

# SPEZIAL

#3

*Rezepte, neue Produkte & Trends  
für Küchenmanager im Foodservice*

SONDER-  
PUBLIKATION

**2024**



*Alle Rezepte  
auch auf*

[www.catering.de](http://www.catering.de)

# Erleben Sie die neue Welt des Kochens

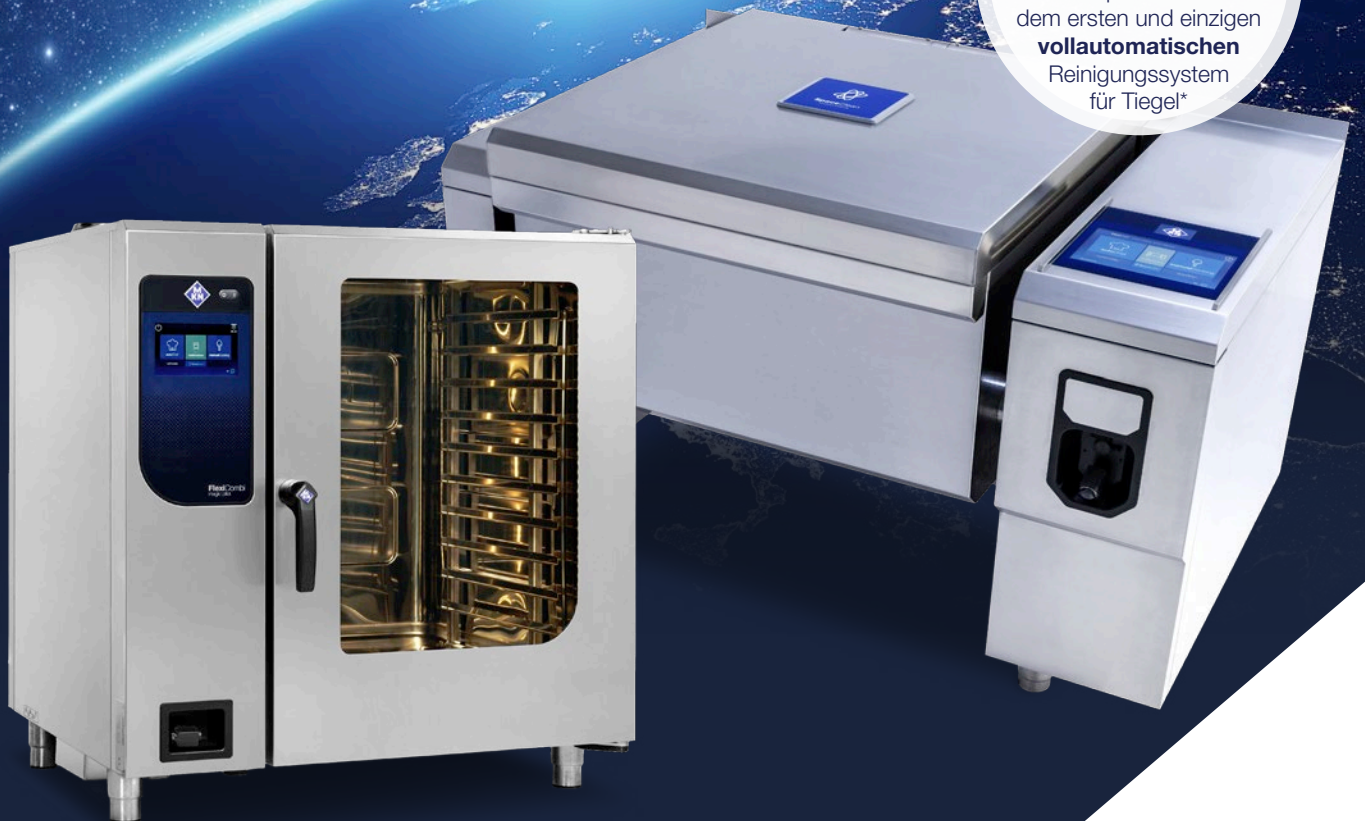


world of cooking

Multifunktionale Profikochtechnik  
made by MKN



Mit SpaceClean®  
dem ersten und einzigen  
**vollautomatischen**  
Reinigungssystem  
für Tiegel\*



Der neue  
**FlexiCombi®**  
schneller. effizienter. digitaler.

Der neue  
**FlexiChef®**  
smart cooking. smart cleaning.

