zugeschrieben wird, hat nie ein Rezept dafür hinterlassen. Berühmt wurde der Igel also nicht, als er in Mode war, sondern erst durch Comedians wie **Hape Kerkeling** 2003. Kulinarisch ist der Igel eben ziemlich effizient. Gewürztes Schweinemett zum Körper geformt, Zwiebelstücke oder Salzstangen spielen die Stacheln, Oliven übernehmen die Mimik. Brot, Bier und Butter dazu, fertig ist das Gute-Laune-Party-Essen. Warum holen wir nicht wieder Mini-Vorspeisen-Igel für zwei auf unsere Speisekarten – statt wie damals fleischige **Mount Everests für 28 Vereinsmitglieder?**

BOARD *Goals*

Man nehme den **französischen Begriff** „Charcuterie“ und mache daraus eine extrem sexy Geschäftsidee. Beinahe wie ein komplett **gedeckter Tisch** auf ein kleines Board gepresst wirkt der Trend seit Ende 2021. Auf Holz servierte Edelwurstkreationen aus aller Welt, zwölf Monate gereift, flankiert von Schweizer Rohmilchkäse, Senfsaat, Sauerteigbrot und einer Feigen- und Traubenauswahl deluxe. Der gastronomische Unterschied zum Mettigel ist klar: **Wert entsteht** hier nicht über Masse, sondern **über Auswahl,** Herkunft und Dramaturgie. Fettig neben sauer. Cremig neben crunchy. Mild neben fermentiert. Dazu Pickles, Brot, Nüsse, Obst. Je nach Saison, Geldbeutel und Region anpassbar. Das Brett wird zum Familientisch: teilen, probieren, kombinieren.

Am Ende liegen Mettigel und Charcuterie-Board gar nicht so weit auseinander, wie Feinkostprofis vielleicht glauben möchten. Beide wollen mit Freunden und Familie geteilt und gemeinsam weggepickt werden. Dazwischen liegen nur ein paar Jahrzehnte, ein neues Ernährungsbewusstsein und ziemlich viel Social Media.



Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut.

Der Natur auf der Spur

Beige hatte lange genug den Tisch im Griff. Jetzt wird's waldig. Moosgrün, Rindenbraun, Lehm, Burned Orange und tiefe Naturtöne holen die Außenwelt nach drinnen. Kein Deko-Gimmick, das schnell verpufft. Dazu Holz, Stein, Marmor und Licht, das lieber warm blinzelt als grell performt. Wer jetzt noch auf schwarz-beige Sicherheit oder wahlloses Farbkonfetti setzt, verpasst den schönsten Teil der neuen Erdung: Räume, die nicht dekoriert, sondern ruhig gewachsen wirken.

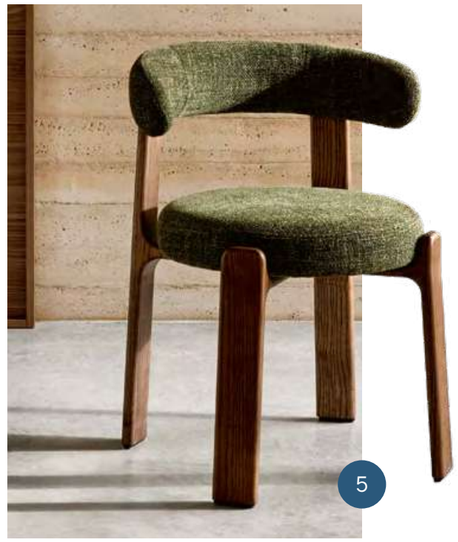
1



2



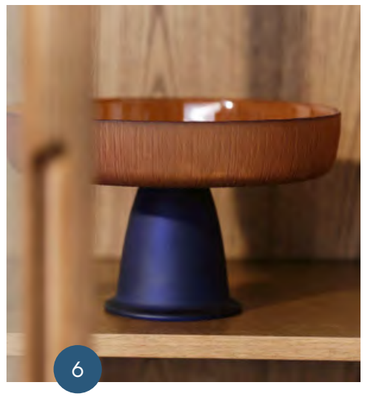
3



5



4



6



7

Ein Hauch Kl, eine große Portion Herzblut.

1. Mach den Trend zur Mottoreihe mit Wald-Dinner **www.wald-weit.com / 2.** Blumen kann man sich hier sparen **www.kavehome.com / 3.** Ikonisches Lämpchen to go von **www.gubi.com / 4.** Organische Dessertperfektionen von **www.fermliving.de / 5.** Bei uns geht's ganz schon gesittet zu **www.kavehome.com / 6.** Show your Aperitif in Style! **www.jotex.de / 7.** Tischmanieren werden marmoriert **www.sklum.com**

JETZT WIRD'S SAUER

Es riecht nach Keller, schmeckt nach Klugheit und wurde jahrhundertelang als deutsches Arme-Leute-Essen abgetan. Dabei ist Sauerkraut eines der komplexesten Lebensmittel, das eine Küche kennen kann – Konservierung, Probiotik, Umami und Fermentationskunst in einem. Wer Sauerkraut unterschätzt, hat noch nie wirklich zugehört. Lasst uns über den berühmten Kohl reden!

01 NIX DEUTSCH

Sauerkraut ist keine deutsche Erfindung. **Die Chinesen fermentierten** Kohl bereits vor über 2.000 Jahren – mit Reiswein statt Salz, auf der Großen Mauer als Verpflegung für die Arbeiter. Deutschland hat es nur perfektioniert.

02 THE KRAUTS

Im Ersten Weltkrieg bekamen die Deutschen von den Briten den **Spitznamen „the Krauts“** — weil Sauerkraut Standardverpflegung im deutschen Militär war. Mögen wir das?

03 GEHEIM

Sauerkraut ist Geheimzutat in amerikanischen Schokoladenkuchen – **die Fäden ersetzen Kokosflocken,** die Säure balanciert die Süße, die Textur macht den Teig saftig. Klingt falsch, schmeckt richtig!

04 LEBEN DRIN

Für echtes Sauerkraut braucht es keinen Essig. **Milchsäurebakterien vergären den Zucker** im Kohl und produzieren dabei Säuren, die Geschmack und Haltbarkeit verändern. Das Saure kommt also aus Mikrobiologie, nicht aus der Flasche.



Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut.

05 ENTDECKER

James Cook nahm Sauerkraut mit auf seine Weltumsegelung. Gegen Skorbut, nicht aus Nostalgie. Der Grund: **Vitamin C** und einfach monatelang haltbar. Der erste Functional-Food-Hack der Seefahrt.

06 UMAMIBOMBE

Sauerkrautsaft nicht wegschütten. Er dient als Säuregeber in Cocktails, Saucen oder Dressings – konzentriertes **Umami mit natürlicher Säure.** Kein Chemielabor nötig.

Anzeige

Buitoni
PROFESSIONAL

MEHR GENUSS. WENIGER AUFWAND.

