

Top-Platzierungen vom Leser-Panel

Welche Innovationen kommen in der Küchenpraxis von GV und Catering besonders gut an? Welche Produkte schaffen es in welcher Kategorie „aufs Treppchen“ und wie ist der besondere Mehrwert für die Catering-Experten? Bei der alljährlichen

Befragung für den Cooking Award wählte auch diesmal wieder ein Panel von Leserinnen und Lesern die spannendsten Innovationen des vergangenen Jahres aus einer zuvor zusammengestellten Warengruppen-Liste. Aus den Bewertungen und

Eindrücken der Profis ermittelte die Redaktion das Top 3-Ranking in Gold, Silber und Bronze. Auf den nachfolgenden Seiten erfahren Sie mehr über die Sieger und die Platzierten des Cooking Award 2025. Lassen Sie sich inspirieren. 



Backwaren herzhaft



Panini-Vielfalt mit hellem Weizen oder dunklem Rustico.



FLACH, FLEXIBEL UND MIT SAUERTEIG

GOLD: BACKWAREN HERZHAFT / SCHULSTAD BAKERY SOLUTIONS / PANINI-SANDWICH



Als Hingucker im Dreieck oder schmal als Fingerfood.

Panini-Sandwiches sind vielseitig und beliebt – warm oder kalt, als Snack oder als kleine Mahlzeit. Lantmännen Unibake bietet unter Schulstad Bakery Solutions zwei Sauerteig-Varianten an, die unterschiedlich belegt und variiert werden können: ein 44 cm langes Sandwich in hellem Weizen und dunklem Rustico. Die tiefgekühlten, fertig gebackenen und vorgeschnittenen Allrounder-Brote seien vielseitig einsetzbar und würden Zeit sowie Aufwand sparen. Nach Herstellerangaben lassen sie sich individuell portionieren und in unterschiedlich große Stücke schneiden – als Hingucker im Dreieck oder schmal als Fingerfood. Die rustikale Optik mit Mehlbestreuung und die softe Krume würden sie besonders attraktiv machen. „Sauerteig liegt im Trend, fast 30 Prozent der Deutschen bevorzugen ihn“, so Marketingleiterin Annette Trostheide.



HANDGEFERTIGT UND RUSTIKAL

SILBER: BACKWAREN HERZHAFT /
DÉLIFRANCE / LANDBROT

Kräftiger und aromatischer Geschmack, rustikale Optik, knusprige Kruste und lockere Krume: Das handgefertigte Landbrot, Sauerteig von DéliFrance hat laut dem Unternehmen alles, was ein rustikales Sauerteigbrot ausmacht. Es sei ideal für Buffets, Grill-Events und als Tischbrot geeignet. DéliFrance empfiehlt, Brot vorzugsweise im Umluftofen zu backen, das gebackene Brot vollständig abzukühlen, falls es eingetütet werden soll, und anschließend bei Raumtemperatur zu lagern.



*Das Sauerteig-
brot hat eine
knusprige Kruste.*



VON FRANKREICH INSPIRIERT

BRONZE: BACKWAREN HERZHAFT / BRIDOR /
BAGUETTE GOURMET MIT SAATEN

Ein Hingucker zu vielen Anlässen ist das Gourmet Körner-Baguette 280 g von Bridor mit Weizenmehl und einem Hauch geröstetem Maismehl für die cremefarbene Krume – mit einer knusprigen Körnermischung aus Leinsamen, Buchweizen und Dinkelweizenflocken. Der hauseigene Weizensauerteig mit Sonnenblumen-, Quinoa-, Chia-, Amarant- und Hirsekörnern sorgt nach Herstellerangaben für ein unvergleichliches Aroma. Das Baguette hat einen Längseinschnitt, wird im Steinofen vorgebacken und getoppt mit Leinsamen, Quinoa und Chia.



*Eine Körnerkruste,
die nach dem Backen
in der Mitte aufgeht.*



ANZEIGE



Unsere preisgekrönten Bio Tortellini Ricotta Spinat



Silber beim COOKING AWARD 2025!

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



Folge uns auf
Social Media!

foodservice.hilcona

hilcona.foodservice

Hilcona Foodservice

foodservice.hilcona.com



• Backwaren süß •



Die Mischung macht's:
Backklassiker im
Handumdrehen.



VON BROWNIE BIS WAFFELN

GOLD: BACKWAREN SÜSS / HÜGLI / VOGLEY BACKMISCHUNGEN



Kreative Backideen
für unterschiedliche
Betriebsarten.

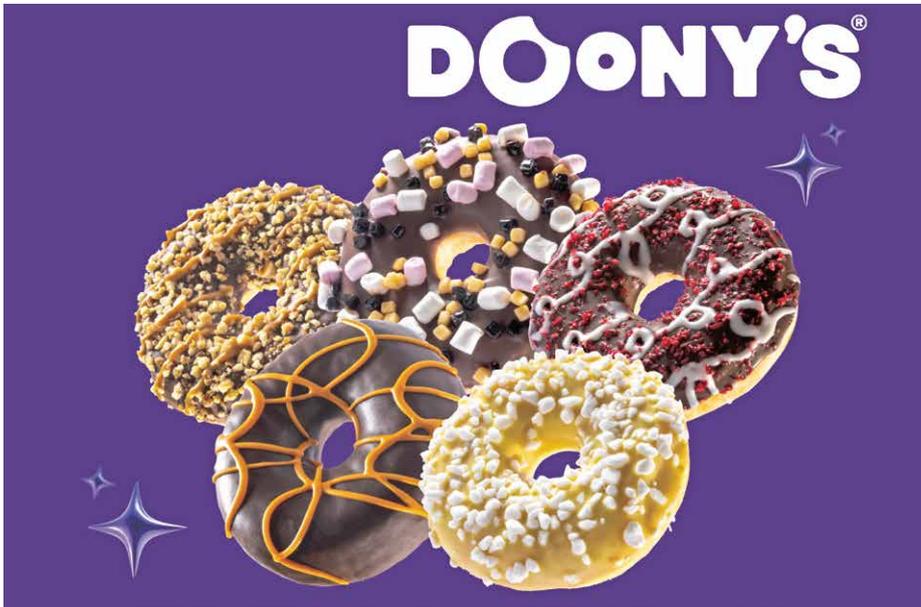
„Ehrliche Backkunst in der Küche“ ist das Motto der Firma Hügli für die vier Backmischungen unter der Dessertmarke Vogeley. Das Sorten-Quartett würde eine schnelle und einfache Lösung für alle bieten, die trotz wenig Zeit hochwertige, selbstgebackene Köstlichkeiten zaubern möchten. Die Backmischungen würden nicht nur in der klassischen Zubereitung hervorragend schmecken, sie lassen auch genug kulinarische Freiheiten für individuelle Kreationen. Die Backmischungen bieten von Rührkuchen, Biskuit, Waffeln und Brownie alles, was als Basis für kreative Backkunst gebraucht würde.





GEFÜLLT UND UNGEFÜLLT

SILBER: BACKWAREN SÜSS / VANDEMOORTELE / MAGIC BIG BOX



Bunter, moderner, glänzender: Vandemoortele hat frischen Wind in die Donut-Kategorie gebracht und mit dem Markennamen Doony's® sowie fünf innovativen Sorten das bisherige „My Original Doony's“ ersetzt. So steckt im Millionaire Dream Donut 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.



Runder Genuss: Die Donuts sind jeweils zwischen 57 und 79 Gramm schwer.



DESSERT ZUM ANBEISSEN

BRONZE: BACKWAREN SÜSS / ARYZTA / JOGHURT-HONIG-NUSSSTANGE

Joghurt, Honig und Nüsse: Für diese insgesamt 120 Gramm leichte Joghurt-Honig-Nussstange umhüllt der Hersteller Aryzta die Füllung aus Joghurt (17 Prozent), Honig (5 Prozent) und Haselnüssen (15 Prozent) mit Blätterteig und ergänzt es mit einem Dekor aus Honeycrunch, Meringue und Pekannüssen (3 Prozent). Der Honig würde nach Herstellerangaben die probiotische Wirkung des Joghurts verstärken und das Blätterteiggebäck zu einem einfachen, gesunden Dessert oder Snack machen. Es wird als ungegarter TK-Teigling ohne Antauen rund 20 Minuten gebacken.



Direkt vom Backblech aufs Dessertbuffet.



„Desserts“

NEU IM SORTIMENT!

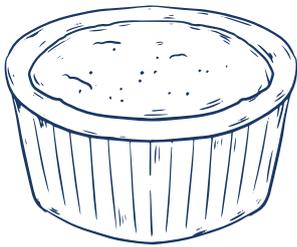


Servierfertig für Kitas, Schulen, Kliniken und GV-Betriebe.



MIT BIO-SIEGEL UND WENIG ZUCKER

GOLD: DESSERTS / FRISCHLI / BIO-GRIESSPUDDING



Puddingvariante mit sechs Prozent zugesetztem Zucker.

Sparsam mit Zucker und schön cremig: Für den Bio-Grießpudding hat die Produktentwicklung der frischli Milchwerke konkrete Wünsche aus Kita- und Schulverpflegung aufgegriffen. Die Rezeptur wurde entsprechend dem DGE-Qualitätsstandard entwickelt, der die sparsame Zuckerverwendung fordert. Mit 1,5 Prozent Fett im Milchanteil und 6 Prozent zugesetztem Zucker könne das ungekühlt haltbare Dessert in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden, so das Unternehmen. Der servierfertige Bio-Grießpudding wird mit Rohmilch aus deutschen Qualitätsmilchbetrieben hergestellt, ist mit dem EU-Bio-Siegel ausgezeichnet und kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe. Er kann pur serviert werden, bietet aber auch vielfältige Möglichkeiten des Verfeinerns, beispielsweise mit einem Klecks Fruchtpüree.

Der Grießpudding sei ebenso wie der Milchpudding Schoko und Vanille und der Milchreis „Dauerbrenner“ im Foodservice, so das Unternehmen, und gut geeignet, um Vorgaben für mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung umsetzen zu können.



KLASSIKER ALS TÖRTCHEN

SILBER: DESSERTS / ACHENBACH /
TÖRTCHEN BAYRISCH CRÈME

Raffinierte Zutaten und harmonisch kombinierte Texturen und Aromen: Dessert-Klassiker von Achenbach bieten nach Herstellerangaben ein vertrautes Geschmackserlebnis ohne die traditionsreiche, Geduld erfordern Zubereitung. Wer den Aufwand nach Originalrezept scheut, dem könnte das Törtchen Bayrisch Crème

in Pâtisserie-Qualität gefallen. Vier einzelne Komponenten wurden miteinander kombiniert: Ein heller Biskuitboden, echte Bayrisch Crème, Orangengelee und ein Topping aus Schokoladen-Knusper und Mandeln. Die Törtchen haben einen Durchmesser von 60 mm, wiegen 50 Gramm und werden zu 20 Stück/Karton geliefert.



BLICKFANG ZUM „VERNASCHEN“

SILBER: DESSERTS / DR. OETKER /
SCHOKO-DEKOR-SELEKTION

Für das gewisse Extra: Bei der Schoko-Dekor-Selektion handelt es sich um eine Auswahl von vier unterschiedlichen Dekoren im Mixkarton, der nach Angaben des Unternehmens zur Verzierung von rund 340 Desserts reichen würden. Zur Selektion gehören jeweils rund 60 zweifarbige Swirls, 150 marmorier-

te Sticks, 40 marmorierte Fächer und 90 marmorierte Blätter. Die ausgefallenen Dekore würden jedem Dessert eine besondere Optik verleihen und zahlreiche Möglichkeiten zur Individualisierung süßer Speisen bieten, so der Hersteller. Zur Lagerung in einer wiederverschließbaren Schachtel oder Dose.