## Scannen & Erleben

Einfach den QR Code scannen  
und den neuen FlexiCombi®  
und den neuen FlexiChef®  
auch in Ihrer Nähe erleben.



[www.mkn.com](http://www.mkn.com)

\*Option

# Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir freuen uns auf den Sommer: lange Tage, laue Nächte, viele Events und Gelegenheiten für schöne Begegnungen – und natürlich zahlreiche Genussmomente. Genau diese Kombination zelebrieren wir in dieser Ausgabe und laden Sie dazu ein.

Los geht's mit einem Rückblick auf spannende Veranstaltungen wie den MILRAM Cup in Bremen, das Finale des Koch des Jahres in München und unsere beliebte Best Practice Tour – ebenfalls in München und Umgebung. Alle, die bei letzterer mit dabei waren, finden sich bestimmt auf dem ein oder anderem Foto ab Seite 8 wieder. Übrigens: Das Programm unserer kommenden Best Practice Tour im Oktober steht bereits fest – mehr Infos dazu auf der letzten Seite dieser Ausgabe. Heimvorteil haben diesmal all diejenigen von Ihnen, die in Düsseldorf wohnen und/oder arbeiten. Es wird wieder spannend, inspirierend und lecker.

Wobei lecker auch ein gutes Stichwort für diese Ausgabe ist, das sich wie ein roter (bzw. genussvoller) Faden durch alle Seiten zieht. Wir haben einmal nachgezählt: 37 Rezepte warten darauf, ausprobiert zu werden. Das sind Grill-Rezepte (ab Seite 12), solche für bunte Bowls (ab Seite 20) sowie leckere Cock- und Mocktails (ab Seite 26). Und wie jedes gute Menü lassen auch wir diese Ausgabe mit Desserts (ab Seite 50) ausklingen. Hier sollte für jeden Geschmack etwas dabei sein.

Außerdem wäre da noch das Thema Nachhaltigkeit. Wie gut, lecker und vielfältig sie mit Genuss in der Außer-Haus-Verpflegung einhergeht, lesen Sie ab Seite 36. Zum Beispiel beim Rückblick auf den bayernweiten Wettbewerb gut.gekocht.gewinnt oder in unserer Reportage über Vemiwa, wo pflanzliche Proteinquellen die Hauptrolle spielen. Um mehr über Herausforderungen und Erfolgserlebnisse einer (klima)gesunden Kita- und Schulverpflegung zu erfahren, haben wir außerdem für Sie in die Töpfe eines kulinarischen Kollektivbetriebs für Catering geschaut.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dieser neuen CATERING MANAGEMENT SPEZIAL Ausgabe – und natürlich einen guten Appetit und wunderbaren Start in den Sommer!

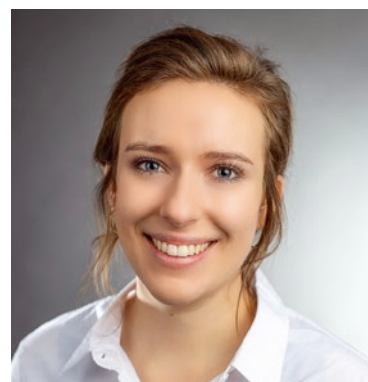
Ihr CATERING MANAGEMENT Team



Susanne Schmöhl  
Objektleitung



Brigitte Kistler  
Redaktions- und Anzeigenassistentin



Simonetta Zieger  
Redaktionsbüro



Heike Sievers  
Redaktionsbüro



### AKTUELLES

- 5 Veranstaltungen und Food-News
- 8 Unsere Best Practice Tour in München
- 12 Neuheiten

### REZEPTE

- 12 Grill-Rezepte
- 20 Bowl-Vielfalt
- 28 Mock- und Cocktails
- 40 Ideen für die Kita
- 50 Dessert-Finale

### NACHHALTIGKEIT

- 36 Wettbewerb gut.gekocht.gewinnt
- 42 Zu Besuch bei Vemiwa
- 46 Kirschen aus Nachbars Garten



