

Servvisa

Magazin
214



Unser
Titelthema

Profis im Porträt

BlauHaus im Elsterpark:
Inklusion und Vielfalt im
Grünen

Seite 6-9

Salva D'Or

Unsere Marke
für mediterrane
Erlebnisse

Seite 10-15

Helden am Herd

Lamm Hebsack,
Remshalden – mehr
Familie geht nicht

Seite 62-63





Liebe Leserinnen und Leser,

auf einmal ist schon wieder Mai und wir stehen an der Schwelle zum Sommer. Bald ist es wieder warm genug, um bei gutem Essen und kühlen Getränken auf den Terrassen unserer Lieblingslokale zu verweilen. Freuen Sie sich genauso auf die Außengastronomie wie wir?

Wie Sie mit Salva D'Or mediterrane Momente für Ihre Gäste schaffen, verraten wir Ihnen auf den Seiten 10 bis 15. Für die „Profis im Porträt“ besuchen wir das BlauHaus in Herzberg, wo Inklusion und Vielfalt jeden Tag aufs Neue gelebt werden: Hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung erfolgreich zusammen (S. 6-9). Lesen Sie in unserer Rubrik „In eigener Sache“ ab Seite 52 außerdem, was wir auf der Internorga 2024 erlebt haben. Unsere Helden am Herd kommen dieses Mal aus dem Remstal. Im familiengeführten Hotel & Restaurant Hebsack kochen Vater und Sohn gemeinsam schwäbische Klassiker und saisonale Gourmet-Kreationen (S. 62-63).

Weitere Themen finden Sie digital im Servisa Online-Magazin unter servicebund.de/magazin und in den sozialen Netzwerken auf [instagram.com/servicebund](https://www.instagram.com/servicebund) und [facebook.com/Service.Bund](https://www.facebook.com/Service.Bund)

Ralph Marko
im Namen der Redaktion
des Servisa Magazins

6-9

*Inklusion & Kulinarik:
Markus Münzer und
Carsten Kühn leiten
das BlauHaus im
Elbe-Elsterland.*



10-15

*Mediterrane Erlebnisse
schaffen – mit Salva D'Or.*



Saisonkalender	3
Infobörse	4-5
Ernährungsstrategie: „Gutes Essen für Deutschland“	
Umfrage: Gesund gewinnt	
Praxiswissen: Die 5 Stufen der Convenience	
Ein Gericht und seine Geschichte: Die Maischolle	
Profis im Porträt	6-9
Gelebte Inklusion	
Salva D'Or	10-15
Taste the Mediterranean	
Marktnews	16-22
Dr. Oetker Professional: Mach's bunt und lecker!	
Nestlé Professional: Genuss mit Plus	
Frischpack: Erfolg durch Vielfalt	
Danone: Perfekter Schaum, perfekter Geschmack	
Meggle Foodservice: Schlagsahne-Alternativen	
Unilever Food Solutions: Frische Ideen zur Spargelsaison	
Debic: Alles im Griff in der Küche	



56-58

Upgrade für Blechkuchen: mit Mousse, frischen Früchten & Toppings avancieren sie zum Frühlingsdessert.



62-63

Im familiengeführten Hotel & Restaurant Lamm Hebsack leiten Vater und Sohn gemeinsam die Küche.

MAI



Obst und Gemüse finden Sie auch in unserem Webshop.

Die folgenden Gemüse- und Obstsorten sind im **Mai** vorwiegend aus deutschem Anbau erhältlich:

FREILAND

Blumenkohl, Erdbeeren, Erbsen, Frühlingzwiebeln, Kopfsalat, Porree, Rhabarber, Rucola, Spargel, Spinat.

LAGERWARE

Äpfel, Birnen, Chinakohl, Kartoffeln, Knollensellerie, Rote Bete, Rotkohl, Steckrüben, Weißkohl, Wirsing, Zwiebeln.

ServisaPrime	23	Sourcer	59
Burgergenuss de luxe		Heiß auf Eisgetränke	
Rodeo Ranch Quality	24	Mermaid	60
Immer frisch: Neuseeland-Hirsch		Spießig? Ist okay!	
Aktuelles Angebot	25-50	ServisaPOS	61
Marktnews	51	Digitale Lösungen – attraktiver Preis	
Carte D’Or: Erdbeerzeit – Sommer auf der Zunge		Helden am Herd	62-63
In eigener Sache	52-55	Mehr Familie geht nicht	
Internorga 2024: Rückblick		foodservice	64-66
Nußbaumer: Inspiration und Begegnungen		Verlangt die Gen Z zu viel?	
Recker: Bei der Gastro Ivent		Gewinnspiel	67
Schwalli: Eindrucksvolle Inszenierung – wenig Aufwand		Pflanzliche Inspiration mit GARDEN GOURMET®	
Hambrock: Im Zeichen der Garnele		Service-Bund Gebietszentralen	68
Impressum	53		
Rezepte	56-58		
Alle Kuchen sind schon da			

Das aktuelle Angebot ist gültig vom 29.04.-26.05.2024



Foodwaste in der Außer-Haus-Verpflegung

Ernährungsstrategie „Gutes Essen für Deutschland“

Anfang des Jahres wurde die Ernährungsstrategie „Gutes Essen für Deutschland“ vom Kabinett beschlossen. Das übergeordnete Ziel: Bis 2050 gesundes und nachhaltiges Essen und die Wahl dessen zu erleichtern – unabhängig von Herkunft, Bildung und Einkommen.

Zur Erreichung wurden sechs Kernziele formuliert. Beispielsweise der Zugang zu gesünderen Lebensmitteln für alle, eine pflanzenbetontere Ernährung sowie mehr Bewegung oder die Reduktion von Foodwaste. So sollen Lebensmittelabfälle in der Außer-Haus-Verpflegung bis 2030 um die Hälfte reduziert werden. Dazu sind u. a. folgende Maßnahmen geplant: Mehrwegpflicht, höhere Müllbesteuerung und der Ab-

bau von Bürokratie bei Lebensmittelspenden. Dem Verein United Against Waste, den der Service-Bund seit 2013 unterstützt, kommt dabei eine wichtige Rolle zu: Lebensmittelabfälle in der Gastronomie und GV zu analysieren und durch Wiegen und Auswerten der Daten ein neues Bewusstsein zu schaffen.

Neugierig geworden? Praktische Tipps, wie Sie in Ihrer Gastronomie Lebensmittelabfälle verringern können, Erfahrungsberichte und Infos zum Thema gibt es unter united-against-waste.de

Umfrage

Gesund gewinnt

Weniger süße Getränke, weniger Alkohol, weniger Desserts: Das nehmen sich Europäer laut Analyse von Circana (vormals npdgroup und IRI) künftig auch beim Essen außer Haus vor. „Hier ist ein größerer Trend im Gange“, erklärt Jochen Pinksler, Senior Vice President Foodservice Europe bei Circana. „Eine Abkehr vom Zuckerkonsum, die durch das gestiegene Bewusstsein der Verbraucher für gesunde Ernährung angehtrieben wird.“

Was bedeutet das konkret für Restaurants? Pinkslers Empfehlung: eine bessere Auswahl an gesunden, zuckerarmen Gerichten und auch vegane, vegetarische und glutenfreie Ernährungsweisen berücksichtigen. „Auch wenn der Gesamtanteil an gesunden Gerichten vielleicht nicht sofort zu einem höheren Umsatz führt, so wird er doch eine größere Anziehungskraft ausüben und die Leute anlocken“, ist Pinksler überzeugt. „Restaurants, die sich auf Anlässe wie den Muttertag vorbereiten, sollten dies beachten, um die Attraktivität zu erhöhen und die Besuchszahlen zu steigern.“

Quelle: food-service.de, 09.02.2024

Weitere Erkenntnisse: Der Trend zum achtsamen Trinken ist offenbar vor allem eine Generationsfrage. Laut Umfrage entscheiden sich 21 Prozent der jungen Erwachsenen unter 35 für **alkoholfreie oder alkoholarme Produkte**, gegenüber 13 Prozent der 35- bis 54-Jährigen und 12 Prozent der über 55-Jährigen.

Mehr Bio: Immerhin 56 Prozent der europäischen Verbraucherinnen und Verbraucher wünschen sich mehr Bio-Produkte auf der Speisekarte. An der Spitze: Spanien (63 Prozent) und Italien (60 Prozent).

Außerdem möchten 18 Prozent der Verbraucherinnen und Verbraucher nach eigenen Angaben **pflanzliche Fleischersatzprodukte** ausprobieren, auch wenn sie sich nicht vegan oder vegetarisch ernähren.



Die 5 Stufen der Convenience

Je mehr Verarbeitungsschritte ein Lebensmittelhersteller übernimmt, desto weniger Arbeit und Zeit wird bei der Zubereitung benötigt. Aber was bedeutet genau die Bezeichnung küchenfertig? Und wo liegt der Unterschied zu garfertig?* Wir erklären das 1x1 der Fertigungsstufen von Convenience-Produkten:

Gnocchi aus der Kühltüte sind meist garfertig.



Fertigungsstufen:

1 – Küchenfertig. Bereits geputzt (Gemüse) oder zerlegt (Fleisch) – das Produkt muss jedoch noch gewürzt, paniert oder portioniert sowie gegart werden.

2 – Garfertig. Produkt muss vor dem Garen nicht weiter gewürzt oder vorbereitet werden, z. B. ein paniertes (rohes) Schnitzel, Tiefkühlgemüse oder Teigwaren.

3 – Aufbereitetfertig. Dieses Produkt wird durch Mischen mit Flüssigkeit oder Würzen zu einer fertigen Speise. Dazu zählen z. B. Gemüsebrühe, Kartoffelpüree, Instantsuppen, Puddingpulver oder Salatdressing.

4 – Regenerierfertig. Convenience-Gericht oder Komponente, das/die vor dem Verzehr nur noch erwärmt werden muss, z. B. überbackener Fisch oder TK-Lasagne.

5 – Verzehrfertig/Tischfertig. Das Produkt kann sofort verzehrt werden, zum Beispiel ein Salat aus der Kühltheke, Smoothies, Eiscreme und Desserts, Backwaren oder Obstkonserven. Hier muss maximal die Verpackung entfernt werden.

Auf dem ein oder anderen Rotkohlglas u. Ä. steht auch „servierfertig“. Der Begriff meint meistens Stufe 4, das Produkt muss ggf. noch erwärmt werden, oder Stufe 5, z. B. Räucherfisch. Mit höherem Conveniencegrad sinkt allerdings der Nährstoffgehalt, während Zucker-, Salz- und Fettgehalt oftmals steigen. Sofern es von den Ressourcen her möglich ist, sollten daher Produkte aus den ersten beiden Stufen verwendet oder zumindest mit frischen Produkten kombiniert werden.**

Quellen: *Bundeszentrum für Ernährung (BZfE),
**Deutsche Gesellschaft für Ernährung.

Ein Gericht und seine Geschichte

Die Maischolle

Insbesondere im norddeutschen Raum servieren viele gastronomische Betriebe jetzt Maischolle. Doch was ist das Besondere an der Maischolle? Der Begriff leitet sich vom niederländischen Wort „maischel“ ab, was so viel wie „Fischeier“ bedeutet.

Es bezieht sich auf die Zeit im Frühjahr, wenn die Schollen Laichzeit haben und besonders fettreich sind. Der hohe Fettgehalt macht die Maischolle besonders schmackhaft und zu einem willkommenen Frühlingsboten. In der Regel muss die ausgenommene Scholle nur leicht mehliert und gesalzen werden. In Butterschmalz gebraten, passt ihr feiner Geschmack perfekt zu Petersilienkartoffeln oder Spargel.





BlauHaus im ElsterPark, Herzberg



Fotos: © Elster Werke gGmbH

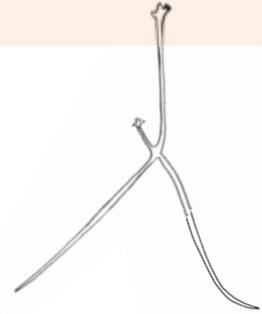


Gelebte Inklusion

Der ElsterPark in Herzberg ist die erste barrierefreie Bildungs- und Begegnungsstätte in der Region Südbrandenburg. Die Zusammenarbeit von Menschen mit und ohne Behinderung im Restaurant BlauHaus zeigt, wie Vielfalt und Inklusion zu einer bereichernden Erfahrung für alle Beteiligten führen können.



Markus Münzer (links) und Carsten Kühn entwickelten die Neukonzeption des BlauHaus.



Die anerkannte Werkstatt BlauHaus ist einer der Bereiche des sozialen Trägers Elster Werke gGmbH, der sich der Inklusion und Integration von Menschen mit Behinderung in die Gesellschaft widmet. Der reguläre Restaurantbetrieb stellt eine tolle Möglichkeit für die Werkstattbeschäftigten dar, ihre Fähigkeiten in der Gastronomie einzubringen. Die Teilnehmenden durchlaufen teilweise eine auf sie individuell abgestimmte berufliche Ausbildung im Restaurant- und Hotelbereich.

Gemeinsamkeit genießen

Die Kombination aus einem hellen Gastraum für bis zu 70 Plätze, dem Kaminzimmer und der Sommerterrasse für bis zu 80 Plätze in der schönen Flusslandschaft der Schwarzen Elster machen das BlauHaus zum beliebten Ziel für Gäste, die eine entspannte und kulinarische Atmosphäre suchen.

Der Gastraum wurde in Zusammenarbeit mit einer Künstlerin entworfen und gestaltet: Entlang der Decke erstreckt sich ein Muster aus stilisierten Menschen in allen Formen, mit langen und kurzen Gliedmaßen, dünner oder ausladender Figur. Sie alle reichen sich die Hände. Für den gastronomischen Leiter des BlauHaus, Carsten Kühn, ein passendes Kunstwerk: „Das repräsentiert unsere Mission – alle treffen sich hier und genießen Gemeinsamkeit, egal welche individuelle Form und Besonderheiten die Menschen haben“, erklärt er begeistert. Carsten Kühn ist seit Ende 2021 als Leiter im ElsterPark tätig. Der Hotelfachmann verfügt über langjährige Berufserfahrung, unter anderem als Restaurantleiter in einer Hotelkette sowie als Gastrochef in der Kristalltherme Ludwigsfelde. Die Dimension des Gemeinwohls fehlte ihm in seinen vorherigen Beschäftigungen – er kann sich damit aber sehr gut identifizieren und fühlt sich deshalb im ElsterPark wirklich angekommen.

Ins Blaue getroffen

Der aus Österreich stammende Koch Markus Münzer war bereits seit 2011 in der Zentralküche der Elster Werke gGmbH tätig. Nach einer Zwischenstation übernahm er 2020 die Position des Küchenchefs im BlauHaus und entwickelte zusammen mit Carsten Kühn das neue Konzept. Hier hat er die Möglichkeit seine kulinarischen Ideen umzusetzen und sich kreativ auszuleben. Markus Münzer führt ein Team von vier Fachkräften und wird unterstützt

von sechs Mitarbeitenden mit Einschränkungen, was eine vielfältige und inklusive Arbeitsumgebung schafft. Von der Betreuung der Frühstücksgäste über das Servieren der À-la-carte-Speisen im BlauHaus bis hin zur Verwirklichung einer unvergesslichen Veranstaltung im BlauHaus oder im TagungsHaus – es erfordert ein hohes Maß an Organisationstalent und Flexibilität von allen Teammitgliedern, um allen Gästen das beste Ergebnis zu liefern.

Alle mitnehmen

Die Begeisterung aller Beteiligten für ihre Arbeit im BlauHaus sowie in allen anderen Bereichen des ElsterParks ist für alle offensichtlich. Das Konzept der Inklusion erstreckt sich nicht nur auf die Mitarbeiter, sondern auch auf die Gäste, die sich hier immer willkommen fühlen. Das Hotel TraumHaus, das Restaurant BlauHaus, das neu errichtete TagungsHaus und viele der Freizeitangebote wurden barrierefrei konzeptioniert, um allen Gästen den Aufenthalt zu ermöglichen. Dabei wurde an alles gedacht, was die Bedürfnisse der Gäste umfangreich erfüllt, wie z. B. Rampen für den Zugang, behindertengerechte Sanitäreinrichtungen, komplett barrierefreie Hotelzimmer bis hin zu Pflegebetten. Auch die Speisekarte im BlauHaus steht in einfacher Sprache und in Brailleschrift zur Verfügung. Das Hotel begrüßt eine Vielzahl von Gästen, darunter viele Reisegruppen mit inklusivem Ansatz und Menschen mit Behinderungen, die die vorhandenen Freizeitangebote nutzen. Der ElsterPark bietet Familien die Möglichkeit, sich vom anstrengenden Alltag zu erholen und gemeinsam eine wohlverdiente Auszeit zu genießen.

Geheime Zutat: Respekt

Das Restaurantkonzept hat einen kulinarischen Fine-Dining-Rahmen. Die Küche unter der Leitung von Markus Münzer eroberte sich seit dem Start schnell einen Platz in den Empfehlungen des falstaff-Magazins. „Wir bieten eine kulinarisch hochwertige Reise durch verschiedene Regionen an. Von meinen Wurzeln in der österreichischen Küche über regionale Spezialitäten von hier bis hin zu einem asiatischen Fusion-Einschlag, den ich einigen Gerichten verleihe“, erklärt Chefkoch Münzer. Das Konzept des Restaurants zielt darauf ab, Grenzen und Barrieren auch auf der Ebene des Geschmacks abzubauen, wie Markus Münzer betont. Diese Vision wird von Gourmet-Fans bestätigt, die teilweise bis zu 100 Kilometer reisen, um im BlauHaus zu speisen. Das Team verfolgt einen ganzheit-



„Die Arbeit hier ist für unsere Beschäftigten nah am ersten Arbeitsmarkt und erfüllt sie mit Stolz und Zufriedenheit.“

Markus Münzer



2



1



4

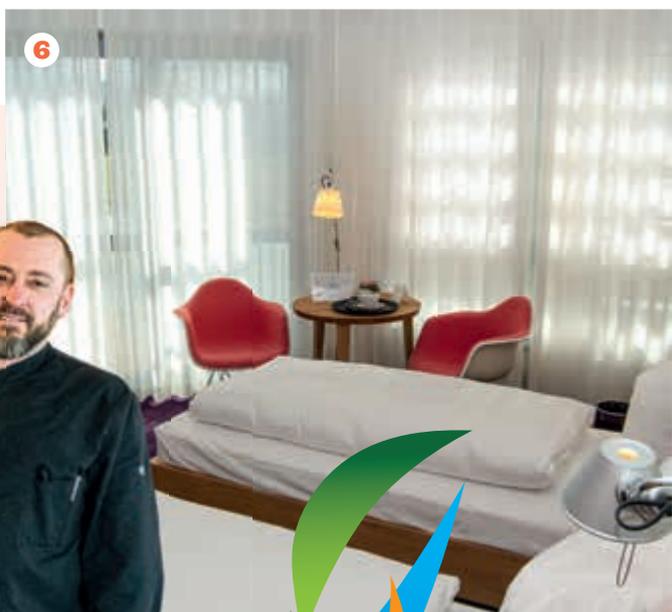


3

- 1 Ein heller, moderner Gastraum
- 2 Erholung in der Natur zu Wasser, per Rad und zu Fuß
- 3 Köstlich: Kabeljaufilet mit Rote-Bete-Risotto und Yuzukaviar
- 4 Seit 10 Jahren dabei und ein BlauHaus-Urgestein: Sebastian Kienzle
- 5 Markus Münzer (links) und sein Küchen-Team
- 6 Süße Träume im barrierefreien Hotel TraumHaus



5



6

lichen Ansatz für Genuss und bemüht sich, jedem Gast ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Einige der verwendeten Zutaten kommen vom eigenen landwirtschaftlichen Werkstattbetrieb. Authentizität und Wissen sind wichtig: Die Küchenmannschaft geht mit Markus Münzer auch schon mal raus ins Umland für einen Pilzworkshop oder um Wildkräuter zu bestimmen und zu sammeln. Das Restaurant setzt auf lokale und regionale Lieferanten aus dem Umland, um hochwertige Produkte anbieten zu können. Zu diesen Partnern zählen unter anderem das Servicebund Unternehmen Rauchhaupt GmbH sowie eine lokale Bäckerei und Metzgerei. Der Respekt gebührt nicht nur den Menschen, sondern auch dem Produkt und dessen Qualität. Deshalb ist das BlauHaus auch Mitglied der Initiative „Regionale Speisekarte“.

Begegnungen schaffen

Das 2023 neu errichtete TagungsHaus bietet Gästen die Möglichkeit, Tagungen, Workshops und Events aller Art abzuhalten. Viele der Gäste nutzen das benachbarte Hotel als Unterkunft während ihrer Veranstaltung. Die Mahlzeiten können flexibel sowohl im BlauHaus als auch in den Tagungsräumen eingenommen werden. Oft sind es Unternehmen aus der näheren Region, die die modernen und attraktiven Räume für ihre Teambuildingmaßnahmen buchen. Die Möglichkeit, ein Modul aus der ErlebnisWelt hinzuzufügen, bietet den Teilnehmern eine Gelegenheit, Teamarbeit und Zusammenhalt auf eine neue und aufregende Weise zu erleben.

Von Yoga- und Meditationswochenenden bis hin zu kreativen Klausurtagungen in der Natur bietet das TagungsHaus eine inspirierende Umgebung für unterschiedlichste Veranstaltungen. Die Begegnungen zwischen den Werkstattbeschäftigten und den Teilnehmern des Workshops ermöglichen es, Barrieren im Denken abzubauen und gegenseitiges Verständnis zu fördern. Auch für die Herzberger ist das BlauHaus ein beliebter Ort, um Familienfeste zu feiern oder um z. B. ein besonderes Mittagessen am Sonntag zu genießen. In der Hauptsaison im Sommer und während der Ferienzeiten machen hier auch Tagestouristen gern halt, um von ihrem Fahrrad- oder Bootsausflug eine Pause einzulegen.

Auf Augenhöhe

Die Tätigkeit in der Gastronomie und das Arbeiten im Team mit Profis ist für die Werkstattbeschäftigten zu einer gelebten Leidenschaft und zum bedeutenden Lebensmittelpunkt geworden. Der Werkstattbeschäftigte Sebastian Kienzle, nunmehr seit zehn Jahren dabei, beschreibt seine Arbeit so: „Ich bediene die Kasse, kassiere unsere Gäste ab und mache am Ende sogar die Tagesabrechnung. Ich arbeite gern im BlauHaus, weil ich hier unter Leuten bin. Der Service am Gast macht mir am meisten Spaß. Meine größte Herausforderung ist es, genauso gut wie die Fachkräfte zu arbeiten.“ Für den Leiter Carsten Kühn ist Sebastian Kienzle ein echtes Vorbild in seiner Arbeit: „So wie er eine Weinberatung durchführt und sich immer mit Neuem auseinandersetzt, da kann sich manch einer eine Scheibe von abschneiden“, erklärt er. Auch in der Küche spielen die meisten Einschränkungen kaum eine Rolle und es gibt kreative Lösungen für manche Beeinträchtigungen: Ein Mitarbeiter, der aufgrund einer Lernschwäche Analphabet ist, hat sich sämtliche Gerichte der Karte anhand der Nummern eingepägt. Diese werden den Bons für die Küche immer hinzugefügt. Damit ist die Arbeit für jeden möglich, selbst ohne lesen zu können. „Die Arbeit hier ist für unsere Beschäftigten nah am ersten Arbeitsmarkt und erfüllt sie mit Stolz und Zufriedenheit. Das gilt natürlich auch für uns Fachkräfte“, weiß Markus Münzer.

Erfolgsstory

Das Konzept des ElsterParks scheint aufzugehen. Die Reservierungsbücher für Hochzeiten, Tagungen, Weihnachtsfeiern und Gruppenreisen sind gut gefüllt. Sowohl die Region als auch der spezialisierte Tourismus nehmen die barrierefreie Bildungs- und Begegnungsstätte im Elbe-Elsterland mit ihren vielfältigen Möglichkeiten und den ebenso vielfältigen Menschen sehr gut an. Das Genießen über alle Grenzen und Barrieren hinweg steht mit den Menschen im Mittelpunkt. Egal ob Reisende oder Mitarbeitende: Die gemeinsame Erfahrung trägt zu einer Erweiterung des Horizonts bei und bringt alle voran.