BEREITS VORGEWÜRZT

SOFORT EINSATZBEREIT



3 kg **950 g**

Entdecke das gesamte Buitoni® Professional Saucensortiment:

Anzeige



Trend-Snack

NEU: CREATIV, TASTY & EASY!

Cauliflower Cheese Sticks

- Hergestellt aus leckerem Blumenkohl und aromatischem Gouda mit einer knusprig-würzigen Panade.
- Veggie-Sticks zum Dippen im Snackification-Trend.
- Ideal für die Zubereitung in der Fritteuse, im Backofen, Combidämpfer oder Airfryer.

Mehr Infos:
www.schne-frost.de

KARTOFFELN. IDEEN. GENUSS. Schne frost

Anzeige

Adria

QUALITÄT, DIE ECHTE PROFIS SCHÄTZEN!

CHEFS CAN
CHEFS CAN
CHEFS CAN
CHEFS CAN
CHEFS CAN
CHEFS CAN
CHEFS CAN
CHEFS CAN
CHEFS CAN



WE-LOVE-ADRIA.COM

ADRIA IST EINE MARKE VON
PAUL M. MÜLLER
SEIT 1956

Anzeige

hilcona
FOODSERVICE



Ein neuer Platz-

HIRSCH

für deine Wildkarte

Genussvoll in den Gastro-Herbst mit den neuen Tortelli Hirsch

Folge uns auf Social Media!

PASTA Fina

foodservice.hilcona
hilcona.foodservice
Hilcona Foodservice

foodservice.hilcona.com

Anzeige

SALOMON
FOODWORLD



FVZ

KLASSIKER FÜR DIE TELLER-MITTE

JETZT ENTDECKEN!

Kitchen Stories

36 **GAUMENFREUDEN**
Ali Güngörmüs

38 **SCHMORDES KÜCHENQUICKIE**
Paella mit Schmackes & Best of Küchentipps

42 **SIGNATURE DISH**
Von der Bank zur Brigade

44 **KÜCHENROMANZE**
Speeddating Timo Fritsche

46 **NEXT CHEFS**
Nachwuchs ist Chefsache

Kapitel 3

Rezepte, die man sich merken, und Kollegen, die man kennen sollte. Geschichten, die man nur hinter verschlossenen Küchentüren hört. Willkommen im leckersten Teil des Buches.



Ali Güngörmüs denkt Genuss nicht in Hauptgang, Beilage und Dessert. Er denkt in vollen Tischen und diesem gefährlich guten Satz: „Probier davon mal!" Mit seinem neuen Buch bringt der Spitzenkoch über 90 kleine Gründe auf den Tisch, das klassische Menü einfach mal abzuschaffen. Viele kennen ihn aus dem TV, doch was viele noch nicht wussten: Er verbrachte seine ersten zehn Lebensjahre in Pageou in Ostanatolien, einem winzigen Dorf ohne Strom und ohne fließendes Wasser. Gekocht wurde mit dem, was Landwirtschaft, Tiere und Jahreszeit hergaben. 2006 wurde er sogar als erster türkischstämmiger Koch in Deutschland mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Zu finden ist er in seinen Restaurants Pageou und Pera Meze-Bar.



CÔTE DE BOEUF

Vadouvan-Zwiebeln / Spinatkartoffel-Börek



MEZE: MEDITERRANE REZEPTE ZUM TEILEN
Ali Güngörmüs | 224 Seiten / DK Verlag



Unser Schmorde verbringt inzwischen einen guten Teil seiner Zeit im schönen Spanien. Und wer ihn kennt, weiß: Faul am Strand liegen ist nicht so sein Ding. Lieber steht er mit Freunden in der Küche, schaut in Töpfe, diskutiert über Zutaten und verfeinert mit seinem Herzblut sogar die spanischen Klassiker. Für seinen Herbst-Küchenquickie serviert er uns einen Klassiker, der in Spanien so viele Varianten kennt wie Meinungen.

PAELLA, ABER AUF SCHMORDE-ART



PAELLA MIT SCHMACKES

WAS GEHÖRT IN DIE BESTE PAELLA DER WELT?

Hühnchen, Kaninchen, Cuisine-Noblesse-Erbsen, Chorizo und ganz viel Bomba-Reis.

AB AN DIE PFANNE!

Ein Hauch Kl, eine große Portion Herzblut.

SCHMORDES KÜCHENWISSEN FÜR DIE EWIGKEIT

So viele Jahre INTERGAST passen nicht in eine Abschiedskarte. Wohl aber in eine ziemlich gute Sammlung aus Küchentricks und kleinen Kniffen, die nur jemand kennt, der wirklich oft genug am Herd gestanden hat. Schmorde macht Feierabend. Wir servieren seine Best-of-Tipps.

MUTTIS ROTKRAUT

Mit Cassis bekommt dein Rotkraut einen süßen und fruchtigen Geschmack. Für ein besonders schlotziges Rotkraut gibst du einfach ein paar Risottokörner dazu und lässt diese mitköcheln.

LAMMKEULE MAL ANDERS

ZERLEGT IN DIE EINZELNEN TEILSTÜCKE OBERSCHALE, UNTERSCHALE ODER NUSS, IST SIE IDEAL ZUM KURZBRATEN GEEIGNET UND EINE KALKULATORISCH INTERESSANTE ALTERNATIVE ZUR LAMMHÜFTE ODER DEM LAMMLACHS.

GRILLING SOFTLY

SO PLATZEN BRATWÜRSTE BEIM GRILLEN NICHT AUF:

Einfach über Nacht in Milch einlegen, aber darauf achten, dass durch den Milchzucker die Bratwürste leicht süßlich schmecken und schneller bräunen.

F(R)ISCH ZUBEREITEN

Dass bei der Verarbeitung von Fisch die Hände schmutzig werden oder riechen, lässt sich kaum vermeiden. Der Fischgeruch ist jedoch einfach zu entfernen: Hände gründlich mit frischer Zitrone samt Schale oder mit Essig abreiben und anschließend mit Seife waschen.

Salzige Angelegenheit

Fisch sollte grundsätzlich erst unmittelbar vor der Zubereitung gesalzen werden. Das hygroskopisch wirkende Salz entzieht dem Fisch Wasser und Nährstoffe.

SCHUPPEN ADÉ

Zum Entschuppen von ganzen Fischen nicht unbedingt einen Entschupper oder ein Messer nehmen. Ein herkömmlicher Topfkratzer verrichtet diese Arbeit genauso gut und sauber.

Leber sollte nicht vor dem Braten gesalzen werden! Wieso?

Das Salz entzieht der Leber Flüssigkeit. Diese benötigt sie aber beim Braten und wird sonst hart. Leg die Leber einen Tag davor in Milch ein! So wird sie zart und mild.

HÄTTEST DU'S GEWUSST?

