CATERING STAR 2025

Inspirationen für den Catering-Alltag

Die Hersteller liefern regelmäßig wertvolle Impulse in den Bereichen Food & Technik. Aus den Neuheiten hat die Catering-Branche ihre Favoriten gewählt.

Quartett für alle Fälle: Das Laugenkonfekt gibt es in vier Varianten.

EIN KLASSIKER – VIER KNUSPRIGE HÄPPCHEN

GOLD: BACKWAREN HERZHAFT / EDNA / FF-LAUGENKONFEKT, 4-FACH

Klein und fein: Das Laugenkonfekt von Edna in den Sorten Sesam, Mohn, Saaten und Natur möchte traditionelle Bäckereikompetenz mit den Anforderungen moderner Snack-Konzepte verbinden. Durch die Kombination aus weicher Krume und knuspriger Kruste entstehe ein typisches Laugenaroma, das an handwerklich gebackene Brezelprodukte erinnere. Die tiefgekühlten Laugenhäppchen sind nach kurzer Auftauzeit verzehrfertig, wodurch sie sich besonders für flexible Angebotsformen eignen würden. Edna setzt auf eine Rezeptur mit 100 Prozent natürlichen Zutaten – ausgenommen die Brezellauge. Durch die einheitliche Größe könnten Caterer die Portionen präzise kalkulieren, während die optische Differenzierung durch Toppings eine vielfältige Präsentation unterstützt. Laut Hersteller seien sie perfekt zum Belegen als herzhafte Canapés, als Snack-Artikel für den To go-Bereich und die Bar, als Ergänzung fürs Frühstücksbuffet oder als (vegan-vegetarischer) Begleiter zu diversen Speisen.

BRÖTCHEN **ALS BLICKFANG**

SILBER: BACKWAREN HERZHAFT / DELIFRANCE / BASTONCINI, SEMOLA

Goldgelb und knusprig: Ob als Basis für trendige Sandwiches oder als Snack to go – Focaccina und Bastoncini sind feste Größen in der kreativen Snackszene. Die Brötchen lassen sich herzhaft, vegetarisch oder innovativ interpretieren, bieten viele Kombinationsmöglichkeiten beim Belegen und sind damit gut für abwechslungsreiche Konzepte geeignet. Das Bastoncini, Semola von Délifrance würde an die handwerkliche Backtradition Südeuropas anknüpfen und zugleich den Anforderungen moderner Gastronomie gerecht werden, so das Unternehmen. Hergestellt auf Basis von Hartweizengrieß, hat das 90 Gramm schwere Produkt eine aromatische Kruste und eine elastische, luftige Krume. Die längliche Form erinnere an ein klassisches Ciabatta, sei jedoch schmaler und damit besonders für Sandwiches geeignet, die schnell zu belegen seien. Das tiefgekühlte Bastoncini, Semola ist nach 4-5 Minuten im Backofen servierfertig.

Appetitlich belegt und mit Hartweizengrieß aus Italien.

NAAN-BROT **TRIFFT PITA-TASCHE**

BRONZE: BACKWAREN HERZHAFT / LANTMÄNNEN UNIBAKE / NAANTA PREMIUM PITA

Knicken, füllen und servieren: Die Naanta Premium Pita von Lantmännen Unibake verbindet zwei Backkulturen miteinander: das klassische indische Naan und die orientalische Pita. Entstanden sei ein quadratisches Fladenbrot, das weich, aber zugleich stabil genug sei, um gefüllt und danach warm oder kalt serviert zu werden, so der Hersteller. Ohne Durchweichen oder Tropfen und effizient zubereitet. Durch die vorgestanzte Öffnung wird die Naanta einfach geöffnet, Schneiden ist nicht nötig. Aus 15 Quadraten pro Packung lassen sich so dreißig Portionen teilen. Die Rezeptur auf Basis von Weizenmehl ergebe eine saftige Krume und eine gleichmäßige Bräunung. Ballaststoffreich und vergleichsweise salzarm, entspreche die Hybrid-Kreation aktuellen Ernährungsrichtlinien. Die Einsatzmöglichkeiten seien vielfältig: als Sandwichbasis, als Snack für Foodtrucks oder als Träger für Bowls und Dips, mit diversen Füllungen und landestypischen Rezepturen, vegetarisch oder mit Fleisch. Die Einführung von Naanta sei nach Herstellerangaben trendgerecht und nachfrageorientiert, denn Gäste seien zunehmend offen dafür, neue globale Küchen auszuprobieren.

Streetfood mit einem Twist: vielseitige Brot-Tasche.

RUND, ZUCKER-BUNT, DEKORATIV

GOLD: CROISSANTS, DONUTS & BERLINER / VANDEMOORTELE / DOONY MAGIC MIX BOX

Donut-Magie für viele Gelegenheiten: Fünf innovative Sorten gehören zur Doony Magic Mix Box von Vandemoortele, die das bisherige „My Original Doony's" ersetzt hat. Insgesamt fünf Geschmacksrichtungen sind verfügbar, wahlweise gefüllt oder ungefüllt, tiefgekühlt einzeln entnehmbar und in maximal einer Stunde aufgetaut und servierfertig. Im 60er-Kartons ist jede Sorte mit jeweils fünf Stück vertreten – allesamt kreativ inspiriert von berühmten Kuchen- und Dessertkreationen. Hier sind die süßen Details: Im Millionaire Dream Donut stecken eine Karamellfüllung und Keksstreusel, der Jaffa Chocolate-Donut kombiniert Orangenfüllung mit Schokoladenüberzug. Der Rocky Road Donut steht für Marshmallow- und Brownie-Topping und der Lemon Meringue Donut für Zitronencreme und Baiser. Der Raspberry Dream Donut verbindet Himbeer- und Schokoladenfüllung mit Fruchttopping.

Hingucker: Von Brownie bis Raspberry steckt viel Geschmack in diesem Donut-Quintett.

Attraktiv: Croissant trifft Pistazie.

ZWEIFARBIG MIT SWIRL

SILBER: CROISSANTS, DONUTS & BERLINER / BINDI / CROISSANT RODRIGO PISTACCHIO

Croissant-Kunst in Premiumqualität: Mit dem Croissant Rodrigo Pistacchio von bindi würde nach Herstellerangaben ein außergewöhnliches Croissant Einzug halten in das gehobene Frühstücksangebot. Der zweifarbige Swirl aus hellem und grünem Hefeteig mit feiner Vanillenote sei optisch ein Highlight. Gefüllt mit einer intensiv-nussigen Pistaziencreme, die durch moderne Technologie das komplette Croissant durchzieht, sei das Gebäck ein besonderer Genuss vom ersten bis zum letzten Bissen. Das Unternehmen empfiehlt den Einsatz an stilvollen Cafétheken, auf Buffets oder als Highlight auf der Dessertkarte. Die wichtigsten Produktvorteile seien der zweifarbige Teig mit attraktivem Swirl-Effekt und die cremige Premiumfüllung mit intensivem Pistazienaroma. Glasiert und ready-to-serve sei das Croissant für hochwertige Außer-Haus-Angebote geeignet.

MINIGEBÄCK MIT CRUNCH

BRONZE: CROISSANTS, DONUTS & BERLINER / ARYZTA / MINI PISTAZIENCROISSANT

Großer Genuss im Kleinformat: Das Mini Pistaziencroissant von Aryzta würde nach Angaben des Herstellers zarten, mit Butter veredelten Croissantteig mit einer cremigen Pistazienfüllung kombinieren. Getoppt von gehackten Pistazien für den extra Crunch, sei es ideal für Pistazienliebhaber, die auf Genuss nicht verzichten möchten. Das Mini Pistaziencroissant mit 19 Prozent Butter im Teig sowie 13 Prozent Pistazienfüllung und einem Dekor aus gehackten Pistazien ist ein gegarter Teigling und tiefgekühlt. Das Produkt wird ohne Antauen 16 bis 18 Minuten bei 165 bis 175 Grad gebacken.
Gewusst? Pistazie, die „grüne Königin der Nüsse", galt einst als orientalische Spezialität und hat sich in den vergangenen Jahren hierzulande zum modernen Trendgeschmack entwickelt – cremig-buttrig und dezent süß mit umami-artigen Untertönen.

Innen cremig, außen knusprig: Das Mini Croissant hat eine Pistazienfüllung.

Schicht für Schicht: Möhren-Klassiker mit lockerer Creme.

TOLLE TORTE: KAROTTE TRIFFT KARAMELL

GOLD: KLEINE & GROSSE KUCHEN / PFALZGRAF / KAROTTEN-FRISCHKÄSE-TORTE

Trendprodukt aus Omas Zeiten: Karottenkuchen, Rüblikuchen, Carrot Cake – der saftig-würzige Klassiker gehört seit Jahrzehnten in Großmutters Backbuch. Pfalzgraf hat aus dem traditionellen Grundrezept eine saftige Trendtorte gemacht. Dabei wird zwischen einem Karotten-Nuss-Rührteig mit feiner Gewürznote eine Frischkäsesahne geschichtet. Getoppt wird das Ganze mit Karamell – eine Balance aus Süße und Würze, aus Texturen und Aromen. Das TK-Produkt ist portionsweise verfügbar, wodurch es sich unter anderem für Café-, Buffet- und Event-Konzepte eigne. Pfalzgraf hat die Torte in seine Range an palmölfreien Produkten aufgenommen und würde damit nach eigenen Angaben insgesamt auf mehr als 65 % palmölfreie Produkte sowie dem Ziel, zu 100 % auf Palmöl zu verzichten und die Produktion noch nachhaltiger zu gestalten, einen Schritt näher kommen.

GLUTENFREI MAL DREI

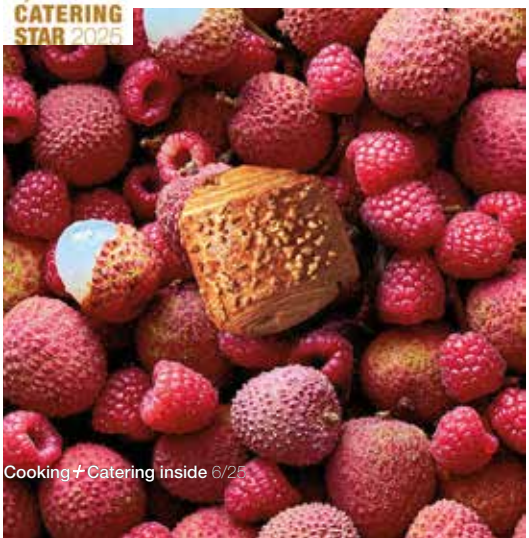
SILBER: KLEINE & GROSSE KUCHEN / EDNA / GLUTENFREIE SÜSSE MISCHKISTE

Unbeschwerter Genuss für Menschen mit Glutenunverträglichkeit oder Zöliakie: Edna vereint mit seiner süßen Gebäckmischkiste aus glutenfreien Cookies und Hefeteiggebäck drei köstliche Klassiker für jeden Anlass: Das TK-Auswahl umfasst die drei Sorten Chocolate Chip Cookie, Dark Chocolate Cookie und Zimtschnecke – leicht gebräunt, gleichmäßig geformt sowie handwerklich ansprechend und mit erkennbaren Zutaten. Alle Gebäckstücke sind fertig gebacken und einzeln in hitzebeständiger Folie verpackt, um maximale Frische und bedarfsweise Entnahme zu gewährleisten sowie um eine Kontamination mit Gluten zu vermeiden. Mit einem Stückgewicht von jeweils 63 Gramm sind alle drei Sorten in der insgesamt 30 Stück umfassenden Mischkiste enthalten.