Restaurant BlauHaus im ElsterPark Herzberg

70 Plätze im Innenraum | 80 Plätze auf der Terrasse | 25 Mitarbeitende



elsterpark-herzberg.de



[instagram.com/elsterpark_herzberg/](https://www.instagram.com/elsterpark_herzberg/)



[facebook.com/ElsterPark/](https://www.facebook.com/ElsterPark/)





TASTE THE MEDITERRANEAN

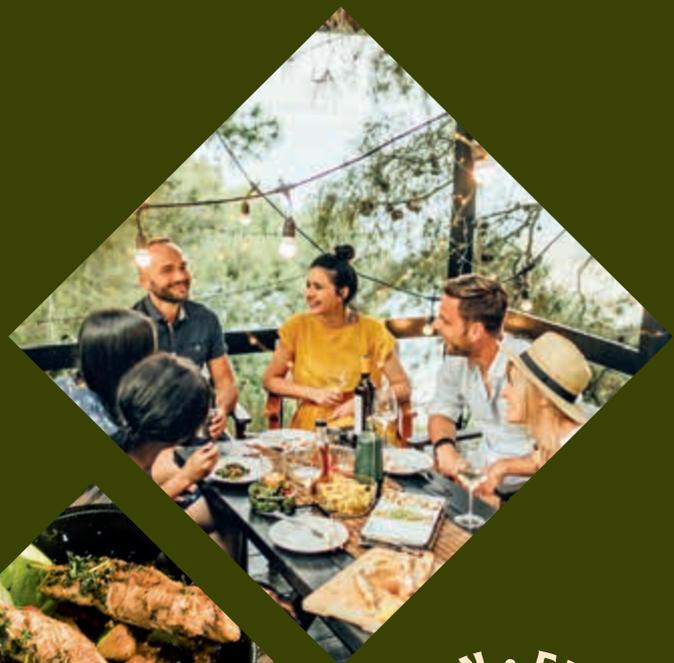
KULINARISCHE ERLEBNISSE WIE IM SÜDEN

Ein traumhafter Sonnenuntergang, eine sanfte Meeresbrise, dazu der Duft von aromatischen Oliven, frischem Knoblauch und köstlichen Meeresfrüchten. Mit Salva D'Or schenken Sie Ihren Gästen ein authentisch mediterranes Erlebnis.

Unsere Marke unterstützt Sie mit sorgfältig ausgewählten Spezialitäten aus allen Ecken des Mittelmeerraums. Passende Rezepte und traditionelle Küchentipps helfen Ihnen, das mediterrane Lebensgefühl spürbar zu machen und mit Ihren Gästen zu teilen.



Scannen Sie diesen Code und entdecken Sie die mediterrane Welt von Salva D'Or!



SUCHEN • ENTDECKEN
GENIEßEN •



RIESENKALMAR GALIZISCHE ART

Auf unserer letzten Reise durch Spanien haben wir Pulpo a la gallega probiert und waren begeistert. Traditionell wird das Gericht vor allem auf Volksfesten gereicht.



SUCHEN • ENTDECKEN • GENIEßEN

ERLEBEN SIE DIE MAGIE DES MITTELMEERRAUMS

Salva D'Or schafft echte mediterrane Erlebnisse für Sie und Ihre Kunden – dafür ist uns kein Weg zu weit. Von Antalya bis Zypern sind wir stetig im gesamten Mittelmeerraum auf der Suche nach den richtigen Produkten und Ideen. Auf diesen Reisen entdecken wir gern das Außergewöhnliche.

Ein besonderes Augenmerk legen wir auf authentische Herstellungsweisen. Unsere Produkte überzeugen durch hohe Qualität und haben ihre eigenen Geschichten und Traditionen. Es ist uns wichtig, dass wir unsere Produzenten persönlich kennen

und mit ihnen auf Augenhöhe zusammenarbeiten. Daher setzen wir vorrangig auf Familienunternehmen und Kooperativen, die unsere Leidenschaft für die mediterrane Küche teilen.

Bei allem, was wir tun, haben wir stets ein Ziel vor Augen: Verbindungen mit der mediterranen Kultur schaffen. Salva D'Or unterstützt Sie, Ihren Gästen mit wenig Aufwand mediterrane Erlebnisse zu bieten. Profitieren Sie also von unserer Expertise und entdecken Sie unser vielseitiges Sortiment.



FEINE WURST- UND SCHINKENWAREN



Die Familie Beretta produziert seit acht Generationen Rohschinken in Perfektion.

Die Herstellung von qualitativ hochwertigen Wurst- und Schinkenwaren ist in Italien ein hoch angesehenes Handwerk und wird dort mit viel Herzblut betrieben. Auch unsere Salami, Parma- und Rohschinken werden nach altbewährtem Rezept des Traditionshauses Fratelli Beretta

hergestellt. Eine ungebrochene Leidenschaft für Wurstherstellung, verbunden mit innovativsten Produktionstechniken hat uns davon überzeugt, hier die richtigen Produkte gefunden zu haben.

SUCHEN • ENTDECKEN
• GENIEßEN •



AUTHENTISCHE ANTIPASTI



IDEAL FÜR DEN EINSATZ AM BUFFET

Gefüllte Oliven, fruchtig-scharfe Peperoni, gemischte Antipasti-Platten und mehr bieten wir in Gastronom-Schalen.

„Antipasto“ ist italienisch und bedeutet eigentlich „vor der Mahlzeit“. Als herzhaftes Begleiter zum Wein oder Teil eines Buffets sind Antipasti aber auch echte Allrounder. Unter der Marke Salva D’Or haben wir für Sie eine große Vielfalt dieser Appetizer aus Spanien, Italien und Griechenland zusammengestellt: von aromatischen Oliven, getrockneten Tomaten, zarten Artischocken bis zu eingelegten Zwiebeln ist alles dabei. Wichtig ist uns, das passende Produkt für Ihren Bedarf zu bieten – ob aus dem Glas oder der Konserve, gekühlt oder als gemischte Schale.



Hier finden Sie eine Übersicht unseres mediterranen Sortiments.



EXQUISITE ESSIGE UND OLIVENÖLE

Tauchen Sie ein in die köstliche Welt von Essig und Öl, den unverzichtbaren Grundzutaten der mediterranen Küche.

Mit dem nativen Olivenöl Extra Cuvée aus Spanien haben wir den perfekten Allrounder für die kalte und heiße Küche gefunden. Es wird aus typisch andalusischen Olivensorten gewonnen und ist mit seiner frisch-fruchtigen Note dennoch mild im Geschmack.

ACETO BALSAMICO DI MODENA

Seit Jahrzehnten steht der Balsamicoessig als kulturelles Symbol für die italienische Provinz Modena. Unsere hellen und dunklen Balsamicoessige werden von der Familie Rinaldi nach eigenem Traditionsrezept produziert.

Vor Kurzem hat unser Aceto Balsamico eine zusätzliche Aufwertung erfahren: Ab sofort wird bei der Produktion der Mostgehalt erhöht. So wird unser Essig noch weicher und ausgewogener im Geschmack.

Der hochwertige Most, den wir verwenden, wird im Voraus durch Kochen konzentriert und erhält so eine dunklere Färbung. Unser intensiv brauner Essig kommt daher ganz ohne Farbstoffe aus.



Martin Holly (Mitte) Einkauf Service-Bund, zu Besuch bei unserem Partner Casa Rinadli in Norditalien.

Über 7.000 regionale Kleinbauern haben sich der Kooperative Almazaras de la Subbética angeschlossen.



AUSGESUCHTE KÄSEKLASSIKER

Käse – ob mild oder kräftig – hat im Mittelmeerraum eine lange Tradition. Er verleiht traditionellen Pasta-Gerichten, leichten Salaten und feinen Desserts ein besonderes Aroma. Als Klassiker der mediterranen Küche dürfen zarter Mozzarella, cremiger Ricotta und herzhafter Grana Padano im Salva D'Or Sortiment nicht fehlen.

WO KOMMT UNSER MOZZARELLA HER?

Unseren Mozzarella haben wir inmitten der malerischen Südtiroler Berge entdeckt. Bei seiner Produktion verwendet der Milchhof Brixen ausschließlich italienische Frischmilch. Sie wird von regionalen Bauern bezogen, die besonderen Wert darauf legen, dass ihre Kühe viel Zeit im Freien verbringen.

KÖSTLICHE FISCHSPEZIALITÄTEN

Fangfrischer Fisch gehört zu den kostbaren Schätzen des Mittelmeers und verdient damit einen Platz in unserem Sortiment. Mit authentischen Chipirones, Rabas und Tintenfischringen wecken Sie bei Ihren Gästen sicher Erinnerungen an den letzten Urlaub am Meer.



Unsere Fischprodukte überzeugen durch:

- authentisch spanischen Genuss
- hohe Qualität

TAPASKULTUR IN SPANIEN

Frittierte Sardellen, Rabas und Co. werden in Spanien meist als Tapas serviert. Dabei handelt es sich um kleine Appetithäppchen, die klassischerweise in Bars serviert werden. Im Vordergrund stehen der langsame Genuss und das gesellige Beisammensein. In der Regel werden viele verschiedene Tapas bestellt und am Tisch geteilt.



• SUCHEN • ENTDECKEN • GENIEßEN •

SONNENVERWÖHNTES GEMÜSE

Zu mediterranen Fischgerichten wird gern Gemüse serviert. Besonders beliebt sind Auberginen, Zucchini und Paprika. Damit Sie mediterrane Genussmomente schaffen können, haben wir uns auf die Suche nach den passenden Gemüsemischungen gemacht und sind in der Nähe von Murcia/Spanien fündig geworden. Weil das Gemüse hier unter optimalen klimatischen Bedingungen gedeiht, wird die Gegend weithin als Gemüsegarten Europas bezeichnet.

Unsere Gemüsemischungen sind:

- erntefrisch tiefgefroren, dadurch reich an Nährstoffen
- küchenfertig
- perfekt zu portionieren





TRADITIONELL HERGESTELLTE PASTA

Die Familie von Riccardo, Paolo, Valentino und Stefano Felicetti verfügt über mehr als 100 Jahre Erfahrung in der Produktion trockener Pasta.

Pasta ist das Herzstück der italienischen Küche und eines der Lieblingsgerichte der Deutschen. Sie ist nicht bloß ein Gericht, sondern eine Leidenschaft. Daher haben wir eine vielfältige Auswahl an frischer und getrockneter Pasta zusammengestellt, die Sie und Ihre Gäste begeistern wird. Dabei umfasst unser Sortiment neben Klassikern auch außergewöhnliche Kombinationen. All unsere Pasta wird außerdem ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe hergestellt.

Frische Pasta von Pasta Sassella:

- rund 20 gefüllte und ungefüllte Variationen
- „Sempre fresca“: nicht vorgegart und in 2 – 6 Minuten servierfertig
- besonders ergiebig: 40 – 60 Prozent Gargewinn
- lange „al dente“ durch grob gemahlene Hartweizengrieß

Tiefgefrorene Frischnudeln von Surgital:

- raffinierte gefüllte Variationen
- wie handgemacht
- besonders hoher Füllanteil
- ideal zu portionieren

Trockene Pasta von Pastificio Felicetti:

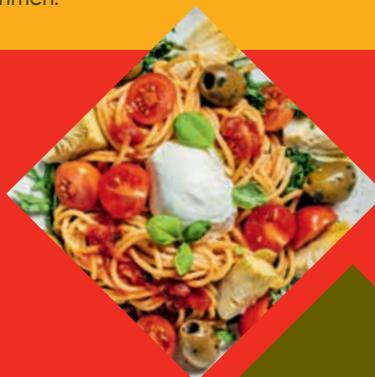
- große Vielfalt: mehr als 10 Sorten
- extra ergiebig: 100 – 130 Prozent Gargewinn
- lange Standzeit

Unsere tiefgefrorenen Frischnudeln werden von Surgital mit eigens entwickelten Maschinen produziert, die menschliche Handbewegungen nachahmen.



VIelfÄLTIGE SAUCEN

Während unserer Reisen haben wir vielfältige Saucen und Pestos für Sie ausgewählt. Alle zeichnen sich durch ihren authentischen Geschmack und ihre hohe Qualität aus. Mit unserem Sortiment bieten wir Ihnen die Möglichkeit, selbst kreativ zu werden oder mit küchenfertigen Saucen überzeugende Gerichte ohne großen Aufwand zu servieren.



ITALIENISCHE SOMMERSALATBOWL

Inspiriert von der letzten gemeinsamen Reise durch Norditalien hat Küchenmeisterin Katja Hack einen Salat mit Spaghetti, Oliven und Artischocken kreiert.



Eisdekor

Mach's bunt und lecker!



Nicht nur für Kinder funktioniert es: Mit bunten Streuseln, leckeren Saucen oder Schokodekor wird der Eisbecher zum Erlebnis. Dank der Produkte von Dr. Oetker Professional steht Ihrem kreativen Start in die Eissaison nichts mehr im Wege!

Ob Pudding, Eis oder Gebäck – eine passende Sauce macht viele Köstlichkeiten erst so richtig perfekt! Die Dessertsaucen Erdbeere, Schokolade und Toffee-Geschmack sind gleich drei köstliche Varianten, mit denen Süßspeisen und Desserts im Handumdrehen verfeinert werden können. Dabei sind alle Sorten kalt wie warm anwendbar und die praktische Dosierflasche mit Antitropfverschluss sorgt für ein sauberes Handling. Ansprechende Toppings und kunstvolle Saucenspiegel lassen sich so ganz einfach herstellen.

Blickfang zum Vernaschen

Seit Februar 2024 erweitern ein Salted Caramel Fudge und eine Schoko-Dekor-Selektion die Auswahl an leckeren Dessertdekoren. Damit liefert Dr. Oetker Professional echte Produktneuheiten, die auf dem deutschen GV-Markt so noch nicht erhältlich sind. Bei dem Salted Caramel Fudge treffen süß und

salzig aufeinander. Die Karamellstückchen sind vegetarisch, frei von Zusatzstoffen und verleihen vielen Desserts oder auch Kaffeespezialitäten eine absolut trendige Note. Die Dekor-Selektion beinhaltet zweifarbige Swirls, marmorierte Sticks und Fächer sowie Blätter – ein köstliches, dekoratives Schokovergnügen.

Knackige Eiskreationen

Einfach über das Eis geben, kurz erstarren lassen, fertig! So funktioniert EisknaXx, die Kakao-Eisglasur, die jeder Eissorte eine knackige Hülle verleiht. Dank der handlichen Flasche mit Antitropfverschluss lässt sich die Glasur besonders treffsicher und sauber dosieren. Auch die klassischen Schokostreusel sowie bunte Streusel kommen nie aus der Mode und begeistern Groß und Klein. Lassen Sie in Sachen Desserts und Eiscreme Ihre innere Deko-Queen raus!



Für weitere Informationen, Ideen und Dekorprodukte scannen Sie den nebenstehenden QR-Code!



GENUSS MIT PLUS



Um die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Optionen in der Gastronomie zu bedienen, braucht es geschmacklich überzeugende und unkompliziert einsetzbare Produkte. Die Marke GARDEN GOURMET® bietet eine innovative Palette an hochwertigen Fleischalternativen an.

Immer mehr Menschen entscheiden sich für eine pflanzliche Ernährung oder möchten ihren Fleischkonsum reduzieren. Daher kommt heute kein Gastronomiebetrieb mehr ohne vegetarische und vegane Angebote aus. Gefragt sind nicht nur Gemüsegerichte, sondern auch attraktive Fleischalternativen, die so gut wie das „Original“ schmecken, aber eine deutlich bessere Umweltbilanz aufweisen.

Die Marke GARDEN GOURMET® hat sich auf pflanzliche Alternativen zu Fleisch spezialisiert und bildet dabei den Geschmack und die Textur von Fleisch perfekt nach. Von saftigen Burgern über würzige Würstchen bis hin zu herzhaften Hackfleischalternativen bietet GARDEN GOURMET® eine Vielzahl von innovativen Optionen. Ob als Teil eines Buffets, in Menüs oder als kleiner Snack – GARDEN GOURMET® ermöglicht es, die Bedürfnisse Ihrer Kunden zu erfüllen und gleichzeitig einen Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten.



Hier finden Sie ein weiteres köstliches Rezept: *Planted Frikadelle mit Cranberry-Jus und Wurzelgemüse.*



ANTIPASTI MISTI PLANTED



Zutaten für 10 Portionen:

200 g Mayonnaise vegan, 20 g schwarze Knoblauchpaste, 100 g BUITONI Tomatensugo, 200 g MAGGI Texicana Salsa, 200 g Hummus, 200 g GARDEN GOURMET® Classic Falafel, 200 g GARDEN GOURMET® Rote Beete Falafel, 200 g GARDEN GOURMET® vegane Hackbällchen, 200 g GARDEN GOURMET® Sensational™ Crispy Tender, 200 g Zucchini-scheiben, gegrillt, gewürzt, 200 g Aubergine, gegrillt, 200 g Paprikaraute, gegrillt, gewürzt, 200 g Champignons, gegrillt, 200 g Borretane-Zwiebeln.

Zubereitung:

Vegane Mayonnaise mit der Knoblauchpaste glatt rühren. Tomatensugo mit MAGGI Texicana Salsa verrühren. Hummus und die zwei angerührten Dips in separate Schälchen füllen. Falafel, Rote Beete Falafel und vegane Hackbällchen im vorgeheizten Combidämpfer bei 180 °C Hitze 6 Min. garen und abkühlen. Crispy Tender 3 Min. bei 170 °C frittieren und abkühlen. Vorbereitete Produkte mit den gegrillten Gemüsen auf einer Platte oder in Schalen als Tapas servieren. Tipp: Mit Blatt Petersilie und gepopptem Dinkel servieren.



Käsegenuss

Erfolg durch Vielfalt

Belegte Brötchen gibt es überall – um sich erfolgreich abzuheben, braucht es qualitativ hochwertige Zutaten, mehr Vielfalt und neue Ideen. Frischpack bietet ein umfangreiches Sortiment an außergewöhnlichen Käsescheiben als Grundlage für köstliche Kreationen. Lassen Sie sich inspirieren!

Käse ist nach wie vor mit Abstand der beliebteste Brotbelag der Deutschen.* Mit den Käsespezialitäten und veganen Käsealternativen von Frischpack bringen Sie immer wieder Abwechslung aufs Brot – sei es beim Frühstücksbuffet, in der Cafeteria oder als Snack to go. Neu im Sortiment sind die **feinwürzigen Bergkäse-Scheiben aus Heumilch g.t.S.**** Sie eignen sich ideal für eine herzhafte Brotzeit oder zum Beispiel garniert mit Rucola, roten Trauben und etwas Honig on top für ein echtes Gourmet-Bergkäse-Baguette.

Ebenfalls neu: der **weiße geräucherte Cheddar** in Scheiben. Der traditionell geräucherte Hartkäse überzeugt mit mildem Buchenraucharoma und essbarer, hellbrauner Räucherrinde. Er passt perfekt zu herzhaftem dunklen Roggenbrot für Gerichte mit Charakter.

* Frühstück - Bevorzugte, herz hafte Beläge in Deutschland 2019 | Statista angesehen am 27.02.2024

** Das Gütezeichen „g.t.S.“ steht für „garantiert traditionelle Spezialität“ und hebt die traditionelle Zusammensetzung des Produkts oder ein traditionelles Herstellungsverfahren hervor.



Weitere Inspirationen finden Sie hier:

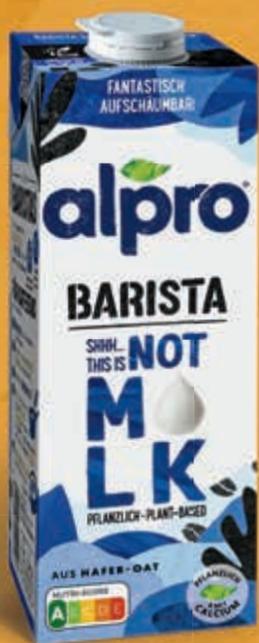


Weißer geräucherter Cheddar, pochiertes Apfel, Babyspinat, Kresse und eine Senf-Öl-Honig-Vinaigrette sorgen für Geschmacksexplosionen.

Fotos: © Frischpack

Kaffeespezialitäten rein pflanzlich

Perfekter Schaum, perfekter Geschmack



Laut einer Umfrage des Marktforschungsinstituts Mintel trinken rund 57 Prozent der deutschen Konsumenten mindestens einmal pro Woche Kaffee außer Haus. Schon längst wird dabei nicht mehr nur Kuhmilch aufgeschäumt. Auch pflanzliche Alternativen sind stark nachgefragt. Insgesamt fünf pflanzliche Alternativen zu Milch gehören zur Alpro Barista Range. Ob Mandel, Soja, Hafer oder Kokosnuss, eins haben alle Barista-Spezialitäten gemeinsam: Sie lassen sich bestens aufschäumen und geben auch Latte-Art-Künstlern viel Spielraum für Kreativität.

Durch die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen lässt sich das Aroma des Kaffees perfekt unterstützen und durch geschicktes Pairing auf ganz neue Ebenen heben: Barista Hafer sorgt für einen leckeren cremigen Geschmack, Barista Soja für einen milden neutralen Geschmack, Barista Mandel für einen veredelten weichen Mandelgeschmack und Barista Kokosnuss hinterlässt eine feine Kokosnussnote.

Alle Alpro Barista Sorten funktionieren am besten gut gekühlt. Der Mandel-Drink ergibt bei 60 °C Dampftemperatur den besten Schaum. Für Soja, Hafer und Kokosnuss werden 65 °C empfohlen. Neu seit Ende April in der Barista Range erhältlich ist die **Alpro This is not M*lk Barista**. Diese Barista Version ist auf Haferbasis und schmeckt und schäumt wie Milch.

Mehr Informationen zur über 40-jährigen Firmengeschichte von Alpro und den Produkten gibt es unter alpro.com/de/collection/barista



Fotos: © Danone

Desserts und mehr

SCHLAGKRÄFTIGE ARGUMENTE FÜR SCHLAGSAHNE-ALTERNATIVEN

Echte Allrounder: MEGGLE erweitert sein Sortiment um drei neue Schlagsahne-Alternativen, die auf Pflanzenfett basieren.

Die Pâtisserie gehört zu den anspruchsvollsten Aufgaben einer Profiküche, es kommt auf präzise Arbeit und die richtigen Produkte an. Um Gastronomen die Arbeit in der Süßspeisenküche zu erleichtern, bringt MEGGLE die Cremes Pâtisserie und Decor auf den Markt.

DIE VIELFÄLTIGE ALTERNATIVE ZU SCHLAGSAHNE

Mit der neuen Creme Pâtisserie Range bietet MEGGLE die idealen Küchenhelfer bei der Herstellung feiner Backkunst. Die beiden Sorten – ungesüßt und gesüßt – eignen sich perfekt für Tortenfüllungen, als Dessertbasis sowie zum Verzieren von Nachspeisen. Neben einem einmalig sahnigen Geschmack bieten sie ein bis zu dreimal höheres Aufschlagvolumen und eine lange Standfestigkeit.

IDEALE FESTIGKEIT FÜR RAFFINIERTERTE DEKORATIONEN

Die MEGGLE Creme Decor sorgt bei dekorativen Verzierungen von Torten, Kuchen, Desserts und Eis für optimale Ergebnisse und überzeugt mit einem feinen Sahnegeschmack. Zudem lässt sie sich hervorragend als Kuchenfüllung verwenden, da sie sich einwandfrei mit Obst- und Schokoladenzusätzen kombinieren lässt

und säurestabil ist. Auch für die Herstellung von Eis ist die Schlagcreme perfekt geeignet. Die MEGGLE Creme Decor hält auch beim Einfrieren und Auftauen die Form. Ohne tierische Inhaltsstoffe ist das Produkt zur Zubereitung von veganen Speisen geeignet.

Alle MEGGLE Schlagsahne-Alternativen sind lange haltbar und nicht kühlpflichtig. Mit praktischem Drehverschluss und der platzsparend-schmalen Verpackung sind sie wiederverschließbar und unkompliziert in der Lagerung.

NEU!





Verlässliche Qualität

Frische Ideen zur Spargelsaison



REZEPTTIPP

KICHERERBSE / ROTE LINSE /
GRÜNER SPARGEL /
MAISPOULARDE / SAUCE HOLLANDAISE

Knackiger grüner Spargel und zarte Maispoularde vereinen sich mit Zutaten der Levante-Küche zu einem raffiniert-kreativen Gericht. Die Lukull Sauce Hollandaise wird hier mit Joghurt, Tahin, Zitronensaft, Chiliblocken und Schwarzkümmel abgeschmeckt.



Für das Rezept scannen
Sie den nebenstehenden
QR-Code.



Der anhaltende Fachkräftemangel stellt die Branche vor ganz neue Herausforderungen und führt zu einer steigenden Nachfrage von Convenience-Produkten. Als verlässlicher Partner zeigt sich hier die Range von Lukull mit Flüssigsaucen in Premium-Qualität von Unilever Food Solutions & Langnese.