HIGHLIGHTS FÜR HEISS & KALT

BRONZE: DESSERTS / SEEBERGER / BIO-SIRUPE

*Aromatische
Impulse für die
Getränkekarte.*



Drei Sorten, eine Mission: Die Bio-Sirupe von Seeburger Professional verleihen Kaffee- und Schokodrinken einen besonderen Geschmack, so der Hersteller. Ob im Latte Macchiato, Eiskaffee oder Schokodrink: Die Sirupe in den Sorten Haselnuss, Karamell und Vanille seien viel-

seitig einsetzbar. Haselnuss passt zu Kaffee und Schokolade, Karamell hat eine süße Note und Vanille steht für den klassischen, sanften Geschmack. Die Bio-Sirupe in hochwertigen Glasflaschen sind mit einem Etikett in natürlichem Aquarell-Design versehen.

Feinkost

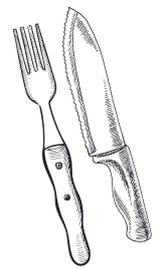


Bratspezialität für den kleinen und großen Hunger.



VIELSEITIG UND VERZEHRFERTIG

GOLD: FEINKOST / FRIESENKRONE / KÜSTENBULLAR



Snack, Wrap, Buffet: Heringsfrikadellen für mehr Vielfalt.

Mit Geschmack und Biss: Küstenbullar von Friesenkroner ergänzen die Bratspezialitäten um ein Allroundtalent für jeden Anlass. Die süß-würzigen Mini-Heringsfrikadellen würden aus feinem Hering bestehen und ohne Bemehlung goldbraun gebraten, so das Unternehmen. Die pfannenfrisch eingelegten Küstenbullar sind verzehrfertig, einfach zu handhaben und vielseitig, ob in der Tellermitte als Hauptspeise, als Snack im Brötchen, Wrap oder Fladenbrot, auf dem Buffet oder als Topping auf einem Salat. Wenn die Zeit knapp ist und wenig Mitarbeitende zur Verfügung stehen, würden sich im Handumdrehen daraus leckere Gerichte und Snacks für hungrige Gäste zaubern lassen. Rezepttipps für Bratvariationen von Friesenkroner sowie weitere Informationen finden sich auf der Website und den Social-Media-Kanälen des Unternehmens. Ob Filets und Happen oder Marinaden, Salate und Saucen: Für das 1904 gegründete Familienunternehmen sei Fisch ein Geschenk der Natur, das mit Liebe handwerklich veredelt wird. Am Anfang würde dabei immer der direkte Kontakt zum Verwender stehen.



MIT FRISCHEN **TOSKANA-TOMATEN**

SILBER: FEINKOST / LA SELVA / BRUSCHETTA FRESCA

Tomaten mit Schale und Kernen, Knoblauch, Meersalz, natives Olivenöl und Basilikum von den Feldern eines Bio-Bauern aus der Region: „Bruschetta fresca di pomodoro“ von der LaSelva Hofmanufaktur ist ein stückiger vegetarischer Brotaufstrich, der traditionell mit geröstetem Brot serviert wird. Die Rezeptur mit frischen Tomatenwürfeln ergänzt die Bru-

schetta-Reihe des Bio-Feinkostherstellers aus Artischocco, Steinpilz, schwarzen Oliven und cremiger Tomatenvariante.

Gewusst? In Italien wird zumeist ungesalzenes Weißbrot für die fruchtigen Brotaufstriche gewählt, um den intensiven Geschmack der Bruschetta puristisch zu genießen. Ob zu Spumante, Wein oder im Rahmen eines Antipasto-Gangs.



Traditionell italienisch: Bruschetta kommt nicht nur im Sommer gut an.



BUNTE VIELFALT **ZUM STREICHEN**

BRONZE: FEINKOST / GROSSMANN / BROT- UND SNACKAUFSTRICHE

Von fruchtig-süß bis herzhaft-würzig: Insgesamt zehn Sorten Aufstriche in verschiedenen Farben und Geschmacksrichtungen hat das Unternehmen Grossmann im Angebot. Von klassischen Joghurt-Rahm-Aufstrichen über Avocado-creme bis zur veganen Cheese Cream würde sich für jede Brotsorte eine gute Ergänzung finden in Bäckereien, Cafés und bei Caterern, die Wert auf Qualität und Vielfalt legen. Die Aufstriche werden in der Reinbeker Feinkostmanufaktur mit sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt und in wiederverschließbaren 500-Gramm-Gebinden angeboten. Die Tomatencreme (Foto) sei der Topseller, so das Unternehmen: Sie würde durch ihre feinen Tomatenstückchen, Paprika und die mediterranen Kräuter bestechen.

Topseller mit Tomate: Als Topping, Aufstrich oder Dip.



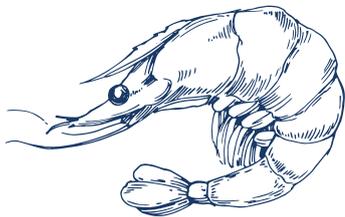
Fingerfood & Snacks

Mit viel Raum für
Kreativität: Knusprige
Garnelen zum Snacken.



CRISPY GARNELEN IM TEMPURA-MANTEL

GOLD: FINGERFOOD & SNACKS / BLOCK MENÜ /
KNUSPERGARNELEN



30 Gramm leicht:
Stück für Stück
zum Knuspern.

Meeresfrüchte sind eine beliebte Wahl, wenn es um Alternativen zu Fleisch geht. Sie werden für ihren Geschmack, den Proteingehalt und die kreative Vielfalt, gerade im Catering, besonders geschätzt. Als Erweiterung bei den Fischgerichten hat Block Menü die Knuspergarnelen in einem knusprigen Tempura-Panko-Mantel kreiert. Ob als Hauptgang, auf einem Salat oder als Vorspeise mit Sauce oder Dip – die saftigen Garnelen mit einem Stückgewicht von 30 Gramm würden zu den unterschiedlichsten Gelegenheiten passen und sich für Gäste vielfältig in Szene setzen lassen, so das Unternehmen. Die Knuspergarnelen sind in einem 3.000-Gramm-Gebinde erhältlich und würden Fischfreunde überzeugen.

Gewusst? Der Gastronom Eugen Block gründete Block Menü 1978 zur Belieferung seiner Block House Restaurants mit einer stetig gleichbleibend hohen Qualität der Speisen. Heute beliefert das Unternehmen mit Sitz in Zarrentin (Mecklenburg-Vorpommern) neben den eigenen Betrieben der Block Gruppe etwa 1.300 weitere Gastronomen, Hotels, Großverbraucher und Catering-Unternehmen mit Menükomponenten.



PERFEKTE PAARUNG

SILBER: FINGERFOOD & SNACKS / WIESENHOF / CHICKEN STRIPS NACHO STYLE

Buen provecho! Die Chicken Strips Nacho Style von Wiesenhof sind zarte Hähnchenbrustfilets mit einer unverwechselbaren Geschmacksnote, so der Hersteller. Der kulinarische Clou der Fingerfood-Kreation sei die würzige Tortilla-Chips-Panade, die sich aus einer Maismehl-Salzgebäck-Mischung zusammensetzt. Dazu passen – quasi als „perfect pairing“ – Tortilla-Chips und für eine extra feurige mexikanische Note einige Jalapeños als Garnitur. Gewusst? 1943 soll der mexikanische Restaurantinhaber Ignacio Anaya Garcia die weltweit bekannten Nachos erfunden haben, frittierte Tortillas, die in Dreiecke geschnitten werden.



Mexiko lässt grüßen: Das Hähnchen wird mit Tortilla-Chips paniert.



JEDES MAL HEISS UND KNUSPRIG

BRONZE: FINGERFOOD & SNACKS / MCCAIN / SURECRISP MAX

Als Beilage kommen Pommes frites eine besonders wichtige Rolle zu, denn nur, wenn sie heiß und knusprig sind, können sie Gäste überzeugen. Die McCain SureCrisp MAX für Delivery und Take-Away bringen mit ihrer sichtbaren Ummantelung noch mehr Geschmack, Textur und eine perfekte Performance in das Liefergeschäft, so der Hersteller. Mit der markanten sichtbaren Beschichtung und einem besonderen Salzgeschmack würden sie einen hervorragenden Geschmack, Textur und Leistung bei der Lieferung und zum Mitnehmen (bis zu 30 Minuten) gewährleisten.



Salzig und kross: Pommes zum Pfler-Essen oder Mitnehmen.

ANZEIGE

GOLDSTREICH
Vegane und palmölfreie Sandwich-Aufstrich

IHR NEUER GOLDSTANDARD

Die perfekte Grundlage für alle belegten Snacks, keine Verwechslungsgefahr ob vegan oder konventionell

Natura

Frisch prämiert!

Beste buttrige Geschmack und tolle Streichfähigkeit – auch gekühlt und dennoch:

- ✓ Vegan
- ✓ Frei von Palmöl
- ✓ Keine gehärteten Fette
- ✓ Keine künstlichen Aroma- und Konservierungsstoffe
- ✓ Laktose- & Glutenfrei
- ✓ Nutzerfreundliche 1,5 kg Schale
- ✓ Entwickelt von und exklusiv erhältlich bei FFS

WIR SIND IHR FOOD-SERVICE PARTNER FÜR KÜCHE & CATERING!

FRISCH

- ✓ Über 8.000 Frische-, Tiefkühl- und Trockenartikel mit besten Preisen bei bester Qualität;
- ✓ frische Fleisch- und Wildkonzepte für höchste Ansprüche;
- ✓ Frischfleisch mit individueller Grammatik und Wunschstückzahl je Bestellung;
- ✓ FFS-Fachberatung mit vielen Anregungen und Ideen für maßgeschneiderte Snacks, Tellergerichte und Food-Konzepte, gelingsicher auch ohne Fachpersonal.

FLEXIBEL

- ✓ EDI, Webshop und alle Profi-Bestellplattformen;
- ✓ oder klassisch per E-Mail, Telefon und Fax;
- ✓ FFS-Bestellapp zum Ordern beim Bestandscheck.

SCHNELL

- ✓ Nationale Belieferung aus einem Hauptlager und 18 Frische-Depots mit nur einer Artikelnummer bundesweit;
- ✓ mit modernen Multitemperatur-Fahrzeugen in 24 Stunden fast überall in Deutschland bei Ihnen;
- ✓ Anlieferung mit moderaten Stoppgrößen zentral, zentral vorkommissioniert oder direkt zu Ihrer Filiale.



Fisch & Meeresfrüchte

Frischekick mit knackigen Garnelen in cremiger Sauce.



Frische Auswahl:
Minz-Zitrone oder
Orangen-Senf.

FRISCH-FRUCHTIGES SALATE-DUO

GOLD: FISCH & MEERESFRÜCHTE / GOEDEKEN / GAMBAS IN ZWEI SAUCEN

Edle Vorspeisen oder Buffet-Highlights:

Die beiden Feinkostsalate „Gambas in Minz-Zitronen-Sauce“ und „Gambas in Orangen-Senf-Sauce“ aus der Manufaktur von Wilhelm Goedecken sind verzehrfertig, werden ohne Geschmacksverstärker hergestellt und jeweils in einer Ein-Kilogramm-PP-Schale angeboten. Die Variante Minz-Zitrone (Foto oben) setzt frische Akzente mit rot-marmorierten Garnelen in heller Joghurt-Sauce und feinen Minzstreifen. Bei den Gambas in Orangen-Senf-Sauce (rechts) trifft die Süße sonnengereifter Mandarinen-Orangen auf die Würze von feinem Senf. Die Crème fraîche-Sauce ist mit Orangenschale und Zitronensaft verfeinert.