Gebäck-Trio aus der Truhe: Geschmack trifft hier auf glutenfreie Rezepturen.

VIENNOISERIE IN ZWEI VARIANTEN

BRONZE: KLEINE & GROSSE KUCHEN / BRIDOR / PIERRE-HERMÉ-COLLECTION



Französische Backkunst auf Premium-Niveau hat Bridor mit seiner Pierre-Hermé-Kollektion im Programm. Als exklusive Neuheiten dieses Jahres präsentierte der Hersteller französischer Tiefkühlbackwaren zwei Varianten feinblättriger Viennoiserie mit intensiven Fruchtfüllungen. „Lemon Sensation“ aus einem gefalteten bretonischen Butter-Plunderteig hat einen Kern aus Mandelpaste, Crème Pâtissière, Zitronensaft und kandierten Zitronenstückchen. Im „Raspberry Lychee Signature“ (Foto) trifft die exotische Süße der Lychee auf die feine Säure der Himbeere, umhüllt von Butter-Plunderteig und mit Mandeln getoppt. Die Kombination aus Butter, Frucht und Mandelnote soll laut Hersteller für ein außergewöhnliche Geschmackserlebnis sorgen sowie ein optisches und geschmackliches Highlight für gehobene Patisserie-Angebot bieten.

Inspiriert von Pierre Hermés: Neben der Himbeer-Variante gibt es noch die „Lemon Sensation“.

Füllung mit Schokolade drumrum und eine passende Dekoration dazu.

MIT BELGISCHER **SCHOKOLADE UMHÜLLT**

GOLD: WAFFELN & KONFEKT / VANDEMOORTELE / CHOCOLATE SENSATIONS

Drei Sorten, ein Format: Die Chocolate Sensations der Marke Patisserie du Chef sollten das Beste aus verschiedenen Welten vereinen, so das Unternehmen Vandemoortele. Die drei Sorten Hazelnut Heaven (Schokoladenboden, belgische Milchschokolade, Topping aus Haselnussstückchen), Caramel Crave (Vollmilchschokoladen-Mousse, salziges Karamell, weiße Schokolade mit Karamellgeschmack, Topping aus Milchschokoladenstreifen) und Coconut Charm (Schokoladenboden, Kokosschicht, Topping aus Kokosraspeln) seien vollständig mit belgischer Schokolade umhüllt und haben eine ansprechende Dekoration sowie eine samtige Füllung. Die Produkte seien bei Aufbewahrung im Kühlschrank nach einer Stunde servierfertig, könnten auch tiefgefroren serviert werden. Sie haben eine Abmessung von 11 mal 3 cm und verfügen über ein Stückgewicht von 60 bzw. 65 Gramm.

LEGENDE **AUS LÜTTICH**

SILBER: WAFFELN & KONFEKT / DR. OETKER PROFESSIONAL / LÜTTICHER WAFFEL

Süßer Snack und dank ihrer festeren Konsistenz auch für den To-go-Verzehr geeignet – das ist die Lütticher Waffel von Dr. Oetker Professional. Die original belgische Waffel mit Zuckerstückchen wird tiefgekühlt angeboten. Zubereitet im Kombidämpfer, Merrychef oder Backofen, würden sich innerhalb kürzester Zeit große Mengen herstellen. Die jeweils 90 g schweren Lütticher Waffeln sind frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen, ein Gebinde beinhaltet 3,6 Kilogramm (ca. 40 Stück). Grundsätzlich seien Waffeln unglaublich vielfältig und ein echter Liebling unter den Süßgebäcken, ist das Unternehmen überzeugt. Mit der Einführung eines neuen Waffel-Konzepts bietet Dr. Oetker Professional alles rund um die Waffel: vom Waffelmix über tiefgekühlte Waffeln bis hin zum Backspray. Weiteres Zubehör rundet den Konzeptansatz ab.

Alles rund um die Waffel: Die belgische Spezialität gehört zum neuen Konzept.

BLÄTTRIG & **CREMIG**

BRONZE: WAFFELN & KONFEKT / LANTMÄNNEN UNIBAKE / SBS NOUGAT SQUARE

Quadratisch und knusprig: Die Nougat Squares lassen sich variabel verzieren.

„Außen goldbraun und zart-blättrig, innen eine cremige Haselnuss-Schoko-Füllung, die auf der Zunge schmilzt. Ein Feingebäck in Bestform mit dem Potenzial, das Nuss-Nougat-Croissant zu ersetzen", so beschreibt Lantmännen Unibake die Neuheit Nougat Square, ein Gebäck mit moderner quadratischer Form und cremiger Haselnuss-Schokoladen-Füllung. Die Struktur und die Oberfläche würden die handwerkliche Anmutung unterstreichen. Kakaonibs würden dem Produkt einen zusätzlichen Crunch geben und die Glasur sorgt für einen dezenten Glanz. Mit hundert Gramm pro Stück ist der Nougat Square sowohl für den süßen Moment zwischendurch geeignet als auch für den Highlight in einer Auslage – im Convenience Bereich, im Café oder in der Instore-Bakery. Knusprig, cremig und dank der quadratischen Form außerdem platzsparend in der Präsentation.

FRUCHTESSIGE – INTENSIV UND **SONNENGEREIFT**

GOLD: ESSIGE & ÖLE / WIBERG / ACETOPLUS MARILLE UND ACETOPLUS SAUERKIRSCH

Sauer macht köstlich: Die AcetoPlus Essig-Fruchtzubereitungen von Wiberg verbinden hochwertige Essige und vollreife Früchte miteinander. Jetzt auch in neuem Design und mit ergänzenden Sorten. AcetoPlus Marille kombiniert den Geschmack sonnengereifter Marillen mit Weißweinessig. Durch volle Fruchtnuancen und eine erfrischende Säurenote würde sich diese Sorte nach Herstellerangaben eignen für Bowls, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche. AcetoPlus Sauerkirsche bringt den intensiven Geschmack vollreifer Sauerkirschen und eine feine Säurenote in die Gerichte. Diese Kombination würde sich laut Unternehmen gut eignen für Salatdressings oder zum Abschmecken von dunklen Soßen und Schmorgerichten, anstelle von Rot- oder Portwein. Darüber hinaus ließe sich auch diese Sorte für süße Anwendungen wie Sorbets oder fruchtige Nachspeisen einsetzen.

Hingucker: Marille in der Flasche und Sauerkirsche auf dem Teller.

AUS DER ESSIGMEISTEREI

SILBER: ESSIGE & ÖLE / HELA GEWÜRZWERK HERMANN LAUE / BALEMA ESSIG ESTRAGON

Klassische Würztradition trifft moderne Sensorik: Der Theo Balema Essig Estragon von Hela ist ein milder Kräuter-Essig mit einer spritzigen Säure von 6 Prozent. Durch das alte, naturbelassene Handwerk und der Lagerung in Eichen-Holzfässern vor der Abfüllung würde er mit einer hohen Qualität überzeugen, so das Unternehmen. Er eignet sich unter anderem als Basis für Soßen wie z. B. Sauce Béarnaise, zum Einlegen von Fisch oder Fleisch sowie als klassisches Salatdressing. Die wichtigsten Eigenschaften auf einen Blick: ohne Farbstoffe, künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe, im Eichen-Holzfass gereift und handwerklich hergestellt mit jeweils 100 Prozent eigener Bakterienzucht, langsamer Fermentation und ohne Cross-Flow Filtration. Gewusst? Die Essige und Balsamicos im „Theo"-Sortiment werden nach jahrhundertealter Tradition in der Familien-Essigkellerei Balema hergestellt.

Hergestellt nach traditionellem Essig-Brauhandwerk.

GOLDENER **ALLROUNDER**

BRONZE: ESSIGE & ÖLE / NATURA / DELIKATESSEN DAHL GOLDSCHMELZ

Vielseitig und praktisch: Delikatessen Dahl GoldSchmelz von Natura ist ein halbflüssiges Pflanzenfett mit Butterreinfett und würde nach Angaben des Herstellers als perfekter Begleiter in der Profiküche zum Einsatz kommen. Der feine Buttergeschmack würde höchsten Ansprüchen beim Braten, Kochen, Sautieren, Dünsten und Schmoren genügen: „Perfekt zum Abschmelzen und Anschwenken von Gemüse und zum Aufschlagen von kalten und warmen Soßen." Das Fett kann ohne Anwärmen sofort verwendet werden – wasserfrei, kein Spritzen, kein Anbrennen, schäumt nicht. Vorteile seien unter anderem hohe Hitzestabilität und hoher Rauchpunkt, hohe Wirtschaftlichkeit, breite Anwendungsbereiche einschließlich Schonkost und Diätküche sowie reich an essenziellen Fettsäuren, natriumarm, laktosefrei, glutenfrei. Erhältlich in der tropffreien 850 ml Squeezeflasche.

Hitzestabil und einfach zu dosieren: halbflüssiges Pflanzenfett.

VOM SMOOTHIE BIS ZUR BOWL

GOLD: DESSERTS / MILRAM FOOD-SERVICE / MILRAM FRUCHTJOGHURT MILD MANGO

Fruchtig, cremig und nicht zu süß: Mit Milram Fruchtjoghurt mild Mango möchte Milram Food-Service für frische Akzente im Außer-Haus-Markt sorgen – das gilt auch für die beiden anderen Geschmacksrichtungen der Range, Banane und Heidelbeere. Die Joghurts würden mit ihrem natürlich-fruchtigen Geschmack und milder Süße vielseitige Einsatzmöglichkeiten für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung bieten, so der Hersteller. Milram Fruchtjoghurt mild Mango schmeckt tropisch-erfrischend und bringt exotisches Flair ins Angebot.
Die cremigen Joghurts seien pur ein Genuss, könnten mit wenigen Zutaten schnell verfeinert oder als Grundlage für raffinierte Dessertkreationen verwendet werden – vom Schichtdessert bis zur Joghurtmousse. Außerdem lassen sich aktuelle Foodtrends wie Bowls, Smoothies oder Frozen Joghurt damit umsetzen. Die servierfertigen Fruchtjoghurts enthalten 3,5 % Fett und sind im wiederverschließbaren 5-kg-Eimer erhältlich.

Cremige Zutat: milde Fruchtjoghurts in verschiedenen Varianten.

FRUCHTQUARK FÜR KREATIVE

SILBER: DESSERTS / FRISCHLI MILCHWERKE / FRUCHTQUARK BIRNE

Inspiration für die Dessertkarte: frische Molkereiprodukte für den Foodservice.

Fruchtiges aus der Kühlung: Der Gastro frischli Quark Birne steht für cremig-vollmundigen Quarkgenuss mit feinen Birnenstückchen, so das Unternehmen. Das Kühlprodukt ist servierfertig und ließe sich einfach und schnell portionieren. Dabei würde er unzählige Variationsmöglichkeiten bieten, um mit wenigen Extras eine individuelle Dessertkreation zuzubereiten – sei es mit Keksstückchen oder Schokoraspeln garniert oder als Schichtdessert im Glas angerichtet. Der Quark wird in einem wiederverschließbaren 5-kg-Eimer angeboten, der mit einer Peelfolie frischeversiegelt ist.
Gewusst? Jeden Tag werden bei frischli rund zwei Millionen Kilogramm Milch veredelt – pro Jahr über 900 Millionen Kilogramm. Diese Milch wird von über 750 Milcherzeugern an frischli geliefert. Neben einer Vielzahl an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten, gibt es seit Oktober 2023 mit Gastro frischli auch frische Molkereiprodukte für den Foodservice.