- 26 Kaffeepause
- 57 Branchenführer
- 58 Impressum



Titelbild: MAJGraphics/stock.adobe.com

## → Koch des Jahres: Sechs Finalisten stehen fest

Am 4. und 5. Mai verwandelte sich die Allianz Arena in einen Kulinarik-Tempel, der alle Erwartungen übertraf. Mit den Fachveranstaltungen Koch des Jahres, Spain Fusion und Copa Jerez begeisterte das Gastronomiespektakel über 1.000 Gäste. Die insgesamt sechs Finalisten des Wettbewerbs Koch des Jahres wurden im Live-Wettbewerb durch eine Jury aus renommierten Sterne- und Spitzenköchen sowie über den Publikumsentscheid bei der „Epicurean Night“ auserkoren. Das Finale von Koch des Jahres findet am 21. Oktober im Kameha Grand in Bonn statt. Hier wird es nicht nur um den prestigeträchtigen Titel der Branche gehen, sondern auch um ein Preisgeld von 5.000 Euro und weitere hochdotierte Sonderpreise der Sponsoren. Beispielsweise bereits zum dritten Mal der Nachhaltigkeitspreis der Firma HOBART: Eine Untertischspülmaschine mit dem patentierten Besteck Premium Feature.



Die sechs Finalisten (v.l.):  
Christopher Ehler, Simon Scheuerlein,  
Ivan Lazarenko, Alexander Högner,  
Florian Kornexl, Jaspas Wcislo



Panthermedia/Monkeybusiness

## ← Fachtag Klinikverpflegung – Nachhaltigkeit im Fokus

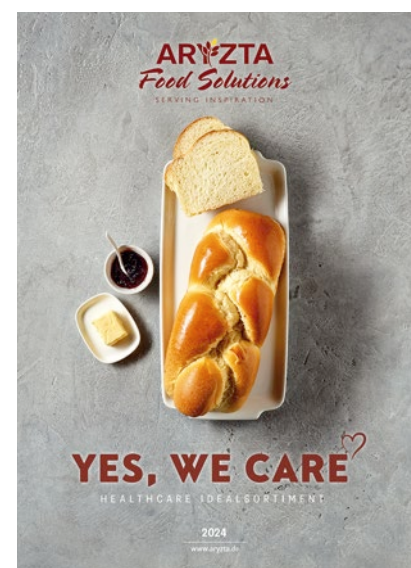
Eine gute und nachhaltige Verpflegung unterstützt nicht nur die Genesung, sondern ist auch ein wichtiges Qualitätsmerkmal für die gesamte Einrichtung. Um diese zu fördern, richtet das Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) den Fachtag Klinikverpflegung – Nachhaltigkeit im Fokus am 25. Juni 2024 von 14 bis 18 Uhr in der Nürnberger Meistersingerhalle aus. Gemeinsam mit Expertinnen und Experten aus der Branche geht das KERN dabei den Chancen und Hürden einer gesunden und nachhaltigen Klinikverpflegung auf den Grund. Für die Teilnahme fällt eine

Tagungsgebühr von 20 Euro an. Die vorläufige Programmplanung und alle Informationen zur Anmeldung finden Sie unter <https://www.kern.bayern.de/klinikverpflegung2024> oder direkt über den QR-Code.



## → Optimale Versorgung – ARYZTA präsentiert erstmalig Sortiment für Care-Catering

Yes, we care: ARYZTA präsentiert erstmalig einen Katalog und ein Sortiment für das Care-Catering. Der Marktführer für Tiefkühl-Backwaren im Außer-Haus-Markt in Deutschland bietet ein ausgewähltes Sortiment mit 48 Produkten an. Die tiefgekühlten Backwaren ermöglichen ein bedarfsgerechtes Angebot und schaffen damit Kalkulationssicherheit und vermeiden Foodwaste durch Überbestellungen. Die Bestellung im Webshop und die Belieferung an bis zu vier Wochentagen schaffen bei einem geringen Mindestbestellwert Flexibilität und reduzieren Lagerkosten. Neben Backwaren für die Patienten- und Bewohnerversorgung führt ARYZTA auch Produkte für das gastronomische Angebot für Mitarbeitende und Gäste. Im Sortiment sind Brioche, Plundergebäcke und Kuchenschnitten, geschnittene Brote und Brötchen, Laugengebäcke, aber auch Croissants und Muffins. Neben der Vielfalt zu allen Verzehranlässen und Conveniencegraden bietet das Sortiment auch die ARYZTA clean label Produkte, glutenfreie und vegane Backwaren.