Herausragend im Geschmack bieten sie eine Reihe von Vorteilen, die sie in der Gastronomie besonders attraktiv machen. Die Lukull Flüssigsaucen zeichnen sich durch ihre gute Planbarkeit, einfache Kalkulierbarkeit und stets gleichbleibend hohe Qualität aus. Diese Eigenschaften ermöglichen es Gastronomen, ihre Betriebsabläufe effizient zu gestalten und gleichzeitig die Erwartungen der Gäste an exzellenten Geschmack zu erfüllen.

Neun Saucen-Klassiker umfasst das Sortiment: Sauce Béarnaise, Sauce Béchamel, Käse-Gratin-Sauce, Curry-Sauce, Sauce Fisch Nantua, Pfeffer-Sauce, Demi-Glace und natürlich Sauce Hollandaise sowie Sauce Hollandaise Balance. Letztere sind vor allem zur beginnenden Spargelsaison ein absolutes Muss, denn nicht umsonst ist sie Deutschlands beliebteste* Sauce Hollandaise.

FRISCHE IDEEN

Vielseitig und flexibel ist die Lukull Sauce Hollandaise die optimale Begleitung für jedes Spargelgericht, und der unverkennbare Geschmack unterstreicht die hohe Akzeptanz und Beliebtheit dieses Produkts. Aktuell sind grüner Spargel oder Flammkuchen im Trend! Geben Sie Ihrer Spargelkarte einen frischen Touch neben den klassischen Gerichten mit Schinken und Kartoffeln. Wie wäre es mit einer Kombination mit Süßkartoffeln oder Burger?

Inspirationen sowie Tipps und Tricks zum Anrichten finden Sie unter ufs.com/spargel



JETZT GRATIS TESTEN!**



Neugierig geworden? Testen Sie unverbindlich und kostenlos vier Lukull Saucen. Scannen Sie den nebenstehenden QR-Code zur Bestellung Ihrer Gratis-Muster**.

*Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil Absatz, 2023.
 **Nicht für Privathaushalte. Nur solange der Vorrat reicht. Musterbox beinhaltet Original 1-L-Varianten.



Milchprodukte neu gedacht

Alles im Griff in der Küche

Das Gastgewerbe durchläuft herausfordernde Zeiten: angespannte Arbeitsmärkte, knappe Ressourcen, steigende Energiepreise und natürlich anspruchsvolle Gäste. Wie sich die Arbeit hinterm Pass gerade in stressigen Situationen einfacher gestaltet? Debic hat nicht nur clevere Tipps parat, sondern auch die passenden Produkte.



Dazu haben die Foodservice-Profis mit zahlreichen Küchenchefs rund um den Globus eine umfangreiche Broschüre mit dem Titel „Cleverages Arbeiten“ konzipiert und sechs Möglichkeiten herausgearbeitet, wie sich dies in der Praxis umsetzen lässt. Beispielsweise welche Vorteile der Einsatz der Debic Culinaire 20 % Sahne hat, wie man Saucen rasch, einfach und stabil als Superstar inszeniert oder welches Potenzial Gemüse als Margenbringer hat. Besonders spannend für die beginnende Sommersaison sind die zahlreichen Tipps, wie sich aus Debic Parfait unkompliziert und schnell aufmerksamkeitsstarke Eis-Desserts kreieren lassen.

Eis ist in!

Denn Eiscreme ist nach wie vor eine attraktive Möglichkeit, um auch ohne besetzten Patisserie-Posten Desserts mit attraktiver Gewinnspanne zu servieren. Debic Parfait eignet sich hervorragend als Basis für eine schöne Eisbecherkreation – ob zum Servieren am Tisch oder für das Take-away-Geschäft. Einmal ins Mise en Place integriert, entstehen mit nur wenigen Handgriffen wunderbare Desserts. Die Fertigstellung à la minute ist dann ein Kinderspiel. Debic Parfait schlägt sich um das Zweifache seines Volumens auf, was für eine deutlich bessere Marge sorgt. Abgeschmeckt mit verschiedenen Zutaten sind gleich mehrere Sorten hergestellt, die dann im Becher portioniert werden können und im Froster auf ihren Einsatz warten. Eine Eismaschine ist nicht notwendig!



Um die gesamte Broschüre zu downloaden, scannen Sie den nebenstehenden QR-Code.

Bergamotte-Zitronenkuchen-Eisbecher

Zutaten für 10 bis 12 Eisbecher:

1 Liter Debic Parfait, 150 ml Bergamotte-Zitronensaft und -abrieb, 20 g Baisertropfen (Pidy), 300 g Butterkuchen, z. B. Servisa Butterkuchen (siehe Seite 56), 50 g Lemon Curd, 1 Schale Limettenkresse.

Zubereitung:

Debic Parfait mit der Küchenmaschine leicht und luftig aufschlagen und den Saft und Abrieb der Bergamotte-Zitrone hinzugeben. Ebenso die Baisertropfen hinzufügen. Den Butterkuchen in kleine Würfel schneiden und zur Parfaitmasse geben. Gut mischen und die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Das Parfait in die Becher spritzen. Einen kleinen runden Eisportionierer in warmem Wasser erhitzen und anschließend abtrocknen. Mit der konvexen Seite oben auf der Masse eine Vertiefung bilden. In den Gefrierschrank stellen. Das Parfait mit Lemon Curd, einem Kuchenwürfel und einem Zweig Limettenkresse garnieren.



Färsen Beef Burger

BURGERGENUSS DE LUXE

Unter der Marke *ServisaPrime* führt der *Service-Bund* eine große Auswahl an Premium-Produkten quer durch alle Warenbereiche. Darunter auch ein exklusives Sortiment verschiedener Pattys in Premiumqualität, die auf einem guten Burger natürlich nicht fehlen dürfen.

Neben dem klassischen Burger aus Ochsenfleisch und dem besonders saftigen Wagyu-Patty aus Süddeutschland hat das Sortiment von *ServisaPrime* ebenfalls Pattys aus der Färsen zu bieten – Dry Aged, auch aus Süddeutschland und das Original aus Norddeutschland. Als Färsen werden zwei bis drei Jahre alte weibliche Rinder bezeichnet, die noch nicht gekalbt haben. Natürlicherweise bereiten sich die Tiere in dieser Zeit auf eine bevorstehende Schwanger-

schaft vor und lagern so schon früh Fett in ihrem Muskelfleisch an. „Dadurch entsteht eine starke und gleichmäßige Marmorierung, die den ausgezeichneten Geschmack von Färsenfleisch ausmacht“, erklärt Bastian Mertel, Leiter Qualitätsmanagement von Peter Mattfeld & Sohn in Hamburg. Durch seine leuchtend dunkelrote Färbung und die besonders feinen Fasern sieht Färsenfleisch nicht nur hervorragend aus – Kenner schätzen es auch als besonders zart, saftig und aromatisch.

Kurz erklärt: das 4xD-Prinzip

Die Kälber, die die Partner-Landwirte für die Aufzucht benötigen, beziehen sie ausschließlich aus Deutschland. Sie wachsen in Ställen mit ausreichend Platz und später auf grünen Weiden in Schleswig-Holstein sowie dem nördlichen Niedersachsen zu Färsen heran. Anschließend werden die Tiere auf dem kürzesten Weg zur Weiterverarbeitung, also zur Schlachtung und Zerlegung, transportiert.



Gleich mal ausprobieren!

DRY AGED FÄRSEN BEEF BURGER

Zutaten für 10 Personen:

Whiskey-Bacon-Jam

400 g rote Zwiebeln, 200 g Gelierzucker 2 zu 1, 200 g Bacon in Würfeln, 50 ml Whiskey, 1 TL Salz

Burger

10 Dry Aged Färsen Pattys, 10 klassische Burger Buns mit Sesam, 1 Kopf Eisbergsalat in feinen Streifen, 30 Scheiben roter Cheddar, Mayo & Ketchup

Zubereitung:

Sauce

Den gewürfelten Bacon mit etwas Wasser in einen Topf geben und auslassen. Nachdem das Wasser verdampft ist, weiter anbraten, bis der Speck leicht braun ist. Die Zwiebeln in Würfel schneiden und dazugeben. Salz und Gelierzucker hinzufügen und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa eine halbe Stunde weiterkochen. Von der Flamme nehmen, Whiskey hinzugeben, gut durchrühren und kalt stellen.

Burger

Die Pattys auf einer Seite angrillen, wenden und mit der Whiskey-Bacon-Jam bestreichen. Mit jeweils drei Scheiben Cheddar belegen und nochmals bis zum gewünschten Garpunkt (54°C Kerntemperatur) weiter grillen. Die Buns toasten, Boden mit Mayo bestreichen und mit Eisberg belegen, die Pattys vom Grill nehmen, mit Ketchup und Mayo belegen und Deckel drauf.

100% GRAS-
GEFÜTTERT



RANCH
QUALITY

Macht auch außerhalb der Saison eine gute Figur

NEUSEELAND-HIRSCH

Frisches Fleisch vom Hirsch ist nicht nur in der kalten Jahreszeit ein kulinarisches Vergnügen. Rodeo Ranch Quality führt vier verschiedene Cuts vom grasgefütterten neuseeländischen Hirsch, die ganzjährig frisch verfügbar sind.

Die unberührten Landschaften Neuseelands bieten ideale Bedingungen für die Zucht der Tiere und eine natürliche Ernährung, die durch Gräser und Kräuter geprägt ist. Die Tatsache, dass die Tiere in Neuseeland nicht gejagt werden und männliche Exemplare in der testosteronreichen Brunftzeit in Ruhe gelassen werden, sorgt für einen milden Geschmack und besonders zartes Fleisch. Dadurch eignen sich die Zuschnitte ideal für Barbecues und zum Kurzbraten als Steak.

Für ernährungsbewusste Gäste ist frisches Hirschfleisch aus Neuseeland eine echte Alternative zu Rind oder Schwein: Es ist fettärmer und hat einen höheren Proteingehalt. Zudem ist es reich an Nährstoffen wie Eisen, Zink und Vitamin B12. Natürlich gelten auch für das frische Fleisch vom Hirsch die Rodeo Qualitätskriterien.

Zur Range gehören frischer Hirschrücken, frische Hirschkronen, frisches Hirschgulasch (besonders geeignet für Schmorge-

richte) und frische Hirschkeule im praktischen Vierschnitt. Ob in klassischen Gerichten, auf dem Grill oder ganz kreativ und im Trend wie in unserem Rezept für eine Soba-Nudelsuppe mit Ossobuco vom Kalb und Hirschrücken – Rodeo Hirsch bietet die ideale Basis für Hirschgerichte, die Ihre Gäste ganzjährig begeistern.



Foto: © Stephanie Syftus, stock.adobe.com/pullia



ENTDECKEN SIE DIE FRISCHEN HIRSCH-ZUSCHNITTE IN IHREM SERVICE-BUND WEBSHOP

Hier geht es zu den Rodeo Artikeln Hirschkeule, Hirschkronen „Frenched Racks“, Hirschrücken und „Shortloin“ Hirschgulasch.





ARGENTINIEN

FAMILIE SOLASSI

1. FRISCHE ARGENT. STEAKHÜFTEN, ohne Deckel

– Stückgewicht ca. 2,2 kg – ideal für zarte, gut abgehangene Steaks. Aus dem Herzstück der Hüfte geschnitten

52563

Ktn. ca. 13 kg
(ca. 6 Stücke)

TP*

IRLAND

FAMILIE MALLON

2. FRISCHES IRISCHES ROASTBEEF

– Stückgewicht ca. 5 kg+ – aus dem Rücken geschnitten für gleichmäßige, magere und saftige Steaks

102835

Ktn. ca. 10 kg
(2 Stück)

kg **23,99***

3. FRISCHES IRISCHES T-BONE-STEAK

– Stückgewicht ca. 500 g – besonders saftiges T-Bone-Steak. Eine äußerst beliebte Steak-Variante

102846

Ktn. ca. 7,5 kg
(15 Stücke)

kg **35,99***

4. FRISCHES IRISCHES FLANK STEAK

– Stückgewicht 700 - 1000 g – auch „kleines Bavette“ genannt. Mindestens 14 Tage vorgereift. Relativ mager, aber dennoch zart und aromatisch, daher der Geheimtipp für jedes BBQ im US-amerikanischen Stil

124119

Ktn. ca. 10 kg
(7 x 2 Stücke)

kg **12,99***

5. FRISCHES IRISCHES BRISKET

– Stückgewicht 5 kg+ – Rinderbrustkern ohne Knochen, mit aromatischen Fettadern durchzogen. Ideal für den Smoker

124117

Ktn. ca. 13 kg
(2 Stücke)

kg **11,99***

ENTDECKEN SIE DIE WELT VON RODEO RANCH QUALITY UNTER RODEO.DE

ZUVERLÄSSIGER PARTNER

In jedem Herkunftsland wird das Fleisch von nur einem, persönlich bekannten Produzenten bezogen. Dies sorgt für stetige Qualität des Fleisches und für hohe Transparenz.

VERLÄSSLICHE ZUSCHNITTE

Da die Zuschnitte in jedem Land genau definiert sind, kann man sich stets sein Lieblingsstück aussuchen.

FLEISCHRASSEN

Das frische Hirschfleisch stammt überwiegend vom Rotwild und ist besonders geschmackvoll.

WEIDEHALTUNG

Die Tiere stammen aus Weidehaltung und fressen, was die Weiden hergeben, also Gras und Kräuter. Durch diese natürliche Ernährungsweise bekommt das Fleisch seinen besonderen Charakter: Zart und mild im Geschmack.

LÜCKENLOSE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Alle Schritte von der Geburt, Ernährung über die Aufzucht, den Transport, die Schlachtung bis zur Zerlegung können lückenlos zurückverfolgt werden.



Zarter Hirschrücken trifft auf eine würzig-cremige Brühe und den herzhaften Geschmack der Soba-Nudeln. Für das Rezept der Soba-Nudelsuppe mit Osobuco vom Kalb und Hirschrücken einfach den nebenstehenden QR-Code scannen.



* Fleischpreise gültig bis 12.05.2024, danach zu den äußersten Tagespreisen.



Servisa



Frische Sauerbraten, aus falschem Filet

– Abtropfgewicht Fleisch ca. 12 kg, ca. 4 kg Würzsud – fix und fertig eingelegt in Sauerbratenbeize mit einer erlesenen Gewürzmischung, spart dieser Braten eine Menge Zeit. Der Würzsud ist zur Saucenverfeinerung geeignet und ergänzt die Sauce um eine leichte Wacholdernote

42221 Eimer 12 kg (netto) **kg 10,99***



Frische Kalbslachse

– Stückgewicht ca. 3,5 kg, vakuumverpackt – sauber parierter Kalbsrücken von jungen Kälbern, ohne Fettdeckel und ohne Ketten. Ein zartes Kernstück, ideal zum Kurzbraten

61469 Ktn. ca. 20 kg **kg 24,99***



TK Spanferkelkeulen, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 3 kg – hohl ausgelöst, abschnittfrei

99189 Ktn. ca. 10 kg (3 Stücke) **kg 9,59**



Frische Kalbssteakhüften

– Stückgewicht ca. 2 kg – herrlich zartes Kalbssteak, aus dem besten Stück der Keule geschnitten, von hellfleischigen Kälbern

45885 Ktn. ca. 20 kg **kg 14,49***



Frische Nackensteaks „Red Barbecue“, mariniert

– Stückgewicht 200 g, vakuumverpackt – 10 mm dicke, in pikanter Barbecue-Würzung fertig marinierte Schweinenackensteaks, ohne Endstücke

68176 E2-Kiste 10 Stück **kg 9,49***



TK Nackensteaks „Red Barbecue“, mariniert

– Stückgewicht 200 g, vakuumverpackt – 10 mm dicke, in pikanter Barbecue-Würzung fertig marinierte Schweinenackensteaks, ohne Endstücke

67512 Ktn. 4 x 2 kg (4 x 10 Stück) **kg 9,49***



TK Südtiroler Schweinefiletköpfe

– Packung ca. 1 kg – sauber geputzt, sehr gut geeignet für Medallions

52290 Ktn. ca. 12 kg **kg 6,99***



*Fleischpreise gültig bis 12.05.2024, danach zu den äußersten Tagespreisen.

Servisa



Bratwurst Klassik, nach Art einer Grillwurst

– Stückgewicht 120 g – hergestellt aus bestem Schweinefleisch, fein gekuttert, nach traditioneller Rezeptur gewürzt und schonend im Naturdarm gebrüht

77718 Kiste 18 kg (15 x 10 Stück) **kg 10,99**



TK Münchner Weißwürste

typischer Brotzeitklassiker, mit Petersilie, mild gewürzt, im zarten Saitling

53627 Paar 120 g Ktn. 3,96 kg (33 Paar) **Ktn. 34,90 (kg ca. 8,79 / Paar ca. 1,059)**

47240 Paar 140 g Ktn. 4,2 kg (30 Paar) **Ktn. 36,90 (kg ca. 8,79 / Paar ca. 1,23)**



TK Schnitzel „Cordon bleu“, paniert

– Stückgewicht 160 g – aus frischen Schweinelachsen in Taschenform geschnitten, gefüllt mit Käse und gekochtem Hinterschinken

139161 Ktn. 6,4 kg (40 Stück) **Ktn. 47,94 (St. ca. 1,199)**



TK Schweinelachsschnitzel, paniert, fertig gebraten

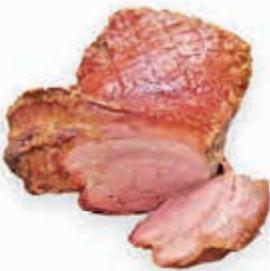
– Stückgewicht 100 g – ein zartes Rückenschnitzel aus frischen Schweinelachsen mit einer goldgelben, knusprig-würzigen Panade, küchenfertig. Das feinste und zarteste Schnitzel vom Schwein

133569 Stückgewicht 100 g Ktn. 7 kg (70 Stück) **Ktn 52,43 (St. 0,749)**

133571 Stückgewicht 120 g Ktn. 6 kg (60 Stück) **Ktn 52,49 (St. 0,875)**

133573 Stückgewicht 160 g Ktn. 6,4 kg (40 Stück) **Ktn. 46,65 (St. 1,169)**

Geeignet für die Zubereitung im Combidämpfer



Frischer Waldecker Krustenbraten
aus der Schweineschulter, ohne Knochen, gepö-
kelt und gegart, vakuumverpackt, bratfertig

102630
Stück ca. 3,5 - 4,5 kg **kg 11,99**



TK Knusper-Schnitzel,
gebraten
– Stückgewicht 180 g –
saftig-zartes Schweinelachsschnitzel mit leckerer
goldbrauner Knusperpanade in traditioneller
Hausmacher-Optik, fix und fertig

74294
Ktn. 7,2 kg
(40 Stück)



Ktn. **64,99**
(St. 1,625)



TK Mini-Cordon Bleu,
paniert, vorgebraten
– Stückgewicht ca. 50 g –
aus frischen Schweinelachsen in Taschenform
geschnitten, gefüllt mit Käse und gekochtem
Hinterschinken, mit knuspriger goldgelber Pa-
nade, küchenfertig



96195
Ktn. 3,5 kg
(ca. 70 Stück)

Ktn. **31,49**
(St. ca. 0,449)

Serviso
PRIME



Angus

TK Premium Angus Beef
Burger,
roh, gewürzt
– Stückgewicht 200 g –
aus bestem irischem Angus-Rinder-
hackfleisch, feinwürzig abgeschmeckt

81545
Ktn. 4,8 kg
(2 x 12 Stück)

Ktn. **47,99**
(St. 1,999)



aus Süddeutschland

TK Wagyu-Burger
– Stückgewicht 180 g –
rustikales Burgerpatty mit zarter Mar-
mierung in Homestyle-Optik. Aus
dem Fleisch von ausschließlich süd-
deutschem Wagyu. Ideal für alle Grill-
und BBQ-Einsätze

273222
Ktn. 5,4 kg
(2 X 15 Stück)

Ktn. **95,99**
(St. ca. 3,199)



aus Süddeutschland

TK Dry Aged Beef Burger
– Stückgewicht 180 g –
rustikales Burgerpatty in Homestyle-
Optik. Aus mindestens vier Wochen
gereiftem Fleisch von ausschließlich
süddeutschen Höhenfleckvieh-Färsen.
Nussiger, kräftiger Rindfleischge-
schmack. Ideal für alle Grill- und BBQ-
Einsätze

273224
Ktn. 5,4 kg
(2 X 15 Stück)

Ktn. **83,99**
(St. ca. 2,79)



aus Süddeutschland

TK Ochsen-Burger
– Stückgewicht 180 g –
rustikales Burgerpatty in Homestyle-
Optik. Aus dem Fleisch von ausschließ-
lich süddeutschen Höhenfleckvieh-
Ochsen. Vollmundiger, kräftiger
Rindfleischgeschmack. Ideal für alle
Grill- und BBQ-Einsätze

273217
Ktn. 5,4 kg
(2 X 15 Stück)

Ktn. **65,99**
(St. ca. 2,199)

TK Hähnchenbrustfilets,
natur, ohne Haut, ohne Innenfilets
magere Hähnchenbrustfilets zum Grillen, Braten oder gewürfelt
als Spieß, einzeln entnehmbar

83305 Stückgewicht 140 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 18 Stück)

Ktn. **41,45**
(kg 8,29/ St. ca. 1,16)

83508 Stückgewicht 180 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 14 Stück)

Ktn. **41,45**
(kg 8,29 / St. ca. 1,49)

102672 Stückgewicht 200 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 13 Stück)

Ktn. **41,45**
(kg 8,29 / St. ca. 1,66)



Frische Steakhüften,
von der Färs, ohne Deckel
– Stückgewicht ca. 2 kg –
aus norddeutscher Haltung. Ideales
Steakfleisch, mager und aromatisch
aus dem Herzstück der Hüfte geschnit-
ten

47450
E2-Kiste ca. 16 kg **kg 13,49***



Servisa



Foto: © AdobeStock/ Medienzunft Berlin



TK Putenschnitzel, paniert

– Stückgewicht 140 g –
geschnitten aus der Putenbrust, küchenfertig,
einzeln entnehmbar

46932

Ktn. 3 kg
(ca. 21 Stück)

Ktn. **22,49**
(St. ca. 1,07)



TK Hähnchenbrustfilets, im Knuspermantel

– Stückgewicht ca. 150 g –
naturgewachsenes Brustfilet, küchenfertig
gewürzt, mit knuspriger Cornflakespanade

55751

Ktn. ca. 3 kg
(20 Stück)

Ktn. **22,99**
(St. 1,149)



TK Hähnchenbrustfilets „Natur“, gegart, gebräunt

– Stückgewicht ca. 120 g, kalibriert –
zartes, saftiges Hähnchenbrustfilet, ohne Haut,
bereits gewürzt

139132

Ktn. 3 kg
(ca. 25 Stück)

Ktn. **26,99**
(St. 1,079)



Frisches Hähnchen-Oberschenkelfleisch, schier

– Stückgewicht ca. 70 g –
saftiges Hähnchen-Oberschenkelfleisch in der Aromaschutzverpackung,
ideal zum Braten und Grillen oder als Topping auf Salaten

106150

Kiste 2 x 3 kg

kg **5,99**



Frische Hähnchenbrustfilet-Teilstücke

– Stückgewicht ca. 200 g –
mageres Hähnchenbrustfilet zum Grillen, Braten oder gewürfelt als Spieß,
auch ideal für Geschnetzeltes

105594

Kiste 2 x 3 kg

kg **8,29**



TK Party-Geflügelfrikadelle, fertig gegart

– Stückgewicht 25 g –
wohlschmeckende Geflügelfrikadelle aus zartem, magerem Putenfleisch

87147

Ktn. 3 x 2 kg
(3 x ca. 80 Stück)

Ktn. **53,99**
(St. ca. 0,225)



Frische Putenbrust, ohne Haut, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 2,5 kg –
zartes, saftiges Putenbrustfilet, wie gewachsen

98643

Ktn. ca. 20 kg
(8 Stücke)

Zum aktuellen Tagespreis



**TK Scallops/
Kammuschelfleisch**

roh, ohne Rogen **WILD**

(Patinopecten yessoensis)
– Stückgewicht ca. 30 g,
10 - 20 Stück per 454 g –
sehr aromatisches Muschelfleisch in
zarter Konsistenz mit natürlich süß-nus-
sigem Geschmack. Seefrostware aus
dem Nordwestpazifik. Kurze Garzeit,
ideal für Pasta, Gratins, Spinat oder als
Vorspeise

42238

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto) **kg* 28,49**



**TK Norwegische
Eismeergarnelen**

gekocht, geschält **WILD**

(Pandalus borealis)
– 125 - 175 Stück per 454 g –
aus Wildfang im Nordostatlantik/
Norwegische See, einzeln entnehmbar
81509

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto) **kg* 13,99**



**TK Black Tiger
Cocktailshrimps**

gekocht

(Penaeus monodon)
geschält, entdärmt, aus Aquakultur,
einzeln entnehmbar

78733 100 - 200 Stück per 454 g,
ca. 36 - 44 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 12,59**

268589 90 - 120 Stück per 454 g,
ca. 180 - 240 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 13,29**



**TK Black Tiger Butterfly-
Grill-Garnelenspieße**

roh, Real Count

(Penaeus monodon)
– Stückgewicht ca. 90 g, einzeln
entnehmbar –
jeweils 4 Garnelen (Penaeus monodon)
im Butterfly-Schnitt langgesteckt,
Ø 90 g, ohne Kopf, mit Schale, entdär-
mt, 10 % Glasur. Ideal zum Grillen, als
Vorspeise oder für Surf & Turf zum Ro-
deo Steak

126543

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto) **kg* 16,99
(St. 1,699)**



TK Black Tiger Garnelen

roh

(Penaeus monodon)
geschält, entdärmt, aus Aquakultur,
einzeln entnehmbar

74832 8 - 12 Stück per 454 g/
18 - 26 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 17,49**

71521 16 - 20 Stück per 454 g/
35 - 44 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 13,49**

74839 26 - 30 Stück per 454 g/
57 - 66 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 11,39**

74841 31 - 40 Stück per 454 g/
68 - 88 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 10,79**

71542 41 - 50 Stück per 454 g/
90 - 110 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 9,99**



**TK Black Tiger
King Prawns**

roh

(Penaeus monodon)
ohne Kopf, mit Schale, EASY Peel, aus
Aquakultur, einzeln entnehmbar

74829 6 - 8 Stück per 454 g/
13 - 18 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 18,49**

74830 8 - 12 Stück per 454 g/
18 - 26 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 14,99**

74831 13 - 15 Stück per 454 g/
29 - 33 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 12,99**



TK Seekohl

vegan

(Laminaria japonica)
olivbraune, glänzende Algenstreifen
mit säuerlichem, leicht bitterem Ge-
schmack. Auch als Kombu Alge be-
kannt

267535

Ktn. 4 x 1 kg Schale **Sch. 14,49**



TK Seealgen

vegan

(Ulva lactuca)
grüne, langblättrige Algen mit we-
ligen Rändern, leicht glänzend, salzig
und leicht bitter im Geschmack, mit
herzhaft-intensivem Aroma. Auch als
Meeressalat bekannt

267533

Ktn. 4 x 1 kg Schale **Sch. 9,49**



**TK Black Tiger
Mini-Garnelenspieße**

roh, Real Count

(Penaeus monodon)
– Spieß ca. 36 g, einzeln entnehmbar –
jeweils 3 Garnelen (Penaeus monodon)
pro Spieß rundgesteckt, Ø 36 g, ge-
schält, roh, entdärmt, 10 % Glasur. Ide-
al für Flying Buffets oder als Salatgar-
natur

126541

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto) **kg* 15,69
(St. 0,629)**



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer
ASC-zertifizierten verantwortungsvollen
Aquakultur (www.asc-aqua.org). ASC-zertifizierten
Fisch bekommen Sie bei allen Service-
Bund Gebietszentralen (ASC Zertifikat-
Nr. ASC-C-00624, ASC-C-00239, ASC-C-01391),
außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG,
FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG, Hü-
sken GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg
GmbH, Gerhard Regier GmbH, Steidinger &
Schmidt GmbH.