Knoblauch kann man mit einem Marmeladenglas schälen. Man nimmt dafür frischen Knoblauch und bricht die Knolle auseinander. Jeweils die Spitzen und den Strunk mit einem Messer entfernen und die Zehen in ein Glas mit Schraubdeckel legen, zuschrauben und kräftig schütteln.

Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut.



SCHMORDES BEST-OF-TIPPS

ERBSE ESPAÑOL

Ich gebe gern **kross gebratene Chorizoscheiben** über meinen Erbseneintopf. Das lässt einen vom Süden und Sommer träumen und ist einen Hauch deftiger.

KÖNIGSBERGER KLOPSE EASY

Bei der **Homestyle-Edition-Veloute,** also unserer weißen Basissoße, kann unter Zugabe von Kapern, etwas frisch gehackter Petersilie und etwas Weißwein eine leckere Kapernsoße zu Königsberger Klopsen gezaubert werden.

Von der BANK zur BRIGADE

Vom Finanzsektor direkt in die Küche: Hans Lange Rodriguez hat Excel gegen Herdplatte getauscht, deutsche Präzision mit bolivianischem Bauchgefühl kurzgeschlossen und sich damit gerade einen Michelin-Stern erkocht. Einen Karriereplan? Hatte er nicht. Dafür ziemlich viel Haltung, Herz, Ají und eine Persönlichkeit, der „gut“ grundsätzlich zu wenig ist.



„Zwei Kulturen, ein Geschmack“ besagt dein Motto. Welche der beiden Küchen ist die anstrengendere?

Ich glaube, beide können anspruchsvoll sein, nur auf unterschiedliche Weise. Die deutsche Küche verlangt Präzision, Disziplin und Respekt vor dem Produkt. Die bolivianische Küche ist **emotionaler, intuitiver und lebt** sehr stark von Erinnerungen und Aromen. Vielleicht ist genau diese Kombination meine größte Herausforderung, aber auch gleichzeitig meine größte Inspiration.

Vom Finanzsektor zur Küche und jetzt der erste Stern. Erklär uns das!

Der Weg war nicht geradlinig, aber vielleicht muss er das auch gar nicht sein. In der Küche habe ich etwas gefunden, das mich wirklich erfüllt: **Kreativität, Handwerk, Menschen** und die **Möglichkeit, Emotionen über einen Geschmack** zu vermitteln. Der Michelin-Stern ist deshalb für mich nicht einfach eine Auszeichnung. Er steht für viele Jahre Arbeit, für Zweifel, Rückschläge, Entscheidungen und vor allem für ein Team, das jeden Tag alles gibt.

Wann dachtest du zuletzt: Dafür hätte ich lieber volltanken sollen?

Jeder Koch kennt es: Du bezahlst viel Geld und erwartest etwas Besonderes und **am Ende bleibt emotional nichts** zurück. Teuer darf ein Essen sein. Aber es muss einen Grund dafür geben.

Wenn wir jetzt zu dir nach Hause fahren, was steht in deinem Kühlschrank, das dich blamiert?

Ein Stück Käse, Butter, vielleicht ein paar Eier und irgendein Glas, bei dem ich mir denke: **Das müsste eigentlich mal weg.** Ich verbringe beruflich so viel Zeit mit außergewöhnlichen Produkten, dass ich zu Hause manchmal froh bin, wenn es einfach nur ein gutes Brot mit Butter gibt.

Was macht einen Menschen deiner Meinung nach unvergessen?

Was er in anderen Menschen auslöst. Nicht der Titel, nicht der Erfolg und auch nicht das Geld, sondern **die Momente, die bleiben.** Ein Mensch wird für mich unvergessen, wenn man sich Jahre später noch daran erinnert, wie man sich in seiner Nähe gefühlt hat. Wenn er etwas bewegt, jemanden inspiriert oder einem anderen Menschen einen besonderen Moment geschenkt hat.

Wer ist stressiger: Bankangestellte oder Gäste am Tisch?

Ganz ehrlich? **Gäste.** Aber das ist auch das Schöne daran. In der Bank geht es um Zahlen und Entscheidungen. In der Gastronomie geht es um Menschen und Menschen sind eben nicht planbar.

Für Geld würde ich niemals …

Meine **Haltung und meine Überzeugungen** verkaufen. Natürlich ist Gastronomie auch ein Geschäft. Aber am Ende muss ich jeden Teller und jedes Gericht mit meinem Namen vertreten können.

Hans Lange Rodriguez' GEBEIZTER LACHS

Lychee | Ají Amarillo | Radieschen

Lust auf scharf? Rezept & Interview gibt’s hier!

SPEEDDATING

Timo Fritsche

Head Chef im LA VIE
by Thomas Bühner



Caminada, OZ, IGNIV, Mural, LA VIE: Timo Fritsche hat reichlich Spitzenküche auf dem Buckel und Gemüse ziemlich konsequent vom Tellerrand in die Mitte geholt. Dafür gab's sogar den Titel Gemüsekoch des Jahres. Schauen wir mal, wie er in unserem Speeddating abschneidet.

AB ZUR UNGEKÜRZTEN VERSION!

BEGINNEN WIR DAMIT, DICH EINZUORDNEN. BERGE ODER MEER?

Beides in der Kombi wäre genial. **Ich brauche soziale Kontakte, Bewegung und Weite.** Also bitte kein toter leerer Strand oder Berge von allen Seiten und ich sitze da unten im Tal. Nizza zum Beispiel ist phantastisch.

DEINE SCHLIMMSTE EIGENSCHAFT?

Impulsivität.

MORGENMUFFEL?

Absolut. Ich komme schon mein Leben lang richtig mies aus dem Bett. Was hilft: laute elektronische Musik, guter Kaffee, eine lange Dusche!

WOFÜR GIBST DU PRIVAT VIEL ZU VIEL GELD AUS?

Für alles! **Da haben wir wieder die Impulsivität.** Neue Sportsachen, Technik, Kochbücher und gute Momente (wobei man für Letzteres nie genug Geld ausgeben kann).

WAS WAR DEIN LETZTES PEINLICHES ESSEN IN DEN LETZTEN 24 STUNDEN?

Ich habe mir gestern Abend eine **halbe Packung Toffifee** quergeschoben. Gerade wenn ich viel kognitiv arbeite, haben Schokolade und Haribo keine lange Überlebenschance bei mir.

WELCHES GEMÜSE WÄRST DU?

Etwas, das richtig **soft im Kern** ist: eine Artischocke! Außen hart, innen weich und ne coole Frisur.

DEFINITIV IST DER WEG DAS ZIEL,



GIBT ES JEMANDEN, VON DEM DU GERN GELERNT HÄTTEST, DER NICHT IN DEINER VITA STEHT?

