

SPEZIAL

#3

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

SONDER-
PUBLIKATION

2023

*Alle Rezepte
auch auf
www.catering.de*



Rezepte

endori

das beste grillgut ist jetzt aus erbsen



**endori: lässt vegane Herzen höher schlagen
und fleisch-fans nichts vermissen**

- ✓ Erbsen aus europäischem Anbau
- ✓ proteinreich
- ✓ ohne Verwendung von Soja und Palmfett
- ✓ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe¹
- ✓ gelingsichere Zubereitung
- ✓ tiefgekühlt, einzeln entnehmbar

Sortiment
entdecken!



endori-professionals.com

endori food GmbH & Co. KG · Industriestraße 2 · 96135 Stegaurach

¹ Ausnahme: veggie sticks di mare

Für die praktischen Seiten

Liebe Leserinnen, liebe Leser, Sie sind die Praktiker und wir unterstützen Sie gern in Ihrem Daily Business und auch darüber hinaus, zum Beispiel mit Einblicken in andere Küchen und Konzepte: Deshalb gibt es neben unserem Magazin und neben den Beiträgen in den sozialen Medien noch etwas Spannendes für Sie: unsere Best-Practice-Tour. Wegen der Pandemie musste sie leider ausfallen. Aber Ende Mai war es endlich wieder so weit!

Wir führten durch Berlin und besichtigten gemeinsam mit einigen von Ihnen etablierte und neue gastronomische Einrichtungen. Es war uns ein Vergnügen! Und die, die dabei waren, äußerten sich ähnlich – was uns natürlich sehr freut! Zugegeben: Ja, an der Rooftop-Bar hätten auch wir gern mehr Zeit verbracht.

Über unsere „Berliner Mischung“ lesen Sie auf den Seiten 6 bis 8. Und falls Sie diese Tour verpasst haben, dürfen wir Sie schon auf unsere nächste Best-Practice-Tour neugierig machen? Die wird in München stattfinden. Geplant ist sie für den 16. November 2023.

Derweil unterhalten und informieren wir Sie gern auf die Ihnen und uns vertraute Weise: Mit unserem Magazin CATERING MANAGEMENT SPEZIAL und dieser neuen druckfrischen Ausgabe, in der es sich vor allem um Rezepte, Ideen und Feines dreht – jede Menge Anregungen für kulinarische Verführungen Ihrer Gäste. Aber nicht nur übers Kochen und Brutzeln lesen Sie in diesem Heft. Auf den Seiten 18 und 19 berichten wir über das neue VKD-Bildungsangebot zur vegetarischen Küche und die Idee von Marketa Schellenberg, die mit uns im Interview darüber sprach. Und weil wir mit unserer Best-Practice-Tour nun gerademal in Berlin unterwegs waren, haben wir der Kantine der Berliner Stadtreinigung über die Schulter geschaut und erfahren, wie es dort zur Bio-Zertifizierung kam (Seiten 14 bis 16). Über ein neues und spannendes Food-Konzept mit frischen Bäckerwaren sprachen wir mit Mirco Grübel von Bakerix, das Interview lesen Sie auf Seite 22. Und klar, Kaffeepause gibt's auch: Benjamin Krapp macht sich Gedanken über KI – sollten Sie auch, findet er.

Aber nun schlagen Sie bitte erstmal unsere neue Ausgabe auf und lehnen sich bei einem guten Kaffee (oder Tee, wie auf Seite 28) zurück.

Viel Freude und Inspiration wünscht

Ihr

CATERING MANAGEMENT Team



Susanne Schmöhl
Objektleitung



Brigitte Kistler
Redaktions- und Anzeigenassistentin



Heike Sievers
Redaktionsbüro



6 Unsere Best-Practice-Tour in Berlin



14 Bio-Zertifizierung



20 Eventgeschirr



34 Rezepte und Ideen

AKTUELLES

6 **Unsere Best-Practice-Tour in Berlin**
Berliner Mischung

10 **Food Innovation Campus in Hamburg**
Für die Zukunft der Ernährung

12 **Koch des Jahres**
Finalisten stehen fest

BETRIEBSGASTRONOMIE

14 **Bio-Zertifizierung**
„Einfach machen“

AUSBILDUNG

18 **Interview mit Marketa Schellenberg**
Perspektiven für den Kochnachwuchs

MEHRWEGGESCHIRR

20 **Eventgeschirr**
Festival & Mehrweg – da geht was!