www.aryzta.de

## → Fußball EM 2024 in Deutschland

Der Countdown läuft: Von 14. Juni bis 14. Juli findet die Fußball-Europameisterschaft 2024 in Deutschland statt. Gastronomen (und auch Akteure der Gemeinschaftsverpflegung) können dieses Event für ihren Betrieb nutzen – mit oder ohne Public Viewing. Wer Spiele via Beamer oder Bildschirm live übertragen möchte, muss an eine GEMA-Lizenz denken und darauf achten, welcher (Außen-)Bereich dafür in Frage kommt und zugelassen ist. Darüber hinaus ist je nach Größe und Art der Veranstaltung eine Lizenz über die FIFA nötig. Unabhängig davon lässt sich auch im Tagesbetrieb in Bars, Restaurants oder Kantinen die EM-Stimmung nutzen. Wie wäre es beispielsweise mit länderspezifischen Speisen, passender Dekoration oder aktuellen Kommunikationsmaßnahmen über die sozialen Medien?



Marcos Moraes



BAUSCHER - BHS tabletop AG

Flavia Valentini mit ihrer eigenen Pastasorte: Imbutini.

## ← Neue Pastaform: Imbutini

Pasta ist vielfältig. Nicht nur in ihrer Zubereitung verschiedener Gerichte, sondern auch durch verschiedenste Formen. Über 1.000 Pastasorten sind bereits etabliert. Wer dennoch eine neue erfindet, kann diese schützen lassen – vorausgesetzt sie ist tatsächlich neu und hat einen Nutzen. Der Italienerin Flavia Valentini ist genau das gelungen. Ihre Imbutini (auf Deutsch: Trichterchen) lassen sich mit Sauce füllen. Dank der kleinen Öffnung an der Spitze kann das Kochwasser dennoch gut entweichen, sodass es die Sauce nicht verwässert. Im April 2023 wurden Imbutini von der Stadt Bologna, wo Flavia Valentini lebt und die Pasta erfunden hat, als spezifisch regionales Produkt ausgezeichnet. Für genau solche Geschichten blickt Bauscher Germany über seinen Tellerrand (in diesem Fall Porzellan-Geschirr für die Gastronomie) hinaus – auf Menschen wie Flavia Valentini, die mutig neue Ideen verfolgen.

## → Cannabis-Legalisierung: Ein erstes Résumé

Seit dem 1. April 2024 sind Anbau, Besitz und Konsum von Cannabis in Deutschland für Erwachsene unter bestimmten Voraussetzungen legal. In der Gastronomie-Branche sind die Reaktionen dazu durchmischt. Der Dehoga-Bundesverband teilte uns auf Anfrage jedoch mit: „Durch erste Rückmeldungen aus der Branche verzeichnen wir eine Tendenz dazu, den Konsum nicht zu gestatten“. Denn: Jeder Gastronom darf aufgrund seines Hausrechts den Konsum von Cannabis verbieten – auch in Raucherkeipen sowie der Außengastronomie. Unabhängig davon darf Cannabis nicht „in unmittelbarer Gegenwart“ minderjähriger Personen konsumiert werden. Was darunter im Einzelfall konkret zu verstehen ist, lässt sich nicht einfach abgrenzen. Jedoch ergeben sich aus der Gesetzesbegründung je nach räumlicher Situation Möglichkeiten für Unternehmen, das Rauchen von Cannabis in der Außengastronomie zu erlauben oder zu verbieten. Arbeitgeber können zudem den Konsum am Arbeitsplatz untersagen – z. B. durch eine Haus- oder Betriebsordnung.



Dehoga Baden-Württemberg

Entsprechende Hinweisschilder machen Gäste darauf aufmerksam, ob der Konsum von Cannabis verboten bzw. erlaubt ist. Der Dehoga Baden-Württemberg bietet sie für seine Mitglieder zum Download an.



Geeiste Joghurt-Gurken-Suppe mit Tomaten-Bulgur, Wolfsbarsch mit Sellerie-Püree und Dauphine-Karotten, Rhabarber-Tatar mit Limetten-Mousse und Quarkbällchen als Dessert - mit diesem Drei-Gänge-Menü kochte sich Linus Varnhorn auf den ersten Platz.