Es gibt sehr viele Menschen, von denen ich gern gelernt hätte, zum Beispiel Sven Elverfeld, der die DNA der deutschen Küche auf das Maximum getrieben hat, oder **Björn Frantzén, Michel Bras** bis hin zu den **Adrià-Brüdern.**

WAS WÄRE FÜR ANDERE EIN FEHLER UND BEI DIR GENAU RICHTIG IN DER KÜCHE?

Zucchini in den **Dry Ager** zu hängen…

SCHON MAL ANGEMACHT WORDEN VON EINEM GAST?

Ich bin extrem schlecht darin, **Flirtversuche zu bemerken.** Von daher keine Ahnung. Spielt aber auch keine Rolle, ich bin trotzdem glücklich und vergeben.

WAS DARF EIN GAST BEI DIR NIEMALS MACHEN?

Er darf erst einmal so ziemlich alles, solange er respektvoll bleibt. Was schwierig ist, sind Vergleiche mit anderen und das **„Schlechtreden"** von Kollegen.

DA ES IN MEINEM LEBEN IMMER WIEDER NEUE ZIELE GAB.

ICH ZITIERE DICH: „ICH BIN NICHT PERFEKT. VIELLEICHT SCHMECKT ES GENAU DESHALB ECHT." ABER DENNOCH HAST DU SO VIELE STERNE AUF DEM BUCKEL. WIE GEHT DAS?

Genau deswegen! Natürlich ist niemand perfekt, aber das permanente Streben nach der besten Version von uns selbst lässt uns am Ende erfolgreich sein.

NACHWUCHS IST CHEFSACHE

Der eine stand mit zwölf Jahren schon am Pass eines Drei-Sterne-Restaurants. Ein anderer wollte eigentlich Architekt werden. Eine musste ihre Heimat verlassen und in Deutschland noch einmal von vorne anfangen. Und einer weiß ziemlich genau, wie sich die zweite Reihe anfühlt – weil er dort selbst einmal stand. Am 16. November führen sechs völlig unterschiedliche Lebenswege an denselben Herd: zum Finale von „Koch des Jahres“ in der Motorworld München.



FINAL IS CALLING

Davor liegen Frühschichten, Fehlversuche und Entscheidungen. Menschen, die Türen öffnen. Küchen, die prägen. Vielleicht ist genau das die spannendere Geschichte dieses Finales. Nicht nur: Wer gewinnt? Sondern: **Wie kommt man überhaupt so weit?** Am 15. und 16. November wird die **Motorworld München** zur Bühne für genau diese Geschichten. INTERGAST begleitet den Wettbewerb seit Jahren. Eigenmarkenprodukte kommen direkt bei den Teams am Herd zum Einsatz, in der **INTERGAST**-Showküche werden diese Eigenmarken von Publikumsliebling und INTERGAST-Gesicht Uwe Schmorde und seinem Team live verarbeitet. Rundherum gibt es noch den INTERGAST-Marktplatz als Treffpunkt für Hersteller, Köche und Gäste. Es wird probiert, diskutiert, verglichen. Was funktioniert im Küchenalltag? **Ein guter Marktplatz verkauft eben nicht nur. Er bringt Menschen zusammen.** Aber kommen wir zu den Menschen, die selbst ziemlich gut zeigen, wie unterschiedlich der Weg dorthin sein kann.





SECHS WEGE ZUM ERFOLG

Manche wissen früh, wohin sie wollen. Andere müssen erst einen völlig anderen Weg einschlagen. **Aljoscha Knoblich** stand z. B. schon als Kind neben seiner Urgroßmutter am Herd. Heute ist der 27-Jährige Souschef im Hamburger Sternerestaurant Jellyfish, Küchenmeister und Finalist. **Semi Hassine** dagegen wollte eigentlich Architekt werden. Ausbildung zum Bauzeichner, dann Studium, bis aus dem Gastro-Nebenjob die Hauptsache wurde. Heute verbindet er im Restaurant Fachwerk westfälische Küche mit Aromen aus Orient und Asien.

Noch einmal ganz anders musste **Tetiana Berezhna** neu anfangen. 2022 verließ sie ihre **ukrainische Heimat** und begann in Deutschland mit ihrem Handwerk im Gepäck ein neues Kapitel. Heute steht sie als **einzige Frau** unter den sechs Finalisten. **Lukas Baumgartners** Weg begann dagegen eher zufällig mit einem Gastrojob während des Abiturs. Was ihn bis heute prägt, ist eine bemerkenswerte Ruhe. 2022 stand er noch als **Wettbewerbsassistent** bei „Koch des Jahres“ am Herd. Vier Jahre später ist er selbst Finalist. **Mustafa Mirzaei** wiederum bringt zwei Heimaten auf einen Teller. Mit 13 kam er aus dem Iran nach Deutschland, heute verbindet er **iranische Aromen** mit bayerischer Küche und der Präzision, die er über Jahre in der Sternegastronomie gelernt hat. Dann ist da noch **Simon Bantle.** Mit zwölf Jahren stand er bereits als Praktikant am Pass des **Drei-Sterne-Restaurants** Bareiss. Heute ist er Küchenchef im Goldenen Engel in Ihringen. Als Assistent nahm er bereits selbst schon einmal am Wettbewerb teil und gewann die Newcomer-Challenge. Nun steht er als Finalist am Herd, begleitet von seinem Bruder Marcel. **„Ich koche nicht, um zu zeigen, was technisch alles möglich ist, sondern damit der Gast am liebsten noch einen zweiten Teller bestellen würde“,** sagt Simon. Dass ausgerechnet sein Bruder diesmal an seiner Seite steht, macht das Finale für ihn besonders: „Wir kennen uns ein Leben lang und vertrauen uns blind.“

GERADLINIG IST VON GESTERN

Vielleicht beginnt der siebte neue Weg gerade mit **Gerald Kortmann.** Am Vorabend tritt er in der „Chef’s Challenge“ selbst an. Sein Zustand am Herd? „Kontrolliertes Chaos“ – unter den Augen des Publikums will er Nähe und gute Laune schaffen und gleichzeitig auf dem Teller überraschen.

Anzeige

Gourmet Pidy

Bring colours to your plate







Pidy.com Spezialist für fertig zum Füllen Produkte seit 1967

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, Adobe Stock, iStock, Midjourney, ChatGPT, Melanie Bauer Photodesign, Julio Arellano, Sklum, Kavehome, Timo Fritsche, Etro Home Interiors, Ali Güngörmus/ © Sandra Eckhardt, Hans Lange Rodriguez, Nonna, Smith, Branding Beachclub, Möller, Wald.Abend @ Wald.Weit.Retreat, ferm living, Westwing, Jotex, Gubi, Caz, Didi, Dornauers, the picklecompany, Fruit Rebel

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 MÄRZ 2027.

Anzeige

Neu

Veggie Power Patties

Buntes für die Mitte des Tellers.