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-
zertifizierten nachhaltigen Fischerei (www.msc.org). MSC-zertifizierten
Fisch bekommen Sie bei allen Service-
Bund Gebietszentralen (MSC Zertifikat-
Nr. MSC-C-51489, MSC-C-51487, MSC-
C-51845, MSC-C-51992), außer bei Konrad Boy-
sen GmbH & Co. KG, FruchtExpress Grabher
GmbH & Co. KG, Hüskén GmbH & Co. KG, SB
Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier
GmbH, Steidinger & Schmidt GmbH.

* Die Berechnung des kg-Preises
erfolgt auf dem Brutto-Gewicht.



TK Alaska-Seelachsfilets, in Combidämpfer-Knusperpanade

– Stückgewicht ca. 160 g – praktisch grätenfreie, saftige Filets, mit besonders knuspriger Panade

98440

Ktn. 6 kg
(ca. 38 Stück)

Ktn. **40,85**
(St. ca. 1,075)



TK Fischstäbchen, paniert, vorgebraten

– Stückgewicht 30 g – saftige, praktisch grätenfreie Fischfilets, umhüllt von knuspriger Panade

63437

Ktn. 6 kg
(ca. 200 Stück)

Ktn. **34,99**
(St. ca. 0,175)



TK Fischrouladen „Julienne“

– Stückgewicht ca. 150 g – Alaska-Seelachsfilet, praktisch grätenfrei, gefüllt mit feinen Karotten- und Selleriestreifen sowie Petersilie, Dillspitzen und Gewürzen

72609

Ktn. 4,5 kg
(30 Stück)

Ktn. **56,70**
(St. ca. 1,89)



TK Seelachs-Loins

(Pollachius virens)
– Stückgewicht 140 - 160 g – sehr schmackhafter Seelachs-Filetrücken. Das Beste vom Filet, saftig und fest im Fleisch. Ideal zum Braten und Pochieren. Praktisch grätenfrei

94999

Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto)

kg* **9,29**
(St. ca. 1,39)



TK Lachsfilets

(Salmo salar)
– portioniert auf ca. 200 g – aus Salmo salar Superior-Lachs geschnitten. Ohne Haut, ohne Gräten

48386

Ktn. 2 kg
(ca. 10 Stück)

kg **21,49**
(St. 4,299)



TK Nordsee-Schollen, grätenfrei

(Pleuronectes platessa)
– Stückgewicht 250 - 300 g – sorgfältig von der Mittelgräte befreite Schollen in natürlicher Form, besonders fleischig und saftig

75923

Ktn. 5 kg
(4,25 kg netto)

kg* **13,49**
(St. ca. 3,71)



TK Alaska-Seelachs-Portionsfilets, in Eihülle, vorgebraten

– Stückgewicht ca. 145 g – aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, ummantelt von einer zarten Eihülle

82596

Ktn. ca. 5,1 kg
(35 Stück)

Ktn. **45,85**
(St. ca. 1,305)



TK Nordsee-Schollenfilets, mit Haut, paniert

einzelnd tiefgefroren, Doppelfilets wie gewachsen, praktisch grätenfrei

267394 Stückgewicht 140 - 160 g

Ktn. 5 kg

kg **8,79**

(St. ca. 1,319)

267395 Stückgewicht 160 - 180 g

Ktn. 5 kg

kg **8,79**

(St. ca. 1,495)

267397 Stückgewicht 180 - 200 g

Ktn. 5 kg

kg **8,79**

(St. ca. 1,67)



TK Nordseeschollen-Doppelfilets, ohne schwarze Haut

(Pleuronectes platessa)
unpanierte, praktisch grätenfreie Doppelfilets, wie gewachsen

267392 Stückgewicht 140 - 160 g

Ktn. 5 kg

(4 kg netto)

kg* **10,79**

(St. ca. 1,619)

267393 Stückgewicht 160 - 180 g

Ktn. 5 kg

(4 kg netto)

kg* **10,79**

(St. ca. 1,835)



TK Kapseehecht-Naturfilets, mit Haut

(Merluccius capensis)
– Stückgewicht 170 - 230 g – weißes, festes Fleisch mit mildem Aroma, von Hand küchenfertig filetiert, aus den Tiefen des Südatlantiks, mit 10 % Glasur

70348

Ktn. 5 kg
(4,5 kg netto)

kg* **7,77**
(St. 1,555)

Perfekt vorbereitet



TK Auberginencurry, vegan

– Portionsgewicht 250 g –
mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen,
orientalisch abgeschmeckt

289077

Ktn. 6,25 kg
(25 Portionen)

Port. **2,79**
(Ktn. **69,75**)



TK Vegetarische Buddha Bowl, „Chicken Style“

– Portionsgewicht 300 g –
bunte Reis-Getreide-Mischung, mit Süßkartof-
feln und Zuckerschoten, vegetarischen Pro-
tein-Stripes auf Erbsenproteinbasis und leichter
Kokos-Chili-Note

288959

Ktn. 5,4 kg
(18 Portionen)

Port. **3,99**
(Ktn. **71,82**)



TK Boeuf Stroganoff, aus dem Roastbeef

– Portionsgewicht 250 g –
mit Champignons, Zwiebeln und Gurken,
in Rahmsauce

288626

Ktn. 5,5 kg
(22 Portionen)

Port. **3,79**
(Ktn. **83,38**)



TK Königsberger Klopse

– Portionsgewicht 250 g –
in Kapernsauce

288693

Ktn. 5 kg
(20 Portionen)

Port. **2,99**
(Ktn. **59,80**)



TK Kalbsrahmggeschnetzeltes, aus der Nuss

– Portionsgewicht 250 g –
in der Pfanne gebraten, in Champignon-
rahmsauce

288776

Ktn. 5,5 kg
(22 Portionen)

Port. **3,79**
(Ktn. **83,38**)



TK Sommergemüse

– Portionsgewicht 150 g –
mit Romanesco, Karotten, Bohnen und
Blumenkohl

288966

Ktn. 3,75 kg
(25 Portionen)

Port. **1,79**
(Ktn. **44,75**)

Selten haben sich zwei Familienunternehmen in ihren Leistungen so gut ergänzt. Durch die Kombination aus servierfertigen High-Convenience-Produkten der Sander Frische-Manufaktur und dem ganzheitlichen Großhandelssortiment vom Service-Bund bekommen Sie alles aus einer Hand. **Alle Infos unter** expert-partnership.de



Zum 50. Service-Bund
Jubiläum gratuliert:
Wernsing

WERNSING

Für gute Lebensmittel



Coleslaw

der beliebte Krautsalat aus Weißkohl und Möhren nach amerikanischer Art mit Zuckern und Süßungsmitteln. Ideal zu Spareribs oder zum BBQ

97420

Schale 2 kg

Sch. **5,99**
(kg 2,999)



Rotkrautsalat

süß-saurer Rotkrautsalat, ideal für Salatbuffets oder als Beilage für herzhafte Gerichte

77455

Eimer 3 kg

Ei. **6,66**
(kg 2,22)



Frische Country Kartoffelchen, gegart

– vakuumverpackt –
frische, kleine, gegarte Kartoffeln mit Schale

47283

Ktn. 4 x 3 kg

Ktn. **26,65**
(kg ca. 2,22)



Mayonnaise,

vegan

schmeckt perfekt zu knusprigen Pommes und ist ein wahrer Helfer, wenn es ums Verfeinern von Saucen und Salaten geht

178606

Tube 875 ml

Tb. **2,99**



Caesar Dressing,

flüssig

klassisches Dressing mit Parmesan

140740

Eimer 3 kg

Ei. **12,75**
(kg 4,25)



Frische Rote Grütze

eine Süßspeise aus Sauerkirschen, roten und schwarzen Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren

99247

Eimer 5 kg

Ei. **19,49**
(kg 3,899)

International & in aller Munde

Ob Kartoffelprodukte, Antipasti, Brotaufstriche, Desserts, Dressings, Dips und Saucen, Marinaden, Pasta und Pikantes, Salate oder auch Suppen und Eintöpfe: Wernsing bietet in vielen Kategorien eine feine Auswahl hochwertiger Lebensmittel.

Die Wernsing Feinkost GmbH ist Teil der Wernsing Food Family, die mit elf Produktionsstandorten in Deutschland sowie weiteren Standorten in Belgien, Dänemark, Frankreich, den Niederlanden, Polen, Schweden und Spanien einen Umsatz von über einer Milliarde Euro jährlich er-

wirtschaftet. Insgesamt werden in der europäischen Unternehmensfamilie rund 4.600 Mitarbeitende beschäftigt. Alleine am Standort Addrup-Essen/Oldb. arbeiten über 1.400 Mitarbeitende. Damit ist die Wernsing Feinkost GmbH einer der wichtigsten Arbeitgeber dieser Region. Die Produkte von Wernsing sind in ganz Deutschland, in vielen Ländern Europas und auf der ganzen Welt gefragt und damit „in aller Munde“. Für die Service-Bund Marke Servisa stellt der Feinkost-Spezialist unter anderem Salatdressings her. wernsing.de



Servisa[★]
PRIME



TK Potato Fries, Skin-On, vorgebacken
rustikale Pommes Frites in unregelmäßigem Schnitt mit Schale. Hergestellt aus frischen Kartoffeln und Rapsöl

108502
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **17,99**
(4,497/Btl. / kg 1,799)



TK Steakhouse Pommes coated, mit Schale
hergestellt aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschnittenen, blanchierten und mit einer Panade überzogenen Kartoffeln. Die Kartoffelstäbchen werden in pflanzlichem Öl vorfrittiert

133581
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **20,49**
(5,123/Btl. / kg 2,049)



TK Pommes Frites coated, Normalschnitt
– 10 x 10 mm –
hergestellt aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschälten, geschnittenen, blanchierten und mit einer Panade überzogenen Kartoffeln. Die Kartoffelstäbchen werden in pflanzlichem Öl vorfrittiert

133580
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **19,99**
(4,998/Btl. / kg 1,999)



TK Pommes Frites coated
– 7,5 x 7,5 mm –
hergestellt aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschälten, geschnittenen, blanchierten und mit einer Panade überzogenen Kartoffeln. Die Kartoffelstäbchen werden in pflanzlichem Öl vorfrittiert

133579
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **20,49**
(5,123/Btl. / kg 2,049)



TK Sweet Potato Fries, vegan
aus Süßkartoffeln mit Rohwareherkunft USA/Kanada, mit Würzcoating, vorfrittiert in Sonnenblumenöl, vegan, Schnitt 11 x 11 mm

111064
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **42,90**
(10,725/Btl. / kg 4,29)



Servisa

Frischer Kloßteig, halb & halb
wohlschmeckender Kloßteig von ausgesuchten Speisekartoffeln aus kontrolliertem Vertragsanbau, 1 kg ergeben 14-20 Klöße

102570
Ktn. 5 x 2,5 kg

Btl. **3,79**
(kg 1,516)





Foto: © AdobeStock/ timolina



Servisa

TK Romanesco-Röschen, 30/60

zartgrüner Romanesco, auch Pyramidenkohl genannt. Handgeschnittene geschlossene Röschen in der Größe 30 - 60 mm, aus Mittelamerika

48090
Ktn. 2 x 2,5 kg Btl. **6,48**
(kg **2,59**)



TK Cherrytomaten, ganz

sehr gut geeignet für warme und kalte Zubereitung, wie z. B. Pasta, Salate und diverse Saucen

67196
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **31,95**
(3,195/Btl. / kg 7,99)



TK Brunoise „Mediterranea“

aus Tomaten, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, roten und grünen Paprika. Vielseitig einsetzbar, besonders als Gemüsebett für die Fischzubereitung oder als Gemüsebeilage für Fischsuppen oder Fonds

78595
Ktn. 4 x 2,5 kg Ktn. **22,20**
(5,55/Btl. / kg 2,22)



TK Maiskolben „supersweet“

- ca. 250 g schwer, 12 - 14,5 cm lang - angenehm süßlicher Geschmack. Zarte, knackige Körnerschale. Für rustikale Gerichte, als südländische Fleischbeilage oder zum Grillen

43323
Ktn. 4 x 2,5 kg kg **3,99**



TK Weiße Spargelabschnitte, mit Köpfen

geschälte Abschnitte in sehr guter Qualität, mit 15 % Köpfen

85347
Ktn. 4 x 2,5 kg kg **2,45**



TK Grüner Stangenspargel, 10 - 16 mm

geschmackvoller und vitaminreicher als weißer Spargel. Besonders zart, erntefrisch tiefgefroren. Als Gemüsebeilage, kalte Vorspeise oder Salat

98012
Ktn. 10 x 1 kg kg **6,29**



TK Weißer Stangenspargel, 16 - 22 mm

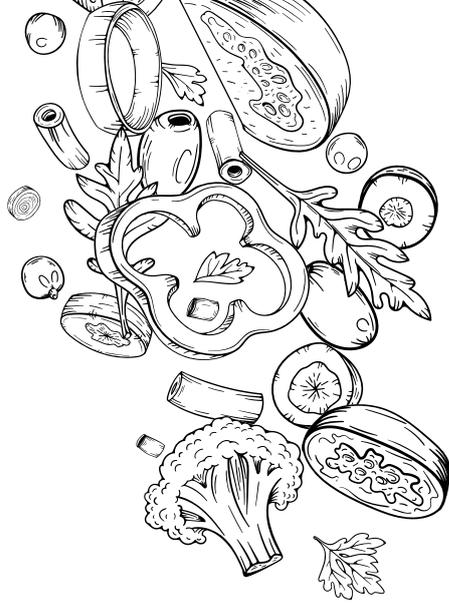
zarter, mittelstarker Stangenspargel, besonders mild und fein. Erntefrisch tiefgefroren

99302
Ktn. 10 x 1 kg kg **5,99**





FRISCHES OBST UND GEMÜSE IM ANGEBOT



frische Johannisbeeren,
KL. I
(Herkunft Deutschland, Niederlande,
Spanien, Portugal)
106291
Schale 500 g

Zum aktuellen
Tagespreis



Foto: © AdobeStock/ Fokasu Art



Hier
geht's zum
Sortiment.

frische Erdbeeren,
KL. I
(Herkunft Deutschland, Spanien, Italien)
103313
Schale 500 g

Zum aktuellen
Tagespreis



Servisa

TK Beerencocktail,
6-fach

dunkle Mischung aus Himbeeren (10 %), Brombeeren (15 %), Erdbeeren (20 %), Heidelbeeren (5 %), schwarzen (30 %) und roten Johannisbeeren (20 %). Besonders geeignet zur Herstellung von roter Grütze, über Eiscreme, als Füllung für Pfannkuchen und Crêpes oder als Beerengratin mit Zabaione

40205
Ktn. 4 x 2,5 kg

Btl. **6,88**
(kg 2,75)



TK Crepes/Palatschinken

– Stückgewicht 70 g –
wie selbst gemacht, vielseitig einsetzbar für
Süßes und Herzhaftes

79440
Ktn. 2,8 kg
(40 Stück)

Ktn. **26,99**
(St. ca. 0,675)



TK Topfenknödel,
Nougat

– Stückgewicht 50 g –
Quarkknödel mit Nougatcremefüllung

67886
Ktn. 1,5 kg
(30 Stück)

Ktn. **20,25**
(St. ca. 0,675)



TK Erdbeeren,
rollend

sehr aromatische, mittelgroße Früchte der
Sorte Senga Sengana mit intensivem Aroma
und gut gefärbtem Fruchtfleisch, lose rollend
gefrostet

98640
Ktn. 4 x 2,5 kg

Btl. **6,73**
(kg 2,69)



Foto: © AdobeStock / AboutLife

Servisa

1 TK Mehrkornbrötchen, halbacken

– Stückgewicht 90 g – deftiges Mehrkornbrötchen aus dunklem Teig, bestreut mit verschiedenen Saaten

71324

Ktn. 9 kg
(100 Stück)

Ktn. **21,90**
(St. 0,22)

2 TK Toskanische Brötchen, vorgebacken

– Stückgewicht 80 g – aus Ciabattateig, mit spitz zulaufenden Enden

115347

Ktn. 6,4 kg
(2 x 40 Stück)

Ktn. **23,20**
(St. 0,29)

3 TK Ciabatta, vorgebacken

– Stückgewicht 290 g – das aromatische Weizenbrot nach original italienischer Rezeptur. Innen saftig weich, außen knusprig, wie handgemacht, mit großporiger Krume

115142

Ktn. 8,12 kg
(28 Stück)

Ktn. **23,77**
(St. 0,849)

4 TK Pane Rustico, vorgebacken

– Stückgewicht 400 g – rustikales Weizenbrot mit drei diagonalen Schnitten und spitz zulaufenden Enden

115096

Ktn. 7,2 kg
(18 Stück)

Ktn. **22,12**
(St. 1,23)

5 TK Kürbiskernbrötchen, vorgebacken

– Stückgewicht 90 g – dunkles Brötchen, bestreut mit Kürbiskernen

71316

Ktn. 9 kg
(100 Stück)

Ktn. **27,90**
(St. 0,279)



1



3



2



5



4

TK Weltmeisterbrötchen, vorgebacken

– Stückgewicht 88 g – unübertroffener Geschmack und knusprige Perfektion im Weltmeisterbrötchen – das Champion-Erlebnis für wahre Feinschmecker

51134

Ktn. 8,8 kg
(100 Stück)

Ktn. **35,00**
(St. 0,35)





Creme Cuisine,

15 % Pflanzenfett

als Basis von Pasta, Fleisch- oder Gemüsegerichten, für raffinierte Saucen oder zum Verfeinern von Suppen. Hohe Gelingsicherheit: Hitze- und Säurestabilität garantieren kein Ausflocken oder Gerinnen

95443

Ktn. 12 x 1 Liter

Ktn. **29,88**
(Pa. 2,49)



Foto: © AdobeStock/ Brent



Crème Brûlée „Bourbon“

– Flasche 1 Liter –

feine Vanillenote durch echte Bourbonvanille, natürlicher Geschmack von frischer Sahne, cremige und authentische Konsistenz, Geschmack wie hausgemacht, einfache und schnelle Zubereitung

80384

Ktn. 6 Flaschen

Fl. **5,99**



H-Schlagsahne, 32 % Fett

– Flasche 2 Liter –

ungesüßte Schlagsahne für die pikante oder süße Küche, universell einsetzbar, für alle Aufschlagmethoden geeignet. Mit fester Struktur, frischem, sahnigen Geschmack und langer Haltbarkeit

40844

Ktn. 6 Flaschen

Fl. **8,99**



Sahne-Pudding

Der sahnige Premium-Pudding schmeckt wie selbstgemacht: die optimale Konsistenz wirkt wie frisch gekocht und bietet besten Geschmack für anspruchsvolle Großverbraucher in Hotellerie, Gastronomie und Catering

- 121173 Grieß, 6 % Fett
- 121147 Karamell, 6 % Fett
- 121170 Nuss-Nougat, 3,7 % Fett
- 121172 Panna-Cotta, 6,1 % Fett
- 121145 Schoko, 6,2 % Fett
- 121146 Vanilla, 6,1 % Fett

Ktn. 20 x 85 g

Ktn. **4,80**

(Be. ca. 0,24)



Port. Feine Butter

feinste Alpenbutter in Alufolie verpackt

40533 Portion 20 g

Ktn. 100 Stück

Ktn. **19,98**

(Port. ca. 0,199)

40239 Portion 10 g

Ktn. 100 Stück

Ktn. **9,99**

(Port. ca. 0,099)



Gourmet Fruchtojoghurts,

3,5 % Fett, Mischkarton 4-fach sortiert

– 125 g Becher –

ein schmackhaftes, fruchtig-frisches Joghurt-Sortiment in den Sorten Erdbeer, Pfirsich-Maracuja, Kirsch und Himbeer

68960

Ktn. 20 Becher

Ktn. **5,80**

(Be. 0,29)



Sahne-Fruchtojoghurts,

10 % Fett, Mischkarton 4-fach sortiert

– 150 g Becher –

ein schmackhaftes, fruchtig-frisches Joghurt-Sortiment in den Sorten Erdbeer, Pfirsich-Maracuja, Kirsch und Himbeer

74403

Ktn. 20 Becher

Ktn. **7,80**

(Be. 0,39)





Butterkäse,
45 % Fett i. Tr.

– Brot ca. 3,2 kg –
der Käse mit dem milden Geschmack lässt sich vielfältig in der warmen und kalten Küche verwenden

88522

Ktn. 4 Stücke

kg **5,99**



Donautaler Käse,
45 % Fett i. Tr.

– Brot ca. 2,6 kg –
ein Großblockkäse mit typisch nussartigem Geschmack

88523

Ktn. 5 Stücke

kg **7,99**



Burlander,
45 % Fett i. Tr.

herzhaft nussig und mildwürzig

63785

Ktn. 2 x 3 kg

kg **9,79**



Benjamin,
48 % Fett i.Tr.

– Brot ca. 3 kg –
beliebter, besonders milder Schnittkäse

63782

Ktn. 4 x ca.3 kg

kg **8,79**



Wilmersburger Classic,
in Scheiben, vegan

– Packung 500 g –
vegane Käsealternative, ideal für Sandwiches, Toast Hawaii und jedes Frühstücksbuffet

100950

Ktn. 8 Packungen

Pa. **5,99**



Grünländer Schnittkäse,
48 % Fett i. Tr., in Scheiben

– Packung 500 g –
ein foliengereifter Lochkäse, mild-nussig im Geschmack, gefächert in der Frischebox, kein Aufschnittverlust, laktosefrei

70655 mild & nussig

81304 Bärlauch

Ktn. 8 Packungen

Pa. **5,99**



Tilsiter,
45 % Fett i. Tr.