FOOD-KONZEPTE

22 **Interview mit Mirco Grübel, Bakerix**
Wachstum managen

TEESOMMER

28 **Vielfalt für die Gäste**
In Tasse, Glas oder Becher:
Tee macht Sommer

KAFFEPAUSE

32 **Hingehört und mitgeschrieben**
In der KI liegt die Würze

34 **Rezepte und Ideen**

43 **Produkte und Meldungen**

49 **Branchenführer**

50 **Impressum**

Zellkulturbasiertes Fleisch in Deutschland

Das Büro für Technikfolgenabschätzung beim Deutschen Bundestag veröffentlichte im Februar ein Themenkurzprofil „Potenziale und Herausforderungen einer zellkulturbasierten Fleischproduktion“. Danach gäbe es in Deutschland bislang nur vereinzelte Forschungsvorhaben und Start-ups, die einen Markteintritt anstreben. Ein Ausbau der Forschungsförderung sowie eine Gestaltung von Zulassungsanforderungen und Kennzeichnungspflichten könnten eine Rolle bei der Stärkung der nationalen Position im internationalen Vergleich spielen.

Die Herstellung zellkulturbasierter Fleischprodukte basiert auf Tissue-Engineering-Verfahren. In einem Nährmedium werden Muskelzellen gezüchtet und zum Wachstum angeregt. Auf einem Trägergerüst kann eine gewebetypische Umgebung aus Muskelfasern wachsen. Noch muss dazu sowohl bei Gewinnung der Muskelstammzellen als auch bei der Nutzung von Trägergerüsten und der Zusammensetzung des Nährmediums auf tierische Bestandteile zurückgegriffen werden. Der Bericht weist darauf hin, dass noch viele Unsicherheiten hinsichtlich der künftigen Verbreitung zellkulturbasierter Fleischprodukte bestehen. Dennoch würden Investitionen in die Entwicklungen und die Verbesserung der Herstellungsverfahren steigen und die negativen Umweltwirkungen herkömmlicher tierischer Produkte durch den Umstieg auf zellkulturbasierte Produkte zukünftig gesenkt werden können. Faktoren, wie der Verzicht auf fetales Kälberserum und der Einsatz erneuerbarer Energien in der Produktion sowie die Skalierung zur industriellen Fertigung, bestimmen die tatsächlichen Umweltwirkungen.



Visuals/stock.adobe.com



uckyo/stock.adobe.com

Kooperation für Gastronomie und AHV

Bei der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) in Hotels, Gastronomie und Kantinen gibt es ein großes Potenzial für Bio-Lebensmittel. **Rapunzel Naturkost GmbH** und die **Ökoring Handels GmbH** bieten nun gemeinsam ein breites Sortiment an. Um den Vertrieb in diesem Bereich zu stärken, können gastronomische und weiterverarbeitende Betriebe künftig über Ökoring auch Produkte von Rapunzel beziehen. Diese Zusammenarbeit wurde bei der Jubiläumsmesse von Ökoring, die vom 13. bis 14. Mai in Fürstenfeldbruck stattfand, zum ersten Mal sichtbar: Rapunzel war dort mit einem Stand vertreten.

Neue Filme zu DGE-Qualitätsstandards

Das **DGE**-Projekt „In Form in der Gemeinschaftsverpflegung“ hat mehrere Filme erstellt, die verschiedene Aspekte der DGE-Qualitätsstandards veranschaulichen und zahlreiche Praxistipps aufzeigen – gedacht für EntscheiderInnen wie Betriebsleitungen, Küchenchefs und Verpflegungsverantwortliche, und auch, um Personen in der Einrichtung mit ins Boot zu holen, die noch kein Fachwissen haben:

- <https://www.fitkid-aktion.de/dge-qualitaetsstandard/film-dge-qualitaetsstandards>
- <https://www.schuleplussessen.de/dge-qualitaetsstandard/film-dge-qualitaetsstandards>
- <https://www.jobundfit.de/dge-qualitaetsstandard/filme-zu-dge-qualitaetsstandards>
- <https://www.station-ernaehrung.de/dge-qualitaetsstandard/film-dge-qualitaetsstandards>
- <https://www.fitimalter-dge.de/dge-qualitaetsstandard/film-dge-qualitaetsstandards>

Die DGE-Qualitätsstandards sowie weitere Informationen und Tipps rund um eine zukunftsfähige Verpflegung finden Sie auch unter www.dge.de/wir-ueber-uns/projekte/in-form/



Hilke Sievers (7)

BEST - PRACTICE - TOUR

Berliner Mischung

Großküche, Kantine und Betriebsverpflegung, Restaurant und gläserne Fleischerei:
Mit einem breiten Gastronomie-Spektrum gab es bei unserer
Best-Practice-Tour in Berlin jede Menge Impulse, Austausch und Informationen.

Nach einer ungewollt langen Pause wegen Corona fand am 25. Mai endlich wieder unsere

beliebte Best-Practice-Tour statt, dieses Mal unterwegs in Berlin. Start und Treffpunkt war morgens um halb 9 der

Berliner Hauptbahnhof. Bei bestem Wetter zeigte sich Berlin schon gastfreundlich, auch wenn der Busfahrer, entge-



Sven Lassen, Mitte, bei der Führung durch das Abgeordnetenhaus Berlin.



Ein Blick in den Plenarsaal: Die Berliner Regierung tagt.



Florian Mennicken, Küchenchef im Rutz Zollhaus.



gen der Abmachung, genau am anderen Ende des Bahnhofs auf uns wartete. Seine Gelassenheit ließ uns schmunzeln.