Erbsen-Hafer

Kürbis-Hafer

DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft

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

Anzeige

Original Toni Kaiser Beste Wiener Mehlspeisküche

GERMKNÖDEL IM MINI-FORMAT

mini SNACK schnell • klein • jederzeit

ca. 60 g

In den Sorten
POWIDL
(= Pflaume auf österreichisch),
HEIDELBEERE & NOUGAT NEU

Jetzt Sortiment entdecken!

Anzeige

Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

UNSER GEHEIMREZEPT: VON ALLEM DAS BESTE.

www.erlenbacher.de

Support your locals

52 **BETTGEFLÜSTER**
News & Trends aus Hotellerie und Gastronomie

54 **APPETIT AUF MEHR**
Raus, ihr Herbstmuffel!

56 **HALTUNGSSACHE**
Wir sind aus dem Häuschen

58 **VONHIERINDEINEKÜCHE**
Foodservice Family Style

60 **ON-OFF-BEZIEHUNG**
Mission accepted

62 **RÜCKBLICK**
Weißt du noch?

Kapitel 4

Statt langweiliger Küche gibt's hier einen Mix aus den geilsten Locations sowie Trends und News für Hotellerie, Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung.

News & Trends

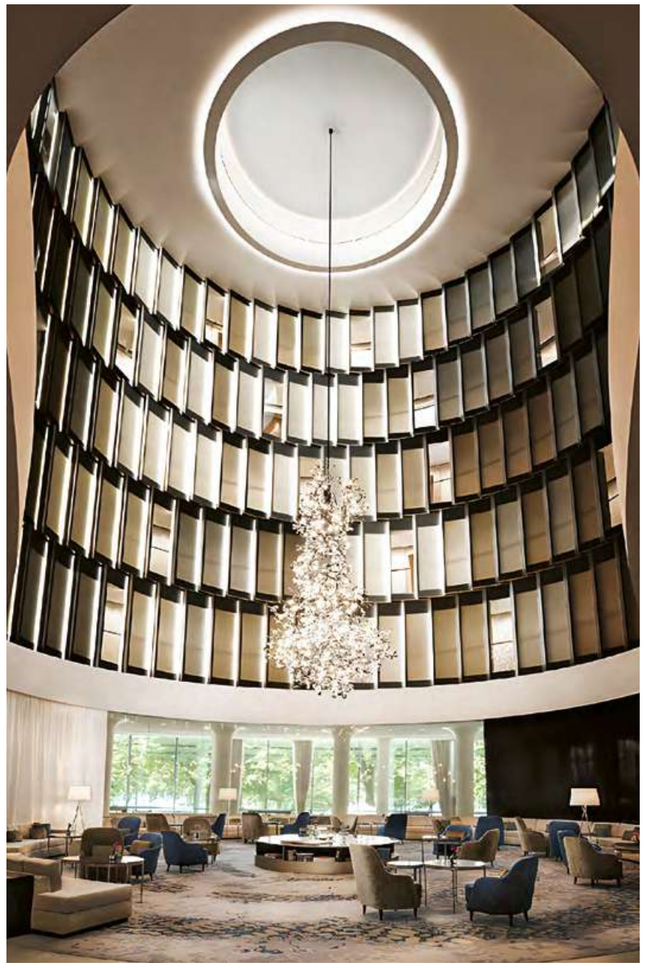
AUS HOTELLERIE UND GASTRONOMIE



Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut.

BAHNHOFSGASTRONOMIE DARF AUFATMEN

Seit September 2026 gelten neue Regelungen zum Alkoholkonsum an Bahnhöfen. Ein **Alkoholverbot** wird schrittweise ausgeweitet, der Konsum in gastronomischen Betrieben dort bleibt jedoch erlaubt. Auch verschlossene alkoholische Getränke dürfen weiterhin mitgeführt werden. Für Restaurants, Bistros und Verkaufsstellen in Bahnhöfen ist das entscheidend: Der Bahnsteig soll alkoholfrei, die Bahnhofsgastronomie aber nicht automatisch zur **Saftbar** werden. Der Alkohol verschwindet also nicht, er bekommt nur **einen Sitzplatz.**



HUSHPITALITY

Stille ist der neue Champagner. Hushpitality heißt der Trend, bei dem Luxushotels lieber **Bibliotheken** als Beschallungsanlagen bauen, Naturlandschaften statt Animationsprogramm bieten, zu Tränen rührende Aussichten vom Bett aus garantieren. Weltweit gibt's elf Vorzeigehäuser, Deutschland stellt genau eins: **The Fontenay in Hamburg,** mit einer Bibliothek von über 1.000 Büchern als Ruhepol zwischen Elbe und Alster. Laut aktueller DERTOUR-Studie wollen zwei Drittel der Deutschen im Urlaub eigentlich nur ihre Ruhe – ganze **68 %.** Nur buchen kann man sie zumindest im eigenen Land noch kaum.

LOHNSCHOCK MIT ANSAGE

Ab **1. Januar 2027** steigt der gesetzliche Mindestlohn von 13,90 auf **14,60 Euro pro Stunde.** Das gilt selbstverständlich auch für Service, Küche, Housekeeping, Theke, Spülküche und Hotelrezeption. Für die Branche ist das keine ferne politische Wolke, sondern eine Rechenaufgabe mit Ansage: höhere Personalkosten, knapper werdende Margen und noch mehr Druck, Schichten effizient zu planen. Trinkgeld ist übrigens weiterhin kein Ersatz für den Mindestlohn. **Der Gast zahlt also vielleicht bald nicht nur fürs Schnitzel mehr,** sondern greift auch für die höheren Lohnkosten in die Tasche.

BON ADÉ? DENKSTE!

Seit Längerem macht eine Meldung die Runde, die nach Befreiung klingt: **Kassensicherungsverordnung** reformiert, **E-Rechnung** ersetzt Kassenbon, Bürokratie runter. Klingt nach Feierabend für den Belegdrucker. Ist es aber nicht, jedenfalls nicht am Tresen. Die neue Regel zieht nur, wenn ein Betrieb eine vollständige E-Rechnung mit allen Pflichtangaben ausstellt. Praktisch heißt das: Großhandel, Werkstatt, alles mit Rechnung statt Quittung. Für das klassische Endkundengeschäft, also für euch, bleibt der Bon Pflicht wie eh und je. Die wirklich große Nummer mit **Papierbon raus und QR-Code** aufs Kassendisplay kommt **frühestens 2028.**



RAUS, IHR HERBSTMUFFEL!

Der Herbst kann mehr als Kürbissuppe, Kerzen und „Sollen wir langsam heim?“. Er kann Küste, Küche, Korkenknall und kleine Fluchten vom Alltag. Unsere neuen Entdeckungen sind genau solche Orte. Nicht überinszeniert, nicht beliebig, sondern Gastgeber mit Haltung, Teller mit Charakter und Drinks, die nicht fragen, ob morgen früh ein Termin ist. Also Mantel an, Hunger mitnehmen. Der Rest findet sich am Tisch.