AUF ZU NEUEN UFFERN

SILBER: FISCH & MEERESFRÜCHTE / EURO FOOD / NORWEGISCHER LACHSBURGER ASC

Das Norwegische Lachsburger-Patty von Euro Food Conrad ist eine abwechslungsreiche Alternative zu Fleisch. Das rund 95 Gramm schwere Patty besteht zu fast 70 % aus nachhaltig gezüchtetem, ASC-zertifiziertem Lachs und ist umhüllt von einer knusprigen, würzigen Panade mit Petersilie. Es würde laut Hersteller hervorragend in ein Burger-Brötchen, zu Salaten oder klassisch mit Kartoffeln und Gemüse, in leckeren Bowls oder als Snack mit einem pffiffigen Dip passen. Die tiefgekühlten Lachs-Patties lassen sich schnell und einfach im Konvektomaten, dem Backofen oder der Pfanne zubereiten.



*Vorgebacken und praktisch grätenfrei:
Burger-Patty aus Lachs.*



SOULFOOD MIT THUNFISCH

BRONZE: FISCH & MEERESFRÜCHTE / DEUTSCHE SEE / LASAGNE THUNFISCH



Der italienische Klassiker neu interpretiert: Feine Thunfischstücke, kombiniert mit Mais, Kidneybohnen und einer würzigen Ajvarsauce, abgerundet und getoppt mit einer großzügigen Schicht Käse – das sind die wichtigsten Zutaten der Lasagne „Thunfisch“ aus dem Mr. Steam-Convenience-Sortiment für Gastronomie und Foodservice von Deutsche See. Für unkompliziertes Handling sorgt die Zubereitung im Kombidämpfer, ohne Auftauen und mit verhältnismäßig niedrigem Personal- und Zeitaufwand in der Küche. Der verwendete Thunfisch stammt aus MSC-zertifizierter Fischerei im westlichen Indischen Ozean rund um Madagaskar.

*Diese Lasagne-Variante
wird nicht nur Seafood-
Fans gefallen.*

Fleisch & Geflügel

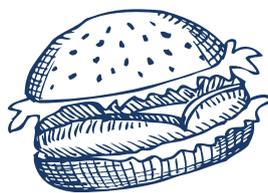


Knusprige Panade
trifft auf
saftiges Hähnchen.



CRISPY CHICKEN FÜR FLUFFIGE BUNS

GOLD: FLEISCH & GEFLÜGEL / DANISH CROWN /
CRISPY CHICKEN BURGER



Belag für den
Burger: Patty in
zwei Größen.

Es muss nicht immer Beef sein: Danish Crown hat mit dem Crispy Chicken Burger ein knuspriges, würzig-pikantes Patty für alle Geflügelfans im Sortiment. Das Patty besteht nach Herstellerangaben aus zarten Hähnchenbrustfilet-Stücken, die mit einer knackigen Panade aus Cornflakes ummantelt sind. Es sei ein echter Allrounder und viel mehr als eine Alternative für knusprige Burger, so das Unternehmen. Die Patties gibt es in zwei Produktgrößen, sie sind vorgegart und damit küchenfertig, wiegen 90 Gramm bzw. 120 Gramm und sind in zwei Beuteln à ca. 2,5 kg im Karton/5-kg-Karton erhältlich.

Für die Zubereitung empfiehlt der Hersteller wahlweise eine Fritteuse, einen Kombidämpfer bzw. einen Ofen bei trockener Hitze, den Airfryer oder den Merrychef. Die jeweilige Zubereitungszeit variiert zwischen rund zwei und neun Minuten.



KLASSIKER MIT GELINGGARANTIE

SILBER: FLEISCH & GEFLÜGEL / BLOCK MENÜ / KALBSTAFELSPITZ

Eine österreichische Spezialität aus dem Hause Block Menü: Der Kalbstafelspitz ist im Würzfond rosa und sous-vide gegart. Dadurch sei das Fleisch besonders zart, so das Unternehmen, denn Sous-Vide-Garen garantiere stressfreies Kochen, kein Austrocknen sowie beste Ergebnisse. Der Kalbstafelspitz sei vielseitig einsetzbar, z. B. hauchdünn aufgeschnitten als Vitello Tonnato, im Ofen gebacken, als Begleiter zum Spargel oder mit einer feinen Steinpilzsauce. Dazu passen Beilagen wie in Brühe gekochtes Wurzelgemüse, Kartoffeln, Kartoffelschmarrn oder Bratkartoffeln.



Tafelspitz auf dem Teller:
kreativ verandelbar.



POLLO HEISST HÄHNCHEN

BRONZE: FLEISCH & GEFLÜGEL / HÜLSHORST / „POLLO“ HÄHNCHENKEULENSTREIFEN

Kurze Vorbereitungszeit, voller Geschmack: Die Hähnchenkeulastreifen „Pollo“ für Profis von Hülshorst seien alles andere als 08/15 und „ohne Stress“ perfekt portionierbar, so das Unternehmen. Das schmackhafte, saftige Keulfleisch in praktischen 5 mm dünnen Streifen (I.Q.F.-gefroren) sei herzhaft gewürzt und bereit zum Einsatz in den unterschiedlichsten Gerichten. Zum Beispiel direkt in einer Dönertasche, auf der Pizza oder in einer Bowl.



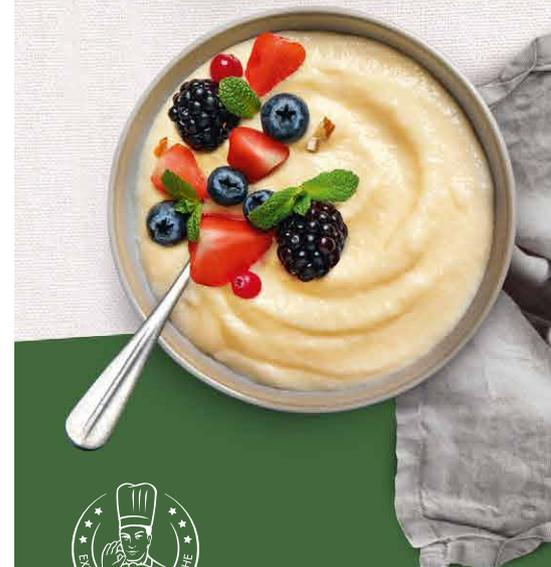
Ready to serve
und herzhaft
gewürzt.



DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



AUSGEZEIGNETER BIO GRIESSPUDDING



Kartoffeln, Teigwaren,
Reis



Mediterranes
Geschmackserlebnis:
Tortellini mit
Tomate und Käse.



EIN STÜCK ITALIEN AUF DEM TELLER

GOLD: KARTOFFELN, TEIGWAREN, REIS / BÜRGER /
TORTELLINI POMODORO MOZZARELLA



Gelingsicher und
abwechslungsreich.

Kleine Teigtaschen mit langer Standzeit: Mit dem veganen und vegetarischen Ernährungsstil auf dem Vormarsch, werden fleischlose Alternativen verstärkt nachgefragt. Die Bürger Profiküche hat ihr Sortiment seit knapp einem Jahrzehnt mit Sorgfalt und Kreativität erweitert, um Großküchen dabei zu unterstützen, vielfältige und abwechslungsreiche Gerichte ohne Fleisch oder tierische Produkte anzubieten. Bei allen Produktneuheiten würden dabei einfache Handhabung, vielseitige Einsatzmöglichkeiten und Gelinggarantie im Fokus stehen. Für italienisches Urlaubsfeeling sorgen beispielsweise die vegetarischen Tortellini Pomodoro Mozzarella, ein mediterranes Geschmackserlebnis, das durch lange Standzeiten einen vielseitigen Einsatz ermöglicht.



GUTES FÜR DIE BIO-QUOTE

SILBER: KARTOFFELN, TEIGWAREN, REIS /
HILCONA / BIO TORTELLINI RICOTTA SPINACI

Die **wachsende Nachfrage** nach Bio-Lebensmitteln und -Produkten für Restaurants, GV und Catering braucht gute Konzepte und Rezepturen. Für einen nachhaltigen Wandel und eine moderne Gastronomie hat Hilcona unter anderem Bio Tortellini Ricotta Spinaci im Sortiment – es sei die perfekte Lösung für zeitgemäße Großverpflegung zum attraktiven Preis, so das Unternehmen. Die wichtigsten Eigenschaften seien: Bio-Qualität, Standstabilität (garantierte Präsentation auf jedem Teller), Kosteneffizienz (attraktiver Preis bei höchster Qualität) und Zeitersparnis (optimierte Küchenabläufe). Die Pasta im praktischen Großgebilde (10-Kilo-Bag in Box) sei vielseitig einsetzbar, von klassischen Gerichten bis hin zu Fusionskreationen. So ließen sich die Gewinnspannen ma-

ximieren, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen, und die wachsende Nachfrage nach Bio-Produkten erfüllen.



Rezeptidee: Pasta mit Gemüse
und Hülsenfrüchten.



LUXUS AUF DIE SCHNELLE

BRONZE: KARTOFFELN, TEIGWAREN, REIS /
ACHENBACH DELIKATESSEN / TRÜFFEL-RAVIOLI

Die **handgemachte Pasta** mit verführerischer Frischkäse-Trüffel-Füllung sorgt für besondere Geschmacksmomente: So beschreibt das Unternehmen Achenbach seine Trüffel-Ravioli. Mit einer Espuma oder einer leichten Sauce würde daraus eine elegante Beilage fürs Hauptgericht entstehen, alternativ ein Zwischengericht oder eine Flying Buffet-Kreation – auch für höchste Ansprüche. Die Verkaufseinheit der 20 Gramm schweren, küchenfertigen Ravioli, die nur noch kurz in Salzwasser oder bei größeren Mengen im Kombidämpfer zu garen sind, ist 1.000 Gramm.



Küchenfertige Ravioli
für höchste Ansprüche.

ANZEIGE

MAXIMALE
PERFORMANCE.
KEINE KOMPROMISSE.

DER JOKER.
AUF DEN PUNKT.

Der perfekte Partner für flexiblen Genuss im Catering. Kochen, Braten, Backen - alles in einem Gerät. Ob Fingerfood, Buffet oder à la Carte: der JOKER liefert beste Ergebnisse - in der Küche und unterwegs. Jetzt entdecken: joker.eloma.com



 eloma

Molkereiprodukte



Drink and repeat:
Aufschrauben, genießen,
recyclen.



Kaffee- & Kakao-
bohnen aus nach-
haltigem Anbau.



PFANDFREIE MILCHMISCHUNGEN TO GO

GOLD: MOLKEREIPRODUKTE / MILCHWERK BERCHTESGADENER LAND / LATTE CAPPUCCINO & LATTE MACCHIATO

Geschmacklich auf die Zielgruppe abgestimmt und nachhaltig verpackt: Die beiden Milchmischgetränke im pfandfreien 250 g-Getränkarton Tetra Top von Berchtesgadener Land heißen Latte Macchiato und Latte Cappuccino. Macchiato ist milchbetont und dementsprechend mild im Geschmack, Cappuccino ist mit niedrigerem Fett-, aber höherem Kaffeegehalt deutlich kräftiger und um eine Schokoladennote ergänzt. Beide Produkte sind nur leicht gesüßt und werden aus 100 Prozent Arabica Hochland-Kaffeebohnen hergestellt. Kaffee- und Kakaobohnen stammen aus nachhaltigem, Rain-Forest-Alliance zertifiziertem Anbau.

Berchtesgadener Land setzt seit 20 Jahren auf den Getränkekarton Tetra Top mit Schraubverschluss, der heute zu 94 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen besteht: Das verwendete Papier ist fsc-zertifiziert, der Kunststoffanteil wird aus Zuckerrohr gewonnen. Auch für die beiden Kaffee-Latte-Getränke wurde diese nachhaltige und weiterhin pfandfreie Verpackung mit praktischem Schraubverschluss gewählt, hier jeweils mit 250 Gramm Füllvolumen.