– Brot ca. 3,2 kg –
der Käse mit kräftigen Geschmack lässt sich vielfältig in der warmen und kalten Küche verwenden

70297

Ktn. 4 Stücke

kg **5,99**



Schnittkäse in Scheiben,
45 % Fett i.Tr.

– Packung 500 g –
vorgeschchnittener Käse, ideal fürs Frühstücksbuffet, in verschiedenen Sorten

86784 Bärlauch

42774 Chili

86848 Natur

87780 Nussig

90861 Tomate-Basilikum

130353 Kräutergarten

Ktn. 10 Packungen

Pa. **4,79**



Picandou Käsetaler,
45 % Fett i. Tr.

– Stück ca. 40 g –
französischer Rohmilch-Ziegenkäse aus dem Périgord, in Form von kleinen Käsetalern. Mild-cremig, schmeckt sowohl kalt als auch warm, z. B. auf Blattsalat

131719

Ktn. 8 x 250 g

(8 x 6 Stücke)

Pa. **5,99**

Mehr Infos zum
Picandou und
Rezepte finden
Sie hier.





Philadelphia

– Schale 1,65 kg –
frischer, sahniger Geschmack der Doppelrahmstufe und cremige Konsistenz sind seine Stärken

53326 Natur, 68 % Fett i. Tr.

53329 Balance Kräuter,
52 % Fett i. Tr.

53327 Balance, 44 % Fett i. Tr.

110551 Kräuter, 68 % Fett i. Tr.

Ktn. 4 Schalen Sch. **16,99**
(kg ca. 10,29)



Foto: © AdobeStock/ bit24



Port. Mini Babybel

„Original“, 45 % Fett i. Tr.

– Portionsgewicht 20 g –
ein herzhaft-würziger, halbfester Schnittkäse im Frischetresor

47875

Ktn. 96 Stück

Ktn. **34,56**
(Port. 0,36)



Bresso Frischkäse

„Kräuter der Provence“,
60 % Fett i. Tr.

würzig-cremiger Frischkäse mit Kräutern der Provence

40623

Topf 1,5 kg

Topf **17,99**
(kg 11,99)



Mozzarella di Bufala

Campana D.O.P.,

mind. 56 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht 125 g –
Weichkäse aus original Büffelmilch, mit geschützter Ursprungsbezeichnung

64848

Ktn. 8 Beutel

Ktn. **12,72**
(Btl. 1,59)



Gorgonzola

„Cremoso“, 48 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 1,5 kg –
ein aromatischer, pikant-kräftiger Edelpilzkäse mit sahnig-weicher Konsistenz

94874

Ktn. 4 Stücke

kg **9,99**



Frischkäse kernig,

20 % Fett i. Tr.

zarte, weiße Körnchen und ein reiner, angenehm säuerlicher Geschmack. Kerniger Frischkäse kann pur, als Brotbelag, in Salaten oder als süße Nachspeise verzehrt werden

58920

Eimer 5 kg

Ei. **20,99**
(kg 4,198)



Friesischer Hirtenkäse,

55 % Fett i. Tr.

traditioneller Hirtenkäse aus Norddeutschland, in feiner Salzlake gereift, ohne Konservierungsstoffe, vielseitig einsetzbar in der warmen oder kalten Küche

72457

Ds. 1 kg

Ds. **6,99**



Port. Milkana Schmelzkäse,

Mischkarton 5-fach sortiert

– Portionschalen 20 g –
zarte, delikate Käsezubereitung in appetitlichen, tischbereiten Wännchen. Bester Käse aus dem Allgäu in den Sorten Allgäuer, Holländer, Tomate-Paprika, Kräuter und Sahne

71101

Ktn. 100 Stück

Ktn. **22,99**
(Port. 0,23)



Pizzaschmelz,

vegan, gerieben

eignet sich aufgrund seiner hervorragenden Schmelzeigenschaften ideal zum Überbacken von Aufläufen und Gratin, für Pizza und zur Verfeinerung von Pasta

98250

Ktn. 7 x 1 kg

Btl. **8,99**





TK Sardellen, mehliert

– Stückgewicht ca. 11 g –
ausgenommene Sardellen ohne Kopf mit leichter Mehlschicht, gefangen im Mittelmeer, einzeln entnehmbar, Stückgewicht 70 - 110 g, ohne Auftauen bei 180 °C für 3 - 4 Min. frittieren

256591

Ktn. 2 kg
(ca. 160 - 200 Stück) **Ktn. 16,98**
(kg 8,49)



TK Butterfly-Sardellen, im Backteig, vorfrittiert

– Stückgewicht 20 - 25 g –
vorfrittierte, geöffnete Sardellen in Backteig, gefangen im Mittelmeer, einzeln entnehmbar, ca. 25 Stück pro kg, ohne Auftauen bei 185 °C für 4 - 5 Min. frittieren

256601

Ktn. 2 kg
(ca. 50 Stück) **Ktn. 13,98**
(kg 6,99)



TK Chipirones, mehliert

– Stückgewicht ca. 15 - 22 g –
kleine Tintenfische in einem Mantel aus Weizenmehl, einzeln entnehmbar, 45 - 60 Stück pro kg, ohne Auftauen bei 180 °C für 2 - 3 Min. frittieren

256600

Ktn. 2 kg
(ca. 90 - 135 Stück) **Ktn. 21,98**
(kg 10,99)



TK Rabas, paniert, vorfrittiert

– Stückgewicht ca. 15 g –
vorfrittierte Streifen vom Riesenkalmar in knuspriger Panade, einzeln entnehmbar, 60 - 70 Stück pro kg, ohne Auftauen bei 175 - 180 °C für 2 - 3 Min. frittieren

256592

Ktn. 1,8 kg
(ca. 120 Stück) **Ktn. 11,69**
(kg 6,495)



TK Tintenfischringe, mehliert

– Stückgewicht ca. 25 - 30 g –
Tintenfischringe in einem Mantel aus Weizen- und Maismehl, einzeln entnehmbar, 150 - 200 Stück pro kg, ohne Auftauen bei 180 °C für etwa 1 Min. frittieren

256594

Ktn. 1,5 kg
(ca. 50 - 60 Stück) **Ktn. 10,49**
(kg 6,99)



TK Kalmar-Würfel, mit Knoblauch, in Backteig, vorfrittiert

– Stückgewicht ca. 5 - 6 g –
vorfrittierte Würfel vom Riesenkalmar, mariniert mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie, in Backteig, einzeln entnehmbar, ohne Auftauen bei 180 °C für 2 - 3 Min. frittieren

256599

Ktn. 2 kg
(ca. 300 - 400 Stück) **Ktn. 12,98**
(kg 6,49)



TK Riesenkalmar, in Scheiben, vorgekocht

– Stückgewicht ca. 5 - 6 g –
gekochte Scheiben vom Riesenkalmar, ideal für Meeresfrüchte-Salate oder als Topping, einzeln entnehmbar, 30 - 40 Stück pro kg, nach Geschmack kochen

256593

Ktn. 3 kg
(ca. 450 - 600 Stück) **Ktn. 28,47**
(kg 9,49)



Antipasti Misti, Partyplatte

– Abtropfgewicht 1000 g –
gemischte Oliven, Weichkäse aus Schafsmilch, Peperoni, getrocknete Tomaten, Paprika und Jalapeño-Chilis gefüllt mit Frischkäsezubereitung, Weinblätter gefüllt mit Reis, Balsamico-Zwiebeln, eingelegt in Kräuteröl

90290

Ktn. 4 x 1,4 kg **Sch. 19,99**



Kapernfrüchte, mit Stiel in Salzlake

– Abtropfgewicht 400 g –
ausgesuchte kleine Kapernfrüchte, 18 - 22 mm, zum Verfeinern von Suppen und Saucen

65871

Ktn. 12 x 720 ml **Gl. 2,79**



Feine Kapern, in Salzlake

– Abtropfgewicht 400 g –
ausgesuchte feine Kapern, 7 - 9 mm, zum Verfeinern von Suppen und Saucen

100730

Ktn. 6 x 720 ml **Gl. 3,39**



Chalkidiki Oliven, grün, ohne Stein

– Abtropfgewicht 1810 g, 90 - 100 St. per kg –
griechische Mammut-Oliven, ohne Stein, geben Fisch- und Fleischgerichten die passende mediterrane Würze

102694

Ktn. 6 x 3300 ml **PET-Gl. 10,99**



Oliven, grün, ohne Stein

– Abtropfgewicht 550 g –
spanische Oliven ohne Stein, geben Fisch- und Fleischgerichten die passende mediterrane Würze

65966

Ktn. 6 x 935 ml **Gl. 2,79**



Natives Olivenöl Extra, Premium Cuvée, kalt extrahiert

– Flasche 1 Liter –
Das Salva D'Or Premium Cuvée wird hergestellt aus perfekt gereiften Oliven. Sein natürlich-fruchtiges Aroma grüner und reifer Oliven verbindet sich mit sanften Bitter- und Schärfenoten und ist vielseitig einsetzbar in der heißen oder kalten Küche. Verwenden Sie es für Dressings, zum Marinieren, Kochen, Braten und Frittieren

123748

Ktn. 12 Flaschen Fl. **14,99**

123749

Kanister 5 Liter Kan. **69,99**



TK Ratatouille-Mix

Mix aus gewürfelten (2 x 2 cm) Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten und Paprika (rot/gelb)

106452

Ktn. 4 x 2,5 kg kg **4,73**



TK Grillgemüse „Español“

gelbe/rote Paprika- und Zwiebelwürfel. Ohne Zusatz von Fett gegrillt, dadurch besonders knackig und natürlich frisch im Geschmack. Ideal für kalte und warme Vorspeisen, als Füllung oder Beilage sowie für die Tapas-Bar

59544

Ktn. 4 x 2,5 kg

Btl. **8,48**



TK Grillgemüse „mediterran“

Mix aus gegrilltem mediterranen Gemüse (rote und gelbe Paprika, Auberginen und Zucchini) in rustikalen, groben Stücken und Scheiben, ideal als Komponente für Pfannengerichte und als Beilage für Fisch- und Fleischgerichte

106382

Ktn. 4 x 2,5 kg

Btl. **9,23**



Frische Pappardelle, gelb, 19 % Vollei

– Portionsgewicht ca. 40 g –
frische köstliche Bandnudeln aus Hartweizengrieß, 18 mm breit, in ca. 40 g Portionsnestern

101988

Ktn. 10 x 500 g Btl. **3,25**



Frische Tagliarini, schwarz = Sepientinte, 12 % Vollei

– Portionsgewicht ca. 40 g –
delikate Bandnudeln aus Hartweizengrieß und Vollei, 4 mm breit, in ca. 40 g Portionsnestern

101979

Ktn. 10 x 500 g Btl. **3,99**



Frische Tagliarini, aus 19 % Vollei

– Portionsgewicht ca. 40 g –
frische köstliche Eier-Bandnudeln aus Hartweizengrieß, 4 mm breit, in ca. 40 g Portionsnestern

101992 gelb = natural

101997 grün = Spinat

101996 rot = Tomate/Paprika

Ktn. 10 x 500 g Btl. **3,25**



Frische Fettuccine

– Portionsgewicht ca. 40 g –
frische Bandnudeln, nach traditionellen hausgemachten Rezepturen, aus Hartweizengrieß und Vollei, ohne Konservierungsstoffe, 6 mm breit. 500 g frische Pasta ergeben ca. 4 Portionen

101983

Ktn. 10 x 500 g
(10 x ca. 12 Stück) Btl. **3,25**



TK Tortelli, mit Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum, unegart

– Stückgewicht 17,5 g –
rechteckige Teigtaschen mit einem Füllungsanteil von 57 % aus feinstem Büffelmozzarella aus Kampanien, frischen Tomaten und duftendem Basilikum

92465

Ktn. 3 kg
(ca. 170 Stück) Ktn. **22,47**
(kg **7,49**)



Frische Ravioli „agli asparagi“

– Stückgewicht ca. 15 g –
rechteckige Nudeltaschen mit Spargelfüllung. - Saisonartikel -

101989

Ktn. 10 x 500 g Btl. **5,49**



TK Giganti „Spargel“, unegart

– Stückgewicht 26 g –
große Tortelli mit einem Füllungsanteil von 47 % aus Ricotta, grünem Spargel und Grana Padano D.O.P.

92592

Ktn. 3 kg
(ca. 115 Stück) Ktn. **22,47**
(kg **7,49**)



TK Fiocchetti „Gorgonzola“, unegart

– Stückgewicht 5,3 g –
kleine Teigsäckchen mit einem Füllungsanteil von 40 % aus Gorgonzola D.O.P., Grana Padano D.O.P. und Ricotta

92575

Ktn. 3 kg
(ca. 560 Stück) Ktn. **23,31**
(kg **7,77**)





Bio Langkornreis, Parboiled-Reis

durch die schonende Parboiled-Veredelung enthält der Langkornreis reichlich Vitamine und Mineralstoffe und kann mit dem Nährstoffgehalt von Naturreis mithalten. Der Parboiled-Reis gelingt immer locker und körnig. DE-ÖKO-001

265887

Beutel 5 kg

kg **3,49**



Bio Basmatireis, Spitzen-Langkornreis

ist eine der edelsten Reissorten und bedeutet „der Duftende“. Basmati zeichnet sich durch eine sehr kurze Kochzeit von 10 Minuten aus. DE-ÖKO-001

265884

Beutel 5 kg

kg **3,99**



Bio Linsen

die bei uns am häufigsten verwendeten Linsensorten und typische Zutaten für Eintöpfe. Sie eignen sich auch für Pürees und Salate. DE-ÖKO-001

265898 grün

265883 rot

Beutel 5 kg

kg **3,49**



Bio Kichererbsen

haben eine haselnussähnliche Form und sind nussig im Geschmack. Unverzichtbar für Humus, eignen sich Kichererbsen ebenfalls für Eintöpfe, als Beilage zu Fleisch und Salaten. DE-ÖKO-001

265902

Beutel 5 kg

kg **3,29**



Bio Quinoa, weiß

Quinoa, das „Korn der Inkas“, lässt sich ähnlich wie Reis verwenden. Er kann als Hauptbestandteil in z. B. Salaten oder Bratlingen verwendet werden. Quinoa ist leicht nussig im Geschmack und glutenfrei. DE-ÖKO-001

265899

Beutel 5 kg

kg **5,99**



Bio Erbsen, grün

sind eine typische Zutat für deftige Eintöpfe. Darüber hinaus können Erbsen auch zur Herstellung von Erbsenpüree oder Bratlingen verwendet werden. DE-ÖKO-001

265901

Beutel 5 kg

kg **2,99**



Bio Nudeln

aus 100% biologischem Hartweizengrieß, sehr hohe Proteinstruktur, Formen mit großen Volumen. DE-ÖKO-001

267383 Fusilli

267384 Penne

267382 Spaghetti

Ktn. 5 kg

Ktn. **12,45**
(kg **2,49**)



Bio Schwäbische Spätzle, rund

wie hausgemacht, kernig im Biss, locker und kochstabil. Aus reinem Durum-Hartweizengrieß. Sehr ergiebig und warmhaltefähig. DE-ÖKO-003

266646

Ktn. 5 kg

Ktn. **16,45**
(kg **3,29**)



TK Käse-Sahnetorten

– 1800 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke – ein beliebter Klassiker nach schwäbischer Hausfrauenart. Cremige Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbeteigboden

41363
Ktn. 4 Torten **St. 15,99**



TK Erdbeerkuchen

– 2250 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke – die aromatischen Erdbeerhälften sind mit einem fruchtigen Gelee überzogen. Darunter liegt eine Füllung feiner Buttermilch-Sahne zwischen zwei hellen Biskuitböden auf knusprigem Mürbeteigboden. Gehackte Mandeln als Randgarnierung

103626
Ktn. 4 Kuchen **St. 19,99**



TK Apfelkuchen, mit Butterstreuseln

– 2000 g, Ø 28 cm, vorgeschnitten in 12 Stücke – mit dem Duft von köstlichem Apfelkuchen werden Kindheitserinnerungen wach. Frische Apfelstücke und Sultaninen auf einem Mürbeteig bilden eine unwiderstehlich fruchtige Kombination. Der Kuchen ist mit goldgelben Butterstreuseln bedeckt

281330
Ktn. 4 Kuchen **St. 12,99 (Port. 1,08)**



TK Mandel-Bienenstichschnitten

– Blech 38 x 25 cm = 1700 g, vorgeschnitten in 20 Stücke – der Klassiker: oben gehobelte Mandeln mit einer verfeinerten Karamellglasur, darunter eine im Geschmack fein abgerundete, lockere Vanillesahne zwischen zartem Hefeteig

43036
Ktn. 3 Kuchen **St. 18,49 (Port. ca. 0,925)**



TK Rhabarber-Baiser-Torten

– 2900 g, Ø 36 cm, geviertelt – Wie hausgemacht! Saftige Rhabarberstücke liegen auf einem leckeren Streusel- und Rührteigboden, bedeckt mit einer luftig-knusprigen Baiserhaube

262836
Ktn. 2,9 kg **St. 27,99**



TK Rhabarber-Erdbeer-Schnitten

– Blech 38 x 28 cm = 2400 g, vorgeschnitten in 20 Stücke – saftige Rhabarberstückchen und fruchtige Erdbeeren, in einen Rührteig eingebettet, liegen auf einem krossen Mürbeteig. Mit knusprigen Butterstreuseln bedeckt. Fruchtanteil 30 %

269406
Ktn. 3 Kuchen **St. 17,99 (Port. 0,90)**



TK Erdbeer-Buttermilch-Torten

– 2250 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke – leckerer Mürbeteig und darauf, zwischen einem Rührteig und einem Biskuitboden, verstrudelte Erdbeer-Buttermilch-Sahne mit fruchtigem Erdbeerpüree. Üppig belegt mit halben Erdbeeren. Randgarniert mit gehackten Mandeln

53043
Ktn. 4 Torten **St. 19,99**



TK Rahm-Käsekuchen, mit Mandarinen

– 2150 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 14 Stücke – krosser Mürbeteig unter cremiger Käsefüllung, zubereitet mit frischem Quark, Sauerrahm und Eiern. Üppig belegt mit exquisiten Mandarinenfilets in aromatischem Tortenguss, Fruchtanteil 14 %

62832
Ktn. 4 Kuchen **St. 14,99**



SOURCER Bio Tee, im Pyramidenbeutel

– Packung 20 Beutel (1,5 - 2 g/Beutel) – Kuverts biologisch abbaubar

153874 Bio Rooibos & Vanille cremige Rooibos-Mischung

Ktn. 6 x 25 Btl. **Pa. 5,49 (Btl. 0,22)**

153875 Bio Pfefferminze & Spearmintz erfrischende Kräuterteemischung¹

Ktn. 6 x 25 Btl. **Pa. 5,49 (Btl. 0,22)**

153871 Bio Passionsfrucht & Mango tropische Grünteemischung

Ktn. 6 x 25 Btl. **Pa. 5,49 (Btl. 0,22)**

258881 Bio Darjeeling blumiger Schwarztee

Ktn. 6 x 25 Btl. **Pa. 5,49 (Btl. 0,22)**

258882 Bio China Sencha milder Hochland-Grüntee

Ktn. 6 x 25 Btl. **Pa. 5,49 (Btl. 0,22)**

153870 Bio Ingwer & Zitrone aromatische Kräuterteemischung

Ktn. 6 x 25 Btl. **Pa. 5,49 (Btl. 0,22)**

258880 Bio Earl Grey spritziger Bergamotte-Schwarztee¹

Ktn. 6 x 25 Btl. **Pa. 5,49 (Btl. 0,22)**

153873 Bio Blaubeer & Holunder kräftige Fruchtteemischung

Ktn. 6 x 25 Btl. **Pa. 5,49 (Btl. 0,22)**

258023 Bio English Breakfast kräftiger Assam-Schwarztee²

Ktn. 6 x 25 Btl. **Pa. 5,49 (Btl. 0,22)**

153877 Bio Kamille & Verbene sanfte Kräuterteemischung

Ktn. 6 x 25 Btl. **Pa. 5,49 (Btl. 0,22)**



Das Rainforest Alliance Siegel bedeutet, dass die FarmbesitzerInnen ihr Land nachhaltiger bewirtschaften, die Umwelt schützen und ihre Lebensbedingungen verbessern können. Die Rainforest Alliance setzt sich für eine Welt ein, in der Mensch und Natur im Einklang miteinander leben.

www.rainforest-alliance.org



¹ CZ-BIO-002 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

² CZ-BIO-002 Nicht-EU-Landwirtschaft



Servisa



Italian Dressing

mit klassisch-italienischen Kräutern auf Essig/Öl-Basis

88238

Eimer 3 kg

Ei. **7,95**



Farmersalat

Salat aus feinen Karotten-, Sellerie-, Weißkraut- und Porreestreifen in einer milden Salatcreme

58912

Eimer 3 kg

Ei. **12,99**
(kg 4,33)



Geflügelsalat

zarte, gekochte Hühnerfleischwürfel mit Champignons, Mandarinen und Ananas. Abgeschmeckt mit feiner Sahnesauce

54428

Ktn. 4 x 1,5 kg

Sch. **14,99**
(kg 9,99)



Fleischsalat

– Wursteinwaage 900 g –
Delikatess-Fleischsalat aus würzigen Lyonerstreifen und Gurkenschnitzeln in einer feinen Salatcreme

63831

Eimer 3 kg

Ei. **25,99**
(kg 8,66)



Nudelsalat

aus Nudeln, Fleischwurst, Karotten, Gurken, Erbsen und Tomatenpaprika, mit feiner Salatcreme

63756

Eimer 3 kg

Ei. **15,99**
(kg 5,33)



Original bayerischer Wurstsalat

aus in Scheiben geschnittener Lyoner-Fleischwurst, Zwiebeln und Gurken in mildsauerlicher Marinade

67018

Schale 1,5 kg

Sch. **16,99**
(kg 11,32)

Servisa



Bismarckheringe, mit Haut

– Abtropfgewicht ca. 2000 g –
Heringsfilets, mit Zwiebeln und Gewürzen mildsauer eingelegt

74529

Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 40 Stück)

Sch. **17,99**



Feine Gabelrollmöpse

– Abtropfgewicht ca. 1750 g –
kleine Heringsfilets mit Zwiebeln und Gewürzgurken gefüllt und gerollt, eingelegt mit Zwiebelstreifen und Gewürzen in essigsaurer Marinade

74527

Ktn. 2 x 2,5 kg

Sch. **19,99**



TK Doppelmatjesfilets

– Fischeinwaage 850 g, vakuumverpackt –
sehr mild gesalzene, holländische Matjesfilets, naturgereift im Fass, ohne Konservierungsstoffe, mit reichlich Omega-3-Fettsäuren

54240

Ktn. 8 x 850 g
(8 x 10 Stück)

Sch. **8,89**
(St. 0,889)





**Original
Schwarzwälder Schinken,
aus der Nuss/Hüfte**

– Stückgewicht ca. 2,5 kg –
mit typischem Schwarzwälder Schin-
kenaroma: mild geräuchert, mild ge-
würzt. Aus der Nuss/Hüfte, mit Ser-
vieranschnitt. Ausgezeichnet mit der
DLG Goldmedaille 2010

59866

Ktn. 6 Stücke

kg **11,99**



Servisa



**Delikates
Kochhinterschinken,
geschnitten**

– Packung 500 g, ca. 20 Scheiben,
Kaliber 130/135 –
sehr mager, saftig und würzig, aroma-
schutzverpackt in der wiederver-
schließbaren Frischebox

62381

Ktn. 3 kg

(6 Packungen)

Pa. **5,29**



**Original ital. Coppa
„Morbida“**

– Stückgewicht ca. 800 g –
luftgetrockneter Schweinehals mit einer Mi-
schung aus Salz, Knoblauch, ein wenig Rotwein
und Gewürzen. Von Hand eingerieben, in Natur-
därme gefüllt und handgebunden, ca. 4-5 Mo-
nate gereift

53614

Ktn. 4 Stücke

kg **17,49**



**Truthahnbrustschinken,
geräuchert**

– Stückgewicht ca. 2,5 kg –
mildwürziger Schinken aus zarter heller Trut-
hahnbrust in erstklassiger Qualität. Mild gesal-
zen und zart geräuchert. Nur 5 % Fett. Sowohl
kalt als auch warm ein Genuss. Ohne Lactose,
ohne Geschmacksverstärker

59108

Ktn. ca. 10 kg
(4 Stücke)

kg **11,99**



**Parmaschinken,
in Scheiben**

mit der Krone der Herzöge von Parma
als Symbol für geprüfte italienische
Spitzenqualität. Nach alter Familientra-
dition mindestens 12 Monate gereift