BRANDING BEACHCLUB

Branding Beachclub ist kein Strandpavillon mit Frittenfett-Nostalgie, sondern ein guter Grund, länger zu verweilen. Direkt hinter den Dünen von Noordwijk trifft entspanntes Beachlife auf Design. Dunkle Wände, helle Holzdielen, Vintage-Campingmobiliar, knisternde Kamine und Designerstücke, die direkt gekauft werden können. Das Motto ist **easygoing, all day, every day.** Morgens Avocado-Toast oder Pancakes, mittags Bowls oder knusprige Steinofenpizza, abends Steaks, Burger, Pasta Tartufo und Sonnenuntergang im Glas.

Koningin Astridboulevard 105 / Noordwijk
@brandingbeachclub
www.brandingbeach.nl

TRATTORIA NONNA

Du möchtest auch im Herbst eine kleine italienische Auszeit, und das inmitten Deutschlands? Die Trattoria verbindet **regionale Landwirtschaft** mit italienischer Gastfreundschaft at its best. **Küchenchef Leo und sein Team** verarbeiten Kräuter und Gemüse, die auf dem Hofgut geerntet werden – von Basilikum und Rosmarin bis zu ganz besonderen Tomatensorten wie San Marzano oder Green Zebra. Die Folge sind **Gerichte, die nach Jahreszeit schmecken** und deren Zutaten nur wenige Meter zurückgelegt haben, bevor sie auf dem Teller landen. Dazu kommen Pizza aus dem Steinofen, hausgemachte Pasta und ein Tiramisu, das echte Maßstäbe setzt.



Dagobertshäuser Str. 6 / Dagobertshausen
@nonna_marburg
www.vilavitamarburg.de



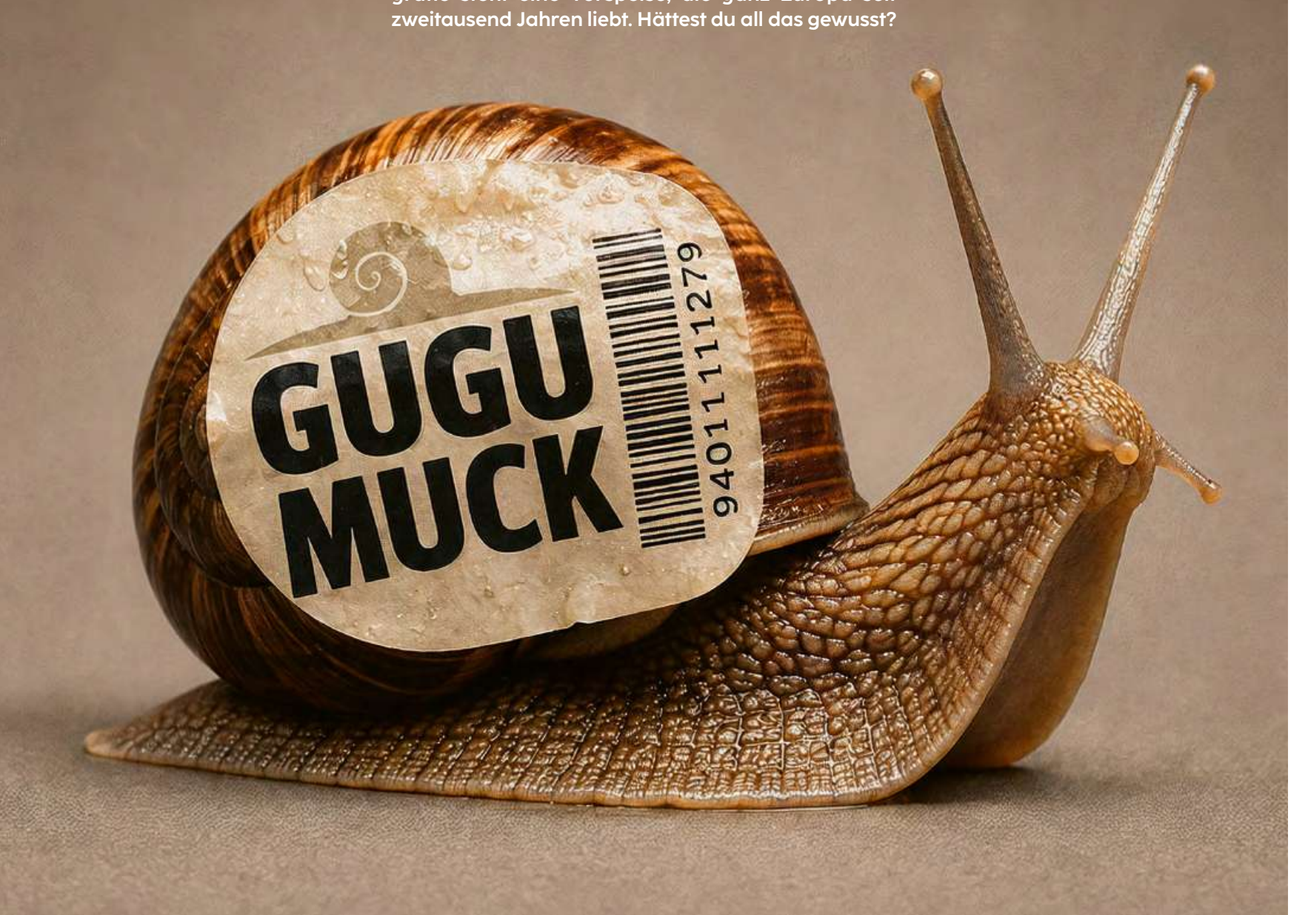
SMITH FINE DINING

SMITH klingt nach London, trägt aber Regensburg im Blut. Um hereinzukommen, muss geklingelt werden. Hinter dem Fine-Dining-Restaurant steht **Maximilian Schmidt.** Er hat seine Messer einmal um die halbe Welt geschärft, mit einer Ausbildung bei Anton Schmaus und Stationen in St. Moritz, Singapur, Stockholm und Salzburg. Später zum **jüngsten Sternekoch** Bayerns gekürt, serviert er in seinem eigenen kleinen Restaurant mit nur ganz begrenzten Sitzplätzen ein Acht-Gänge-Experience-Menü, bestehend aus regionalen Produkten, gepaart mit asiatischen Einflüssen, **nordischen Techniken, eigenen Fermenten** und Saucen mit Tiefe. Aktuell gibt es z. B. Pilztee mit Zitronen-Thymian, Chawanmushi à la Carbonara, Kalbsbries „Korean Style“ und Zwetschge mit Mandel.