DESSERT IM „DUBAI-STYLE“

BRONZE: DESSERTS / BINDI DEUTSCHLAND / COPPA AI PISTACCHI DI SICILIA

Pistazie ist derzeit angesagt: Mit der Coppa ai Pistacchi di Sicilia präsentiert bindi Deutschland ein Dessert, das nach Angaben des Unternehmens Genuss, Optik und Praxistauglichkeit auf höchstem Niveau vereinen würde. „Cremige Pistazienfüllung, knusprige Pistazienwaffel und feine weiße Schokoladenmousse sind im Dessertglas mit glitzerndem Kakao- und Pistaziengranulat perfekt ausdekoriert“, beschreibt das Unternehmen das Produkt. Die auffällige Inszenierung und die einfache Handhabung würden das fertige Dessert zur idealen Wahl für die moderne Gastronomie machen, ist bindi überzeugt. Als Einzelportionen wäre es direkt aus der Tiefkühlung nach kurzer Auftauzeit servierfertig. Das würde Überhänge vermeiden und die Kalkulationssicherheit in der Küche erhöhen. Gewusst? Auf der SIGEP 2025 wurde die Coppa mit dem Lorenzo Cagnoni Award für Innovation in der Kategorie Frozen & Ready-Made Products ausgezeichnet.

ANZEIGE

GEFALTET UND **AUF DIE HAND**

GOLD: FINGERFOOD & SNACKS / ARYZTA / PINSA, GEFALTET

Pinsa als trendige Alternative zur Pizza: Der Teig der Pinsa rustica und Pinsa Tomate-Pesto von Aryzta wird aus Weizen-, Reis- und Sojamehl zubereitet. Durch die Teigruhe sei der Teig fluffig und würde beim Backen eine großporige Krume ausbilden, so das Unternehmen. Die Größe und die Form sind ideal für einen To-go-Snack auf die Hand, der kleckerfrei verzehrt werden kann.

Die vegetarische Variante Pinsa Tomate Pesto ist mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum-Pesto gefüllt und gefaltet. Die Pinsa rustica ist mit Mozzarella, Tomatensoße, Schweine- und Hühnchenfleisch belegt und gefaltet.

Aryzta liefert die gefüllten Pinsen (160 g) halbgebacken und tiefgekühlt an. Ohne Antauzeit werden diese in 10 Minuten bei 175 bis 190 °C mit Backpapier auf Backblechen gebacken. Der Bräunungsgrad sei von der Backzeit abhängig.

Gewusst? Der Begriff Pinsa leitet sich vom lateinischen Verb pinsere („zerstoßen", „ausstrecken") ab und bezeichnet eine historisch inspirierte, moderne Teigkomposition, die ihren Ursprung im antiken Rom hat. Die heutige „Pinsa Romana" ist keine traditionelle Rezeptur, sondern ein neu interpretiertes Produkt, das etwa seit den 2000er Jahren in Italien und international verbreitet ist.

Pinsen in zwei Variationen: mit Fleisch oder „nur" mit Mozzarella und Tomate.

Snack oder Menü: Die rund 25 Gramm schweren Frikadellen sind vielseitig.

SÜSS-WÜRZIG **MIT BISS**

SILBER: FINGERFOOD & SNACKS / FRIESENKRONE FEINKOST / KÜSTEN BULLAR

Gesundes Powerfood mit Biss – von Natur aus reich an Protein und Omega-3-Fettsäuren. Die Mini Heringsfrikadellen von Friesenkrone seien eine delikate, kalt servierte Alternative zu Fleischfrikadellen oder Würstchen, so das Unternehmen. Die soften, vorgegarten Frikadellen mit feinem Hering und stückige Zutaten, goldbraun gebraten, in einem besonders milden Aufguss, überzeugen. Die Mini Heringsfrikadellen seien mit etwa 25 Gramm Stückgewicht optimal portionierbar, kostensensibel und lecker. Bedarfsgerecht vor allem dann, wenn Zeit und Personal knapp sind.

Die frische Vollconvenience sei ohne Erhitzen ready-to-serve und ein Multitalent, um im Handumdrehen leckere Gerichte und Snacks für hungrige Gäste zu zaubern. Ein Kennzeichen der Minifrikadellen sei ein besonders saftiger Biss, außerdem sind sie sehr vielseitig einsetzbar und gelingsicher. Ohne Aufwand und portionsgerecht, unter anderem für die Tellermitte, als Salat-Topping, oder als Snack.

Cheeseburger Style oder Tomate-Basilikum: pikante Donuts in Steinofen-Qualität.

DONUT AUF ITALIENISCH

BRONZE: FINGERFOOD & SNACKS / EDNA / PIZZA DONUT MISCHKISTE

Dieser herzhafte Snack würde zwei beliebte Klassiker in trendiger Form vereinen, sagt das Unternehmen Edna über die Pizza Donut Mischkiste. Zweifach sortiert, gibt es den Snack für unterwegs in zwei beliebten Geschmacksrichtungen: Tomate-Basilikum und Cheeseburger Style. Für die herzhafte Kleinigkeit wird ein knuspriger Weizenhefeteig in der bekannten Donutform herzhaft gefüllt und nach Pizzaart üppig belegt.

Ob als kleine Zwischenmahlzeit oder pikanter Snack to go: Die trendige Fingerfood-Spezialität in Steinofen-Qualität würde ein einzigartiges Geschmackserlebnis bieten, so der Hersteller.

Beide Donuts aus der praktischen Mischkiste lassen sich sowohl warm als auch kalt anbieten und genießen. Die vorgebackenen und tiefgekühlten Teile mit jeweils 100 Gramm Gewicht sind im 32-Stück-Karton erhältlich.

ANZEIGE

Ob mit oder oder Bun: Der Lachsburger ist vielseitig.

KNUSPRIG PANIERT UND GRÄTENFREI

GOLD: FISCH & MEERESFRÜCHTE / EURO FOOD CONRAD / NORWEGISCHER LACHSBURGER

Auf zu neuen Ufern: Der Norwegische Lachsburger ASC von Euro Food Conrad, mit einem Gewicht von rund 95 Gramm, bietet eine abwechslungsreiche Alternative zu klassischen Fleischprodukten. Das Burger-Pattie aus ASC-zertifiziertem Lachs hergestellt und besteht zu nahezu 70 Prozent aus verantwortungsvoll aufgezogenem, nachhaltig produziertem Lachs. Umgeben ist das Pattie von einer knusprigen, aromatischen Panade, die mit Petersilie verfeinert ist und dem Produkt eine würzige Geschmacksnote verleihen würde, so der Hersteller.

Der Lachsburger kann in einem frisch aufgebackenen Burgerbrötchen serviert, aber auch vielseitig in andere Gerichte integriert werden – etwa als Ergänzung zu knackigen Salaten, in Kombination mit Kartoffeln und verschiedenem Gemüse, als Bestandteil moderner Bowls oder als kleiner Snack mit einem kreativen Dip würde das Lachs-Pattie gut zur Geltung kommen. Die tiefgekühlten Lachsburger sind zudem unkompliziert in der Zubereitung: Sie können im Konvektomaten, im Backofen oder in der Pfanne gebraten werden.

FILET FÜR DIE BUTTERPFANNE

SILBER: FISCH & MEERESFRÜCHTE / BLOCK MENÜ / LACHSFORELLE

Kombinieren erwünscht: Die saftige Lachsforelle aus dem Sortiment von Block Menü wäre nach Angaben des Herstellers eine empfehlenswerte Wahl für Fischliebhaber. Das etwa 90 Gramm schwere Filet mit Haut eigne sich besonders gut für die Zubereitung in der Butterpfanne, in der es seinen vollen Geschmack entfalten könne. Der Fisch stamme aus einer ASC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei, die für verantwortungsvolle Aufzucht und kontrollierte Herkunft stehe.
Als Serviervorschlag werde die Kombination mit cremigem Spinat sowie einer feinen Beurre blanc aus dem Hause Block Menü empfohlen; etwas frischer Dill könne das Gericht zusätzlich abrunden und optisch aufwerten. Erhältlich seien die Filets in einer praktischen Verpackungseinheit von 48 Stück à 90 Gramm, sodass sie sich insbesondere für gastronomische Betriebe oder professionelle Küchen eignen würden.

Idee für den Teller: Lachsforelle mit Spinat und Beurre blanc.

SCHICHTWEISE **SOULFOOD**

SILBER: FISCH & MEERESFRÜCHTE / DEUTSCHE SEE / LASAGNE THUNFISCH

Neuinterpretation eines Klassikers: Feine Thunfischstücke, kombiniert mit Mais, Kidneybohnen und einer würzigen Ajvarsauce sind die Basis der Lasagne „Thunfisch“ im Mr. Steam Convenience-Sortiment für Gastronomie und Foodservice von Deutsche See. Abgerundet wird das Ganze mit einer großzügigen Schicht Käse, die das perfekte Soulfood-Feeling garantiert. Sie sei ideal für Gastronomie und Foodservice und würde durch unkompliziertes Handling überzeugen, so der Hersteller: Ohne Auftauen könne die Lasagne direkt im Kombidämpfer zubereitet werden – eine optimale Lösung, um den Personal- und Zeitaufwand in der Küche zu reduzieren. Der verwendete Thunfisch stammt aus MSC-zertifizierter Fischerei im westlichen Indischen Ozean rund um Madagaskar. Gefangen mit der eigenen Flotte, wird der Fisch in den Produktionsstätten sorgfältig verarbeitet. Die Thunfischlasagne wird in der Bremerhavener Manufaktur von Hand hergestellt und über die eigene Logistik tiefgekühlt an die Kunden geliefert. So bleibt die Qualität von der Fischerei über das fertige Produkt bis hin zur Auslieferung immer in einer Hand.

Von der Fischerei bis zum Teller: in Handarbeit gefertigt und ohne Auftauen garfertig.

FISCH MIT **WENIGER FETT**

BRONZE: FISCH & MEERESFRÜCHTE / EURO FOOD CONRAD / FISCH-NUGGETS LOVET MSC

Mild und saftig: Die Fisch-Nuggets LOVET MSC von Euro Food Conrad würden nach Herstellerangaben modernen Fischgenuss in einer besonders fettreduzierten Panade bieten. Die Nuggets würden aus zarten Stücken von Alaska-Seelachsfilets hergestellt, seien nahezu grätenfrei und trügen das MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei. Durch ihren milden Geschmack und ihre saftige Konsistenz könnten sie in vielen Gerichten überzeugen.

Die spezielle Panade enthalte laut Anbieter deutlich weniger Fett – bis zu 70 Prozent weniger im Vergleich zu herkömmlich panierten und vorgebackenen Produkten – und stelle damit eine leichtere Option für Menschen dar, die Wert auf bewussten Genuss legten.

Ob als kleiner Snack, als Zutat in Bowls, in Kombination mit frischen Salaten oder klassisch als Hauptgericht mit einer Kartoffelbeilage – die vielseitigen Fisch-Nuggets ließen sich flexibel einsetzen und eignen sich unter anderem auch für ein modernes Fingerfood-Angebot. Zudem könnten sie unkompliziert im Backofen oder im Konvektomaten zubereitet werden, was ihre Handhabung besonders einfach mache.

Für den bewussten Genuss: mit weniger Fett in der Panade.

Auf den Punkt: Rindfleischstreifen für die schnelle Weiterverarbeitung.