WEICHKÄSE ZUM STREICHEN

SILBER: MOLKEREIPRODUKTE / ARLA PRO / WHITE CHEESE

Mit der Einführung des White Cheese setzt Arla® Pro nach eigenen Angaben neue Maßstäbe. Der streichfähige Weichkäse würde den würzig-salzigen Geschmack von Hirtenkäse mit der unvergleichlichen Cremigkeit von Frischkäse vereinen. Der White Cheese überzeuge durch Vielseitigkeit und Konsistenz, man kann ihn pur oder als Basis für einzigartige Kreationen einsetzen. Von Dips und Cremes über Saucen, Suppen bis hin zu Burgern oder Sandwiches – zum Beispiel als Basis für einen delikaten Käsedip mit sonnengetrockneten Tomaten und Knoblauch oder als schaumige Creme zu einem Mini-Burger. Oder als grüne Käsecreme mit Basilikum, Petersilie und Schnittlauch zu Salaten und vermenget mit Pesto auf Sandwiches. Gemeinsam mit der dänischen Molke-
rei Bislev aus Nordjütland wurde das Produkt im Innovationszentrum von Arla entwickelt, um neue Inspirationen lebendig werden zu lassen. Der Weichkäse ist im 1-Kilo-Tetrapack erhältlich.



←
Aroma trifft Textur:
cremiger Käse.



LOCKER AUFGESCHLAGEN

BRONZE: MOLKEREIPRODUKTE / FOODSERVICE COMPANY / JOGHURTMOUSSE

Leichte Alternative zur klassischen Sahne von der Foodservice Company: Mit einem Fettgehalt von 10 Prozent würde die Joghurtmousse mit frischem Geschmack, besonders hohem Aufschlagvolumen und extra langer Standstabilität überzeugen, so der Hersteller. Das luftige Mundgefühl und die leichte Süße würden hervorragend zu Desserts und Süßspeisen passen, aber auch in der herzhaften Küche gibt sie Gerichten einen besonderen Kick. Für ein optimales Ergebnis wird die Joghurtbasis (im 5-kg- und 10-kg-Eimer) gut gekühlt in der Maschine bis zum gewünschten Volumen aufgeschlagen. Innerhalb von sieben Minuten verdoppelt sich das Volumen in der Maschine, nach zwölf Minuten erhöht sich dieser Effekt auf 140 % Aufschlagvolumen. Aufgrund der Standstabilität eignet sie sich für Kühlschranktorten und Schichtdesserts sowie herzhaften Dips und Vorspeisen im Glas.



←
Joghurt statt
Schlagsahne, mit
10 Prozent Fett.

ANZEIGE

HOBART

2 X AUSGEZEICHNET
MIT DEM
COOKING AWARD 2025

www.hobart.de/cooking-award

Saucen & Chutneys

Servierfertig für
Kitas, Schulen, Kliniken
und GV-Betriebe.



Ergänzung für asiatische
oder orientalische
Spezialitäten.



FÜR DEN AROMATISCHEN TWIST

GOLD: SAUCEN & CHUTNEYS / KIKKOMAN / SESAMSAUCE

Mit pikant-süß-sauren Geschmacksakzenten und dem unverwechselbaren Aroma von geröstetem Sesam sei die Kikkoman Sesamsauce eine perfekte Ergänzung in der asiatisch angehauchten Küche oder im aktuellen Orient-Hype rund um Falafel, Hummus und Co., so der Hersteller. Sesamkörner, die erst geröstet und dann gemahlen werden, verleihen der cremigen Sauce eine feine nussige Note und machen sie besonders cremig. Mit der feinaromatischen Sesamsauce (im Ein-Liter-Gebinde) ließen sich blitzschnell würzige Salatdressings kreieren, Tofu, Pasta und unkomplizierte Dips verfeinern oder Tacos oder Sandwiches abwechslungsreich zubereiten.

Gewusst? Japanische Sesamsauce, auch als „Goma Dare!“ bekannt, ist milder als die im arabischen Raum verwendete Tahini-Sauce. In Japan ist sie ein beliebter Dip für Shabu-Shabu (japanisches Hotpot) oder Sukiyaki, wo dünn geschnittenes Fleisch und Gemüse in Brühe gekocht und dann in die Sesamsauce getunkt werden.



KLASSISCH UND VIELSEITIG

SILBER: SAUCEN & CHUTNEYS / UNILEVER FOOD SOLUTIONS / HELLMANN'S PROFESSIONAL SALATMAYO

Als weltweit führende Mayonnaise-Marke hat Hellmann's die Bedürfnisse der Gastronomie im Blick. Nun hat Unilever Food Solutions & Langnese das Sortiment um die Professional Hellmann's Salatmayo erweitert, die den klassischen Geschmack mit maximaler Stabilität in allen Anwendungen verbinden würde. Im 10-Liter-Eimer bietet die säure- und hitzestabile Mayonnaise dank zuverlässiger Bindung Flexibilität bei der Zubereitung verschiedener Salate. Neben sorgfältig ausgewählten Zutaten und Eiern aus Freilandhaltung, ist sie zudem laktose- und glutenfrei. Ob klassisch für die Zubereitung von Coleslaw oder modern interpretiert für Jakobsmuscheln à la Parmigiana: Die Salatmayo von Hellmann's Professional sei vielseitig einsetzbar und würde Köchinnen und Köchen gleichzeitig kreativen Spielraum bieten.



Stabiler Begleiter für kalte Salate und warme Gerichte.



NEWCOMER FÜR DEN TOPSELLER

BRONZE: SAUCEN & CHUTNEYS / HOMANN FEINKOST / CURRYWURST SAUCE

Die Currywurst ist seit Jahren hierzulande der Fastfood-Klassiker Nr. 1 und eine wichtige Frage gilt immer der Sauce zur Wurst. Homann Foodservice hat sich der Herausforderung gestellt, eine Sauce zu kreieren, die zu jeder Currywurst passt und individuell variiert werden kann. Um ein breites Publikum anzusprechen, besteht der Currywurst Sauce aus 42 % Tomatenmark, 12 % Apfel, Koriander, Kurkuma, Chili und vielen weiteren feinen Gewürzen, die zusammen ein mildes, fruchtig-süßes Geschmackserlebnis bilden würden. Um den Ansprüchen des Profieinsatzes gerecht zu werden, bietet die Currywurst Sauce eine lange Standzeit ohne Hautbildung, verfügt über eine lange Haltbarkeit – solange sie geschlossen bleibt, kann sie sogar ungekühlt gelagert werden – und ist im praktischen 5 kg-Eimer erhältlich.



Herausforderung angenommen: Currywurst braucht gute Saucen.

Mich kann man
MIETEN

ab 159 € / Monat



KAFFEEVOLLAUTOMAT KV2 PREMIUM
PURER KAFFEEGENUSS auf höchstem Niveau

- 30+ Kaffeevariationen
- Perfekter Milchschaum
- Intuitive Bedienung
- Leistungsstarkes Scheibenmahlwerk



Weitere Infos

High-Speed-Ofen Snackjet 200
Art.-Nr. 120767



Heißluftofen AT230-MDI
Art.-Nr. A120823



Vegane Aufstriche & Toppings

Beliebtes Produkt auf pflanzlicher Basis und ohne allergene Zutaten.



Schnell zubereitet und wie milchbasierte Produkte zu verwenden.



STABILE ALTERNATIVE ZU MILCH

GOLD: VEGANE AUFSTRICHE & TOPPINGS / MILRAM FOOD SERVICE / SCHMAND-ALTERNATIVE

Mit den pflanzlichen Alternativen von Milram Food-Service können Profis vegane Gerichte im Handumdrehen umsetzen. „Wir möchten Profiköchen ihren Alltag erleichtern. Daher legen wir besonderen Wert darauf, dass unsere pflanzlichen Produkte genauso einfach verwendbar sind wie milchbasierte“, sagt Nina Rempe, Head of Marketing Food-Service. „All unsere pflanzlichen Alternativen sind ohne Mehraufwand einsetzbar, überzeugen in puncto Geschmack und enthalten keine allergene Zutaten.“ Vielfältige Einsatzmöglichkeiten würde auch die Milram Schmand-Alternative bieten, sie ist in der 1-kg-Weichpackung ungekühlt haltbar. Das Produkt enthält Ackerbohnenprotein und ist hitze-, säure- sowie backstabil. Damit eignet es sich für kalte wie auch warme Anwendungen – von Flammkuchen über Desserts bis hin zu Saucen und Dips.



MIT MANDELN UND HAFER

SILBER: VEGANE AUFSTRICHE & TOPPINGS / MONDELEZ INTERNATIONAL / PHILADELPHIA PFLANZLICH MIT MANDELN UND HAFER



Gelernter Geschmack, auf komplett pflanzlicher Basis.

Ob zum Kochen, Kühlen, Streichen oder Backen, ob in der Frühstücksbowl, im Dessert oder als Topping auf dem Salat: Philadelphia Pflanzlich von Mondelez bietet Mehrwert für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung, ist der Hersteller überzeugt. Küchenchefs könnten ihre Speisekarte einfach und unkompliziert um vegane Alternativen erweitern. Mit Mandeln und Hafer würde auch die pflanzliche Variante den bekannt frischen und cremigen Philadelphia-Geschmack bieten. Mit Philadelphia Pflanzlich könnten Gastgeber vielen Zielgruppen ein passendes Genussangebot machen. Das Neuprodukt in der 330-Gramm-Schale ist eine gute Größe im Gastro- und GV-Betrieb, um vegane Alternativgerichte anbieten zu können.



BUTTRIG & STREICHFÄHIG

BRONZE: VEGANE AUFSTRICHE & TOPPINGS / FRESH FOOD SERVICES / NATURA GOLDSTREICH

Überall, wo belegte Backwaren angeboten werden, kann der vegane Aufstrich Natura GoldStreich von Fresh Food Service eine Lösung sein. Er eignet sich nach Herstellerangaben für vegane Snacks sowie nachhaltig orientierte Kunden. Feiner Buttergeschmack, ein geschmacksunterstreichender Salzgehalt und der Schmelz auf der Zunge seien optimal für einen Premium-Aufstrich, der auch im gekühlten Zustand streichfähig bleibt. Auf diese Weise würden auch die Snacks selbst lange stabil frisch gehalten. Als vegane und palmölfreie Alternative zur Sandwich-Melange und Sandwich-Margarine sei es ein deklarationsfreundliches Clean-Label-Produkt, das vieles vereinfachen würde für die Anwender – ob Handwerksbäcker, Verkehrsgastronomie oder Cafeteria.



Clean-Label-Produkt mit etwas Salz für den Geschmack.



WIBERG



Ab sofort im WIBERG Onlineshop

Mit einem Klick mehr Kick!

AcetoPlus vereint fruchtige Süße mit feinen Säurenoten. Probieren Sie jetzt die neuen Sorten Sauerkirsche und Marille.



Jetzt entdecken:
wiberg.eu/shop

Vegane Fleisch- & Fischalternativen



Direkt aus dem TK auf die Grillplatte oder in die Fritteuse.

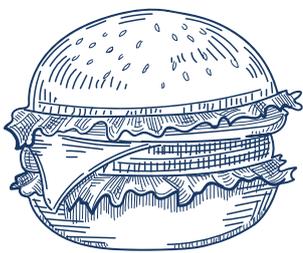


EIN PATTY MIT „NULL FLEISCH“

GOLD: VEGANE FLEISCH- UND FISCHALTERNATIVEN / HILCONA / THE GREEN MOUNTAIN PLANT-BASED EASY BURGER

Hier ist der Name Programm: Das Plant-based Easy Burger Patty von The Green Mountain (Hilcona) wird im tiefgekühlten Zustand verarbeitet, es müssen keine Auftauzeiten eingeplant werden. Das gefrorene vegane Patty kann in vier Minuten in der Fritteuse zubereitet werden. Alternativ ist in der Pfanne, auf einer Grillplatte oder im Kombisteamer. Sowohl für die Zubereitung als auch für den Verzehr

würde der Plant-based Easy Burger somit alle Burger-Träume erfüllen, so der Hersteller, inklusive der The Green Mountain-Garantie: Null Fleisch. Ächt Genuss. Exklusiv im Foodservice im 4600-Gramm-Karton (ca. 40 Portionen) erhältlich.