Rote-Hahnen-Gasse 10 / Regensburg
@smith.regensburg
www.smith-fine-dining.com

WIR SIND AUS DEM HÄUSCHEN

Zange, Gabel, Kräuterbutter – damit endet bei den meisten das Wissen über die Weinbergschnecke. Zwei Jahre Wachstum. Ein Haus aus Ackerkalk. Vierzigtausend Zähne. Und am Ende dieser Biografie steht eine Vorspeise, die ganz Europa seit zweitausend Jahren liebt. Hättest du all das gewusst?



Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut.



KLEINES TIER, GROSSE FRAGE

Eine Weinbergschnecke sieht nur zehn Zentimeter weit. Sie ist **Zwitter,** baut ihr Haus aus dem Kalk des Bodens und kommt unter besten Bedingungen auf **drei Meter** in der Stunde. Soweit die Biologie. Spannend wird es dort, wo aus dieser Biologie Haltung wird. Denn wer Schnecken züchtet, arbeitet mit einem Tier, das kaum Fläche und keinen Stall im klassischen Sinn braucht. Genau da beginnt die eigentliche Frage: Wie sieht gute Tierhaltung aus, wenn das Tier kein Fell hat?

DER HERR DER 300.000

Am Südrand von Wien gibt **Andreas Gugumuck** darauf eine ganz konkrete Antwort. In Rothneusiedl züchtet er seit 2008 Weinbergschnecken. Gugumuck war eigentlich Wirtschaftsinformatiker. Heute wachsen auf seinem Hof über **300.000 Schnecken** dort auf, wo auch Gemüse wächst. Kein romantisiertes Mini-Paradies, sondern ein kalkhaltiger Gemüseacker, **Freilandhaltung,** Kreislaufdenken und ein Produzent, der seine Tiere nicht versteckt. Wer wissen will, wo seine Vorspeise herkommt, kann hinfahren.





KALK, KRAUT UND KONTROLLE

Gefüttert wird mit Pflanzen aus der eigenen Landwirtschaft, mit Suppengrün aus der direkten Nachbarschaft, Bio-Spezialfutter aus regionalen Mühlen und Kalk fürs Häuschen. Gezüchtet werden zwei Arten. **Helix pomatia,** die klassische Weinbergschnecke mit hellem Haus, braucht rund zwei Jahre bis zur Reife und wird einmal jährlich im Frühling nach der Paarungszeit geerntet. **Helix aspersa maxima** wächst schneller, trägt ein dunkleres, gestreiftes Haus, bildet keinen schützenden Deckel und verträgt deshalb keinen Frost. Sie lässt sich zweimal im Jahr ernten. Klingt nach Schneckentempo, ist aber ziemlich präzises Handwerk.

SALZ & LIEBESKAMMER

Platz brauchen Schnecken fast keinen. Umgeben ist die Zuchtfläche von zwei Zäunen. Der äußere hält Feldhasen, Rehe und Fasane draußen und der innere ist eine **biologische Barriere aus Rapsschmierfett und Salz,** damit die Schnecken nicht das Weite suchen. **Kein Draht. Kein Strom. Kein Stress.** Schnecken riechen Salz und drehen um. Manchmal ist Tierhaltung eben nicht lauter, sondern klüger. Obendrein gibt es eine **Liebeskammer** im ehemaligen Schweinestall. Dort wird der Wonnemonat Mai simuliert und die Schnecken bleiben in Paarungsstimmung.

DIE GRAUZONE AUF DEM TELLER

Bei Schnecken wird es rechtlich schnell unübersichtlich. **Viele Regeln, die wir aus der klassischen Nutztierhaltung kennen,** greifen bei Wirbellosen anders oder deutlich weniger konkret. Gleichzeitig stammt ein großer Teil der Ware im Handel aus Wildsammlung. Die Dose muss oft wenig erzählen. Ein Züchter kann mehr.

FOODSERVICE FAMILY STYLE

Carsten Möller zieht von Herford nach Löhne-Gohfeld. Klingt nach acht Kilometern Tapetenwechsel, ist aber ein ziemlich großer Schritt Richtung Zukunft mit mehr Lager, neuer CO_2-Kälte und dem ersten eigenen Abholmarkt. Und Generation vier steht mit dem Sohn Luca auch schon vor der Tür.



Carsten, Luca, Lana, Fabienne und Veronique Möller

KISTEN PACKEN

Es gibt Unternehmen, die ihren 70. Geburtstag mit Schnittchen, einer Festrede und einem gerahmten Foto vom Firmengründer feiern, und es gibt Möller: Dort werden lieber die Kisten gepackt. Seit **1956 ist das Familienunternehmen** im Geschäft. Jetzt zieht die **Carsten Möller GmbH** von Herford nach Löhne-Gohfeld. Gerade einmal rund acht Kilometer liegen zwischen gestern und morgen. Zumindest geografisch. Unternehmerisch ist die Strecke deutlich länger, denn am neuen Standort gibt es nicht einfach nur eine neue Adresse. Es gibt mehr Lagerfläche, eine komplett neue Kältetechnik und zum ersten Mal in der Firmengeschichte einen eigenen Abholmarkt. Mit 70 darf man eben auch mal neu anfangen.

Gastro lebt nicht von Planbarkeit, sondern vom Moment, in dem der Plan über Bord geworfen wird. Volksfest voll, Weihnachtsmarkt eskaliert, Wochenende stärker als kalkuliert, Ware weg. Genau hier wird aus Logistik plötzlich **Service mit Puls.** Der neue **Abholmarkt** ist die direkte Antwort auf diesen Ernstfall: **hinfahren, einladen, weitermachen.** Manchmal ist Zukunft eben erstaunlich unkompliziert.

KALT? JA. VON GESTERN? NEIN.

Auch technisch ist der neue Standort in Löhne kein Denkmal für gestern. Kühl- und Tiefkühlbereiche laufen mit einer der **neuesten CO_2-Anlagen** überhaupt. Klingt trocken für Nicht-Techniker, ist aber **ziemlich sexy,** wenn man weiter als bis zur nächsten Saison denkt. Seit März 2024 gilt die **neue F-Gase-Verordnung der EU.** Fluorierte Treibhausgase sollen bis 2050 schrittweise aus dem Markt verschwinden. **CO_2 als Kältemittel hat ein Treibhauspotenzial von 1,** ist nicht brennbar und fällt nicht unter diesen Phase-down. Oder kürzer: Wer heute clever kühlt, muss morgen nicht wieder die halbe Halle aufreißen.

WIE STEHT'S MIT NACHWUCHS?

Zukunft hat bei Möller einen Vornamen: **Luca.** 25, seit rund fünf Jahren im Unternehmen und damit nah genug dran, um zu wissen, dass Familienunternehmen nicht von Stammbaumromantik leben, sondern davon, ob jemand morgens wirklich den Schlüssel umdreht. **Drei Generationen** haben den Betrieb hierhergebracht. Die vierte steht mit ihm bereits im Betrieb. Vielleicht ist genau das die stärkste Pointe dieses Umzugs: Möller baut größer, weil jemand vorhat, weiterzumachen.