AUF DEN PUNKT GEBRATEN UND GESCHNITTEN

GOLD: FLEISCH & GEFLÜGEL / HÜLSHORST / BIO-RINDFLEISCHSTREIFEN

Clever kochen ohne unnötige Verschwendung: Die angebotenen Fleischstreifen würden aus einer gereiften Rinderkeule gewonnen. Laut Hersteller bestünden sie aus etwa 95 Prozent zart gereiftem Rindfleisch, würden frisch geschnitten und anschließend punktgenau angebraten. Das Ergebnis seien vielseitig einsetzbare, saftige Streifen, die für zahlreiche Gerichte geeignet seien. Das TK-Produkt ließe sich zeitsparend zubereiten: Innerhalb von rund 14 Minuten könne das Produkt direkt aus dem Gefrierfach in die Essensausgabe gelangen – nahezu ohne zusätzlichen Personaleinsatz. Die Vorgehensweise sei einfach: Zutaten in die GN-Schale geben, Programm starten und bereits sei der Prozess in Gang gesetzt. Dieser Einsatz von TK-Convenience-Produkten würde die Quote der weggeworfenen Lebensmittel möglichst gering zu halten.

Die Vorteile auf einen Blick:
- Tiefgekühlt: Produkte seien ohne Zusatzstoffe sehr lange haltbar.
- I.Q.F.-Verfahren: Die Lebensmittel könnten einzeln und exakt portioniert werden; nicht benötigte Mengen würden einfach wieder in der Tiefkühlung gelagert.
- Schnelle Zubereitung: Es werde immer nur die Menge fertiggestellt, die tatsächlich benötigt werde.

Fix fertig: Single Ribs mit Spezial-Coating.

SCHNELL UND KNUSPRIG

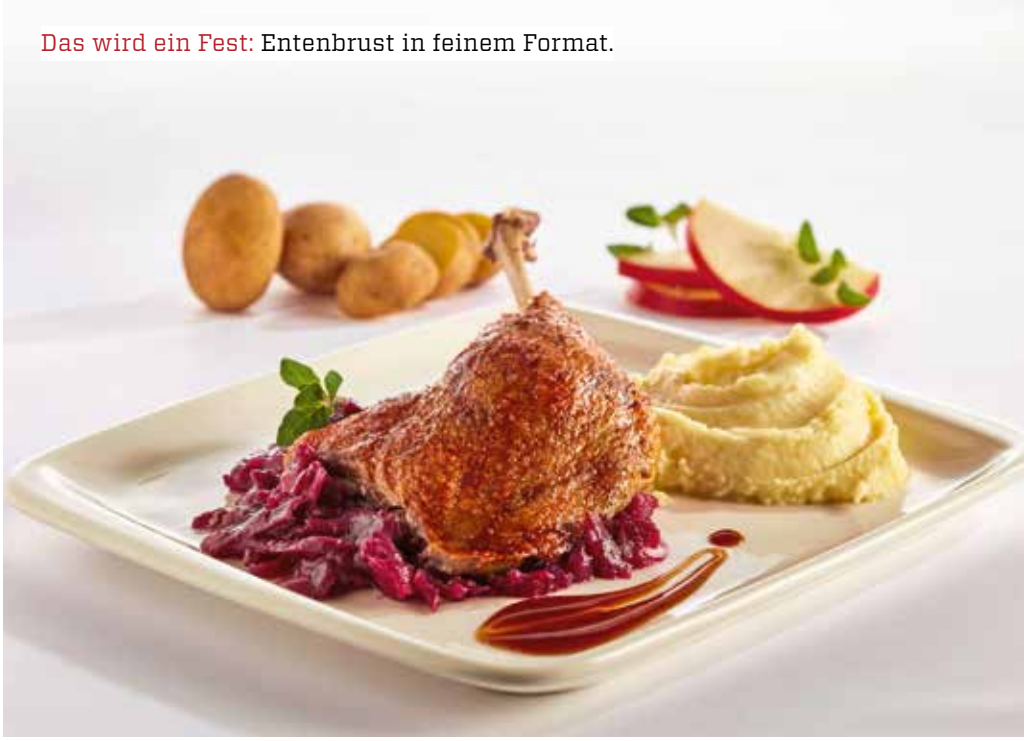
SILBER: FLEISCH & GEFLÜGEL / OSI CONVENIENCE EUROPE / SINGLE RIBS

Innovation für die Airfryer-Küche: Mit den Single Ribs möchte das Unternehmen OSI Convenience unter der Marke Foodworks Abwechslung in die schnelle Küche bringen. Die aromatisch marinierten Ribs seien für eine besonders schnelle Zubereitung vorgegart. Dank einem speziell entwickelten, allergenfreiem Coating auf Stärkebasis, würden die Ribs in Airfryer oder Fritteuse optimal gelingen. Das Ergebnis sei ein knuspriges Genusserlebnis – in Heißluft auch ganz ohne zusätzliches Fett. Der einfache und schnelle Garprozess würde das Produkt ideal für den Einsatz in der Gastronomie, im Take-Away oder in modernen Snackgeschäft macht. Die Ribs könnten natürlich auch im Kombidämpfer oder auf dem Grill zubereitet werden.

KLASSIKER **FÜR DEN WINTER**

BRONZE: FLEISCH & GEFLÜGEL / BLOCK MENÜ / ENTENBRUST

Gute Zeiten für Ente: Die zarte und saftige Entenkeule von Block Menü würde, so das Unternehmen, mit ihrer kompakten Größe, einem intensiven Geschmack sowie feinem Aroma überzeugen. Nach Angaben des Herstellers bleibe das Fleisch dank der schonenden Sous-Vide-Garung besonders aromatisch und erhalte eine optimale, gleichmäßig zarte Konsistenz.
Durch die bewusst kleinere Kalibrierung eigne sich die Entenkeule ideal für den Einsatz in Mehrgangmenüs, auf Buffets oder als feine Einzelportion. Damit könne sie sowohl in der gehobenen Gastronomie als auch in größeren Küchenbetrieben flexibel verwendet werden. Die klassische Entenbrust ist ein Festtagsfavorit und zählt in der Weihnachts- und Feiertagsküche zu den unverzichtbaren Spezialitäten.



Das wird ein Fest: Entenbrust in feinem Format.

ANZEIGE

FRUCHTIG, FARBIG UND FRÖHLICH IM GLAS

GOLD: GETRÄNKE/TEE / MESSMER FOODSERVICE/ MESSMER CLASSIC MOMENTS

Eine „Tasse gute Laune“ soll die mild-süße Früchteteekomposition Himbeere von Meßmer Foodservice in den winterlich-grauen Alltag zaubern. Er steht für einen süß-beerigen Geschmack und eine frische rosa-pinke Tassenfarbe Das feinfruchtige Himbeer-Aroma würde zu jeder Tageszeit passen, der Tee kann pur genossen werden oder eine Basis für fruchtige Teecocktails sein, zum Beispiel für einen Pink Tea Drink. Das Rezept dazu und weitere Rezeptideen mit Tees gibt es auf messmer.de/foodservice. In Sachen Nachhaltigkeit würede die neue Sorte den restlichen 16 Sorten Meßmer Classic Moments in nichts nachstehen. Umbeutel und Etiketten seien aus recycelbarem Papier und die Rohwaren von der Rainforest-Alliance zertifiziert. Die Faltschachteln mit 25 Beuteln, gut lesbarer, internationaler Beschriftung und Entnahmeöffnung seien für Selbstbedienung und Display geeignet.

Pinker Start in den Tag: süß-beeriger Geschmack für Teeliebhaber.

Der Geschmack Italiens: Zur Wahl stehen Zitrone und Blutorange.

LIMONADEN-LINIE OHNE ZUCKER

SILBER: GETRÄNKE/TEE / SANPELLEGRINO / SANPELLEGRINO ZERO ADDED SUGAR

Ohne Zuckerzusatz: Der volle Geschmack italienischer Früchte, aber ohne Zuckerzusatz: Das Sanpellegrino Zero added Sugar, erhältlich in den Sorten Zitrone und Blutorange. Gleichzeitig würde ein neues Design die italienischen Wurzeln der gesamten Limonaden-Linie unterstreichen und für eine bessere Sichtbarkeit sorgen. Das Besondere seien mindestens 10 Prozent original italienischer Fruchtsaft, so der Hersteller.

„Das ergibt ein volles, fruchtiges Geschmackserlebnis, aber ohne Zuckerzusatz“, heißt es bei Nestlé Waters. „Jede Dose hat nur maximal 20 Kalorien. Und das kommt gut an: In Konsumententests konnten die neuen Limonaden geschmacklich komplett überzeugen.“ Zusammen mit der Einführung der neuen Produkte stellt Sanpellegrino auch das Design aller Limonaden um. Im Fokus stehen die natürlichen Zutaten und die italienische Herkunft.

FUNKTIONAL IM LONGNECK

BRONZE: GETRÄNKE/TEE / HOHES C / VITAMIN WATER

Für einen gesunden Lifestyle: Mit hohes C Vitamin Water würde Eckes-Granini nach eigenen Angaben erstmals eine funktionale Getränkelösung gezielt für die Gastronomie bringen– und zugleich das erste Produkt der Marke hohes C, das für diesen Bereich entwickelt wurde. Die Sorten Vitamin Water Energy1 in der Geschmacksrichtung Orange & Maracuja und Vitamin Water Protect2 in der Geschmacksrichtung Limette & Ingwer würde eine leckere, natürliche, mild prickelnde Erfrischung mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen bieten, ohne Zusatz von Zucker oder Süßungsmitteln. Es gibt sie in der 0,33 Liter Longneck Glas-Mehrwegflasche sowie in der 0,5 Liter PET-Flasche als to go-Variante. Mit wertvollen Nährstoffen in den Rezepturen sowie Geschmack aus echten Früchten und mindestens 8,5 % Fruchtgehalt sei hohes C Vitamin Water einzigartig am Markt.

Modern verpackt: Funktionale Getränke sind im Trend.

APERITIVO AUS ASCHHEIM

GOLD: GETRÄNKE ALKOHOLISCH / THE DUKE / LA DUCHESSA

Bitter-süße Aromen: Bayerische Handwerkskunst trifft auf italienische Eleganz: Der fruchtig-bittere La Duchessa Aperitivo Bavarese von The Duke Destillerie in Aschheim bei München würde Noten von Zitrus und reifer Orange mit feinwürzigen Kräutern zu einem ausgewogenen, erfrischenden Profil vereinen. Für den Service von La Duchessa empfiehlt das Unternehmen: klassisch auf Eis mit einer Scheibe frischer Orange, damit die Aromen pur wirken können. Für einen unkomplizierten Longdrink empfiehlt der Hersteller die Kombination mit The Duke Tonic Water– spritzig, leicht und ideal als Sommerdrink. Oder als Spritz mit gut gekühltem Prosecco und einem Schuss Soda aufgießen, vorsichtig umrühren und mit Eis sowie Orangenzeste garnieren. So würde ein eleganter Aperitif entstehen, der an Italien erinnern kann und doch unverkennbar bayerisch ist.

Low-Alcohol-Beverage: Spirituose mit bayrischer Verve.

SCHÄUMENDES SECCO-DUO

SILBER: GETRÄNKE ALKOHOLISCH / PETER MERTES KG / MAYBACH SECCO

Neue Wege: Die Weinkellerei Peter Mertes hat unter der Marke Maybach gleich zwei frische Seccos auf den Markt gebracht. „Mit sonniger Eleganz weiß Maybach Secco Chardonnay zu glänzen, während sich Maybach Secco Merlot Rosé mit Wildbeerennoten untermalt und rosa leuchtend in die Herzen der Frizzante-Fans prickelt", so das Unternehmen. Gut gekühlt seien die beiden trockenen Seccos perfekte Perlen für große Feste und kleine Glücksmomente. Mit dem frischen Secco-Duo eröffnet die Marke ein neues Spielfeld und würde damit nach eigenen Angaben voll den Nerv der Zeit treffen. Denn während sich der Absatz von Schaumwein insgesamt und hier insbesondere Sekt im vergangenen Jahr rückläufig gestaltete, greifen die Konsumierenden auch gern wieder zu Perlweinen.