Guter Look und schnelle Zubereitung.





VORGESMASHT UND KNUSPRIG

SILBER: VEGANE FLEISCH- UND FISCH-ALTERNATIVEN / SALOMON FOODWORLD / GREEN HEROES PLANT SMASH BURGER

Heiße Bratplatten, kräftige Röstaromen, knusprige Patties: Das funktioniert auch in der 100 % pflanzlichen Variante. Der Green Heroes Plant Smash Burger von Salomon FoodWorld aus hochwertigem Weizenprotein würde durch seine saftige und gleichzeitig knusprige und kernige Textur jede Zielgruppe begeistern, so das Unternehmen. Er eignet sich hervorragend für eine Vielzahl von Kreationen – als klassischer Burger oder kreative Neuinterpretation. Das vorgemashte TK-Patty wird in ca. zwei Minuten gegart, ob im Merrychef, der Fritteuse oder Kombiofen. Die schnelle Zubereitung in der Fritteuse verkürzt die Wartezeit und sei somit ein Gewinn für Gastronomen und Gäste gleichermaßen.

*Solo oder Double:
intensive Röstaromen,
100 % vegan.*



HOT DOG AUS VIEL GEMÜSE

SILBER: VEGANE FLEISCH- UND FISCH-ALTERNATIVEN / SCHNE-FROST / AVITA GEMÜSE-WÜRSTCHEN

Snack-Klassiker können auch vegan. Die tiefkühlfrischen veganen Avita Gemüse-Würstchen von Schne-Frost bestehen aus Karotten, Pastinaken, Erbsen, Mais, Zwiebeln sowie Kohlrabi und sind mit Gewürzen verfeinert. Die hochwertigen Veggie-Würstchen würden durch Geschmack, Konsistenz und Optik überzeugen sowie damit, dass sie laktose- und glutenfrei sind. Als herzhaftes Grillbratwürstchen oder als kreative Hot Dog-Varianten können die veganen Würstchen einfach und schnell in Kombidämpfer, Fritteuse, Grill, Pfanne oder Kochtopf zubereitet werden.

*Auf Anrieb nicht als
pflanzliches Produkt zu erkennen.*



FROM FIELD TO CHEESE

BRONZE: VEGANE FLEISCH- UND FISCHALTERNATIVEN / ENDORI / CHICKEN STICKS CHILI CHEESE STYLE



Geschmack, Textur, Vielseitigkeit: endori hat pflanzliche Snackalternativen im Sortiment, die nach eigenen Angaben besonders crsipy und cheesy sind. Die Chicken Sticks Chili Cheese Style stehen für veganes Chicken mit cremiger Cheese-Style Füllung und Chili on top. „Unsere neuen Chicken Sticks zeigen, wie unkompliziert und gleichzeitig lecker pflanzliche Produkte sein können“, sagt Dr. Axel de With, Geschäftsführer von endori. Die Chicken Sticks lassen sich in weniger als zehn Minuten im Ofen, in der Pfanne oder im Airfryer zubereiten – ob mit Guacamole, als Topping einer Bowl oder als eigenständiger Snack: Sie bieten insbesondere für die jüngere Zielgruppe eine willkommene Abwechslung.

*Snacken auf „neuem Level“:
Pflanzliches für Cheese-Fans.*

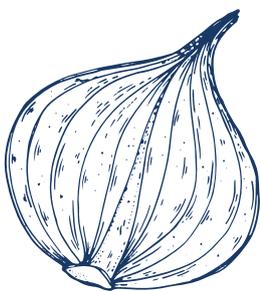
Vegane Gemüsegerichte

Mit Currysauce:
Schnell zubereitet,
knackig und aromatisch.



FIX, FERTIG UND PFLANZLICH

GOLD: VEGANE GEMÜSEGERICHTE / BÜRGER / VEGANES MINI-MAULTASCHEN-GEMÜSECURRY



„Das Beste aus
zwei Welten.“

Vegane Pfannengerichte finden immer häufiger ihren Weg in die Speisekarten von Gastronomie und Catering, denn sie stehen für schnelle, unkomplizierte Lösungen mit hohem Genuss. Die Bürger Profiküche vereint mit dem veganen Mini-Maultaschen-Gemüsecurry nach eigenen Angaben hochwertige Zutaten, ressourcenschonende Zubereitung und den authentischen Geschmack pflanzlicher Gerichte zu einem kulinarischen Erlebnis für jeden Geschmack. Kurz: „Das Beste aus zwei Welten!“ Die Fusion aus veganen Mini-Maultaschen, einer knackigen Gemüse Mischung aus Bohnen, Tomaten, Brokkoli, Karotten und einer aromatischen Currysauce sei ideal für die Schul-, Studenten- und Gemeinschaftsverpflegung. Hier trifft geschmackliche Abwechslung auf einen effizienten Einsatz von Personal und Zeit: Die fertige Pfanne würde nicht nur Zeitersparnis versprechen, sondern auch pflanzlichen Genuss.

Ob Maultaschen oder Gnocchi, Spätzle, Suppen, Lasagne, Cannelloni oder Schupfnudeln, in vielen Zubereitungsformen wie Cook & Chill oder Cook & Serve, klassisch oder auf pflanzlicher Basis. Die Bürger Profiküche hat sich zum Ziel gesetzt, die vegane Küche in der Betriebs- und Gemeinschaftsverpflegung weiter zu etablieren.



SPINAT TRIFFT ERDNUSS

SILBER: VEGANE GEMÜSEGERICHTE / BLOCK MENÜ / BLATTSPINAT IN ERDNUSS-SAUCE

Ein **All-Time-Favorite** in Sachen Beilagen ist ohne Zweifel Blattspinat, der in den unterschiedlichsten Zubereitungsarten auf die Teller kommt. Eine neue Variation des Beilage-Klassikers präsentiert Block Menü – verfeinert mit einer cremigen Erdnuss-Sauce und mit Chili und Ingwer abgerundet. Die 150-Gramm-Portionen sind in einem 24er-Gebinde erhältlich.

Würzige Verbindung
für aromatische
Gerichte.



GENUSS MIT COUSCOUS

BRONZE: VEGANE GEMÜSEGERICHTE / EURO FOOD / ZUCCHINI MIT COUSCOUS UND GEMÜSE

Unter der Marke CONial Maitre Special präsentiert Euro Food Conrad im veganen Convenience-Bereich die mit Couscous und Gemüse gefüllte Zucchini. Sie kann zum Beispiel als vegane oder vegetarische Hauptkomponente mit Kräutercreme und Salat oder mit Reis und einer würzigen Tomatensoße serviert werden, eignet sich aber auch als Beilage zu einem Steak. Die Couscous-Füllung mit gebratenen Auberginenstückchen, gebratener Paprika, stückigen sowie halbtrockneten Tomaten wird mit Kräutern und Gewürzen abgerundet. Das Produkt lässt sich laut Hersteller im Konvektomat oder im Backofen unkompliziert zubereiten.

Mit besonderem Fokus auf Gemüse
und eine ausgewogene Würzung.



ANZEIGE

 **natura**

Bio für Küchenprofis Transgourmet Natura

Mit unserem zertifizierten Bio-Vollsortiment von Transgourmet Natura bringen Sie 100 % biologische Qualität in Ihre Küche – ob in der Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Produkte sind zuverlässig verfügbar, kalkulierbar im Preis und erfüllen höchste Qualitätsstandards. Das ist gut für Ihre Gäste, gut für die Umwelt und gut für Sie.

www.transgourmet.de/natura

Sonstige Foodprodukte

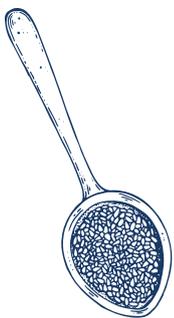


Subtile Schärfe und
Fruchtsüße in einem.



MIT DER WÜRZE DES SÜDENS

GOLD: SONSTIGE FOODPRODUKTE / NOVA TASTE / WIBERG
LOUISIANA STYLE



Ingwer und Orange
treffen auf Chili.

Wer die unverwechselbaren Aromen des US-amerikanischen Südens direkt in seine Gerichte bringen will, liegt bei Louisiana Style genau richtig, findet Wiberg (Nova Taste). Das beliebte Gewürzsalz mit der leichten Fruchtsüße von Ingwer und Orange und einer subtilen Chilischärfe sei eine wunderbare Ergänzung und ein Garant für Vielfalt in jeder Küche. Dieses harmonisch komponierte Gewürzsalz würde mit seinen fruchtigen und scharfen Noten überzeugen und mit Geflügel, gegrillten oder geschmorten Fleischgerichten, Gemüsekreationen oder Fisch sowie Meeresfrüchten gut harmonieren. Louisiana Style ist als „Wiberg-Liebling“ zurück im A la Carte Mix-Spezialitäten Sortiment und würde, so das Unternehmen, Gäste und Gastronomen auf eine authentische kulinarische Reise durch das French Quarter und die Weiten des Mississippi Delta entführen.



GRÜNKOHL GANZ OHNE FLEISCH

SILBER: SONSTIGE FOODPRODUKTE / BLOCK MENÜ / GRÜNKOHLCREMESUPPE

Grünkohl, das vielseitige Gemüse, auch als „Kale“ bekannt, ist reich an Nährstoffen und vor allem in der kalten Jahreszeit eine willkommene Vitaminquelle. Dass Grünkohl auch ohne Fleisch „funktioniert“, zeigt die vegetarische Grünkohlcremesuppe von Block Menü aus herzhaft-süßem Grünkohl und Gemüsefond. Ein Schuss Weißwein verleiht der Suppe eine feine Säure und Komplexität, während Sahne für eine cremige Textur und zusätzlichen Geschmack sorgt. Der grüne Gaumenschmaus eignet sich als Vorspeise oder Hauptgericht und lässt sich mit Fleisch verfeinern (im Bild: Schinkenstroh). Erhältlich tiefgekühlt als 5 x 2 kg oder 24 x 200 g Gebinde.



Cremig-herzhaft und bei Bedarf mit Fleisch.



KNUSPRIGE HINGUCKER

BRONZE: SONSTIGE FOODPRODUKTE / LORYMA / LORY CRUMB-VARIATIONEN

Für alle Arten von panierten Lebensmitteln liefert der Ingredients-Spezialist Loryma eine breite Palette an miteinander kombinierbaren Ingredients. Das Lory® Crumb-Portfolio umfasst eine Reihe von Extrudaten in verschiedenen Farben und Formen. Sie verleihen damit Panaden von plant-based Fleischalternativen, Gemüsesticks, Fleisch- und Fischprodukten sowie Süßspeisen ein ausgefallenes Aussehen mit zusätzlichem Crunch-Effekt. Eine Auswahl an nativen und modifizierten Weizenstärken für Nasspanaden, Tempura-Coatings und Dustings sorgt für optimale Haftung und Knusprigkeit. Neben den granulierten Lory® Crumb-Varianten auf Basis von Mais, Reis, Kartoffel oder Weizen umfasst das Portfolio außerdem Variationen mit auffälliger Formgebung wie dreieckig, sichel-, disc- oder kugelförmig in unterschiedlichen Farben.



Ausgefallene Panaden mit Crunch-Effekt.



ANZEIGE

NULL FLEISCH. ÄCHT PRÄMIERT.



**NULL FLEISCH.
ÄCHT GENUSS.**

thegreenmountain-foodservice.com



AUSGEZEICHNET!