104159

Ktn. 5 x 300 g

Pa. **9,99**





Foto: © AdobeStock/ mythija



Rosé,
trocken, Weingut Thorsten Krieger,
Pfalz QbA
eine Cuvée aus Spätburgunder, Sankt Laurent,
Dornfelder und Portugieser, lachsrosa mit le-
bendiger Säure und im Bukett mit einem deut-
lichen Aroma von gelber Melone, Apfel und
Erdbeeren. 12 Vol.-%
82789
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 3,90**



Bischoffinger Grauburgunder
BB,
trocken, WG Bischoffingen-
Endingen, Baden QbA
sehr fruchtig und frisch, apart im Bukett,
samtig und ausgewogen. Ideal zu geräucher-
tem und gebratenem Fisch, Kalbfleisch und
mildem Käse. 13 Vol.-%
53843
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 6,75**



Bischoffinger Spätburgunder
Rosé Tradition,
halbtrocken, WG Bischoffingen-
Endingen, Baden QbA
ein blauer Spätburgunder, roséfarben mit
leichtem Goldschimmer und kräftigem Ge-
schmack mit kerniger, säurebetonter Art.
11,5 Vol.-%
89035
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 4,60**



Gutswein Spätburgunder Rosé,
mild, Baden, Weingut Bercher-
Schmidt
dieser Roséwein besticht durch seine zarte
Farbe und ein fruchtiges Aroma von Quitte,
Himbeere und Johannisbeergelee. Am Gau-
men zeigt er sich mild und elegant. Ein per-
fekter Begleiter für laue Sommerabende
oder als Aperitif. 11,5 Vol.-%
99084
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 3,80**



Sanziana Pinot Grigio blush,
trocken
wie gemacht für warme Tage und Nächte!
Die schöne Farbe erinnert an Erdbeeren und
Rosen; im Mund ist er fruchtig und spritzig
mit harmonischem Süße-Säure-Spiel.
12,5 Vol.-%
140737
Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 4,20**



Balisto

„Joghurt-Beeren-Mix“

– Stückgewicht 37 g –
herzhafter Vollkorn-Keks-Riegel mit Joghurt-Creme (aus Magermilch) und Waldbeeren-Mix, mit Milkschokolade überzogen

70314

Ktn. 20 Riegel

Ktn. **10,58**
(St. 0,529)



Balisto

„Schoko-Korn-Mix“

– Stückgewicht 37 g –
herzhafter Vollkorn-Keks-Riegel, mit Milkschokolade überzogen

58125

Ktn. 20 Riegel

Ktn. **10,58**
(St. 0,529)



Balisto

„Schoko-Müsli-Mix“

– Stückgewicht 37 g –
herzhafter Vollkorn-Keks-Riegel mit Rosinen und Haselnüssen, mit Milkschokolade überzogen

101244

Ktn. 20 Riegel

Ktn. **10,58**
(St. 0,529)

Corny Müsliriegel

– Stückgewicht 25 g –
die Klassiker unter den Müsliriegeln begeistern mit ihrer bunten Sortenvielfalt und ganz viel Geschmack

42929 Cocos

41008 Erdbeer-Joghurt

40693 Nussig

42931 Schoko

42930 Schoko-Banane

Ktn. 100 x 25 g

Ktn. **29,00**
(St 0,29)



Twix

– Stückgewicht 50 g –
Keks-Riegel mit Karamell und Milkschokoladen-Überzug

70820

Ktn. 32 Riegel

Ktn. **16,92**
(St. 0,528)



Snickers

– Stückgewicht 57 g –
Erdnuss-Riegel mit feiner Candy-Creme, knackig gerösteten Erdnüssen und Karamell. Mit Milkschokolade überzogen

41116

Ktn. 32 Riegel

Ktn. **16,92**
(St. 0,528)



Mars

– Stückgewicht 51 g –
Karamell- und Candy-Creme im Milkschokoladenmantel

41117

Ktn. 32 Riegel

Ktn. **16,92**
(St. 0,528)



Bounty

– Stückgewicht 57 g –
Milkschokoladen-Riegel mit saftigem, weißen Kokosmark

40557

Ktn. 24 Riegel

Ktn. **12,69**
(St. 0,528)





Ketchup,
68550

ist hergestellt aus nachhaltig angebauten Tomaten und perfekt geeignet für Burger und Pommes Frites. Der Eimer dient als gute Basis für eigene Saucenkreationen und vieles mehr

104190

Eimer 5 kg



Ei. **16,95**
(kg 3,39)



REAL Mayonnaise,
84511

ist eine 79 % fetthaltige Mayonnaise, hergestellt aus besten Zutaten wie Rapsöl und Eiern aus Freilandhaltung. Sie liefert den authentischen Mayo-Geschmack für eigene Saucenkreationen für den Burger oder pur zu Pommes Frites

102192

Eimer 5 kg



Ei. **23,95**
(kg 4,79)



REAL Mayonnaise vegan,
76022

Hellmann's Vegan Mayo hat eine besonders cremige Textur und ist somit perfekt für Burger, Sandwiches, als Dip zu Pommes oder auch als Basis für Salate geeignet, vegan und glutenfrei

120535

Eimer 2,5 kg



Ei. **13,49**
(kg 5,396)



BBQ-Marinade,
94705

authentischer Geschmack und Textur, perfekte Balance zwischen süß und rauchig, ausgewogenes Aroma. Ideal als fertige Marinade, zum Würzen oder als Basis für kreative Saucenabwandlungen

116833

Kan. 4,8 kg



Kan. **19,90**
(kg 4,145)



Velouté weiße Grundsauce,
instant, 4328

eine harmonische Basis für alle hellen Saucen, ideal zu Geflügel-, Kalbs-, Gemüse-, Nudel- und Fischgerichten. Ergibt 104 Liter

41552

Eimer 12,5 kg



Ei. **136,25**
(kg ca. 10,90)



TK NoHotDogs,
vegan, 78725

– Stückgewicht 75 g – vegane Wurst im Hotdog-Style mit geräucherem Geschmack auf Soja-Basis. Eignet sich, um Hotdog-Varianten zu kreieren

123497

Ktn. 2,1 kg
(28 Stück)



Ktn. **32,19**
(St. 1,149)



TK NoBeef Burger,
vegetarisch, 78655

– Stückgewicht 80 g – vegetarisches Burgerpatty auf Soja-Basis. Das Produkt eignet sich besonders für die Zubereitung von Burger-Variationen, egal ob klassisch oder modern interpretiert

123492

Ktn. 2,4 kg
(30 Stück)



Ktn **35,69**
(St. ca. 1,19)



TK Crispy NoChicken Burger,
vegan, 10326

– Stückgewicht 90 g – veganes paniertes Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis. Goldbraune knusprige Panade, vielseitig einsetzbar, passend für viele Top-Gerichte wie Burger, Caesar Salad und Wraps

139438

Ktn. 1,8 kg
(20 Stück)



Ktn. **25,79**
(St. ca. 1,29)



Professional



TK Pizza Perfettissima, Quattro Formaggi, 7400

– Stückgewicht 375 g, Ø 29 cm – vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensauce, ausgewogen belegt mit würzigem Emmentaler-, Provolone-, Blauschimmel- und feinem Mozzarella-Käse. Speziell entwickelt für den Food-Service-Markt. Mit Handmade-Charakter, extra lang fermentiertem Teig, dünnem Boden und knusprigem Rand

121207

Ktn. 2,28 kg (6 Stück)

Ktn. **23,70** (St. 3,95)



TK Pizza Perfettissima, Margherita, 7100

– Stückgewicht 365 g, Ø 29 cm – vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensauce und feinem Mozzarella-Käse. Speziell entwickelt für den Food-Service-Markt. Mit Handmade-Charakter, extra lang fermentiertem Teig, dünnem Boden und knusprigem Rand

121202

Ktn. 2,19 kg (6 Stück)

Ktn. **22,14** (St. 3,69)



TK Pizza Perfettissima, Base Pomodoro, 7000

– Stückgewicht 285 g, Ø 29 cm – vorgebackener Steinofenpizzaboden mit Tomatensauce zur Herstellung selbstbelegter Pizza. Speziell entwickelt für den Food-Service-Markt. Mit Handmade-Charakter, extra lang fermentiertem Teig, dünnem Boden und knusprigem Rand

121201

Ktn. 2,85 kg (10 Stück)

Ktn. **23,90** (St. 2,39)



TK Pizza Perfettissima, Tonno, 7600

– Stückgewicht 410 g, Ø 29 cm – vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensauce mit ausgewogenem Thunfisch-Zwiebel-Belag und feinem Mozzarella-Käse, speziell entwickelt für den Food-Service-Markt, mit Handmade-Charakter und extra lang fermentiertem Teig sowie dünnem Boden mit knusprigem Rand

121210

Ktn. 2,46 kg (6 Stück)

Ktn. **25,50** (St. 4,25)



TK La Pinsa Base, Pomodoro, 2000

– Stückgewicht 300 g – mit aromatischer Tomatensauce, mit hochwertigen italienischen Zutaten: Olivenöl und Tomaten, Teig aus drei unterschiedlichen Mehlsorten (Weizenmehl, Dinkelmehl und Reismehl) und mit Sauerteig. Luftiger Teig/große Blasenbildung und somit schöne Porung sowie knuspriger Boden, im Steinofen vorgebacken

265428

Ktn 2,1 kg (7 Stück)

Ktn. **22,75** (St. 3,25)



TK La Pinsa Base, Bianca, 2100

– Stückgewicht 300 g, ca. 29 x 18 cm – mit würziger Crème-fraîche-Sauce, mit hochwertigen italienischen Zutaten: Olivenöl, Teig aus drei unterschiedlichen Mehlsorten (Weizenmehl, Dinkelmehl und Reismehl) und mit Sauerteig. Luftiger Teig/große Blasenbildung und somit schöne Porung sowie knuspriger Boden, im Steinofen vorgebacken

265429

Ktn 2,1 kg (7 Stück)

Ktn. **24,85** (St. 3,55)



TK Gugelhupf

– Stückgewicht 1100g / 1200g – locker, luftig gebackene Kuchen in der traditionellen Gugelhupf-Form. Fertig gebacken, nur auftauen und servieren

271420 Schoko 2050 Stückgewicht 1200 g

Ktn. 1,2 kg

Ktn. **19,90**

271416 Zitrone, 2054 Stückgewicht 1100 g

Ktn. 1,1 kg

Ktn. **19,90**



Puddingpulver „Schokolade“, zum Kochen, 2104

der traditionelle feine Pudding zum Kochen mit Schokoladengeschmack. Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe. 1 kg ergibt ca. 150 Portionen à 100 g

40437

Ktn. 4 x 2,5 kg

Pa. **18,45** (kg 7,38)



Puddingpulver „Vanille“, zum Kochen, 2004

der traditionelle feine Pudding zum Kochen mit Vanillegeschmack. Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe. 1 kg ergibt ca. 150 Portionen à 100 g

40436

Ktn. 4 x 2,5 kg

Pa. **12,45** (kg 4,98)



Puddingpulver „Erdbeer“, zum Kochen 2053

der traditionelle, feine Pudding zum Kochen mit sahnigem Geschmack. 1 kg ergibt ca. 185 Portionen à 100 g

42814

Ktn. 4 x 2,5 kg

Pa. **12,75** (kg 5,10)



Tortenguss, rot, 1615

ergibt einen sofort gelierenden, klaren und schnittfesten Guss auf Obsttorten aller Art. WICHTIG: Der Guss enthält Säure, keinen Zitronensaft zusetzen. Leckere Obsttorten wie Erdbeertorten oder Kirschtorten erhalten mit Dr. Oetker Tortenguss einen glänzenden Halt

42808

Ktn. 10 x 1 kg

Pa. **12,95**



Sauce zu Schweinebraten, instant, 0793

braune, leicht gebundene Sauce mit typischem Schweinefleischgeschmack. Abgerundet mit vielen Gewürzen wie Kümmel, Knoblauch, Majoran, Pfeffer und Piment

40472

Eimer 12,5 kg

Ei. **206,62**
(kg 16,529)



Klare Fleischsuppe, instant, 0455

als eigenständige Suppe oder mit einer Einlage von Nudeln und feinen Gemüsen oder als würzende Zutat zu Suppen, hellen Saucen, Gemüsen und Eintopfgerichten. Ergibt 227,5 Liter

42064

Eimer 5 kg

Ei. **64,75**
(kg 12,95)



Gemüsebouillon, instant, 2400

zum Würzen/Abschmecken von gebundenen und ungebundenen Gemüse-, Pilz-, Reis-, Pasta-, Fisch-, Fleischgerichten. Ideal für vegane/vegetarische Küche, als Basis für klare und gebundene Suppen, Eintöpfe, helle Saucen. Verstärkt den natürlichen Geschmack selbst hergestellter Bouillons. Ergibt 40 Liter

97212

Box 800 g

Box **15,45**



Rindsbouillon, pastös, 1991

die Bouillon kann als eigenständige Trinkbrühe zubereitet werden. Sie eignet sich auch zum Verfeinern, Würzen oder Abschmecken von Suppen, Saucen und Eintopfgerichten

124130

Box 900 g

Box **17,95**



Würze, flüssig, 1129

Schnell und unkompliziert hilft das flüssige Würzmittel bei der Zubereitung, beim Abschmecken, Nachwürzen und Verfeinern vieler Fleisch- und Gemüsegerichte

56449

Ktn. 6 x 1 kg

Fl. **8,49**



Rama Cremefine „Schlagcreme“, 31 % Fett, 54270

moderne Creme auf Pflanzenfettbasis. Cremig und frisch im Geschmack, hohe Standfestigkeit, kochstabil und wiedererwärmbar, säurestabil, flockt nicht aus. Geeignet für Cook & Chill, kein Wasserabsatz, gefriertastabil

68831

Ktn. 12 x 1 Liter

Pa. **2,99**



Rama Cremefine „Kochcreme“, 15 % Fett, 54333

Creme auf Pflanzenfettbasis. Cremig und frisch im Geschmack, hohe Standfestigkeit, kochstabil und wiedererwärmbar, säurestabil, flockt nicht aus. Geeignet für Cook & Chill, kein Wasserabsatz, gefriertastabil. Gleiche Kochanwendungen wie Schlagsahne

68832

Ktn. 12 x 1 Liter

Pa. **2,29**



Flora Plant „zum Schlagen“, 31 % Fett, 91070

die Alternative zu Schlagsahne auf pflanzlicher Basis. Cremig und frisch im Geschmack, hohe Standfestigkeit, kochstabil und wiedererwärmbar, säurestabil, flockt nicht aus. Geeignet für Cook & Chill, kein Wasserabsatz, gefriertastabil

119997

Ktn. 8 x 1 Liter

Pa. **3,79**



Flora Plant „zum Kochen“, 15 % Fett, 90960

die Alternative zu Kochsahne auf pflanzlicher Basis. Cremig und frisch im Geschmack, hohe Standfestigkeit, kochstabil und wiedererwärmbar, säurestabil, flockt nicht aus. Geeignet für Cook & Chill, kein Wasserabsatz, gefriertastabil. Gleiche Kochanwendungen wie Schlagsahne

119583

Ktn. 8 x 1 Liter

Pa. **2,99**



Erdbeerzeit Sommer auf der Zunge

In den Gärten und auf den Feldern reift es heran, das Lieblingsobst Erdbeeren. Ihr Duft liegt süß in der Luft, und für Ihre Gäste sind Erdbeeren einfach der Sommer auf einen Biss. Bringen Sie mit dem veganen Sorbet Erdbeere von Carte D'Or dieses Saison-Highlight perfekt auf den Teller!

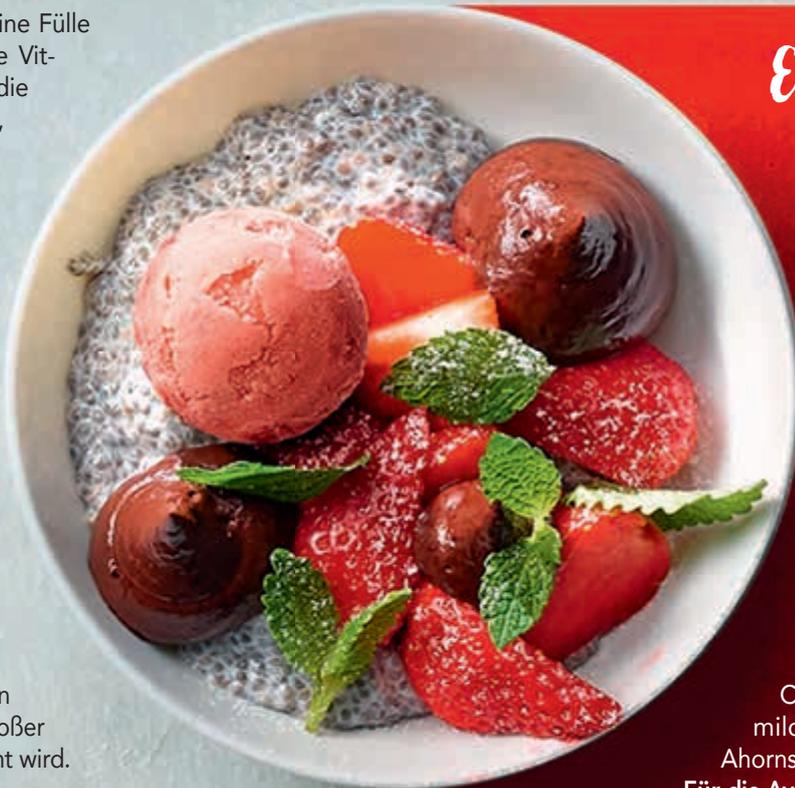
Erdbeeren enthalten eine Fülle von Antioxidantien wie Vitamin C und weitere, die dazu beitragen können, freie Radikale zu bekämpfen und den Körper zu schützen. Bei nur etwa 32 Kalorien pro 100 Gramm sind Erdbeeren eine hervorragende Wahl für kalorienbewusste Genießer. Neben allen positiven Effekten ist die Erdbeere die saisonale Frucht, die überall untrennbar mit dem Sommer verbunden ist und deren Saisonstart mit großer Vorfreude herbeigesehnt wird.

Grenzenloser Genuss

Mit der Sorte Carte D'Or Erdbeer Vegan können Sie allen Ihren Gästen dieses saisonale Highlight bieten. Nicht nur ist die rein pflanzliche Eiscreme ein perfekter Partner für vegane und vegetarische Desserts, auch für gesundheitsbewusste Gäste ist der Dessert-Tipp Erdbeer-Sorbet mit Chia-Pudding und Avocado-creme eine ideale Kombination mit ganz viel Geschmack.



Alles Weitere zu Carte D'Or Professional finden Sie mit dem nebenstehenden QR-Code.



Erdbeer-Sorbet mit Chia-Pudding und Avocado-creme



Zutaten für 10 Portionen:

10 Kugeln Carte D'Or Erdbeer Vegan

Für den Chia-Pudding: 300 g Chia-Samen, 900 ml Pflanzenmilch (z. B. Hafermilch), 100 ml Ahornsirup, 2 Vanilleschoten

Für die Avocado-creme: 4 Bananen, 4 Avocados, 150 ml Pflanzenmilch, 100 ml Birnendicksaft, 150 g Kakaopulver, 400 g Erdbeeren, 50 g Carte D'Or Dessert Topping Erdbeer.

Zubereitung:

Für den Chia-Pudding: Die Chia-Samen, die Pflanzenmilch, den Ahornsirup und das Mark aus den Vanilleschoten miteinander vermischen und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Für die Avocado-creme: Avocado, Bananen, Pflanzenmilch, Birnendicksaft und Kakao zu einer Creme pürieren und ebenfalls gut durchkühlen. Zum Anrichten: Erdbeeren waschen, in Stückchen schneiden und mit etwas Erdbeer-Topping marinieren. Die einzelnen Komponenten nach Belieben anrichten.



Internorga 2024

GESCHMACK LÄSST SICH (NOCH) NICHT DIGITALISIEREN



Fotos: © Thomas Fedra, Dani Rodriguez für Service-Bund, Hamburg Messe und Congress/ Michael Zapf

5 Tage, 1.000 Aussteller und rund 80.000 Besucher – die Internorga hat auch 2024 ihre Position als europäische Leitmesse für die Gastronomiebranche verteidigt. Mittendrin und stark frequentiert: der Stand des Service-Bund zusammen mit der Sander Gruppe.

Auf rund 500 Quadratmetern in Halle A4 war der Service-Bund Messestand zusammen mit der Sander Gruppe ein echter Besuchermagnet. Ob mit einem Ausblick in Sachen Digitalisierung oder mit Informationen zu den Service-Bund Marken – hier wurden alle Sinne angesprochen. Besonders gefragt waren der neue Mermaid Seafood-Mix sowie die frischen Sorbet-Kreationen, die der Service-Bund zusammen mit Langnese im Rahmen der Better Desserts entwickelt hat. Kostproben der Marken Rodeo, Salva D'Or und Servisa Bio servierte das Küchenteam rund um Andreas Scholz, Katja Hack, Pia Völzing und Erik Kolle. Intensive Gespräche mit Service-Bund Fachberatern aus ganz Deutschland sorgten für ganz persönliche Messe-Momente.

Mittlerweile fest in den Service-Bund integriert ist die auf frische High-Convenience spezialisierte Sander Gruppe. Im Rahmen der ExpertPartnership standen vor allem individuell anpassbare Lösungen für die aktuellen Probleme der Branche sowie Produktneuheiten im Vordergrund. Wer live erleben wollte, wie ServisaPOS funktioniert, konnte dem Servicepersonal über die Schultern schauen, das für Bestellungen den mobilen „Donner“ einsetzte. Fragen beantwortete das ServisaPOS-Expertenteam am zweiten Service-Bund Stand in Halle A2.

TRENDBAROMETER

In der Newcomers-Area, aber auch in den weiteren Messe-Hallen zeichneten sich vor allem folgende Themen ab:

Vegan:

Das Angebot an tierfreien Fleisch-, Fisch-, Käse- oder Ei-Alternativen wächst weiter. Textur und Geschmack orientieren sich an den tierischen Originalen, die Zutaten werden hochwertiger und die Zutatenlisten kürzer, z. B. Tempeh aus fermentierten Lupinen und gelben Erbsen statt Soja oder glutenfreier Fleischersatz aus nur vier Zutaten.

Nachhaltigkeit:

Nicht nur junge Start-ups bauen auf klimafreundliche und Zero-Waste-Produkte: Likör aus Orangenschalen, Bier aus Brotresten, Drinks aus Obstkernen oder Strohhalme aus Gemüsefasern.

Weniger Alkohol:

Das Angebot an alkoholfreien oder -reduzierten Weinen und Spirituosen wird immer größer und geschmacklich immer differenzierter.

Täuschend echt:
fermentiertes veganes „Steak“.



Die nächste Internorga: 14. bis 18.03.2025 in Hamburg

BRAINFOOD FÜR DIE BRANCHE

Ein weiterer Höhepunkt der Messe war das Internationale Foodservice-Forum, Europas wichtigster Kongress für die Foodbranche. Im CCH nahe der Messe versammelten sich am 7. März rund 2.000 Branchenkenner. In verschiedenen Vorträgen sprachen Expertinnen und Experten über aktuelle Entwicklungen und Herausforderungen der Branche oder stellten ihre innovativen Konzepte vor. Ein Programmpunkt stach dabei deutlich heraus: Profifußballer und Unternehmer Lukas Podolski und sein Partner Metin Dag stellten ihr gemeinsames Mangal Döner-Konzept vor.

Am Messemontag fand ebenfalls im CCH der Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie statt. Neben Einblicken in gegenwärtige Projekte der Betriebsgastronomie ging es um den Einsatz von KI, Automatisierung und Robotik.



THEMEN DER ZUKUNFT

Auf der OpenStage boten Branchengrößen und Insider spannende Talks und Vorträge. Unter ihnen Trendforscherin Karin Tischer, die z. B. die stille Revolution des Geschmacks prognostizierte. Da immer mehr Kinder heute vegetarisch oder vegan aufwachsen, geht ihnen der Referenzgeschmack für bestimmte Lebensmittel verloren. Dadurch fragen sie als Gäste von morgen künftig ganz andere Speisen und Konsistenzen nach. Mit dem AI CENTER innovativer Start-ups widmete die Leitmesse dem Thema Künstliche Intelligenz einen eigenen Bereich. Darüber hinaus waren digitale Lösungen wie Vending-Automaten, Service-Roboter oder bedarfsgerechte Software ein großes Thema.



Metin Dag (l.) und Lukas Podolski präsentierten ihre Dönermarke Mangal x LP10 (hier mit Moderator Prof. Dr. Torsten Olderog).