Neben Merlot Rosé gehört Chardonny zur Secco-Range.

HIMBEERE READY TO DRINK

BRONZE: GETRÄNKE ALKOHOLISCH / DIAGEO / SMIRNOFF ICE RASPBERRY

Beerenstark. Smirnoff Ice hat das Ready-to-Drink-Segment um eine weitere Premix-Variante im praktischen RTD-Format erweitert. Smirnoff Ice Raspberry würde alles bieten, was Verbraucher:innen derzeit in der RTD- Kategorie suchen. Mit 70 % seien fruchtige Geschmacksrichtungen momentan am stärksten vertreten, wobei Himbeere der unangefochtene Star unter den Frucht-Flavours sei, so das Unternehmen. „Somit begeistert das fruchtig-spritzige Aroma aus süßem Himbeer-Flavour mit einer subtilen Säure in Verbindung mit Smirnoff Wodka die RTD-Fans auf ganzer Linie", heißt es im Unternehmen.

Flavour-Favorit Himbeere: Innovation mit Erfolgsaussichten.

Vegan, gluten- und laktosefrei: ein Gratin für alle Gäste.

HOMEMADE-OPTIK MIT AUSZEICHNUNG

GOLD: KARTOFFELN, TEIGWAREN, REIS / AVIKO B.V. / ONE-FOR-ALL GRATIN

Zwei Sterne beim Superior Taste Award: Mit seinem One-for-all Gratin in bedarfsgerechten 100-g-Portionen bringt Aviko einen Premium-Allrounder auf den Markt, der allen Ansprüchen mit nur einer Mehrwert-Lösung gerecht werden würde. Das rein pflanzliche Gratin würde ganz ohne Milchprodukte und andere tierische Zutaten auskommen, ist ebenso vegan wie gluten- und laktosefrei.

Bei der Produktentwicklung hat Aviko größten Wert daraufgelegt, dass sich Geschmack und Cremigkeit nicht vom sahnehaltigen Original unterscheiden, um vegane und nicht-vegane Gäste gleichermaßen zu begeistern. Dass dies durchaus gelungen ist, beweist die Auszeichnung mit dem Superior Taste Award durch die Fachjury des International Taste Institutes in Brüssel. Wie alle TK-Gratins von Aviko ist es fix und fertig vorbereitet und geformt in Einzelportionen mit Homemade-Optik: Einfach schnell im (Speed-)Ofen oder Kombidämpfer regenerieren und konstant hohe Qualität servieren. Damit lassen sich – gegenüber selbstgemacht – nicht nur mehrere Stunden wertvolle Arbeitszeit einsparen. Der spezielle Produktionsprozess bei Aviko würde zugleich helfen. Reste und Abfälle zu reduzieren.

Einfach und trotzdem elegant: Hingucker mit dreiseitigem Schnitt.

DREI SEITEN – NEUE TEXTUR

SILBER: KARTOFFELN, TEIGWAREN, REIS / LAMB WESTON / FRENZY FRIES

Erinnerungen mit Biss: Eine mutige Neuinterpretation der klassischen Pommes nennt Lamb Weston selbst die Frenzy Fries mit dem dreiseitigen Schnitt. Jede Frenzy Fry sei voller Charakter und würde mit jedem Bissen ein authentisches Erlebnis bieten. Die variierende Mischung aus verschiedenen Formen und Längen sowie goldene Farbvariationen verleihen Frenzy Fries ein „perfekt unperfektes“ Aussehen, das handgemacht und rustikal wirkt – hergestellt aus Kartoffeln mit Schale in Premiumqualität, die von vertrauenswürdigen Bauern und Züchtern stammen. „Mit unserer neuesten Kartoffelinnovation erfinden wir die Kategorie der Pommes frites neu und bedienen den wachsenden kulinarischen Trend zur Neustalgie“, so der Hersteller. „Wohlfühlessen mit einem kühnen Twist aus Neuheit und sinnlichem Genuss.“

RUSTIKALES **FÜR JEDEN TAG**

BRONZE: KARTOFFELN, TEIGWAREN, REIS / FARM FRITES / CHEF'S HARVEST POMMES FRITES

Kräftiger Kartoffelgeschmack: Rustikale Tiefkühl-Pommes mit außergewöhnlichem Geschmack und höchster Qualität – das sind nach Herstellerangaben die Chef's Harvest Pommes Frites von Farm Frites. Es würden ausschließlich Agria-Kartoffeln verwendet, die in den nährstoffreichen Lehmböden der niederländischen Tiefebene wachsen. Nach der Ernte würden sie schonend gewaschen, geschnitten und zu frischen Pommes verarbeitet, wahlweise mit oder ohne Schale. Mit ihrem rustikalen Schnitt und handgemachten Look würden sie jedem Gericht eine authentische Note verleihen. Mit einem Schnitt von 12 mm seien sie dicker als die meisten Pommes im Außer-Haus-Markt. Das sorgt nicht nur für eine hausgemachte, rustikale Optik, sondern bringt auch den vollen Geschmack der Agria-Kartoffel zur Geltung. Mit knusprigem Biss, zarter Textur und goldgelber Farbe seien sie ein Hingucker auf dem Teller – ob als Beilage oder Hauptgericht.

Hausgemachte Optik:
Pommes aus Agria-Kartoffeln.

ANZEIGE

Single Ribs – zart & saftig, wie aus dem Smoker!

Danke!

Neu und ausgezeichnet: Unsere Single Ribs Korean BBQ Style!

- Saftige, einzelne Schweinerippchen
- Perfekt für das moderne Snackgeschäft
- Schnelle Zubereitung, Innovation für die Airfryer-Küche
- Natürlich auch für Fritteuse, Kombidämpfer oder Grill geeignet
- Allergenfrei

Einfach erhitzen, genießen und Grill-Feeling pur erleben!

Kontaktieren Sie uns gerne:
+49 2431 9550790
service@osi.de | www.foodworks.com

FOODWORKS | An OSI Group Company

PROTEIN-LIEFERANT IM FÜNF-KILO-EIMER

GOLD: MOLKEREIPRODUKTE / MILCHWERKE BERCHTESGADENER LAND / FRISCHE BUTTERMILCH

Buttermilch ist ein klassischer Saisonartikel in der Gastronomie – insbesondere in Berghütten und Biergärten. Die Molkerei Berchtesgadener Land hat aufgrund stetiger Kundennachfrage von April bis Oktober frische Buttermilch im 5kg-Eimer ins Gastrosortiment aufgenommen. Mittels Zentrifuge werden in der Molkerei Berchtesgadener Land 100 Liter Vollmilch in rund 90 Liter Magermilch und 10 Kilogramm Schlagrahm getrennt. Wird letzterer geschlagen, entstehen daraus rund 5 Kilogramm Butter und 5 Kilogramm Buttermilch. Durch den Zusatz von Milchsäurekulturen säuert die Buttermilch und es entsteht die cremig-fliissige Konsistenz der Buttermilch, wie sie bei Berchtesgadener Land wöchentlich frisch hergestellt wird. Buttermilch weist entsprechend der Standardsorten-Definition im Milchgesetz immer unter ein Prozent Fett auf und ist ein guter Proteinlieferant. Alle Gastro-Produkte sind nach dem VLOG-Standard zertifiziert und alle Eimer tragen das „Ohne Gentechnik"-Siegel.

Proteinlieferant Buttermilch: populär in Berghütten und Biergärten.

Eines der beliebtesten Eiprodukte ist das Rührei.

GERÜHRT UND FEIN GEWÜRZT

SILBER: MOLKEREIPRODUKTE / EIPRO / BIO RÜHREI TK

Ei-Convenienceprodukte in Bio-Qualität sind in der Kita- und Schulverpflegung sowie der Hochschulgastronomie beliebt. Das Rührei hat Eipro als Tiefkühlprodukt in Bio-Qualität im Sortiment. Das Eifix Bio Rührei ist eine Komposition aus frischem Vollei, hochwertigen Zutaten und feinen Gewürzen und das alles in Bio-Qualität, so das Unternehmen. Das Naturprodukt wird pasteurisiert und aseptisch abgefüllt, sodass es hygienisch sicher direkt aus dem 1kg Tetra Brik verwendet werden kann. Die stets gleichbleibende frische Farbe und Konsistenz, auch nach dem Auftauen, würden die hohe Produktqualität unterstreichen. Das Rührei sei die ideale Proteinkomponente für viele kreative Gerichte. Die empfohlene Auftauzeit beträgt 24 Stunden im Kühlschrank. Danach sollte es kräftig geschüttelt werden, bevor es in der Pfanne, dem Merrychef oder Kombidämpfer zubereitet wird.

FETTARM UND STICHFEST

BRONZE: MOLKEREIPRODUKTE / MILRAM FOOD-SERVICE / MILRAM FETTARMER JOGHURT MILD

Allrounder für die leichte Küche: Ob als Dip, Dressing, Bowl oder Dessert: Milram Fettarmer Joghurt mild würde Profi-Köchen zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten bieten, so das Unternehmen. Das Produkt in der bewährten Milram Qualität überzeuge sowohl bei der Weiterverarbeitung als auch beim Verfeinern. Es sei die ideale Basis für Gerichte, die sich an modernen Ernährungsbedürfnissen orientieren – fettarm und zugleich vollmundig im Geschmack. So entstehen im Handumdrehen trendige Snacks wie Labneh- Bällchen, erfrischende Dressings oder Dips wie Tahini-Joghurt. Auch als Basis für Getränke und leichte Desserts eignet sich der fettarme Joghurt.

Milde Basis für viele kulinarische Ideen.

ANZEIGE

PERFEKTION IN DER BESTECKSPÜLTECHNIK NACH DEM HDS-VERFAHREN

WALTHER TROWAL!

» Rückstandsfrei sauber und hygienisch rein
» Schnell, effizient und zuverlässig
» Fleckenfreies Resultat
» Ressourcenschonend
» Made in Germany

www.besteckreinigung.de

LUFTIGES MUST-HAVE ZUM KAFFEE

GOLD: PFLANZLICHE BASICS / FRISCHLI MILCHWERKE / BIO HAFER BARISTA

Als beliebteste Milchalternative gilt der Hafer-Drink. Das Unternehmen frischli hat die Rezeptur der Bio Hafer Barista optimiert. Der dezent süßlich schmeckende Drink lasse sich nun noch besser in professionellen Kaffeevollautomaten oder mit dem Steamer aufschäumen und würde seine luftig-schaumige Textur bei der Zubereitung von veganem Milchkaffee, Hafer-Cappuccino und pflanzlichem Chai Latte behalten. Die Bio Hafer Barista begeistere mit einer ansprechenden hellen Farbe und einer zarten, dem Mund schmeichelnden Konsistenz. Der Hafer-Drink ist im praktischen, wiederverschließbaren 1-Liter-Tetrapak verfügbar und ungekühlt haltbar. Wie alle weiteren Produkte aus dem Hafer-Sortiment von frischli, sei die Bio Hafer Barista für die vegane Ernährung geeignet und kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe.
Die frischli Milchwerke sind bekannt für ihre hochwertigen Molkereiprodukte und haben sich einen Namen als Dessertspezialist gemacht, der in allen Bereichen des Foodservice zu Hause ist. Dieses langjährige Know-how ist die optimale Grundlage für die Range an hochwertigen und schmackhaften Plant-based-Produkten für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Pflanzliche Alternative
im 1-Liter-Tetrapak.