Der neue Plant-based Easy Burger

- ✓ Zubereitung direkt aus dem Tiefkühler.
- ✓ Gelingt in der Fritteuse, im Kombisteamer und auf dem Grill.
- ✓ 100% pflanzlich.

**MEHR
ERFAHREN!**



Gar- & Herdtechnik

Fortschrittliches Design
und leistungsstarke
Funktionen.



WEIT MEHR ALS EINE WEITERENTWICKLUNG

GOLD: GAR- UND HERDTECHNIK / MKN / DIE NEUE OPTIMA

Rückkehr einer Ära: Nach Angaben des Herstellers sei die MKN „Optima“ ein marktführendes, modulares Konzept für Profiköche, das flexible Konfigurationen zur Optimierung professioneller Küchenprozesse ermögliche. 2024 grundlegend überarbeitet, bietet die neue Optima ab 2025 eine Reihe von Design-Innovationen und Verbesserungen bei Sicherheit, Handling, Hygiene und Nachhaltigkeit, u. a. das digital-manuelle Bedienkonzept Optima Control mit patentierter Knebel-Elektronik-Kombination.

Das 6 mm starke Sicherheitsglas-Display ist aus allen Richtungen lesbar und verbindet Design mit Funktionalität. Gerätefunktionen wie litergenaue Wasserbefüllung steigern die Bedienfreundlichkeit. Das fließende, fugenlose Design ohne sichtbare Schrauben dient der Hygienesicherheit, der einfachen Reinigung und Ästhetik. Mit der Option MKN SteelPlus trägt das Unternehmen dazu bei, den Anteil des CO₂e-reduzierten Edelstahl in der Gesamtproduktion zu erhöhen. Die Selbstüberwachung FrySafe und die zum Patent angemeldete Einhandbedienung bei Fritteusen garantieren maximale Sicherheit. Das Soft Lid Operation System ermöglicht eine stufenlose Deckelbewegung mit Kippunkt und der IPX6 Strahlwasserschutz gewährleistet die Langlebigkeit der Module.





MEHRWERT FÜR DIE ZIELGRUPPE

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

Einfache Bedienung, leistungsstarke Garprogramme, effiziente Reinigung, geringe Betriebskosten: Mit dem Chef's Combi präsentiert Hobart einen Premium-Kombidämpfer, der nach eigenen Angaben alles bietet, was man in der Profiküche braucht – zu einem attraktiven Preis. Der Einsatz des Gar- und Dampf-Multitalents für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung würde sich bereits ab 30 Essen pro Tag lohnen. Das Gerät sei zuverlässig im Ergebnis der Speisenqualität, schnell und einfach zu bedienen sowie kostenseitig attraktiv. Erhältlich mit einer Kapazität von sechs, zehn oder 20 GN-Schalen. Mit dem intuitiven Display sei die Handhabung des Geräts besonders einfach. Die Garprozesse sind präzise und jederzeit reproduzierbar – ob Dämpfen, Grillen, Braten, Pochieren, Backen oder Sous-Vide-Garen. Der integrierte Kochassistent erkennt die Speisemenge im Gerät und signalisiert, sobald die Produkte fertig gegart sind.



*Optimale Hitzeverteilung
und Gartemperaturen
bis 300 Grad.*



HEISSE FEATURES, ZAHLREICHE GELEGENHEITEN

SILBER: GAR- UND HERDTECHNIK / BARTSCHER / HEISSLUFTOFEN AT230-MDI

Effizienz und Vielseitigkeit für Cateringbetriebe: Der Bartscher Heißluftofen AT230-MDI würde nach Herstellerangaben neue Maßstäbe in der professionellen Küchentechnik setzen und speziell für Catering-Unternehmen eine optimale Kombination aus Funktionalität und Benutzerfreundlichkeit bieten. Dank des seitlichen Türanschlags wird das Bestücken der Edelstahl-Backkammer erheblich erleichtert. Abgerundete Ecken und herausnehmbare Auflageschienen gewährleisten eine einfache Reinigung und hohe Hygiene. Der AT230-MDI vereint bewährte Funktionen der AT-Serie mit zusätzlichen Features wie einer Grillfunktion und Beschwadung. Die digitale Steuerung ermöglicht eine schnelle und unkomplizierte Regulierung von Temperatur und Zeit. Der Ofen verfügt über vier Einschübe im 1/1 GN-Format mit einem Abstand von 75 mm, die doppelte Türverglasung sorgt für optimale Isolierung und Sicherheit.

*Vier Einschübe,
seitlicher Türanschlag
und zusätzliche Features.*



HYBRID REINIGEN

BRONZE: GAR- UND HERDTECHNIK / ELOMA / AUTOCLEAN® PRO

Das hybride Reinigungssystem autoclean® Pro von Eloma ist in den Kombidämpfern Joker, Genius und Multimax des Herstellers integriert. Es arbeitet nach Angaben des Herstellers flexibel, sparsam und vollautomatisch. Die Art der Reinigung lässt sich jederzeit neu einstellen: vollautomatisch mit Flüssigreiniger oder platzsparend mit Feststoffreinigungstabs. Bei der vollautomatischen Reinigung müssten nur Zeit und Reinigungsplan festgelegt und beim Reinigen mit Feststoff noch die Tabs zugegeben werden. Steht eine Grundreinigung an oder gehen die Reinigungsmittel zur Neige, erfolgt eine automatische Meldung.

*Automatische Prozesse
erleichtern die Abläufe.*



Kaffeemaschinen



Robust und raffiniert
einfach: Für bis zu
100 Bezüge pro Tag.



MIT BESONDEREM TALENT FÜR COOLE SPECIALS

GOLD: KAFFEEMASCHINEN / JURA / JURA KAFFEEVOLLAUTOMAT X10

Allrounder für alle Temperaturen: Der Kaffeevollautomat JURA X10 bietet mit der Cold-Extraction-Process-Technologie eine innovative Lösung für heiße und kalte Kaffeespezialitäten. Auf Knopfdruck können 35 Kaffeespezialitäten zubereitet werden, darunter neun Cold-Brew-Varianten. Optimal ausgelegt sei der Profi-Vollautomat auf einen Bedarf von rund 100 Bezügen pro Tag, etwa im Office, in der Selbstbedienung oder im Catering. Mit der X10 halten Cold-Brew-Spezialitäten Einzug in Büros und Selbstbedienungsangebote: Dank des speziell entwickelten Extraktionsprozesses wird auf Knopfdruck kalt extrahiert. Bei diesem Verfahren extrahiert kaltes Wasser den frisch gemahlene Kaffee unter hohem Druck, pulsierend und mit langsamer Taktfrequenz.

Das Repertoire reicht von Kaffeeklassikern wie Espresso und Cappuccino, doppelten Kaffeespezialitäten mit Milch und Milchschaum (wie Latte Macchiato) hin zu verlängerten Spezialitäten – etwa Americans und Lungo – und Cold Brews. Der höhenverstellbare Auslauf und das intuitive Bedienkonzept über das 3,5-Zoll-Display sorgen für Komfort und Benutzerfreundlichkeit. Mit Optionen für moderne Bezahlmethoden und der Integration in digitale Systeme sei die X10 bestens für den professionellen Einsatz geeignet.





ZEITLOSER KULT UM KAFFEE

SILBER: KAFFEEMASCHINEN / CIMBALI /
FAEMA E61 CULT

Ikone des Kaffeekochens: Faema, eine Marke von Cimbali Group, hat die neuen E61 CULT vorgestellt: eine eingruppige Version der bekanntesten Kaffeemaschine des gesamten Produktportfolios der Marke. Die einphasige Maschine E61 Cult behalte die beliebten Eigenschaften der E61 bei, sagt das Unternehmen zu der besonders stylischen Innovation. Installierte Leistungen der Maschine sollen darüber hinaus für optimale Bedienbarkeit in jeglicher Umgebung sorgen. Dank ihrer Oberfläche aus Holz und der ikonischen Platte, die sie seit 1961 unverwechselbar macht, fällt sie überall auf und macht sie zu einem besonderen Highlight.



Der historische
Klingucker glänzt mit
verschiedenen Facetten.



FRISCH, KLEIN UND SCHNELL

BRONZE: KAFFEEMASCHINEN / SLAYER /
STEAM SINGLE



Espresso-Profi mit
integriertem Frischwassertank.

Für die Epressi „danach“: Slayer Espresso Machines hat das Modell Steam Single vorgestellt und ergänzt damit seine Espresso-Range. Die neue eingruppige Espressomaschine soll nach Herstellerangaben unter anderem evolutionäres Design, Zugänglichkeit und Premiumqualität in einem Gerät vereinen. Der Frischwassertank im Inneren ermögliche es, die Maschine zügig einzurichten und den Brühvorgang bereits kurz nach der Installation zu starten. Dank des intuitiven Barista-Dashboards könnten bevorzugte Einstellungen manuell vorgenommen werden. Weitere Merkmale: geringe Stellfläche, kompaktes Design und schnelle Einrichtung.

ANZEIGE



GROSSE FREIHEIT

DER NEUE GEMÜSESCHNEIDER G 6
Auch als Wandversion für grenzenlose Freiheit
und mobile Einsatzbereiche!



alexandersolia

Food processing

Maschinen für
Gemüseverarbeitung



www.alexandersolia.com

Speisenausgabe & -Transport

Duni stellt seine Pappbecher auf wasserbasierte Beschichtung um.



Weniger Material,
gleichbleibende
Leistung.



SCHRITT FÜR SCHRITT WENIGER KUNSTSTOFF IM CUP

GOLD: SPEISENAUSGABE- UND TRANSPORT / DUNI / TO-GO BECHER MIT WASSERBASIERTE BESCHICHTUNG

Nachhaltige Einwegbecher: Traditionell werden Pappbecher mit einer Kunststoffschicht aus PE oder PLA ausgekleidet, um gegenüber Flüssigkeiten beständig zu sein. Nun gibt es eine innovative Dispersionsbeschichtung auf Wasserbasis, die den Kunststoffanteil erheblich reduziert. Sie zieht in die Papierfasern ein, benötigt weniger Material und bietet dennoch die gewohnte Auslaufsicherheit und Fettdichtigkeit. Der schwedische Hersteller Duni setzt verstärkt auf diese nachhaltige Technologie. 2024 wurde der Melli Becher eingeführt, der mit weniger als 0,76 % Kunststoff auskommt und Flustix-zertifiziert ist.

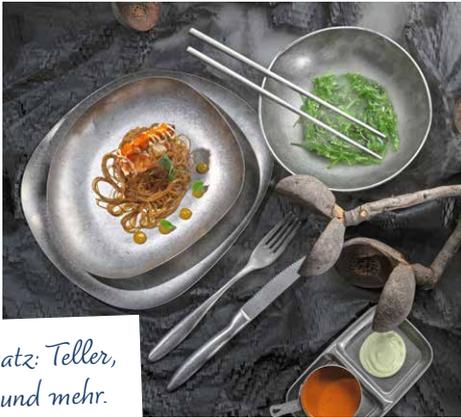
Aus Transparenzgründen hat sich der Hersteller dennoch entschieden, das Hinweissymbol „Produkt enthält Kunststoff“ aufzudrucken, da geringe Mengen an Polymeren und Zusatzstoffen verwendet werden. Die Becher sind für Heiß- und Kaltgetränke geeignet, als Papier recyclebar und stehen traditionellen Lösungen in nichts nach – trotz weniger Kunststoff und weniger Material gäbe es keine Einbußen in Sachen Leistung. Auch bei den bestehenden Becher-Serien Urban, Garden, Sweet und Vending Cups wurde der Kunststoffanteil reduziert und auf die wasserbasierte Beschichtung umgestellt.