Mission accepted

SCAN DICH DIREKT ZU UNSEREM IGON-TEAM.

4,21 Euro: Damit muss ein Mittagessen gesund, nachhaltig, allergengerecht und am besten bio sein. Seit August kommen durch den Anspruch auf Ganztagsbetreuung noch mehr Kinder dazu. Eine neue Studie zeigt, dass 93 Prozent der Caterer an genau dieser Stelle nicht mehr weiterwissen. Zwei entscheidende Stellschrauben gibt es aber.



Seit dem 1. August ist der Ganztag keine Absichtserklärung mehr, sondern ein **einklagbarer Anspruch.** Erst für die Erstklässler, jahrgangsweise bis 2029 für alle vier Klassenstufen. Für Eltern ist dies eine Entlastung mit hoffentlich gutem Gewissen, denn sie geben ihre Kinder in die Hände guter Küche und Erziehung. Für Caterer erst einmal eine gute Nachricht, denn Nachfrage per Gesetz gibt es selten. Sechs Millionen Kinder und Jugendliche essen schon heute jeden Tag in einer Kita oder Schule. Und es werden mehr. Nur ist das der einfache Teil der Geschichte.

DIE RECHNUNG

Die Denkfabrik hat gemeinsam mit dem Institut für Sozialinnovation aktuell 305 Caterer befragt. Der durchschnittliche Nettoverkaufspreis für ein Mittagessen liegt danach bei **4,21 EUR,** in der **Kita bei 3,76 EUR.** Der reine **Wareneinsatz** frisst davon zwischen 1,48 und 1,98 Euro. Personal und Waren machen zusammen 73 Prozent aller Kosten aus. Der Haken: Der Mindestlohn steigt ab Januar 2027 nochmals um 70 Cent auf 14,60 EUR. Also wie soll da bitte noch abwechslungsreiches und gesundes Essen auf den Teller kommen? **Genau da fängt Software an, interessant zu werden. Nicht als Spielerei, sondern als Werkzeug.**

Ein Hauch KI, eine große Portion Herzblut.

Standardportionen sind ganz schön teuer!

Ein Rezept, aber unterschiedliche Portionsgrößen. **Ein Dreijähriger isst anders als eine Sechzehnjährige,** das weiß jeder. Trotzdem läuft in vielen Betrieben alles über eine Standardportion. Zu groß heißt Tonne, zu klein heißt Beschwerde beim Träger. Beides kostet.

IGON hinterlegt individuelle Portionsgrößen direkt am Rezept im System. Es kann nach Kunde und zusätzlich innerhalb einer Einrichtung unterschieden werden. Einmal eingestellt, dauerhaft gespeichert.

Viel zu kleines Budget bei hohem Kostendruck!

Wenn **zwischen Wareneinsatz und Verkaufspreis** keine zwei Euro liegen, entscheidet nicht das Rezept über die Marge, sondern die Planung davor.

IGON legt die Budgetplanung direkt in den Speisenplan, sodass die Kosten eines Gerichts feststehen, bevor produziert wird. Die Bedarfsplanung steuert den Einkauf über tatsächliche Bestellungen statt über Erfahrungswerte.

WEISST DU NOCH?





ALLES BEGANN MIT DESSERT.

Wer sich an die ersten Präsentationen der Dessertkomponenten vor rund 15 Jahren erinnert, dürfte beim Blick auf die heutigen **Eigenmarken** ziemlich große Augen machen. MASTER CHEF EDITION, Homestyle Edition und Co. haben längst ganz andere Dimensionen erreicht.

PROST!



Dreamteam privat und hinterm Herd: Uwe & Ursula



Forum 2013: Fanden wir das wirklich schön?

AUCH MARKEN HABEN JUGENDSÜNDEN

INTERGAST hat sich über die Jahre immer wieder neu herausgeputzt. Mal klassisch, mal bunt, mal ziemlich mutig. Ein Blick in das Archiv zeigt, wie sich Design, Zeitgeist und **Markenidentität** verändert haben.







Die fünf von der Tankstelle: Marvin Bohm, Simon Bantle, Uwe Schmorde, Moritz Jonaitis und Alexander Hogner

EINER FÜR ALLE. ALLE FÜR SCHMORDE!

Seit 2009 gehört Uwe zur INTERGAST, hat unzählige Produkte getestet und entwickelt sowie Messebesucher, Gäste und Starköche bekocht. Zwischen heißen Pfannen, vollen Tellern und jeder Menge Küchenlatein ist über die Jahre vor allem eines entstanden: eine **Küchenmannschaft,** die gemeinsam durch dick und dünn geht.

Hoch die Gläser! Auf dich, Uwe!



DER DIGITALE WEG

Angefangen bei à la carte F&B ist aus einzelnen IT-Anwendungen inzwischen ein ganzes digitales Ökosystem namens **IGON** geworden. Mit einem eigenen Messeauftritt zeigt INTERGAST, dass sich die Zukunft der Gastronomie längst nicht mehr allein am Herd und beim Einkauf entscheidet.









RALF, DU HAST GROSSES BEWEGT.

Ralf Lambert kennt keine Probleme, sondern denkt schon immer lieber in Lösungen. **Er bringt Menschen zusammen, öffnet Türen und hat mit viel Herz und einer ordentlichen Portion Tatendrang** INTERGAST zu dem namhaften Verbund gemacht, der er heute ist. Jetzt tritt Thierry Stauffenegger in seine großen Fußstapfen und wird in Zukunft mit voller Leidenschaft und Herzblut den Verbund leiten. Herzlich willkommen!

Chapeau und DANKE!

Manche Teller vergisst man und manche begleiten einen ein Leben lang. Vierzehn Ausgaben lang haben wir genau von diesen Geschichten in der CHEF TASTE erzählt. Doch diese hier ist besonders. Sie fragt nach dem, was bleibt.

Diese Sonderausgabe folgt Menschen, die Produkten Vertrauen verleihen. Die verstehen, wie starke Teile zusammen ein Ganzes bilden. Die Herausforderungen annehmen und uns alle nachhaltig prägen. Es geht um Nähe, Seele, Können, Charme, Geschmack und Haltung. Dabei blicken wir nicht nur auf den Teller in dem einen Genussmoment. Wir sind bei der Entstehung dabei, bei frisch geborenen Trends, begleiten Lebenswege, geben Problemlösungen, tragen Entscheidungen und bleiben für das Danach.

Denn im Danach liegt die eigentliche Frage: Wie schaffen es Menschen, Orte und Momente, sich so tief einzuprägen, dass sie uns leiten, antreiben und glücklich machen? Ein ganz besonderer Dank gilt zwei Menschen, die das Haus INTERGAST über Jahre geprägt haben und nun den Staffelstab weiterreichen.

Lachen beim Lesen ist erlaubt. Tränen auch.
Legenden haben das so an sich.