PLANT BASED UND CREMIG

SILBER: PFLANZLICHE BASICS / ELEPLANT / ELEPLANT BLOCK 200 G

Die pflanzliche Butter-Alternative Eleplant von Bunge ist mit einer überarbeiteten Rezeptur im Handel und für den Foodservice erhältlich. Im Fokus der Anpassung: Nachhaltigkeit und Verträglichkeit. Die aktuelle Rezeptur kombiniert Kokosfett, Rapsöl, Sheafett und glutenfreien Haferdrink. Damit sei Eleplant nicht nur für Menschen mit Laktoseintoleranz, sondern auch für Personen mit Glutenunverträglichkeit geeignet, so das Unternehmen. Auf Milchbestandteile, Palmöl und Konservierungsstoffe würde weiterhin vollständig verzichtet. Diese Umstellung sei ein entscheidender Faktor für die verbesserte Klimabilanz. Der CO_2-Fußabdruck des Eleplant-Blocks würde nun 84 Prozent unter dem von herkömmlicher Butter liegen.
Mit einem Fettanteil von 79 Prozent biete Eleplant einen cremig-buttrigen Geschmack und vielseitige Einsatzmöglichkeiten bie – und zwar von klassischen Soßen wie Hollandaise oder Beurre Blanc über Backwaren bis hin zum Braten, Frittieren, Glasieren und als Brotaufstrich.

Alternative zu Butter – mit einem geringeren CO2-Fußabdruck.

LEICHTER ALLROUNDER

BRONZE: PFLANZLICHE BASICS / RISSO / RISSO CHANTY CHEF VEGAN

Die Anforderungen an Qualität, Vielfalt und Nachhaltigkeit der Verpflegung sind hoch. Budgetvorgaben und strikte Lebensmittelrichtlinien müssen eingehalten sowie die Zufriedenheit der Gäste gewährleistet werden. Risso aus dem Hause Vandemoortele bietet eine Lösung mit der Chanty Chef Vegan im 10-Liter-Gebinde, um alle Ernährungsformen bedienen zu können, ohne auf Qualität und Genuss verzichten zu müssen. Die vegane Sahnealternative würde sich perfekt zum Kochen eignen und Suppen, Soßen, Gratins und Pasta-Gerichte verfeinern. Die leichte Kochcreme mit 15 % Fettgehalt würde bei säure- oder alkoholhaltigen Zutaten nicht gerinnen und hohe Temperaturen könnten ihr nichts anhaben. Außerdem ist sie E-Nummern-frei, palmfrei und laktosefrei. Ungeöffnet sei die Risso Chanty Chef Vegan in der praktischen, recycelbaren Bag-in-Box Verpackung bis zu sechs Monate haltbar, auch die Lagerung bei Raumtemperatur erleichtere die Anwendung im Küchenbereich.

Leichte Kochcreme: stabil in der Anwendung, praktisch verpackt.

ANZEIGE

Frische neu gedacht – mit dem Cool-Spot®

Länger frisch bei 6 °C – Ozon-desinfiziertes Kühlklima

- Länger frisch. Besser präsentiert. Produkte bleiben optisch und qualitativ ansprechend
- Hygiene auf neuem Niveau. Ozon-desinfizierte Luft schützt Ihre Speisen aktiv vor Bakterien und Viren.
- Effizienter arbeiten. Weniger Zeitdruck, flexiblere Abläufe – mehr Ruhe im Service. Ob in Hotels, Betriebskantinen, Krankenhäusern oder Bildungseinrichtungen: Sie servieren frischer, nachhaltiger und sicherer.

SCHOLL

Gold-Medaille
CATERING STAR 2025
Frontcooking-Equipment

SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Zinhainer Weg 4
D-56470 Bad Marienberg
Tel.: +49 2661 9868-0
www.scholl-gastro.de
info@scholl-gastro.de

Erbsenbasis statt Fleisch: Saté mal anders.

ASIATISCH INSPIRIERT

GOLD: VEGAN READY TO EAT / BLOCK MENÜ / VEGGIE-CHICKEN SATÉ STYLE

Für alle, die den Saté-Geschmack mögen, aber auf Fleisch verzichten möchten, bietet die Block Menü das Veggie-Chicken Saté Style an. Saftige Proteinstreifen auf Erbsenbasis würden auf eine aromatisch-würzige Erdnusssoße mit feinen Erdnussstückchen und einer bunten Gemüseeinlage aus Süßkartoffeln, Zuckerschoten, Sojabohnenkernen sowie Paprikastreifen treffen. Die Soße sei mit Kokosnuss verfeinert und sorgt in Kombination mit dem Gemüse für ein cremig-nussiges Geschmackserlebnis. Ob als Hauptgericht mit Reis serviert oder als Bestandteil eines asiatischen Buffets – das Veggie-Chicken Saté Style bringt Abwechslung auf die Speisekarte. Angeboten als 5 x 2000 Gramm-Verpackung.

Gewusst? Saté ist ein Grillgericht, das aus Indonesien stammt und heute in vielen Ländern Südostasiens beliebt ist. Auf Indonesisch bedeutet es so viel wie „Fleischspieß“.

SCHARF UND VARIABEL

SILBER: VEGAN READY TO EAT / ONSHII / GRÜNES THAI CURRY

Mit Grüßen aus Thailand: Grüne Chilis mit den Curry-Gewürzen würden dem grünen Thai-Curry von Onshii einen sehr leckeren Geschmack und Schärfe verleihen, so das Unternehmen. Die Kokosnussmilch gibt eine cremige Süße. Außerdem würden frische Zucchini, Karotten, Brokkoli und Kaffirblätter dieses Curry zu einem besonderen Genuss machen. Wahlweise mit saftigem Hähnchen, frischen Black Tiger Garnelen, als vegane Variante oder nur Soße bestellbar, jeweils in den Gebindegrößen 24 x 300 g-Schale, 2,5 kg- oder 5 kg-Eimer. Dieses Schöpfgericht sei fix und fertig, frisch gekocht und bereit zum Portionieren und Anrichten. Der Hersteller empfiehlt für den besten Geschmack und die beste Qualität, das Produkt vor der Verwendung schonend aufzutauen und Jasmin-Reis oder Reisnudeln dazu zu servieren.

In vier Variationen und drei Gebindegrößen: cremig-süß und leicht scharf.

DREI AUF DIE SCHNELLE

BRONZE: VEGAN READY TO EAT / BONDUELLE / TRIO DE LEGUMES

Gegrille Gemüsemischung mit roter Paprika, grüner Zucchini und Auberginen mit einem alternativen Schnitt, aber ohne Zwiebeln – das ist das Trio de Legumes von Bonduelle. In der praktischen Verpackungsgröße 2,5 kg und mit einem mediterranen Geschmack sei die Gemüsekomposition ein pflanzliches Highlight für den warmen und kalten Einsatz. Alle Produkte des „Service“ Sortiments von Bonduelle seien vorgegart bzw. gegrillt und müssten nur aufgetaut bzw. regeneriert werden, um sie sofort zu verwenden. Damit würde mindestens ein Arbeitsschritt entfallen und es ließen sich Zeit, Geld und Manpower sparen. Die wichtigsten Vorteile des Trio de Legumes, das sowohl für Klassiker als auch Trendgerichte zum Einsatz kommen kann: kalt und warm verwendbar, kalkulationssicher, schnell verfügbar, vielseitig einsetzbar, praktische Gebindegrößen.

Knackiges Trio: Hier treffen sich Paprika, grüner Zucchini und Auberginen.

MIT KNOBLAUCH UND RAUCHNOTE

GOLD: GEWÜRZE, SOSSEN & CHUTNEYS / WIBERG / GEWÜRZMÜHLEN

Letzter Schliff am Tisch: In ihrer hochwertigen Ausführung würden die Wiberg Gewürzmühlen schon seit Längerem zu den absoluten Lieblingen am Mittagstisch oder dem Buffett gehören, sagt das Unternehmen. Zwei Varianten ergänzen das aktuelle Mühlen-Sortiment: Das Knoblauch-Salz sei eine harmonische Kombination von Meersalz, Knoblauch, Bärlauch und Ingwer. Der intensive und kräftige Geschmack mit natürlicher Bärlauchnote würde es zum idealen Begleiter für Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte, Pasta, Soßen, Salate und Aufstriche machen. Die Gewürzmühlen-Variante Rauchsalz-Mix biete dabei eine einzigartige Kombination aus intensivem Salzaroma, natürlicher Rauchnote sowie ausgewogenen Piment- und Pfeffernoten. Es verfeinert würzige Speisen mit Fleisch, Fisch und Gemüse, bei denen eine ausgewogene Rauchnote ausdrücklich erwünscht ist.

Für jeden Geschmack etwas: Diese Mühlen mahlen würzig.

MILD, FRUCHTIG UND VIELSEITIG

SILBER: GEWÜRZE, SOSSEN & CHUTNEYS / HELA GEWÜRZWERK HERMANN LAUE / TOMATENSAUCE

Tomate ist Pflicht in jeder Profiküche: Die nach Herstellerangaben fruchtige, milde Tomatensauce von Hela Gewürzwerk Hermann Laue würde sich vielseitig zum Beispiel für Pasta, Fleisch, Fisch oder Gemüse eignen und dabei mit höchster Qualität überzeugen. Erhältlich als Pulver im 8-kg-Gebinde, ganz ohne zugesetztes Hefeextrakt und Palmfett.

Durch die schnelle, konvenient Zubereitung würde sie sich perfekt für die Gemeinschaftsverpflegung anbieten, zum Beispiel als eine aromatische Tomatensuppe oder in einem herzhaften Auflauf.

Die nachfolgenden Eigenschaften seien für die Anwendung in der Profiküche besonders interessant. Cook & Chill-tauglich sowie Brain-Marie-stabil für höchsten Komfort. Das Pulver enthält weder gluten- noch laktosehaltige Zutaten, es wird ohne deklarationspflichtige Zutaten und allergene Zutaten gemäß LMIV hergestellt.

Allrounder für eine GV-taugliche Anwendung.

KLASSIKER ZUM KOMBINIEREN

BRONZE: GEWÜRZE, SOSSEN & CHUTNEYS / HOMANN FEINKOST / 430 ML FRONT OF HOUSE TUBEN

Burger, Hotdog, Pommes, everything: Profis können mit Homann als Marke ihr Profil schärfen und von den praktischen 430 ml Kopfstehflaschen profitieren, ist Homann Foodservice überzeugt. Dank ihrer hochwertigen Etiketten- sowie Tubenoptik und den pflanzlichen Zutaten würden sie sich in fast jedes Konzept gut einfügen. Gefüllt sind die Tuben mit den Klassikern Ketchup, Mayonnaise, BBQ Sauce und Senf Sauce. Der Ketchup mit 66 % Tomatenmark und abgestimmten Gewürzen wie Paprika, Piment, Lorbeerblättern und Muskatnuss würde Pommes, Burger und Fingerfood ergänzen. Die cremige Mayonnaise kommt ohne Ei aus. Die BBQ Sauce aus 45 % Tomatenmark und 5 % Orangensaft wurde ohne künstliches Raucharoma hergestellt und als Mix aus Süße und Würze sei die Senf Sauce mit 34% Tafelsenf ein guter Begleiter für Hotdogs oder Käse.

Kopfstand für Profis: 430-ml-Tuben mit Etikettenbeschichtung.