Erster Wegpunkt war das Berliner Abgeordnetenhaus mit seiner Kantine, die durch USE, „Union sozialer Einrichtungen“ im „Unionhilfswerk“, betrieben wird. Nach einer strengen Sicherheitskontrolle führte uns Betriebsleiter Sven Lassen durchs Haus, ließ uns einen Blick in die laufende Sitzung im Plenarsaal gewähren und sprach über die vielfältigen Aufgaben, von Bewirtschaftung der Kantine, des Casinos, auch Konferenz- und Veranstaltungsservice.

Eine Gastronomie anderer Art empfing uns anschließend. Direkt am Landwehrkanal gelegen ist das „Rutz Zollhaus“, die kleine Schwester des bekannten 3-Sterne-Rutz-Restaurants. Florian Mennicken, Küchenchef, und sein Team hielten feine Leckereien bereit, bestes Brot und bodenständige Snacks – nennen wir es Berliner zweites Frühstück. Unter Sonnenschirmen, gesäumt von gelben Rosen und Oleander bei einem guten Glas Wein kam nach den einleitenden Worten des Küchenchefs so manch interessantes Gespräch zustande. Bevor es dann weiterging mit einer kurzen Fahrt in die Markthalle Neun, eine der wenigen

restaurierten Berliner Markthallen mit hohen Bögen aus rotem Backstein und einer Multi-Kulti-Mischung an Food-Ständen. Bei saftigem Dry-Aged-Beef-Burger oder der Saitan-Variante, Craft-Beer oder Limo erzählte uns Jörg Förstera über seine gläserne Fleischerei Kumpel und Keule, sein Konzept und seine Pläne. Mit der Gründung von Kumpel und Keule Ende 2015 setzte er deutliche Akzente in der deutschen Metzgerlandschaft, die bis heute nachwirken.

Mit Konzept und System

Gut gestärkt und so mancher auch mit frischen Ideen im Kopf ging es nach



Snack-Pause.



Vor dem Rutz Zollhaus.



Jörg Förstera, (Mitte im weißen Kittel), außerhalb der Markthalle 9 bei seiner Begrüßung.



Bei Kumpel und Keule gibt's leckere Burger.



Zwei Grad weniger als vorgeschrieben. Einblicke in Pauls Kitchen.



Betriebsleiter Torsten Colpe (Mitte, mit weißer Jacke).



Bei Pauls Kitchen.



Im Axel-Springer-Neubau.



Marco Roland, Leiter der Gastronomie bei Axel-Springer (Mitte) hinter einer der Ausgabens.



Rooftop, Axel-Springer-Neubau.



„Sundowner“ über den Dächern Berlins.



Susanne Schmöhl (r.) Heike Sievers (l.) Wir freuen uns aufs Wiedersehen im November.

Spandau, in einen der äußeren Berliner Stadtbezirke, zu „Pauls Kitchen“. Die Großküche wurde 2019 auf 3600 qm eröffnet und versorgt täglich mit etwa 13.000 Portionen die Johannesstift-Diakonie-Einrichtungen. Betriebsleiter Torsten Colpe und seine Kolleginnen ließen beim Rundgang und der Präsentation keine Frage ungeklärt. Bei der Rückfahrt im Bus blieb unter unseren 46 TourteilnehmerInnen ausreichend Zeit zur Diskussion, denn der Rückweg von Spandau führte nach Berlin-Mitte. Auf der Hälfte der Strecke stieg Lars Tretzack zu, Geschäftsführer bei Pace Paparazzi Catering & Event GmbH,

die im Axel-Springer-Neubau die Gastronomie betreibt (über diesen Neubau berichteten wir in Catering Management 4/22). Einstimmend auf die Besichtigung gab er Einblicke in die Konzeption, die Architekten-Abstimmung und den aktuellen Stand. Im Axel-Springer-Neubau angekommen und die Sicherheitskontrollen durchlaufen, führte uns Marco Roland, Leiter der Gastronomie bei Axel-Springer, Pace, durch das Gebäude, ging dabei auf viele wichtige Details und Fragen ein. Mit einem im wahrsten Sinne des Wortes herausragenden Abschluss: Dem „Rem“, der Rooftop-Bar des Gebäudes, und den Dachterrassen

über der Berliner Mitte klang unser Best-Practice-Tag bei einem Longdrink in luftiger Höhe, romantischer Abendsonne und groovigen Klängen fast aus. Fast: Weil der Bus uns zum Hauptbahnhof zurückbrachte. Das positive Feedback, das uns direkt und auf diversen Kanälen erreichte, freut uns sehr. Und vor allem deshalb, weil uns der Austausch und die Kommunikation in der Branche ein Herzensanliegen sind. Danke an alle, die mitgemacht haben. Und schon vormerken: Für den 16. November 2023 ist unsere nächste Best-Practice-Tour geplant, dann in München.

Heike Sievers