## → MILRAM Cup 2024: Kochwettbewerb für junge Talente

Sieben junge Köche und Köchinnen, eine Aufgabe: Aus einem vorgegebenen Warenkorb (u. a. mit Bulgur, MILRAM Joghurt- oder Schmand-Alternative, Wolfsbarsch, Rhabarber und MILRAM Speisequark) ein Drei-Gänge-Menü kreieren. Mit dem MILRAM Cup, der am 10. April 2024 bereits zum neunten Mal stattfand, wollen der Koch-Club Bremen, das Bremer Schulzentrum am Rübekamp und MILRAM Food-Service das Image des Kochberufs stärken. Linus Varnhorn, Auszubildender aus dem Maritim Hotel Bremen, ging als Sieger hervor und berichtet: „Ich war schon drei Mal beim Wettbewerb dabei. Es macht jedes Mal riesig Spaß und bringt dich persönlich weiter“. Leonie Blankenhorn, Auszubildende im GOP Varieté Theater, ergatterte den zweiten Platz. Als Drittplatzierter überzeugte Finn Beckers aus dem Atlantic Hotel Landgut. „Der Wettbewerb bewegt sich mittlerweile auf einem wirklich hohen Niveau, vergleichbar mit gehobener Gastronomie“, berichtet László Nagy, Küchenmeister am Bremer Schulzentrum am Rübekamp.



So sehen Sieger aus: Leonie Blankenhorn, Linus Varnhorn und Finn Beckers (v.l.) schafften es mit ihren individuellen Drei-Gänge-Menüs aufs Treppchen beim MILRAM Cup 2024.

MILRAM Food-Service (4)

**NEU:  
MEHR KICK  
FÜR TERIYAKI-  
GERICHTE**

**KIKKOMAN®**

- Vegane, dickflüssige Sauce zum **Kochen, Dippen** und **Glazieren**
- Auf Basis der **Kikkoman natürlich gebrauten Sojasauce**
- **Ohne Zusatz** von Farbstoffen und Geschmacksverstärkern

REZEPTE:

Exklusiver Vertrieb  
in Deutschland durch **Develey**  
FOOD SERVICE



## BEST - PRACTICE - TOUR

# München und die neuen Wege der Betriebsverpflegung

Am 25. April 2024 war es so weit: Am ZOB München trafen sich um 8:30 Uhr fast 50 Menschen aus verschiedensten Bereichen der F&B Branche DACH: Von Fachplanern über Vertreter von Herstellern bis hin zu unterschiedlichsten Fach- und Führungskräften aus diversen Cateringunternehmen waren alle vertreten. Mit im Gepäck: Die Vorfreude, gemeinsam aktuelle Projekte zu besichtigen.

**E**rster Stopp: Das **AXA-Betriebsrestaurant**. Dort empfing uns Robert Pallmer, verantwortlich bei der **leonardi SVM GmbH**. Er führte uns durch die gastronomischen Räumlichkeiten und stand für Fragen kompetent zur Verfügung. Das Konzept ist geprägt von der Fähigkeit, sich auf unterschiedliche Anzahl von Essensgästen und Konferenzteilnehmenden einzustellen.

In der Münchener Manufaktur von leonardi werden die Essen gekocht, dann an die AXA geliefert, dort regeneriert und ausgegeben. Zum täglichen Portfolio gehören eine Suppe, ein vege-

tarisches Essen sowie ein Fisch- oder Fleischgericht. Außerdem stehen individualisierte Bowls und belegte Sandwiches zur Verfügung. Auch ein Nachschicht wird täglich angeboten.

Der Frischegrad der Produkte ist bei leonardi dabei ständig im Fokus und bedeutet auch den Verzicht auf Convenience. Außerdem gibt es in der Manufaktur eine eigene Konditorei und Bäckerei, wo nahezu alle Backerzeugnisse hergestellt werden. Daneben stehen 24/7 Automaten zur Verfügung, die ganz verschieden bestückt sind. Somit kann auch außerhalb der Ausgabezeiten eine

Zwischenverpflegung sichergestellt werden. Gezahlt wird bargeldlos, Ventopay hat hier das Kassensystem eingerichtet. Eine Spülküche ist nicht vorhanden. Das Geschirr ist gemietet – wird daher regelmäßig geholt und fertig gespült wieder zur Verfügung gestellt.

Das **max und maxl**, wie sich das Betriebsrestaurant liebevoll nennt, ist geprägt von einer angenehmen Atmosphäre, vielen gemütlichen Sitzmöglichkeiten und auch einem Bereich, der zum Sporteln einlädt. Das Restaurant wird zudem von umliegenden Geschäftskunden besucht, das gastronomische