CLEVERE & KONSTANTE **KÜHL-LÖSUNG**

GOLD: FRONTCOOKING-EQUIPMENT / SCHOLL APPARATEBAU / COOL-SPOT

Frische neu gedacht: Mit herkömmlichen Kühlmethoden wie Eis, Kühlplatten oder Tropfenkühlung ist Frische manchmal schwer zu halten. Mit dem Cool-Spot möchte Scholl Profis eine innovative Lösung bieten: Kühle, ozondesinfizierte Luft strömt dabei von oben über Buffet oder Arbeitsfläche und schafft eine hygienische, gleichmäßige Klimazone mit 4 °C bis 6 °C – bei bis zu 98 % Luftfeuchtigkeit. So sollen die Speisen nicht nur kühl, sondern frisch bleiben – ohne auszutrocknen oder feucht zu werden. Was übrig bleibt, kann zurück in die Kühlung. Der Verzicht auf Einzelverpackungen würde zudem Kosten sparen– und die Umwelt schonen. Die Klimadecke würde zuverlässig vor Keimen, Feinstaub und Insekten schützen, während gleichzeitig Energie, Arbeitszeit und Kosten gespart werden. Aufgrund der konstanten Produkttemperatur unter 7 °C (HACCP) am Buffet sei keine Absicherung mehr erforderlich.

Länger frisch: Ozondesinfizierte Luft schützt die Speisen aktiv vor Bakterien und Viren.

Praktisch: mehr Sicherheit für Profimesser.

SAFETY FIRST: **MIT MAGNET**

SILBER: FRONTCOOKING-EQUIPMENT / F. DICK / MAGNETISCHER KLINGENSCHUTZ

Der innovative Klingenschutz von F. Dick würde Sicherheit und Benutzerfreundlichkeit vereinen, so das Unternehmen. Dank des einfachen Aufklappmechanismus könnten die scharfen Klingen der Messer zuverlässig geschützt werden. Die Magnetverschlüsse sorgen für festen Halt und eine optimale Abdeckung der Klingen, ohne das Hantieren mit Schnallen oder Knöpfen. So ließen sich Profimesser bedenkenlos verstauen und transportieren. Der magnetische Klingenschutz besteht aus robustem Oxford-Gewebe mit hochwertigen Neodym-Magneten und einer wasserdichten Beschichtung, die für maximalen Schutz und Langlebigkeit sorgen würde. Er eignet sich für alle Messertypen mit einer Klingenlänge von bis zu 15 cm und einer Klingenbreite von 4,5 cm. Um die Funktionalität der Magnete zu erhalten, empfiehlt der Hersteller, den Klingenschutz von Hand zu reinigen.

OPTISCHE **VISITENKARTE**

BRONZE: FRONTCOOKING-EQUIPMENT / DBL / KITCHEN & RETAIL LINE

Diverse Details gehören zur Kitchen & Retail Line im DBL Mietservice. Zum Beispiel die Snap-on-Schürze ohne Bindeband, die mit Druckknöpfen am Oberteil befestigt wird und für weniger Reibung im Hals- und Nackenbereich sorgen soll. Auch ein verstellbares Nackenband bei Latzschürzen würde Profis im Joballtag entlasten. Für den Arbeitsalltag sei außerdemm der Blick auf die Passform wichtig, so das Unternehmen: „Etwa ergonomisch geschnittene Ärmel, elastische Stoffzonen oder verstellbare Bundweiten, die dafür sorgen, dass sich die Kleidung jeder Bewegung anpasst. Nichts zwickt, nichts verrutscht.“ Materialien wie Mischgewebe mit recyceltem Polyester oder Tencel Lyocell würden ein angenehmes Tragegefühl bieten und Ressourcen schonen. Im nachhaltigen DBL Mietservice würde die Berufskleidung zudem regelmäßig hygienisch aufbereitet.

Funktional und hygienisch: Berufskleidung im Mietservice.

Ohne Plastik: Die Membran steckt im Edelstahl-Deckel.

KLEINE MEMBRAN – GROSSE WIRKUNG

GOLD: SPEISENAUSGABE & -TRANSPORTSYSTEME / RIEBER / FRESH-MEMBRAN

Der Name ist Programm: Der Fresh-Membran-Deckel von Rieber (die Membran ist im wasserdichten GN-Steckdeckel integriert) würde nach Herstellerangaben die Haltbarkeit frischer und aromatischer Lebensmittel im GN-Mehrwegsystem verdoppeln. Außerdem würde er zur Reduzierung von Umweltbelastungen durch den Verzicht auf Einwegverpackungen beitragen. Der Fresh-Membran-Deckel ermöglicht die optimale Lagerung, den Transport und die Ausgabe von Frischwaren und aromaintensiven Lebensmitteln im GN-Mehrwegsystem. Ein Vorteil sei die signifikante Verlängerung der Haltbarkeit, Frische und Qualität der Lebensmittel im Vergleich zu Aufbewahrungsbeuteln aus Plastik. Erhältlich in verschiedenen GN-Größen und kompatibel mit bestehenden Rieber GN-Behältern, eignet sich die Fresh-Membran für die Lagerung von „atmenden" Lebensmitteln.

KLÜGER, LEICHTER, SCHNELLER

SILBER: SPEISENAUSGABE & -TRANSPORTSYSTEME / STIERLEN / BSMART CLASS-E

Smarte Speisenverteilung: Das zweiteilige BSmart Class-e System von Stierlen ist ein Duo aus Andockstation und Shuttlewagen (in zwei Höhen). Sechs programmierbare Heizzyklen würden vier Durchläufe pro Tag ermöglichen sowie eine Cook-Freeze bzw. Cook-Chill-Speisenversorgung an sieben Wochentagen. Bei der Steuerung und Ausstattung stehen intelligente Bedienbarkeit und größtmögliche Sicherheit für „Mensch und Maschine" im Vordergrund, so das Unternehmen. Die farbcodierte Steuerung an der Station würde stets den Zyklusstatus anzeigen und eine neue Rollenanordnung ein Plus an leichtem Handling und Sicherheit bringen. Abgerundete Ecken, Magnetverschlüsse mit Schiebeverriegelung, eine Rundum-Reling sowie wahlweise sechs Rollen würden den BSmart Class-e Wagen nach Herstellerangaben zu einem flotten Allrounder machen.

Komplett überarbeitet: zweiteiliges System mit bedienerfreundlichen Features.

TABLETTIERTE SPEISENVERTEILUNG

BRONZE: SPEISENAUSGABE & -TRANSPORTSYSTEME / TEMP-RITE / DOCK-RITE PRO

Mit System: Das Dock-Rite Pro System von Temp-Rite besteht aus einer mobilen Station und einem handlichen Transportwagen und würde mit moderner Umlufttechnologie dafür sorgen, dass warme Speisen optimal erwärmt bzw. regeneriert werden und kalte Komponenten konstant gekühlt bleiben. Das System ist in verschiedenen Größen verfügbar und bietet weitgehende Unabhängigkeit bei der Geschirrwahl, so das Unternehmen. Die Station sei mit allen technischen Komponenten ausgestattet, die beim Andocken des Transportwagens automatisch aktiviert werden – steuerbar über ein intuitives Touch-Display oder eine App. Der isolierte und technikfreie Transportwagen aus Edelstahl würde durch seine manövrieroptimierte Rollenkonfiguration und das leichte Gewicht hervorragende Wendigkeit bieten und ergonomisches Arbeiten ermöglichen.

Ergonomie, Nachhaltigkeit und Hygiene in einem: smarte Funktionen für Qualität.

ALLES, WAS PROFIS BRAUCHEN

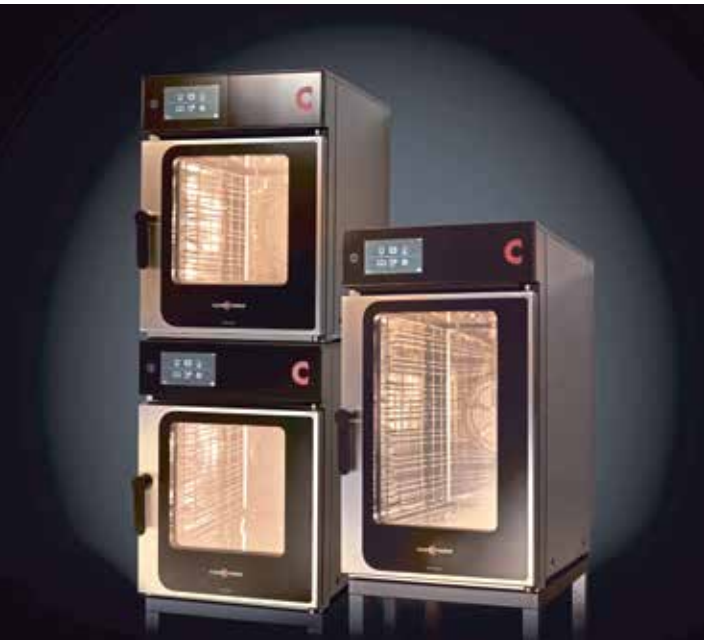
GOLD: GAR- UND HERDTECHNIK / HOBART / HOBART CHEF'S COMBI

Neu gedacht: Mit dem Chef's Combi präsentiert Hobart einen Premium-Kombidämpfer, der nach eigenen Angaben einfache Bedienung, leistungsstarke Garprogramme, effiziente Reinigung sowie geringe Betriebskosten bietet – und all das zu einem sehr attraktiven Preis. Der Einsatz des Gar- und Dampf-Multitalents für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung würde sich ab 30 Essen pro Tag lohnen, so das Unternehmen, und ließe sich auf die Größe und Ausstattung des Betriebes anpassen – mit einer Kapazität von sechs, zehn oder 20 GN-Schalen. Die Garprozesse – ob Dämpfen, Grillen, Braten, Pochieren, Backen oder Sous-Vide-Garen – seien präzise und jederzeit reproduzierbar. Weitere Features sind unter anderem die intuitive Bedienung mit einem leistungsfähigen Prozessor via Touchscreen, ein leistungsstarkes Klimamanagement, manuelles Kochen als Option, ein Kochassistent für gleichbleibende Garergebnisse, eine sekundengenaue Überwachung bei Mischbeschickung sowie das automatische Reinigen mit wenig Chemie, Energie und Zeit.

Yes, we cook! Ein Kombidämpfer, der sich auf die Bedürfnisse der Anwender genau anpassen lässt.

KING OF COMPACT

SILBER: GAR- UND HERDTECHNIK / CONVOTHERM / CONVOTHERM MINI PRO



Spart nicht nur Platz: Convotherm stellt den nach eigenen Angaben weltweit kleinsten und zugleich intelligentesten Kombidämpfer vor und würde damit die Kompaktklasse revolutionieren: die neue Serie Convotherm mini pro. Mit einer Breite von nur 49,8 cm und ausgestattet mit modernster Technologie, sei das Gerät die Antwort auf die steigende Nachfrage nach höherem Durchsatz bei gleichzeitig geringem Energieverbrauch auf kleinstem Raum. Der mini pro sei der erste kompakte Kombidämpfer weltweit, der KI-gestütztes Optical Cooking, Solid-to-Liquid (S2L) Reinigung und eine optimierte Stapelfunktion bietet. „Damit haben wir einen Kombidämpfer geschaffen, der die größten Herausforderungen heutiger Küchen direkt adressiert – begrenzter Platz, Personalmangel und steigende Energiekosten", sagt das Unternehmen und ergänzt: „Der Convotherm mini pro ist einfach zu bedienen, hocheffizient, schnell, leistungsstark und umweltbewusst."

Kochen auf kleinstem Raum – in einem eleganten Design auf knapp 50 cm Breite.

Neue Generation: leistungsstarke Standgeräte „Made in Germany“.