GEWINNER

Im Rahmen der Internorga werden einige Auszeichnungen verliehen: Der Deutsche Gastro-Gründerpreis ging in diesem Jahr an Food Trucks United; den Internorga Zukunftspreis bekamen das Hotel einsmehr, die Mungobohnen-basierte Produktreihe „Oh Mungood!“ sowie das „iCareSystem AutoDose“ der Rational AG; über den Next Chef Award freute sich Niklas Herrmann von Aramark, und den Hamburger Foodservice Preis der dfv-Mediengruppe nahmen die Gustoso Gruppe, Neni und Verlagsurgestein Gretel Weiß entgegen.



Foodservice Preis: Gretel Weiß (dfv), Dr. Nico Engel (Gustoso), Haya Molcho (Neni).

Impressum

Herausgeber: Service-Bund GmbH & Co. KG (Service-Bund), Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck; servicebund.de
Redaktion: Maximilian Demling, Linn Grunwald, Katrin Lang, Ralph Marko und Julia Matthies – eagle brands and media GmbH (ebam) für Service-Bund, Lübeck
Grafik: Marvin Detering, Abelina Gemoll, Sophie Kindt – ebam und Jörg Merten – cb&o GmbH, Hamburg
Litho: Allzeit Media Consult GmbH, Hamburg
Druck: Esser printSolutions GmbH, Ergolding
Fotos: Chantal Pahlsson-Giddings; PhotoArt; Stephanie Syfus; Shutterstock; unsplash.com; Fotolia/Adobe Stock sowie von den jeweils genannten Firmen.



DE-ÖKO-044



Copyright by Service-Bund. Abdruck, auch auszugsweise, nur mit vorheriger und ausdrücklicher Genehmigung.

Datenschutzerklärung für Gewinnspiele

Verantwortlicher für die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten ist die Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck. Unseren Datenschutzbeauftragten erreichen Sie unter datschutz@servicebund.de. Mit Ihrer freiwilligen Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre Kontaktdaten für die Teilnahme am Gewinnspiel und zur Benachrichtigung im Gewinnfall genutzt und die Daten im Falle eines Gewinns an gewinnstellende Partner übermittelt werden, um so eine Auslieferung des Gewinns zu ermöglichen. Des Weiteren erklären Sie sich im Gewinnfall mit der Veröffentlichung Ihres Namens und Wohnorts sowie der Übermittlung Ihrer personenbezogenen Daten an Ihren zuständigen Lieferpartner im Service-Bund einverstanden. Eine darüberhinausgehende Nutzung oder Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Unsere vollständige Datenschutzerklärung mit den Angaben nach Art. 13 DS-GVO finden Sie unter: <https://www.servicebund.de/footer/teilnahmebedingungen.html>



Nußbaumer, Kürnoch

NUSSBAUMER INFOSCHAU: INSPIRATION UND BEGEGNUNGEN

Am 25. und 26. Februar 2024 fand die alljährliche Nußbaumer Infoschau in der Weißen Mühle in Estenfeld statt. Es waren zwei Tage voller Inspiration, Genuss und Begegnungen. Das Team von Nußbaumer präsentierte hier die neuesten Trends und Innovationen aus der Welt der Lebensmittel und bot ein vielfältiges Angebot zur Verkostung. Über 50 Lieferanten aus verschiedenen Warengruppen stellten ihre Neuheiten und Innovationen vor. Von regionalen bis hin zu internationalen Spezialitäten war für jeden Geschmack etwas dabei. Im Rahmen der Messe feierte Nußbaumer auch das 150-jährige Firmenbestehen gebührend. Die Gäste wurden mit einem einzigartigen Begrüßungsgetränk empfangen – zwei Cocktails in den Firmenfarben: ein roter „Falscher Negroni“ und ein grüner „Virgin Gin Kresse Smash“. Die überwältigende Resonanz am Sonntag mit rund 1.000 Gästen übertraf die Erwartungen der Veranstalter. Auch die kleinen Gäste hatten am Sonntag viel Spaß beim Kinderprogramm mit Tellerbemalen und Kinderschminken.

Zum Abschied erhielt jeder Besuchende ein besonderes Gastgeschenk: einen Walnussbaum als Symbol für Wachstum, für Nachhaltigkeit und für langfristige Partnerschaft.

„Wir möchten uns bei allen Ausstellern, Kunden und Geschäftspartnern für die Teilnahme und das Interesse an unserer Hausmesse bedanken. Denn diese Unterstützung macht solche Veranstaltungen zu einem Erfolg und treibt uns an, weiterhin innovative und qualitativ hochwertige Produkte anzubieten.“

Peter Nußbaumer, Geschäftsführer



Recker Wetschen, Bremen, Nortmoor

RECKER BEI DER GASTRO IVENT

Mit der Gastro Ivent und der fish international fanden im Februar zwei wichtige Fachmessen für den Nordwesten parallel an einem Ort statt. Mehr als 13.000 Menschen aus der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und dem Lebensmitteleinzelhandel besuchten die Messe Bremen, um sich über Trends, Techniken und Tools der Branche zu informieren. Auch die Firma Recker war mit einem eigenen Stand vor Ort und präsentierte auf rund 500 Quadratmetern Eigenmarken wie Rodeo, Mermaid, Sourcer, Salva D'Or

und die ExpertPartnership Sander. Mit über 100 Sitzmöglichkeiten wurde Gästen die Möglichkeit gegeben, ausgewählte Produkte der Service-Bund Welt und der ExpertPartnership zu verkosten. So wurden während der drei Messtage Rouladen der Firma Schwalli, Mermaid Garnelenspieße sowie Terrinen und Dessertvariationen der ExpertPartnership serviert.

Beim Showcooking am Stand setzte das Messteam außerdem grasgefüttertes Rodeo Rind aus Argentinien und Irland, die neuen Garnelen von Mermaid Wild sowie einen Eiskaffee-Shake von Sourcer in Szene.

Schwalli, Korbach

EINDRUCKSVOLLE INSZENIERUNG – WENIG AUFWAND

Wie man auf dem Teller visuelle Highlights schafft, die kulinarisch überzeugen und gleichzeitig einfach im Handling sind, zeigte Christoph Brand knapp 20 Kunden von Schwalenstöcker & Gantz. Ort des Geschehens: der Kasseler Lutherturm, die Eventlocation von Brands Unternehmen Fliegende Köche. Unter dem Motto „Brand kocht Heimat in 10 Gängen“ kombinierten der kreative Kopf und sein Team regionale Produkte mit globalen Aromen.

Darunter Sauerkraut, Blutwurst und Banane. Die Roulade (von Schwalli HausGemacht!) wurde mit Trüffel und Bete kombiniert, die regionale Spezialität Ahle Wurscht mit Kimchi und Gurke.

Eins hatten alle Gänge gemein: Sie waren nicht nur absolut instagrammable, sondern auch leicht umsetzbar, da die Rezepturen so gestaltet sind, dass sie sich einfach vorbereiten lassen und die Zubereitung unkompliziert ist. Infos zu kommenden Workshops für Schwalli-Kunden gibt es unter schwalli.servicebund.de.



Hambrock, Senden-Bösensell

IM ZEICHEN DER GARNELE

Das Service-Bund Unternehmen Hambrock lädt im Rahmen einer Eventreihe in regelmäßigen Abständen interessierte Kundinnen und Kunden zu einem „EasyCookingDay“ ein. Das Thema im Februar war Garnelen, und es ging um das Garnelen-Sortiment der Eigenmarke Mermaid.

Die Range bietet mit den neuen Wildgarnelen und den Garnelen aus verantwortungsvoller Aquakultur genügend Material für ein 5-Gänge-Menü sowie viele wissenswerte Tipps und Warenkunde rund um das beliebte Seafood. Referent hierzu war der Service-Bund Seafood Experte Sven-Uwe Kempe. Unterstützt wurde er von den beiden Hambrock Vertriebsmitarbeitenden Anja Newen und Robin Mentel, die eine Kochausbildung haben und fünf Gänge mit den verschiedenen Garnelen zubereiteten. Zu jedem Gang und jeder Garnele gab es Wissen und Tipps von der Haltung, Ernte bis hin zu Hinweisen auf den Etiketten und zur idealen Vor- und Zubereitung. Vertriebsleiter Michael Möhl ist begeistert von der Agenda der Eigenmarke, die den verantwortungsvollen Genuss von Seafood ermöglicht:

„Unsere Kunden haben sich in unseren Workshops mehr Theorie gewünscht. Ein Garnelen-Seminar ist dafür geradezu prädestiniert. Sven-Uwe Kempe und unsere erstklassigen Mermaid Garnelen haben unseren EasyCookingDay zu einer rundum gelungenen Veranstaltung gemacht.“





Pimp my Blechkuchen

ALLE KUCHEN SIND SCHON DA



Blechkuchen sind langweilig? Keineswegs! Wir zeigen, wie man aus Omas Klassikern wie Butter-, Streusel- und Zuckerkuchen raffinierte Dessertteller zaubert. Die Basis: Servisa TK Kuchen und Dessertzutaten, dazu saisonale Früchte und knusprige Toppings ...

Frühlingsgefühle garantiert!

3

Rezepte auf der folgenden Seite





1 Salted-Caramel-Streuselkuchen mit Cream-Cheese-Topping

Zutaten für 10 Portionen:

10 Stücke Servisa TK Butterstreuselkuchen; für das Salted-Caramel: 300 g Zucker, 160 ml Wasser, 160 ml Sahne, zwei große Prisen Fleur de Sel, alternativ: 400 ml Servisa Dessertsauce Karamell, 100 ml Sahne, zwei große Prisen Fleur de Sel; für das Creme-Cheese-Topping: 375 g weiche Butter, 300 g Puderzucker, ½ Vanilleschote, Mark ausgekratzt, 375 g Frischkäse (Zimmertemperatur); für die Deko: Popcorn oder Mini-Salzbrezeln.

Zubereitung:

Für das Karamell: Zucker und Wasser zusammen in einer schweren Pfanne erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Alles unter Rühren bei niedriger Hitze leicht köcheln lassen, bis das Karamell eine goldbraune Farbe angenommen hat. Dann die Sahne zugeben und glattrühren. Mit Fleur de Sel abschmecken. Pro Kuchenstück mit einem dünnen Kochlöffelstiel drei kleine Mulden in den Teig bohren und mit dem Karamell füllen.

Für das Topping: Butter auf höchster Stufe zusammen mit Puderzucker weiß aufschlagen und das Mark einer halben Vanilleschote dazugeben. Kurz verrühren. Dann den Frischkäse zugeben und alles noch einmal kurz aufschlagen. Mit einer großen Tülle die Oberfläche der Kuchenstücke mit Tupfen bedecken. Mit Popcorn oder Salzbrezeln garnieren und mit dem restlichen Karamell nappieren. Kuchenstücke auf Tellern anrichten. Tipp: Dazu passen frische Beeren.

2 Butterkuchen mit Erdbeerragout und Pistaziensahne

Zutaten für 10 Portionen:

10 Stücke Servisa TK Butterkuchen, 1 kg Erdbeeren, 1 Bio-Zitrone, Saft und abgeriebene Schale, 75 g Vanillezucker, 500 ml Sahne, 180 g weiße Schokolade, 80 g Pistazienmus, 1 Prise Salz, 100 g Pistazien, geröstet.

Zubereitung:

Butterkuchen nach Packungsanweisung auftauen. Kuchenstücke diagonal halbieren. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft und der -schale mischen. Vanillezucker zugeben und gekühlt gut durchziehen lassen. Pistazien hacken.

Für die Pistaziensahne die weiße Schokolade hacken. Sahne in einem großen Topf aufkochen. In einer großen Schüssel Schokolade, Pistazienmus und Sahne gut mischen, eine Prise Salz zugeben. Mit einem Pürierstab locker aufemulgieren. Pistaziensahne abgedeckt gut einkühlen – am besten über Nacht.

Große Teller bereitstellen, je zwei Butterkuchen-Dreiecke arrangieren, mit einer großen runden Tülle jeweils in die Mitte der Dreiecke eine Portion Pistaziensahne spritzen, 3 EL Erdbeerragout zwischen die Ecken geben und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

3 Trifle mit Tonkabohne, Kirschkompott und Schokomousse

Zutaten für 10 Portionen:

10 Weckgläser, ca. Ø 6 cm (Deckel Ø 8 cm), 10 Stücke Servisa Zucker-Mandelkuchen (1 Ktn. = 6 Stck.), 500 g Servisa Dessertkirschen, 1 Tonkabohne, 500 g Servisa TK Zartbitterschokolade-Mousse im Spritzbeutel, Zitronenmelisse oder Schokoladenraspel.

Zubereitung:

Kuchenstücke quer halbieren. Jeweils mit einem Weckglas einen Kreis ausstechen. Je einen Kreis aus der unteren Hälfte in ein Weckglas geben. Die Dessertkirschen mit geriebener Tonkabohne abschmecken. Jeweils einen großzügigen EL Dessertkirschen auf die Kuchenböden geben. Das Schokomousse aufspritzen. Beide Vorgänge wiederholen bis ca. 1 cm unter den Glasrand. Dann je einen Kreis der oberen Hälfte aufsetzen. Mit einem Tupfer Schokomousse und einer Dessertkirsche toppen. Tipp: mit Zitronenmelisse oder Schokoladenraspeln garnieren und die Gläser gut einkühlen.

Fotos: © Stephanie Syfus

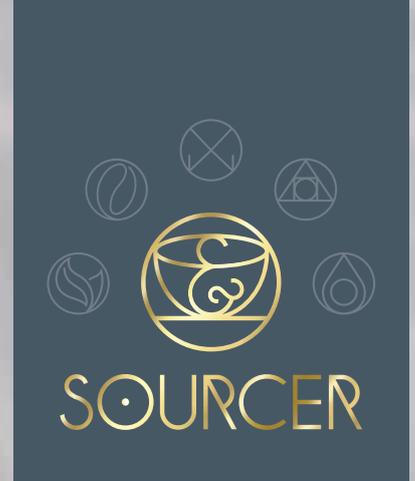
Servisa Kuchen & Dessertprodukte



Servisa ist die Ursprungsmarke des Service-Bund, erstreckt sich auf alle Warengruppen und steht für ein gutes Preis-Leistungsverhältnis, Sicherheit in der Qualität sowie die Ausrichtung auf die Ansprüche der Profi-Küche. Für unsere Rezepte wurden verwendet: Servisa TK Butterkuchen, TK Butterstreuselkuchen, TK Zucker-Mandelkuchen, außerdem Servisa Dessertsauce Karamell, Servisa Dessertkirschen sowie Servisa TK Zartbitterschokolade-Mousse im Spritzbeutel. Weitere Infos rund um die Servisa Produkte finden Sie hier: servicebund.de/sortiment/servisa.html

Endlich Frühling

Heiß auf Eisgetränke



Eiskakao und Eiskaffee – das kennt und kann doch jeder, oder? Und wer sagt, dass dazu nur Vanille- oder Schokoeis passt? Wir haben für Sie ein paar Ideen mit dem Sourcer kakaohaltigen Getränkepulver zusammengestellt.

Kakaopulver, kalte Vollmilch, Vanille- oder Schokoladeneis, Schlagsahne, fertig ist der Eiskakao. So weit, so simpel – es gibt jedoch zig Möglichkeiten, die Eissorte und die Deko zu variieren. Für Experimentierfreudige bieten sich neben den Klassikern auch Sorten wie Stracciatella, Haselnuss, Salted Caramel, Toffee, Nougat oder Kokosnuss an, die gut mit schokoladigen Noten harmonieren. Ganz Mutige können die Kombi mit Bananeneis oder gefrorenen Bananenstückchen ausprobieren. Quasi Banana Split zum Schlürfen!

Frühlingsgefühle on top

Für extra Frühlingsgefühle sorgen farbenfrohe Toppings auf der Sahne oder dem Milchschaum, wie rosa Zuckerherzen, zerkleinerte gefriergetrocknete Erdbeeren, getrocknete Blüten oder gehackte Pistazien. Eine tolle Idee ist es auch, die Gäste ihr Topping wie im Eiscafé auswählen zu lassen!

Attraktive Toppings

Schokospäne | Krokant | Bunte Streusel | Zuckerherzen | Baiserstückchen | Minzblättchen | Pistazien, fein gehackt | Himbeer-Crispies | Gefriergetrocknete Erdbeerstückchen | Kandierte Zitronenstückchen | Geraspelte rosa Rubyschokolade | Essbare Blüten, z. B. getrocknete Kornblumen, Rosen- oder Lavendelblüten | Essgold-Raspel

Das kakaohaltige Getränkepulver von SOURCER:

- enthält 20 Prozent Kakao von einer Kooperative in der Dominikanischen Republik
- ist Rainforest Alliance und Bio-zertifiziert
- kann mit Milch, Milchalternativen oder Wasser aufgegossen werden

Außerdem unterstützt Sourcer den Bau einer Baumschule für Kakao-setzlinge in der Dominikanischen Republik.



Kennen Sie schon den Schwarzwälder Eiskaffee? Hier geht's zum Rezept.

„Iced Banacao“:
Milch und Sourcer Getränkepulver,
2 Kugeln Bananeneis, Sahnehäubchen, bunte Toppings





Feelgood Seafood

SPIESSIG? IST OKAY!

Die Sommermonate rücken näher und mit ihnen die Grillsaison. Es muss dabei längst nicht immer nur Fleisch sein. Zeit, Seafood in den Fokus zu rücken. Denn das ist Sommer pur – und besonders fein grillt sich Garnele am Spieß.



Qualität ist mehr denn je ein wichtiges Kriterium, um Ihre Gäste zu begeistern. Mit unterschiedlichen Black-Tiger-Garnelen-Spießen liefert die Service-Bund Marke Mermaid die perfekte Inspiration für Ihr Live-Cooking am Grill.

Qualität ist Trumpf

Die Garnelen-Spieße sind fertig portioniert und auf einem Holzspieß von Hand gesteckt. Ob als Fingerfood, als Hingucker auf dem Salat oder als Tellermitte frisch vom Grill – im Mermaid Sortiment ist für jeden Bedarf etwas dabei.

Da die Mermaid Black-Tiger-Garnelen-Spieße bereits fertig gesteckt bei Ihnen ankommen, lassen sich schon hier Arbeitsprozesse minimieren. Auch die Weiterverarbeitung ist einfach im Handling. Die Garnelen-Spieße müssen nur aufgetaut werden, und die Zubereitung ist auch für ungelernte Mitarbeiter gut umsetzbar. Da die Spieße einzeln entnommen werden können, haben Sie – ohne Warenverlust – immer die Möglichkeit, flexibel auf die Nachfrage zu reagieren. So sind Sie auch zu Stoßzeiten immer bestens gewappnet.

DIE MERMAID GARNELEN-SPIESSE

DIE SPIESSE
FINDEN SIE IM
ANGEBOT AUF
SEITE 29

LANG- ODER RUNDGESTECKTER SPIESS:

mit jeweils zehn entweder lang- oder rundgesteckten, geschälten und entdarmten Black-Tiger-Garnelen

PREMIUM-SPIESS: Für den gehobenen Anspruch der Premium-Spieß mit fünf rundgesteckten, geschälten und entdarmten Garnelen mit minimaler Glasur (10 Prozent)

MINI-SPIESS: Ebenfalls mit nur 10 Prozent Glasur in besonders purer Premium-Qualität eignet sich der Mini-Spieß mit je drei geschälten, entdarmten Garnelen ideal zum Grillen und als Extra zur Suppe oder zum Surf 'n` Turf

BUTTERFLY-SPIESS: Der aufgefächerte Butterfly-Schnitt auf dem Spieß verspricht besonders tolle Grillaromen, da ein Großteil der Oberfläche direkt der Hitze ausgesetzt wird. Optisch ein Hingucker und ein Trend, der in den verschiedensten Produktgruppen im Kommen ist. (10 Prozent Glasur)



Erhöhung von Umsatzpotential

Mit den Mermaid Black-Tiger-Garnelen-Spießen können Sie ganz unkompliziert eine Wertsteigerung vieler Gerichte erreichen. Kombinieren Sie einen Spieß beispielsweise zu einem bunten Salat, einer Suppe, gegrilltem Gemüse oder einem

Pastateller, erhalten diese eine besondere Wertigkeit. So können Sie bei verhältnismäßig geringem Wareneinsatz für die Grundzutaten durch den Einsatz der Garnelen-Spieße einen höheren Verkaufspreis erzielen.



SMARTES KASSENSYSTEM

DIGITALE LÖSUNGEN – ATTRAKTIVER PREIS



DASHER

Stationäre POS-Lösung
im Komplettpaket



COMET SET

Stationäre POS-Lösung, flexibel
an Ihre Bedürfnisse angepasst



DONNER

Mobile Kompaktlösung
mit vollem Funktionsumfang

Say yes zu innovativen und preislich attraktiven digitalen Lösungen für Gastroprofis! Mit ServisaPOS – dem smarten Kassensystem von Service-Bund und enfore – heben Sie Ihr Geschäft jetzt auf ein neues Level. Denn die hochwertige Profi-Hardware gepaart mit einer umfassenden Software-Applikation gibt es jetzt zu attraktiven Preisen. Ab sofort gibt es die Hardware zu reduzierten Preisen.

Wählen Sie je nach Bedarf die passende Hardware aus: Der Dasher 3.0 kostet 799 Euro, das Comet-2-Set ist für 599 Euro erhältlich und der Donner 2 für 499 Euro. Zusätzlich zahlen Sie 39 Euro pro Monat pro Gerät an Service- und Software-Lizenzen. Inkludiert in den 39 Euro sind der telefonische Support, die TSE (technische Sicherheitseinrichtung) und die Freischaltung des Payments der Geräte. Unsere Gastro-Coaches beraten Sie gern und erstellen ein individuelles Angebot für Sie. Die Hardware beziehen Sie von Ihrem Service-Bund Partner, den Software- und Support-Vertrag schließen Sie direkt mit unserem Partner enfore ab.

Nutzen Sie diese Chance und stellen Sie sich Ihr maßgeschneidertes Kassensystem mit ServisaPOS zusammen.

Fotos: (c) enfore

Say Yes

**ZU DIGITALEN
PROZESSEN**



Für mehr Infos zu
ServisaPOS scannen
Sie den neben-
stehenden QR-Code.

Moritz und sein Vater Markus Polinski haben jeden Tag Spaß in der Küche.



Lamm Hebsack, Remshalden

Mehr Familie geht nicht

Das familiengeführte Hotel & Restaurant Lamm Hebsack besteht bereits in fünfter Generation. Neben schwäbischen Klassikern warten saisonale Gourmet-Kreationen, erstklassige Gastfreundschaft und gelebte Weinkultur auf die Besucher des Remstals. Was sich hinter der Erfolgsgeschichte verbirgt und wie das Betriebsklima dabei eine große Rolle spielt, erzählt Juniorchef Moritz Polinski.

Die Landschaft des Remstals ist durch ausgedehnte Weinberge, Streuobstwiesen, Felder und Wälder geprägt sowie durch ein auf weiten Strecken naturbelassenes Flusstal. Entlang des Tals liegen geschichts- und kulturträchtige Städte und Orte, Gourmet-Gastronomie wechselt sich mit traditionellen schwäbischen Wirtschaften ab. Das Hotel & Restaurant Lamm Hebsack in Remshalden (Rems-Murr-Kreis in Baden-Württemberg) hat gleich beides zu bieten und dazu viel Platz: 90 Sitzplätze im Restaurant, 55 Plätze im Gewölbekeller aus dem 14. Jahrhundert, 70 Plätze auf der Sonnenterrasse und 50 Sitzplätze im Festsaal. Für Urlauber und Touristen ist ein Hotel mit 23 Zimmern angeschlossen. „Ich bin nach vielen Jahren endlich wieder zu Hause angekommen“, erklärt der 29-jährige Moritz Polinski. Vier Abschlüsse hat er bereits in der Tasche, zuletzt hat er als Jahrgangsbester die Prüfung zum staatlich geprüften Küchenmeister abgelegt. Jetzt ist er als Juniorchef im

Lamm Hebsack eingestiegen. Gemeinsam mit seiner Frau Jessica möchte er den Familienbetrieb, in dem er selbst aufgewachsen ist, in naher Zukunft übernehmen.

Überflieger

„Als ich als kleiner Junge mit meiner Oma in der Küche stand, hat es mich sofort gepackt“, erinnert sich Polinski. „Die Hitze, das Team, man spielt sich gegenseitig alles zu und fügt am Ende alles wie ein Orchester zusammen. Das fand ich aufregend und spannend.“ Seine berufliche Laufbahn kann sich mehr als sehen lassen: Kochausbildung im Sternerestaurant Landhaus Feckl (bei Stuttgart), Hotelfachschule in Heidelberg, Ausbildung zum Betriebswirt, duales Studium in Hotelmanagement, Weiterbildung zum Weinfachmann und Abschluss zum Küchenmeister. Danach



Die alten Stuben im 1792 gebauten Restaurant haben ihren uralten Stil bis heute beibehalten.



folgten Stationen in mehreren Gourmetrestaurants in Berlin und Mannheim. „In Berlin hatte ich die Chance, einmal in der Woche für Angela Merkel zu kochen. Auch Udo Walz gehörte zu meinen Gästen. Eine aufregende und prägende Zeit für mich“, erinnert er sich. Alles Stationen, die dem Jungkoch geholfen haben, sich langsam auf die Selbstständigkeit vorzubereiten.