NAHEZU UNKAPUTTBAR

SILBER: SPEISENAUSGABE UND -TRANSPORT / CENT DIREKTVERTRIEB / YOKO

Geschirrsreihe aus Edelstahl: Die Serie Yoko der Marke Five-stars by Cent verbindet modernen Stil mit rustikalem Charme so der Hersteller, und sei vielseitig einsetzbar. Gefertigt aus robustem Edelstahl, würde sie durch Langlebigkeit und zeitloses Design überzeugen. Ob für Gastronomie, Outdoor oder zu Hause – Yoko sei funktional, stilvoll und perfekt für jede Umgebung geeignet. Auch im Bereich Catering wisse Yoko durch ihre nahezu unkaputtbare Beschaffenheit, das geringe Gewicht und die niedrige Stapelhöhe zu überzeugen und sei somit eine willkommene Alternative zu Porzellan oder Glas.



Edelstahl im Einsatz: Teller, Schalen, Becher und mehr.



PRÄZISE PORTIONIEREN

SILBER: SPEISENAUSGABE UND -TRANSPORT / B. PRO / PATIENTENKARTEN MIT ETIKETTENDRUCKER FÜR SPEISENVERTEILSYSTEME

Effiziente und intuitive Lösung: Statt großer Papierkarten setzt B.PRO auf die digitale Patientenkarte – ein kompaktes, direkt am Band gedrucktes Etikett mit QR- oder Barcode. Das erleichtert das Portionieren, spart Material und entfällt beim Spülen rückstandslos. Monitore entlang des Speisenbands zeigen passende Bilder, um das Personal zu unterstützen, Sprachbarrieren spielen keine Rolle mehr. Die Lösung integriert sich nahtlos in bestehende Automatisierungssysteme und amortisiert sich schnell, selbst für kleinere Krankenhäuser. Mit dieser Innovation würde B.PRO nach eigenen Angaben den Portionierprozess in Großküchen revolutionieren.



Die Arbeitsschritte werden klar definiert und visuell unterstützt.



WAHLWEISE ALS DUO ODER UNO

BRONZE: SPEISENAUSGABE UND -TRANSPORT / STIERLEN / LOGIKO

Es gibt zwei Wagen-Varianten für den unterschiedlichen Größenbedarf.



Intelligente Steuerung und Nachhaltigkeit: Der Speisengenerier- und -verteilwagen Logiko Duo von Stierlen würde nach Angaben des Herstellers mit einer entkoppelten Links-Rechts-Anordnung der Heiß- und Kaltabteile die Bediensicherheit und Geschwindigkeit eine neue Ära der Sicherheit einleiten. Die „Über-Kreuz-Anordnung“ ermöglicht eine einfachere Handhabung ohne manuelles Drehen des Tablett. Das Logiko Duo ist Cook-Chill geeignet und lässt sich über eine IQ-App per Smartphone steuern oder direkt am Wagen-Display bedienen. Der Wagen verwendet das umweltfreundliche Kühlmittel R290 (Propan). Verfügbar als Logiko Duo mit zwei Abteilen oder als kompakter Logiko Uno, passt der Wagen sich unterschiedlichen Stationsgrößen an.

Bekleidung

Tragekomfort
mit diversen
funktionalen Details
und Features.



SCHLICHT, SCHÖN UND STRECHTIG

GOLD: BEKLEIDUNG / WEITBLICK / CONCEPT KOCH-/SERVICEJACKE

All-Time-Klassiker im Sortiment: Die einfarbige Concept Koch-/Servicejacke von Weitblick verbindet Schönes mit Praktischem. Das nach Herstellerangaben einzigartige, in Deutschland hergestellte Bi-Stretch-Gewebe würde für besonders hohen Tragekomfort sorgen und den Träger im Arbeitsalltag unterstützen. Die moderne Passform mit Stehkragen, geradem Saum und verdeckter Druckknopfleiste zeichnet ein schlichtes Design aus. Zu beachten sind weitere Features wie die Rückenteilpasse, eine aufgesetzte Utensilientasche auf dem linken Ärmel sowie zusätzlich eine aufgesetzte Tasche am Rückenteil, seitlich rechts.

Für erweiterten Komfort sorgen Schlitz in der Seitennaht, eine Bewegungsfalte mit Lüftungsschlitz. Am Zwei-Naht-Ärmel sind es die weitenverstellbare Manschette sowie der Ärmelschlitz, jeweils mit Druckknöpfen. Wie das restliche Sortiment sei laut Hersteller auch die Concept Koch-/Servicejacke industriewäschetauglich.





GUT FÜR MENSCH UND MEER

SILBER: BEKLEIDUNG / KAYA & KATO /
UNISEX KOCHJACKE RAY

Kombination aus Funktionalität und Nachhaltigkeit: Die Kochjacke RAY von Kaya&Kato besteht aus hochwertigen Materialien, die nach Angaben des Herstellers sowohl robust als auch pflegeleicht sind. Zudem sei sie speziell auf die Bedürfnisse von Profiköch:innen abgestimmt. Als besonderes Highlight benennt das Unternehmen den nachhaltigen Charakter der Jacke: Sie wird zu einem Teil aus recyceltem Meeresplastik hergestellt, was die Umwelt entlasten und aktiv zur Reduzierung von Plastikmüll in den Ozeanen beitragen würde. Diese innovative Kombination aus Stil und Umweltbewusstsein würde die RAY zu einer zukunftsweisenden Wahl machen für Küchenprofis, die Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit legen.



↗
Teilweise hergestellt
mit recyceltem
Plastik aus den
Ozeanen.



TEXTILKONZEPT INKLUSIVE HANDLING

BRONZE: BEKLEIDUNG / MEWA / FASHION-LINIE
MEWA PURE

Bequeme Schnitte mit Bewegungsfreiheit: Die Fashion-Linie Mewa Pure von Mewa enthält Klassiker für Service und Gastronomie wie Bistrojackets, Westen, Schürzen sowie Blusen, Hemden und Hosen in großer Farbvielfalt. Die Schnitte seien modern, reduziert und im Mix & Match-Prinzip vielseitig kombinierbar. Claudia Willig, Verkaufsleiterin bei Mewa: „Eine gute Servicekleidung ist die Visitenkarte des Betriebs. Sie hinterlässt bei den Gästen einen guten Eindruck und sorgt für Vertrauen. Gleichmaßen ist es eine Wertschätzung für die Mitarbeitenden, wenn ihnen die Pflege der Kleidung abgenommen wird. Das zählt in Zeiten des Fachkräftemangels.“ Das Unternehmen übernimmt für Kunden das komplette Handling: Waschen, Lagern, Reparieren einschließlich Holen und Bringen.



↗
Professioneller Look
für eine starke
Beanspruchung.

ANZEIGE

cent
TABLETOP & KITCHENWARE



zum Cent-Webshop



FIVE STARS by cent

YOKO Edelstahlserie

Cent Direktvertriebs GmbH
Kulmbacher Str. 17 | 95502 Himmelkron
Tel: 09273/57575-0
www.cent-online.de | order@cent-online.de

Öffnungszeiten

Mo. bis Do. 08:00 - 16:00
Fr. 08:00 - 14:00 Uhr

Küchen-Accessoires

Feine Schneide trifft
auf dauerhafte Keramik.



AUF DIE HÄRTE KOMMT ES AN

GOLD: KÜCHEN-ACCESSOIRES / FRIEDR. DICK /
KERAMIKWETZSTAHL

Einfach Nachschärfen: Der Keramikwetzstahl mit feiner Klinge aus hochwertiger Keramik ergänzt das umfangreiche Sortiment an Wetzstählen von Friedr. Dick zum Nachschärfen und Scharfhalten von Profi-Küchenmessern. Der runde Keramikwetzstahl mit 20 cm Klingenlänge wird nach den hohen Ansprüchen der Esslinger Qualitätsmarke hergestellt. Nach Angaben des Unternehmens kombiniert er die Härte und Dauerhaftigkeit von Keramik mit der Form eines Wetzstahls. Die samtene Keramikpartikel der Klinge, die aus hochwertigem Aluminiumoxid-Keramik besteht, würden ein außergewöhnliches Schärfenerlebnis garantieren. Durch die Körnung 1.000 (entspricht Korn 3.000 nach japanischer Norm) wird beim Schärfen eine sehr feine Schneide erzielt.

Handhabung: Zum Schärfen die Klinge abwechselnd links und rechts in 15–20°-Winkel über den Keramikwetzstahl ziehen. Vorgänge gleichmäßig wiederholen. Danach mit weniger Druck verfeinern. Idealerweise vor jedem Gebrauch kurz abziehen, um den Grat neu auszurichten. Durch regelmäßige Reinigung mit Radiergummi oder Rostradierer und einem feuchten Schwamm bliebe die Schärflistung erhalten, so der Hersteller.





MIT FEDERGEFÜHRTEN **SCHÄRFSTÄBEN**

SILBER: KÜCHEN-ACCESSOIRES / GIESSER / MAX MESSERSCHÄRFER

Mit speziell entwickelten Schärfstäben, die sich selbstjustierend positionieren, definiert der Giesser Max Messerschärfer nach eigenen Angaben das manuelle Schärfen und Abziehen (Polieren) neu und setzt so ein zukunftsweisendes Statement für die Schärfe von Messern. Die beweglichen Schleif- bzw. Polierstäbe seien ein innovatives Alleinstellungsmerkmal, sie würden sich durch Rotation und Federung gleichmäßig an verschiedene Zugrichtungen und Winkel der Messerführung anpassen und so optimale Schärfresultate der Schneide erreichen.

Verschiedene Einstecklöcher für die Schärfstäbe machen das Schleifen bzw. Polieren in zwei Winkeln möglich (30° für Messer mit spitzem Schärfwinkel und 40° für Messer mit flacherem Schärfwinkel). Die beweglichen Schärfstäbe sind jeweils auf einer Seite diamantbeschichtet (schleifen), sowie auf der anderen Seite mit einem sehr feinen Keramikblock ausgestattet (polieren). Je nach Bedarf kann die entsprechende Oberfläche nach innen gedreht werden.



Beweglich mit Rotation und Federung.



NEUN KÜCHENMESSER – EIN ANSPRUCH

BRONZE: KÜCHEN-ACCESSOIRES / C. JUL. HERBERTZ / CERES-KOLLEKTION



Die Messerkollektion wird vollständig in Solingen gefertigt.

Made in Germany: Die C. Jul. Herbertz GmbH erweitert ihr Sortiment mit der „Ceres“, einer Kollektion von Küchenmessern, die vollständig in Deutschland produziert werden. Vom Entwurf bis zur Fertigung setzt Herbertz nach eigenen Angaben auf kompromisslose Qualität und Präzision. Die Serie umfasst neun Premium-Messer – jeweils mit Walnuss- und POM (Kunststoff)-Griff -, die für Zuverlässigkeit und exzellente Schneidkraft stehen würden. Gefertigt aus hochwertigen Materialien und mit Blick auf Funktionalität und Langlebigkeit, bietet die Kollektion vom Chefmesser bis zum Brotmesser die gesamte Bandbreite an Küchenwerkzeugen. Sternekoch Pierre Beckerling vom Dortmunder Gourmetrestaurant Schwarz-Gold hat die Serie ausgiebig getestet und beschreibt die Messer als „perfekt ausbalanciert und außergewöhnlich scharf – genau das, was in einer anspruchsvollen Küche zählt“.

„Tabletop“

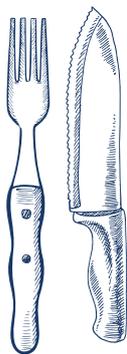
„Made in Austria“:
Vielseitig und nachhaltig
ausgerichtet.