STANDGERÄTE RUNDUM OPTIMIERT

BRONZE: GAR- UND HERDTECHNIK / ELOMA / GENIUSMT

Mehr Platz, neue Funktionen: Die neue Generation der Kombidämpfer. Standgeräte von Eloma umfasst die Modelle GENIUSMT 20-11, GENIUSMT 20-21, MULTIMAX 20-11 und MULTIMAX 20-21. Damit würde der Maisacher Qualitätshersteller die bewährte Multifunktionalität von Eloma mit modernsten Technik-Upgrades und einem rundum optimierten Design kombinieren. So würde ein größerer Garraum in der Modellversion 20-21 Platz für bis zu 40 GN-1/1-Bleche bieten, während das innovative Zirkulationssystem autoclean PRO den Reinigungsprozess auf Wunsch vollautomatisiert. Nicht zuletzt wurde die neue Gerätegeneration auch mit Blick auf größere Energieeffizienz designt: eine verbesserte Geräte-Isolierung mittels Zweifachverglasung aus ThermaGuard nRG-Glas sorgt für die signifikante Reduzierung von Energieverlusten beim Kochen, Backen, Dämpfen oder Grillen. Die Modelle sind vollständig mit dem Zubehör der Vorgängergeneration kompatibel und lassen sich einfach in bestehende Küchen integrieren.

ANZEIGE

BWT
water + more

GOLD
CATERING STAR 2025

BWT bestbarista ROC COFFEE

Die ausgezeichnete Umkehrosmoseanlage mit spezieller Aufmineralisierung für perfekten Kaffeegenuss und höchste Barista-Qualität. **Gewinner des Goldenen Catering Star.**

bwt-wam.com

VORHER-NACHHER **MIT STARKEM FINISH**

GOLD: HYGIENE / ECOLAB / MAXX SYNBIOTIC

Trotz gündlicher und regelmäßiger Reinigung sammelt sich mit der Zeit insbesondere an schwer zugänglichen Stellen häufig Schmutz an. Sauberkeits- und Hygienefallen lauern in Nischen, unter Möbeln und vor allem auf porösen Oberflächen wie Fußböden, Kacheln und Fliesen. Mikroskopischer Schmutz kann tief in die Poren der Oberfläche eindringen und eine hygienische Reinigung erschweren. Ecolab bietet seit über 100 Jahren innovative Lösungen für effektive, hygienische und nachhaltige Reinigung an. Die Produktlinie MAXX Synbiotic, bestehend aus Allzweck-, WC-, Boden- und Sanitärreinigern, soll nach Herstellerangaben die Reinigungsbranche nachhaltig verändern. Der Vorher-Nachher-Effekt sei besonders an den neuralgischen Orten deutlich, da die Reinigung mit Synbiotika eine gute Tiefenreinigung biete.

Ausgewählte Pro- und Präbiotika treffen auf biologisch abbaubare Tenside.

ZUVERLÄSSIG UND **SCHNELL ANGEZOGEN**

SILBER: HYGIENE / FRANZ MENSCH GMBH / NITRILHANDSCHUHE RAPID-ON

Wer oft Einmalhandschule trägt, kennt das Problem: Sie lassen sich mit feuchten Händen nur schwer anziehen. Eine Lösung dafür bieten die Nitrilhandschuhe Rapid-On von Franz Mensch, die nach Herstellerangaben die ersten seien, die sich bei Nässe anziehen lassen – ohne zu reißen und doppelt so schnell wie andere. Die Mehrfach-Beschichtung mit der so genannten Rapid-On-Technologie würde das Anziehen bei Feuchtigkeit deutlich erleichtern. Vergleichstests belegten eine Zeitersparnis von bis zu 50 %. Außerdem reißen sie nicht beim Anziehen, selbst wenn die Hände feucht sind. Mit den Rapid-On-Handschuhen sei eine Kostenersparnis bis zu 10 % möglich, da insgesamt weniger Handschuhe verbraucht würden. Jeder Handschuh sitze zuverlässig und schnell an der Hand. Das spare wertvolle Zeit und sorge für einen hygienischen, reibungslosen Ablauf.

Zuverlässiger Schutz: Die „Schnellen“ gib es in den Größen S, M, L und XL.

AUSGABE OHNE **BERÜHRUNG**

BRONZE: HYGIENE / HAGLEITNER / XIBU METAL HYBRID HYGIENESPENDER

Mit dem Papierhandtuchspender Xibu Metal Towel Hybrid von Hagleitner wird das Papier durch die automatische Handerkennung berührungslos ausgegeben. Er sei mit automatischer Rollenumschaltung ausgestattet und daher immer verfügbar. Während die untere Rolle in Gebrauch ist, befindet sich die obere in Warteposition. Ist die Energiequelle leer, wechselt der Spender in den manuellen Modus. Das Gehäuse ist aus hochwertigem Edelstahl und hat eine Anti-Fingerprint-Beschichtung. Laut Hersteller sei der Spender im eleganten, klaren und robusten Design in Metall eine Aufwertung des Waschraumes, ideal für öffentliche Bereiche mit hoher Frequenz und entsprechender Beanspruchung. Alle Einstellungen, Informationen zu Füllstand, Energiestatus und Servicebedarf wären über die Hagleitner360-App abrufbar.

Helfer und Hingucker: Handtuchspender im elegant-robusten Edelstahl-Look.

TRENDIGE DRINKS **FÜR DEN ALLTAG**

GOLD: KAFFEEMASCHINEN & VENDING / WMF / 2-MILD-SOLUTION WMF 1500S+

Vegane Kaffeeespezialitäten in Spitzenqualität auf Knopfdruck – dieses Versprechen würde das erfolgreiche 2-Milk-System von WMF Professional Coffee Machines jetzt auch für Kunden mit mittlerem Kaffeebedarf einlösen, so das Unternehmen. Mit dem Milchsystem für die Spezialitätenmaschine WMF 1500 S+ könnten auch Gastronomen kleinerer Shops und Betriebe ihre anspruchsvolle Gen-Z-Kundschaft mit feinsten Kreationen aus Hafer, Soja, Mandel, Erbse und Co. begeistern. Zusammen mit den kompakten Abmessungen der WMF 1500 S+, einer empfohlenen Tagesleistung von 180 Tassen sowie drei Produktbehältern für verschiedene Sorten Kaffeebohnen, Pulver und Toppings sei der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Mit wenigen Handgriffen seien die pflanzenbasierten Drinks im Rezeptspeicher des Vollautomaten WMF 1500 S+ hinterlegt und könnten per Knopfdruck ausgewählt werden.

Geballte Milchkompetenz für den mittleren Kaffeebedarf.

LEICHT ZUGÄNGLICH **FÜR ALLE**

SILBER: KAFFEEMASCHINEN & VENDING
SCHAERER / SCHAERER COFFEE SOUL EASY ACCESS

Mit dem inklusiven Bedienkonzept Easy Access möchte die Coffee Soul von Schaerer einen neuen Standard bei der barrierefreien Selbstbedienung an Kaffeemaschinen setzen. Egal, ob im Gesundheitswesen, im Seniorenzentrum, im Büro oder in öffentlichen Einrichtungen: Easy Access wurde speziell für Rollstuhlfahrende entwickelt und ermöglicht die intuitive Getränkeauswahl und -konfiguration über leicht erreichbare, klar gekennzeichnete Tasten, direkt an der Tropfschale. Die Kombination mit einer übersichtlichen Benutzerführung würde dafür sorgen, dass Menschen mit Einschränkungen ihre Lieblingsgetränke selbstständig und bequem auswählen könnten. Außerdem: eine Leistung von bis zu 250 Tassen/Tag, kundenindividuelle Modularität, verschiedene Bedienmodi, höhenverstellbarer Auslauf (Touchless Outlet) und optionales Twin Milk-System für vegane Drinks.

Kaffeegenuss als ein Stück Lebensqualität.

VIELFALT ERLEBEN – **ZUKUNFT GESTALTEN**

BRONZE: KAFFEEMASCHINEN & VENDING / MELITTA / PLANT BAR

Starkes Zeichen für Vielfalt: Die Plant Bar von Melitta Professional möchte zeigen, wie moderne Kaffeekonzepte mit Vielfalt und Innovation begeistern können. Sie würde Inspiration für die Gastronomie bieten, wie sich unterschiedliche Milchalternativen und Signature Drinks unkompliziert in den Alltag integrieren lassen. Zentral platziert und als Highlight des Messestands konzipiert, lud die Plant Bar Messegäste der Internorga dazu ein, pflanzenbasierte Milchalternativen wie Hafer, Erbse, Marille und Kartoffel in Kombination mit Kaffeespezialitäten zu entdecken und zu verkosten. Zum Konzept „Celebrate Variety“ gehörten auch wechselnde Signature Drinks, darunter Kreationen mit Nitro und Cold Brew Coffee, die mit modernster Technik (Kaffeevollautomat-Modell Melitta® Cafina® CT8plus) und viel Kreativität zubereitet wurden.

Inspiration „by touch“: Kreationen mit diversen Milch- und Bohnensorten.

FORMEL FÜR BESTES KAFFEEWASSER

GOLD: KÜCHEN-HELFER / BWT / BWT BESTBARISTA 14ROC COFFEE

Als neueste Generation der Wasseraufbereitung würde die BWT bestbarista ROC COFFEE Umkehrosmose mit einer neuen Art der Aufmineralisierung vereinen, so das Unternehemn Ungeachtet der Mineralienzusammensetzung und dem Gehalt von Chlor, Gips, Kalk oder anderen unerwünschten Wasserbestandteilen, würde die neue Technologie jedes lokale Rohwasser in ein vollständig standardisiertes Qualitätsprodukt verwandeln, auf dessen Basis sich die Aromen jedes Kaffees entfalten können. Durch die Umkehrosmose würden dem Wasser alle unerwünschten Bestandteile entzogen. Eine spezielle und auf die Anforderungen der Kaffeeextraktion abgestimmte Remineralisierung schafft die Basis für die Aromaentfaltung. In diesem präzise gesteuerten Prozess würden die Menge und Qualität der Mineralien im Wasser exakt aufeinander abgestimmt. Die von BWT water+more entwickelte einzigartige Kombination von Mineralien, mit Fokus auf Magnesium und Silikat, gewährleiste eine ausgewogene, weltweit einheitliche Qualität des Kaffeewassers. So kann jeder Kaffee sein individuelles Profil entwickeln und zur Geltung bringen.

Wasseroptimierung für die Kaffeeherstellung.

LÜCKENLOS ÜBERWACHT

SILBER: KÜCHEN-HELFER / BRITA / BRITA IQ METER

Plug and Play: Der Durchflusssensor „iQ Meter“ von Brita dient der lückenlosen Überwachung der PURITY Filter. Er erfasst Wasserverbrauch, Restkapazität, Restlaufzeit und die letzte Filteraktivität für alle Kartuschen dieser Reihe und kann auch bei bereits installierten Filtern nachgerüstet werden. Der iQ Meter sei die ideale Ergänzung für alle, denen Datentransparenz und effizienter Service für ihre kompletten PURITY und PURITY C Installationen wichtig ist, so das Unternehmen. „Die Überwachung der registrierten Filter wird für den Service denkbar einfach und kann problemlos und zuverlässig über das Portal mit einem Team geteilt werden“, heißt es bei Brita: „Vorteil: Alle Tauschtermine können effizient und auf den Punkt geplant und eingehalten werden. So wird im Service Zeit und Geld gespart. Filterwartung ist eben auch immer bester Maschinenservice – und mit unseren Produkten geht das ganz leicht.“

Alles im Blick: Der Durchflussmesser spart Zeit und Geld.