Freundschaftlicher Umgang

Damit Moritz und die gesamte Familie Polinski ihre Gäste bewirten können, werden sie bereits über 15 Jahre von der Service-Bund Gebietszentrale OMEGA SORG in Stuttgart beliefert. Egal ob Rodeo Rinderfilet, Roastbeef, Färsenroastbeef von ServisaPrime, frische Gänse, Milchprodukte der Marke Servisa und noch vieles mehr – OMEGA SORG fährt einmal in der Woche in Remshalden vor. „Die Zusammenarbeit mit Fachberater Thomas Klein macht großen Spaß und hat inzwischen freundschaftliche Züge angenommen“, freut sich Moritz Polinski. Daran, wie die Zusammenarbeit mit OMEGA SORG ihren Anfang nahm, erinnert sich Klein ganz genau: „Damals suchte ein bekannter Schnapsbrenner aus der Region einen Lieferanten. Moritz' Vater Markus dachte da gleich an uns und stellte den Kontakt her. So kamen wir ins Gespräch und übernahmen nur wenig später auch die Belieferung des Lamm Hebsack.“

Hand in Hand

Im Lamm Hebsack arbeiten, leben und lachen drei Generationen. Moritz' Vater leitet mit seinem Sohn die Küche, die Tante steht an der Rezeption des Hotels, Moritz' Bruder Felix koordiniert das Marketing, und beide Omas unterstützen, wo sie können – sogar beim Polieren des Bestecks packen sie tatkräftig mit an. Alle gemeinsam haben das Ziel, ihre 100 bis 120 Gäste täglich kulinarisch zu verwöhnen. Neben herzlicher Gastfreundschaft füllen schwäbische Klassiker, saisonale Gourmet-Kreationen und über 250 Weine die Karte. „Egal ob Fleischesser, Vegetarier oder Veganer – uns ist wichtig, dass jeder willkommen ist und auch jeder was Passendes zu essen findet“, so Moritz. „In der Region bekannt sind wir für unseren Zwiebelrostbraten und die Wurstknöpfle meines Vaters.“ Weitere Highlights auf der Speisekarte: verschiedene Vorspeisen (zum Beispiel Kohlrabi-Ceviche mit Limettensaft), die grüne Thai-currysuppe oder der selbst gebackene Hebsacker Salzkuchen von

Chapeau! Juniorchef Moritz Polinski hat als Jahrgangsbester die Prüfung zum staatlich geprüften Küchenmeister abgelegt.



Moritz' Oma Ruth (89) ziehen die Besucher an. „Im Laufe der Zeit habe ich, inspiriert von meinen Reisen, das asiatische Flair auf der Speisekarte etabliert, mein Vater das mediterrane“, erklärt Polinski.

Teamspirit

„Der Zusammenhalt unter den Mitarbeitenden eines Restaurants oder Hotels ist extrem wichtig. Nur wenn man sich auf seine Kollegen verlassen kann, läuft der tägliche Betrieb reibungslos ab“, so Moritz. „Aktuell arbeiten 35 Mitarbeitende für uns, zehn davon sind bereits über 20 Jahre dabei.“ Dabei liegt dem Juniorchef vor allem das Thema Ausbildung am Herzen. Er gibt im Lamm Hebsack regelmäßige Workshops und akquiriert den Nachwuchs an Schulen oder über Instagram und Facebook. Ein sehr gutes Verkaufsargument ist dabei das Betriebsklima, denn das wird im Lamm Hebsack besonders großgeschrieben. „Wir möchten, dass sich alle bei uns wohlfühlen. So treffen wir uns zum Beispiel vor dem Mittags- und/oder Abendgeschäft mit allen Mitarbeitenden zum gemeinsamen Essen an unserem Stammtisch. Ein guter Teamspirit ist wichtig. Das ist einer der Hauptgründe, warum wir mit unserem Restaurant und unserem Hotel in der Region so erfolgreich sind“, zieht der 29-Jährige ein Fazit.



Hotel & Restaurant Lamm Hebsack

Lage: Remshalden, Gemeinde in Baden-Württemberg

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag (18-21.30 Uhr),
Dienstag bis Samstag (12-14 Uhr)

Gastronomie: Schwäbische Klassiker,
saisonale Gourmet-Kreationen, Weine

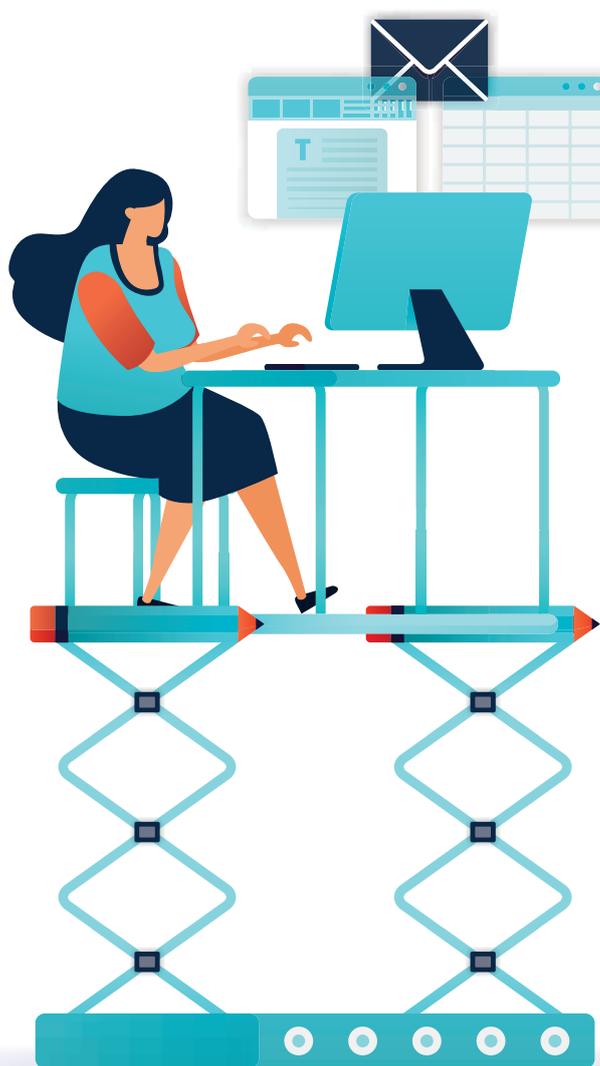
www.lamm-hebsack.de

[LammHebsack](https://www.facebook.com/LammHebsack)

[@lamm.hebsack](https://www.instagram.com/@lamm.hebsack)



VERLANGT DIE GEN Z ZU VIEL?





Recruiting: „Anspruchsvoll“ ist derzeit häufig zu lesen, wenn es um die Jungen geht. Aber passt das?

Die Generation Z bewegt die Gemüter. Als markenbewusste Verbraucherinnen und Verbraucher, als digitale Akteure und als die Fachkräfte von morgen treten sie auf. Durch die frühe öffentliche Teilhabe über Social Media sind sie politisch relativ gut gebildet und haben entsprechend hohe Ansprüche. Allerdings nehmen einige Arbeitgebende Anstoß daran – die Kritik an der vermuteten Arbeitsunwilligkeit der jungen Leute zeigt allerdings auch: Die Unternehmen sind verunsichert. Aber unter Berücksichtigung aller der Krisen der vergangenen 20 Jahre und da die Jungen gerade während der vergangenen zwei Jahre viel zugunsten der Älteren zurückgesteckt haben: Kann man da wirklich noch behaupten, sie forderten zu viel, wenn sie einen größeren Wert auf ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen Arbeit und Freizeit legen? Oder wenn sie sich ein höheres Gehalt wünschen? Sind die Jungen wirklich zu „anspruchsvoll“?

Die Generation Z bewegt die Gemüter. Als markenbewusste Verbraucherinnen und Verbraucher, als digitale Akteure und als die Fachkräfte von morgen treten sie auf. Durch die frühe öffentliche Teilhabe über Social Media sind sie politisch relativ gut gebildet und haben entsprechend hohe Ansprüche. Allerdings nehmen einige Arbeitgebende Anstoß daran – die Kritik an der vermuteten Arbeitsunwilligkeit der jungen Leute zeigt allerdings auch: Die Unternehmen sind verunsichert. Aber unter Berücksichtigung aller der Krisen der vergangenen 20 Jahre und da die Jungen gerade während der vergangenen zwei Jahre viel zugunsten der Älteren zurückgesteckt haben: Kann man da wirklich noch behaupten, sie forderten zu viel, wenn sie einen größeren Wert auf ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen Arbeit und Freizeit legen? Oder wenn sie sich ein höheres Gehalt wünschen? Sind die Jungen wirklich zu „anspruchsvoll“?

Die Sorgen der jungen Generation

Für die Trendstudie „Jugend in Deutschland“ haben die Forscher Klaus Hurrelmann – bekannt aus Tagesschau, Zeit oder Wirtschaftswoche – und Simon Schnetzer im März 2022 eine repräsentative Umfrage unter etwa 1.000 14- bis 29-Jährigen durchgeführt. Die Ergebnisse zeigen, dass der Krieg in der Ukraine das Sicherheitsempfinden der Jugend zum aktuellen Zeitpunkt am meisten beeinflusst. Damit einher gehen vor allem existenzielle Ängste. Zwei der fünf großen Sorgethemen heißen Inflation (46 Prozent) und Wirtschaftskrise (39 Prozent). Nachdem die Klimakrise den

meisten Jugendlichen ohnehin Existenzängste beschert, zahlt der Krieg noch einmal darauf. Ganz abgesehen vom demografischen Wandel, der die Sicherheit des deutschen Rentensystems infrage stellt.

„Die dichte Aufeinanderfolge von tief in das Leben eingreifenden Krisen setzt der Jugend zu. Nach zwei Jahren Einschränkungen ihres privaten und schulisch-beruflichen Alltags durch die Pandemie sind viele von ihnen psychisch angespannt. Die Bedrohung durch einen Krieg in Europa drückt als eine weitere schwere emotionale Last auf ihre Stimmung. Viele machen sich große Sorgen um ihre berufliche, finanzielle und wirtschaftliche Zukunft“, sagt Hurrelmann.

Die Erwartungen an die Arbeitswelt

Dazu passen die Ergebnisse einer Umfrage der Personalvermittlungsplattform Zenjob und des Marktforschungsunternehmens Kantar unter 1.001 Teilnehmenden aus der Gen Z (Geburtsjahr 1997 bis 2012) zu ihren Vorstellungen von der Arbeitswelt der Zukunft. Die Umfragewerte ergeben, dass das Gehalt momentan ganz oben auf der Wunschliste steht. Die Befragten geben an, sich ein „gutes Gehalt“ zu wünschen. Was auffällt, ist, dass das Thema für Frauen signifikant wichtiger zu sein scheint (73 Prozent) als für die männlichen Teilnehmer (67 Prozent). In einer Mitteilung des Statistischen Bundesamts vom September zeigt sich erneut, dass Frauen deutlich häufiger von Altersarmut betroffen sind. Aus anderen Statistiken geht hervor, dass die Gender Pay Gap immer noch im zweistelligen Bereich liegt. Es darf also nicht verwundern, dass die jungen Frauen bei der Arbeitgeberwahl darauf achten, ein „gutes“ Gehalt zu bekommen. Worin sich wiederum alle einig sind, ist der Wunsch nach einer ehrlichen und offenen Kommunikation zwischen Beschäftigten und Arbeitgebenden. Auch die Vereinbarkeit von Job und Privatleben bleibt wichtig. Jedoch wird auch hier ein Geschlechterunterschied deutlich. Denn die gesellschaftlichen Themen wie Diversität, soziales Engagement und Kommunikation sind für die weiblichen Befragten am wichtigsten, während die männlichen Teilnehmer potenzielle Arbeitgeber eher aus der eigenen Karriereperspektive betrachten und viel Wert auf Weiterbildung, Digitalisierung und Innovationsoffenheit legen. Der Unterschied liegt sicher weniger an persönlichen Vorlieben als an einer realistischen Einschätzung der Arbeitswelt, in der Frauen beruflich immer noch mit mehr Einschränkungen umgehen müssen. In diesem Kontext erscheinen höhere Forderungen also einigermaßen gerechtfertigt.



Herausforderung und Chance für Arbeitgeber

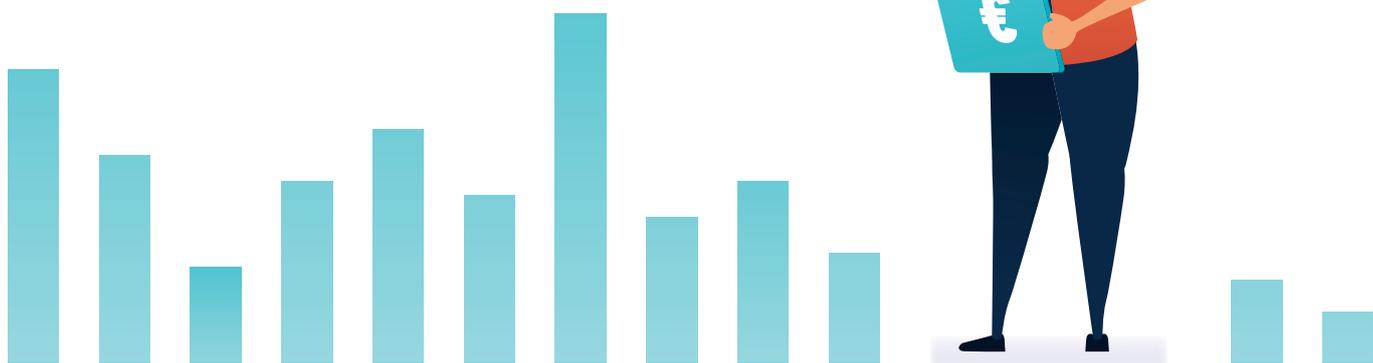
Was heißt das alles für die Arbeitswelt? Und was hat es mit New Work zu tun? Schon vor der Pandemie wurde von Generationenkonflikten gesprochen. Wie sollen die karriereorientierten Babyboomer, die keine Überstunden scheuen und lieber auf Sicherheit denn auf Ausgeglichenheit setzen, mit den jungen Wilden zusammenkommen, die lieber weniger als mehr arbeiten möchten – und auch nur, wenn der Social Impact des Arbeitgebers klar ist? Corona hat einiges verändert; und auch diejenigen, die über 29 sind, sind eher bereit, den Job zu wechseln, wenn sie unzufrieden sind. Gerade in Bezug auf die Telearbeit sowie Unterforderungs- und Belastungsgrenzen haben die Arbeitnehmenden gelernt, ihre Bedürfnisse dem Arbeitgeber zu kommunizieren. Dass der demografische Wandel und der Fachkräftemangel die Unternehmen zwingt, auf diese einzugehen, bedeutet eine Umstellung, nicht unbedingt eine negative.

Im Rahmen der Berichterstattung über das Thema wird allzu oft davon gesprochen, dass Arbeitgeber jetzt einiges zu schlucken haben; dass Führungskräfte nun zu Sozialarbeitern werden müssen, um die jungen Leute so achtsam wie möglich zu führen;

dass die Jungen so angenehm wie möglich arbeiten wollen und fordern, fordern, fordern. Tatsächlich aber möchten die Jungen vor allem etwas vom Leben und ein gesichertes Auskommen haben.

Wie Soziologe Stefan Schulz in seinem Buch „Die Altenrepublik“ schreibt, haben sich die Deutschen lange über Arbeit definiert. Die Folge sei, dass die Geselligkeit auf der Strecke geblieben ist, die gerade im Alter aber wichtig für die Lebensqualität ist. Die Generation Z hat in den Pandemie Jahren wichtige soziale Ereignisse und Übergangsrituale eingebüßt. Und während die Boomer am Ende ihres Arbeitslebens erfahren, was es bedeutet, das Privatleben hintanzustellen, kann die Gen Z schon zu Beginn ihrer beruflichen Laufbahn andere Akzente setzen. Das ist gesamtgesellschaftlich interessant, aber auch Arbeitgeber sollten dies als Chance begreifen. Denn zufriedene Mitarbeitende sind produktive Mitarbeitende. Und wenn die Umstände stimmen, stimmt auch das Engagement im Job.

Text: Jana Wilhelm



Graphic: © vecteezy.com (Imam Fathoni)



Die Story, die Sie hier gerade gelesen haben, ist ein Nachdruck aus der Fachzeitschrift *foodservice*. Sie möchten gern einmal reinschauen? Einfach eine Mail mit dem Stichwort „Service-Bund“ an Juliane.Schaper@dfv.de schicken.

Internetplattform von *foodservice*: food-service.de und gv-praxis:gv-praxis.de

Ankündigung

„Big Food“ ist an seine Grenzen gekommen

- Interview mit dem Trend- und Zukunftsforscher Dr. Eike Wenzel
- Wie sich Lieferketten und Ernährung verändern (müssen)



Gästelieblinge für alle Teller:
Falafel Classic, Vegan Loaf
und Sensational™ Pulled Fillet
(rechts auch in groß).

Eine Gemeinschaftsaktion von Service-Bund und Nestlé Professional

PFLANZLICHE INSPIRATION MIT GARDEN GOURMET®

RICHTIG
ANTWORTEN
& GEWINNEN!

Der Markt an pflanzenbasierten Fleischalternativen wächst stetig – doch überzeugende Qualität ist nach wie vor rar. Etabliert hat sich die Marke GARDEN GOURMET® von Nestlé Professional, die ihr Sortiment um drei köstliche Neuheiten erweitert hat: Vegane Frikadelle, Sensational™ Pulled Fillet und Falafel Classic. Auf der Suche nach pflanzlichen Alternativen zu klassischen Fleischprodukten wünschen sich Profiköche und -köchinnen wie Gäste vor allem einen erstklassigen Geschmack und eine fleischähnliche Konsistenz. Das umfangreiche Sortiment von GARDEN GOURMET® erfüllt diese Bedürfnisse und bietet vielseitige Anwendungsmöglichkeiten, um Ihre vegetarischen und veganen Gerichte aufzuwerten. Rezeptinspirationen finden Sie u. a. auf Seite 17 in diesem Heft.

Grenzenlose Kreativität

Die Neuheiten Vegane Frikadelle und Sensational™ Pulled Fillet basieren auf Sojaprotein, das zu 100 Prozent aus Europa bezogen wird. Die Produkte setzen der Kreativität keine Grenzen – ob als Salat-Topping, in Sandwiches oder Wraps. Die Falafel Classic von GARDEN GOURMET® überzeugt mit ihrem authentisch-orientalischen Geschmack und eignet sich ebenfalls hervorragend als Snack oder Beilage zu Salaten oder in Wraps.

Beantworten Sie die Gewinnspielfrage und nehmen Sie an der Verlosung teil.

Wie heißen die neu eingeführten pflanzenbasierten Produkte von GARDEN GOURMET® für den Außer-Haus-Markt?

- a) Vegane Frikadelle, Sensational™ Pulled Fillet und Falafel Classic
- b) Sensational Wurst, Falafel Pink und Awesome Frikadelle
- c) Sensational Hummus, Beautiful Sausage und Falafel Pink

Zu gewinnen gibt es 10 interessante Preise für Küchenprofis:

- 1 x KitchenAid Tauchmixer, cremefarben
- 1 x MDHAND Küchenmesser Profi-Set, 5-teilig
- 8 x Lagostina Cucina Mediterraneo Pfanne, Aluminium für Induktion, Antihafbeschichtung, Ø 20 cm



Zur Teilnahme scannen Sie einfach den nebenstehenden QR-Code oder besuchen Sie servicebund.de/gewinner-mai.html

Die Teilnahmebedingungen finden Sie unter servicebund.de/footer/teilnahmebedingungen.html. Teilnahmeabschluss ist der 26. Mai 2024.

Albrecht + Neiss GmbH 148
15366 Neuenhagen
Tel.: 0 33 42/ 249-801

Bast GmbH & Co. KG 138
25832 Tönning
Tel.: 0 48 61/ 96 00-0

Bauer GmbH & Co. KG 132
96472 Rödental
Tel.: 0 95 63/ 72 28-0

Ferdinand Bierbichler GmbH & Co. KG 158
83071 Stephanskirchen
Tel.: 0 80 31/ 72 1-0

Konrad Boysen GmbH & Co. KG 129
25980 Sylt OT Tinnum
Tel.: 0 46 51/ 8 27 00

Flach GmbH 127
34621 Frielendorf-Leimsfeld
Tel.: 0 66 91/ 94 94-90

Flach Rhein-Main GmbH 159
64572 Büttelborn
Tel.: 0 61 52/ 80 63 20

Früchte Jork GmbH 128
88316 Isny im Allgäu
Tel.: 0 75 62/ 97 44-0

FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG 166
A-6820 Frastanz
Tel.: 00 43/ 55 22 500-0

gastro*master Aldinger GmbH + Co. KG 146
75177 Pforzheim
Tel.: 0 72 31/ 95 56-0

Hambrock Großhandel GmbH 123
48308 Senden-Bösensell
Tel.: 0 25 36/ 34 30-333

Hambrock Großhandel GmbH, Standort Rhein-Ruhr 155
45881 Gelsenkirchen
Tel.: 02 09/ 94 11 63 33

Hüsken GmbH & Co. KG 156
46286 Dorsten-Wulfen
Tel.: 0 23 69/ 91 94-0

Wilhelm List Nachf. GmbH & Co. KG 125
38644 Goslar
Tel.: 0 53 21/ 5 69-0

List-Fondaco 135
06484 Quedlinburg
Tel.: 0 39 46/ 73-0

List-Sahneböhm 133
30916 Isernhagen
Tel.: 05 11/ 9 02 63

Josef Mettler GmbH & Co. KG 119
54497 Morbach
Tel.: 0 65 33/ 93 85-0

NFS Nordischer Food Service GmbH & Co. KG 163
18198 Kritzmow/Groß Schwaß
Tel.: 03 82 07/ 7 42-0

Viktor Nußbaumer Bestes für Küche und Gastlichkeit GmbH & Co. KG 139
97273 Kürnach
Tel.: 0 93 67/ 98 40-0

OMEGA SORG GmbH 106
73457 Essingen
Tel.: 0 73 61/ 94 70-10 00

OMEGA SORG GmbH NL Nürnberg 151
91126 Rednitzhembach
Tel.: 0 91 22/ 63 05-0

OMEGA SORG GmbH NL Stuttgart 102
70327 Stuttgart-Wangen
Tel.: 07 11/ 40 10-0

OMEGA SORG GmbH NL Waldheim 107
04736 Waldheim
Tel.: 03 43 27/ 9 59-0

Rauchhaupt GmbH 114
04828 Altenbach
Tel.: 0 34 25/ 89 55-0

Recker Feinkost GmbH 141
49453 Wetschen
Tel.: 0 54 46/ 99 30-0

Recker Feinkost GmbH 141
28199 Bremen
Tel.: 0 54 46/ 99 30-0

Recker Feinkost Kalbe/Milde GmbH 149
39638 Gardelegen
Tel.: 0 39 07/ 77 61-0

Gerhard Regier GmbH 131
25938 Wyk auf Föhr
Tel.: 0 46 81/ 7 18

Rittner Food Service GmbH & Co. KG 112
85716 Unterschleißheim
Tel.: 0 89/ 13 07 46-0

SB Frischmarkt Heinsberg GmbH 108
52525 Heinsberg
Tel.: 0 24 52/ 95 25-0

Schwalenstöcker & Gantz GmbH 121
34497 Korbach
Tel.: 0 56 31/ 50 07-0

Schwarz & Hansen GmbH 167
20457 Hamburg
Tel.: 0 40/ 78 121 0

Schwarz & Hansen GmbH NL Lübeck 167
23554 Lübeck
Tel.: 04 51/ 29 28 98-0

Steidinger & Schmidt GmbH 171
79331 Teningen
Tel.: 0 76 41/ 96 23-0

Troiber GmbH & Co. KG 173
94544 Hofkirchen
Tel.: 0 85 45/ 17-0

Windmann Food Service GmbH 142
32584 Löhne
Tel.: 0 57 32/ 96 88-0

Winkler GmbH 172
A-6430 Ötztal-Bahnhof
Tel.: 00 43/ 5 26 68 82 19

Josef Zink GmbH 117
77815 Bühl-Vimbuch
Tel.: 0 72 23/ 98 62-0