TISSUE-QUALITÄT FÜR JEDEN TAG

GOLD: TABLETOP / PAPSTAR / DAILY COLLECTION

Von morgens bis abends, Gastronomie kennt keinen Stillstand: Die „Daily Collection“ wird in eigener Produktion bei der Paper Print Converting GmbH in Österreich, einem Unternehmen der Papstar-Gruppe, hergestellt. Grundvoraussetzung für die nachhaltige Produktion der mehrlagigen Daily Collection sei ein saugfähiges, nach dem Forest Stewardship Council® zertifiziertes und somit recycelbares Material. Es würden ausschließlich Tissue-Qualitäten eingesetzt, deren Primärfasern allen Anforderungen nach Hygiene gerecht werden. Alle Artikel der Daily Collection ließen sich nach Angaben des Herstellers farblich hervorragend mit den Produkten der Royal Collection kombinieren. Erhältlich in den Größen 24 x 24 (Viertelfalz) und 32 x 32 (Viertel- und Achtelfalz) sowie bedarfsgerechten Verpackungen (20, 50, 150). Mit dem Produktionsstandort, so das Unternehmen, sei eine gewisse Flexibilität und Effizienz im Hinblick farblicher Gestaltungsmöglichkeiten und einer schnellen Warenverfügbarkeit gewährleistet.



Wahlweise in
Viertel- oder Ach-
telfalz erhältlich.



MEHRWEG MIT MEHRWERT

SILBER: TABLETOP / BAUSCHER / MEHRWEG-
GESCHIRR REUSABLE

Die Reusable-Kollektion von Bauscher bietet eine hochwertige, nachhaltige Alternative zur herkömmlichen Banderole. Die Wiederverwendbarkeit der Mehrwegverpackungen würden aktiv zur Abfallvermeidung und zum Klimaschutz beitragen. Die Porzellan-sortimente bestehen aus natürlichen Rohstoffen, so der Hersteller, und zeichnen sich aus durch Hygiene, Schnitt- und Kratzfestigkeit, Geschmacksneutralität sowie Spülmaschinen-, Mikrowellen- und Ofeneignung. Zudem lassen sie sich individuell gestalten mit Logo oder Dekor. Die Schalen und Teller seien auf übliche Portionsgrößen abgestimmt sowie platzsparend stapelbar und die weichen Innenformen würden die Speisenentnahme erleichtern.

*Antwort auf den
To-Go-Trend und
Beitrag zum Klimaschutz.*



FÜR CASUAL & FINE DINING

BRONZE: TABLETOP / STEELITE / STEELITE
PORZELLAN

Design trifft Handwerkskunst: Der britische Porzellanhersteller Steelite International bietet eine Vielzahl an Tafelgeschirr-Kollektionen, die vom aktuellen Zeitgeist inspiriert seien und Gastronomen grenzenlose Gestaltungsspielräume für die Speisenpräsentation eröffnen würden, so der Hersteller. Mit den jüngst vorgestellten Porzellan-Highlights „Amari“ und „Petra“, der „Craft“-Serie in frischen Farben sowie der Fine Bone China Serie „Quill“ aus der William Edwards Signature Collection oder der Porzellanerie „Alina“ ließen sich individuelle Geschichten erzählen und Erlebnisse kreieren – vom Szenelokal über das Sternrestaurant bis zum Bankettservice.

*Storyteller mit lebenslanger
Garantie gegen Chipping-Schäden.*



ANZEIGE

BLOCK MENU

Frische Küche

Frisch. Herzhaft. Fein.

Unsere preisgekrönten Produkte:

Knuspergarnelen (Cooking Award Gold 2025)

Kalbstaufelspitz (Cooking Award Silber 2025)

Blattspinat in Erdnussauce (Cooking Award Silber 2025)

Grünkohlcremesuppe (Cooking Award Silber 2025)

Block Menü GmbH | Ernst-Litfaß-Str. 1 | 19246 Zarrentin | Tel.: +49 (0) 38851 92-100 | Fax: -144
info@block-menue.de | www.block-menue.de



• Sonstige Küchentechnik •



Jetzt auch für die Wand: Nachfolgegerät mit zusätzlichen Funktionen.



SCHNITTIG & KOMPLETT IN EDELSTAHL

GOLD: SONSTIGE KÜCHENTECHNIK / ALEXANDERSOLIA /
WAND- UND TISCHMODUL G6



Gemüse schneiden:
Effizient, platz-
sparend, hygienisch.

Verbesserte Leistungsfähigkeit, angepasste Energieeffizienz und neues Design: Der Gemüseschneider G6 von AlexanderSolia wurde als Nachfolger des etablierten Gemüseschneiders Cutty G 5.1 auf der Internorga 2025 vorgestellt und ist seit April lieferbar. Neben dem bekannten Tischgerät wird die neue G 6 auch als Wandgerät lieferbar sein – für eine noch effizientere Nutzung des Platzes in der Küche, so das Unternehmen. Ausgestattet mit einem Drehstößel (ab Herbst 2025), einer neuen Gaufrettes-Scheibe sowie einer Brunnoires-Scheibe, wird das bestehende Schneideprogramm erweitert.

Gerundete Ecken und ein seitlich komplett offener Schacht seien laut Hersteller ein Meilenstein für extrem leichte Reinigung und würden so für ein hygienisches Arbeitsumfeld sorgen. Der Schneidschacht ließe sich komplett abnehmen und ist spülmaschinenfest. Das ermögliche eine besonders gründliche und zeitsparende Reinigung – für mehr Hygiene und Komfort. Der neue Gemüseschneider G 6 wurde dem Unternehmensdesign angepasst, behält aber die bewährten Funktionen und die einfache Bedienbarkeit.



ALLES IN EINER MASCHINE

SILBER: SONSTIGE KÜCHENTECHNIK / HOBART / UNTERTISCHSPÜLMASCHINE MIT BESTECK PREMIUM FEATURE



↙ *Gerüttelt, nicht poliert: Glänzendes Besteck ohne manuelles Polieren.*

„Spülen und Polieren mit nur einer Maschine“: Mit diesem Slogan präsentiert der Spültechnikprofi Hobart die weltweit erste Untertischspülmaschine mit integriertem Besteck Premium Feature, um beide Funktionen zu vereinen. Geschäftsführer Manfred Kohler erklärt: „Ein herausnehmbarer rotierender Besteckkorb verhindert durch permanentes Rütteln Sprühschatten und sorgt so für hygienisch sauberes, fleckenfreies Besteck.“ Das optionale Feature kann flexibel eingesetzt werden: Besteckkorb raus – Tellerkorb rein. Kohler weiter: „Gastronomen sparen damit nicht nur wertvollen Platz, sondern auch kostbare Arbeitszeit und dadurch Personalkosten.“ In Stoßzeiten ist das Besteck direkt wieder einsetzbar und eine automatische Besteckprogramm-Auswahl gewährleistet eine einfache Bedienung. Das kombinierte Wasch- und Klarspülsystem verfügt außerdem über eine smarte Selbstreinigung der Wascharme bei jedem Spülgang und ein automatisches Selbstreinigungsprogramm, das für einen sauberen Innenraum der Maschine sorgt.



SPEZIALISIERT AUF KLEINE BETRIEBE

BRONZE: SONSTIGE KÜCHENTECHNIK / VITO / VITO VS FRITTIERÖLFILTER

Der Vito VS Frittierölfilter würde als neueste Innovation der Vito AG neue Maßstäbe in der Gastronomie setzen, so das Unternehmen. Als Nachfolger des bewährten Vito 30 bietet der VS eine effiziente Lösung für die Pflege von Frittieröl und überzeugt durch eine Mikrofiltration, die bis zu 50 Prozent Öl einspart. Mit seinem kompakten, 40 cm großen Design sei der VS besonders für Küchen mit geringem Frittieraufkommen geeignet – kleinere Restaurants, Foodtrucks und Cafés. Das Gerät filtert Öl von einer bis drei Fritteusen mit bis zu zwölf Litern Kapazität und punktet mit einem integrierten QR-Code, der direkten Zugang zu Bedienungsanleitungen und Support bietet. Die Kombination aus Effizienz, Nachhaltigkeit und modernem Design würde den Vito VS zu einem unverzichtbaren Helfer für eine hochwertige und nachhaltige Küchenführung machen.



Sparsam im Ölverbrauch und gut vernetzt.



Hygiene

Mehr Volumen, mehr Druck: Dampfreinigen und Nasssaugen in einem.



LEISTUNG UND LEICHTIGKEIT UNTER DAMPF

GOLD: HYGIENE / KÄRCHER / SGV 8/5 CLASSIC



Erst den Schmutz lösen und dann absaugen.

Fettige, klebrige und anhaftende Verschmutzungen sind in der Lebensmittelverarbeitung häufig anzutreffen und lassen sich mit Dampf schnell und wirksam lösen. Der neue Dampfreiniger SGV 8/5 Classic von Kärcher bringt im Vergleich zum Vorgängermodell ein Drittel mehr Dampfvolumen und Dampfdruck, was nach Unternehmensangaben zu einer sehr guten Reinigungsleistung führen würde. Der gelöste Schmutz samt Kondenswasser könne einfach abgesaugt werden. Mit den drei Grundfunktionen Dampfen, Saugen und Spülen setzt Kärcher bei dem Gerät auf eine intuitive Bedienung, sodass es nach einer kurzen Einweisung auch von ungeschultem Personal leicht anwendbar ist. Über umfangreiches Zubehör ließe sich der Dampfsauger an die jeweiligen Anforderungen anpassen.

Gewusst? Die Herausforderung bei der Entwicklung eines Dampfreinigers besteht darin, vom Boiler bis zur Düse möglichst wenig Temperaturverlust zu erreichen. Der SGV 8/5 Classic würde bei 8 bar Druck und 173 Grad im Boiler sogenannten Trockendampf erzeugen, das heißt, es befinden sich keine Tröpfchen mehr darin. An der Düse tritt der Dampf immer noch mit etwa 100 Grad aus, sodass auf der Oberfläche eine hohe Temperatur und Reinigungsleistung erzielt würden.



50 MILLIARDEN AKTIVE MIKROORGANISMEN

SILBER: HYGIENE / ECOLAB / MAXX SYNBIOTIC SERIE

Die Reiniger aus der Produktreihe MAXX Synbiotic von Ecolab seien nach Angaben des Unternehmens für die unterschiedlichsten Räume, Geräte und Oberflächen geeignet – von Sanitärbereichen über Böden bis hin zu Maschinen. Die Kombination aus Prä- und Probiotika würde in Verbindung mit effektiven, biologisch abbaubaren Tensiden für eine schnelle und langanhaltende Reinigungswirkung sorgen. Jeder Liter MAXX Synbiotic enthält 50 Milliarden Mikroorganismen, die „nur noch“ aktiviert werden müssen. Nach Anwendung des Produkts bietet es nicht nur eine sofortige professionelle Reinigungswirkung, sondern reinigt auch noch Tage nach der Anwendung.



Hochwirksame, biologisch abbaubare Tenside übernehmen die Reinigung.



GREEN-CLEANING IM KREIS

BRONZE: HYGIENE / BEAM / DAMPFREINIGER VACUCIRCLE



*Trockendampf in Aktion:
Mit geringem Wasserverbrauch
und ohne Chemie.*

Speziell für Branchen mit besonders hohen Sicherheits- und Hygieneanforderungen wie zum Beispiel Food, Gastronomie, Gesundheits- oder auch Verkehrswesen hat der Hersteller beam den VacuCircle entwickelt, einen neuen, zum Patent angemeldeten Dampf-saughandgriff. Es handelt sich dabei um eine ergonomische Griffereinheit mit einem eigenen Anschlusschlauch. Sie sei mit allen Dampf-saugsystemen des Herstellers kompatibel und insbesondere für den Anschluss an den HACCP-zertifizierten High-End-Geräten der Blue-Evolution-Serie gedacht. Das Besondere an der Griffereinheit sei die neuartige Anordnung von Dampf- und Saugereinheit, denn die Absaugung umschließt kreisförmig die Dampf-düse. Der aufgesaugte Schmutz landet im UVC-Wasserfilter und wird gebunden.