

# Genuss MOMENTE

Picknick neu  
interpretiert  
S. 16



Snack-Genuss  
wie beim Picknick  
S. 29



Fruchtige Vielfalt  
für Picknick,  
Terrasse & To go  
S. 30



# Zott® Monte ICE CREAM

NEU



## Dein Lieblingsdessert. Jetzt als Eis!

### Monte Eis - auch schon erfolgreich in Ihrer Impulseis-Truhe?

Nur im Streckenbezug über die REWE FÜR SIE erhältlich

Zott Nr.	Monte Milcheis	Inhalt Karton	MHD/Palette	REWE FÜR SIE Artikelnummer
66032	Sandwich 120 ml	24 Stück	365 Tage / 169 Kartons	NAN 9907664
65137	Hörnchen 120 ml	24 Stück	365 Tage / 171 Kartons	NAN 7565008
65134	Stieleis 110 ml	30 Stück	365 Tage / 190 Kartons	NAN 9907631

Kontakt: zott-grossverbraucher@zott.de



#### Liebe Leserinnen und Leser,

die warmen Tage sind da und laden dazu ein, das Leben nach draußen zu verlagern. Passend zur Sommerzeit präsentieren wir Ihnen in dieser Ausgabe vielfältige Ideen für unkomplizierte Gerichte mit frischen Zutaten und originelle Rezepte, die perfekt zur Picknickzeit passen.

Ob gesunde Snacks für unterwegs, herzhaftes Käsespezialitäten oder süße Köstlichkeiten – alle Rezeptvorschläge sind schnell zubereitet, einfach in der Handhabung und kommen bei Ihrer Kundschaft garantiert gut an.

Dabei legen wir besonderen Wert auf hochwertige Produkte, verlässliche Hersteller und die neuesten Sommer-Trends. Nutzen Sie die warme Jahreszeit, um Ihr Sortiment mit sommerlichen Akzenten zu bereichern und neue Großverbraucher-Angebote für Outdoor-Events oder To-go-Konzepte zu entwickeln.

Lassen Sie sich inspirieren – für eine genussvolle Picknicksaison in diesem Sommer.

Bei Fragen steht Ihnen unser Außendienst-Team wie gewohnt gerne zur Verfügung.



Mit freundlichen Grüßen

Stefan Goldhagen

Bereichsleitung Vertrieb Food – Non Food

SAVE THE DATE  
10.09.2026  
FÜR SIE MESSE  
Halle 2.1 Koelnmesse

# Das erwartet Sie

## Picknick neu interpretiert

Die neue Picknick-Kultur erlaubt es, kulinarisch kreativ zu werden.

S. 16



Dieser Sommer wird kross

06

Laibhaftig lecker –  
so schmeckt das Allgäu

08

Goldene Momente

10

Walter Rau beim  
„Koch des Jahres“

12

Ohne Decke, aber mit Genuss

14

Picknick neu interpretiert

16

Frisch, handlich, köstlich

18

Ready to Snack

20

Grüner Genuss to go

22

## Snack-Genuss wie beim Picknick

Knäckebrot-Sandwich-Riegel  
sind der ideale Begleiter für  
unterwegs.

S. 29



Käsegenuss für bayrische  
Picknick-Momente

24

Sommerzeit ist Dip-Zeit

26

Pesto für Ihr Sommerangebot

28

Snack-Genuss wie beim Picknick

29

Fruchtige Vielfalt für Picknick,  
Terrasse & To go

30

Sommergenuss aus  
der Kühltheke

34

Hält, was er verspricht:  
Käse von Bergader

36

Impressum

38

## Fruchtige Vielfalt für Picknick, Terrasse & To go

Hochwertige Konfitüren  
sind ideal für köstliche  
Genussmomente.

S. 30





Die Sonne scheint, die Biergärten füllen sich – und die Gäste zieht es nach draußen. Der Sommer ist für viele die absolute Wohlfühl-Jahreszeit. Aktivitäten unter freiem Himmel machen jetzt am meisten Freude – und dazu gehört auch der Genuss sommerlicher Speisen in der Außengastronomie. Leichte Mahlzeiten, frische Salate, Grillfeste oder ein Picknick am See: Der Appetit auf den Sommer wächst!

# Dieser Sommer wird kross

## Sommer, Sonne, Snackgenuss

Snacking ist das Stichwort der Saison. Die kleinen, feinen Spezialitäten aus der Snack-Line von HANNA-Feinkost treffen jetzt genau den Geschmack der Zeit. Besonders die zarten **Chicken Crossies** überzeugen voll und ganz – ob als Fingerfood zur eisgekühlten Limonade, als Sandwich-Belag mit knackigem Gemüse oder als knackiger Spieß auf dem Buffet: Die kross panierten Innenfilet-Stücke sind ein echter Sommerhit.

Darf es noch eine Spur knuspriger sein? Kein Problem, die **Knusperhappen von HANNA** machen ihrem Namen alle Ehre. Mit ihrer crunchy Cornflakes-Panade und dem zartem Innenfilet sind sie ein Gaumenschmaus für jeden Anlass. Serviert mit einer fruchtigen Salsa sind sie schneller weg als Eiswürfel in der Nachmittags-sonne.

Für leichte Küche in der Picknick-Saison eignen sich auch die **Hähnchen-Innenfilet-Stücke Mediterran** – ideal als Topping für bunte Salate, im Baguette zur Mittagspause oder als Belag auf einer sommerlich interpretierten Pizza. Die aromatische Kräutermarinade verleiht den zarten Bissen dabei eine besondere Note und lässt Raum für kreative Einsatzmöglichkeiten.

## Qualität, die verbindet

Gemeinsamer Genuss macht jede Mahlzeit zu etwas Besonderem. Deshalb ist das gesamte HANNA-Sortiment seit mehreren Jahren halal-zertifiziert. Außerdem setzen die Hähnchen-Experten bei allen Snack-Produkten auf kompromisslose Qualität: ohne Aromen, Geschmacksverstärker, Konservierungs- oder Farbstoffe. Ein einfach ehrlicher und natürlicher Geschmack.



## Crossini Mediterran

Der ideale Begleiter für den Außer-Haus Verzehr oder die Snack-Auslage

### Zutaten

- 4 Crossini (knuspriges Weizenbaguettebrötchen)
- 1 kg Basilikumcreme
- 16 x HANNA Hähnchen-Innenfilet-Stücke Mediterran gegart
- 24 g Rucola
- 12 Scheiben Tomate
- 8 Blätter Basilikum

### Zubereitung

- Das Crossini aufschneiden und beide Hälften mit Basilikumcreme bis an die Ränder bestreichen
- Rucola auf die untere Hälfte legen
- Abwechselnd Hähnchen-Innenfilet-Stücke Mediterran gegart und Tomatenscheiben auflegen
- Mit Rucola und Basilikumblättern garnieren und das Crossini schließen



Mit den vielseitigen Snack-Produkten von HANNA-Feinkost ist Ihre Kundschaft bestens auf den Sommer vorbereitet – ob für das Buffet, die To-go-Theke oder den gut gefüllten Picknickkorb. Dank ihrer einfachen Handhabung, der hochwertigen Zutaten und dem vollen Geschmack bieten die leckeren Spezialitäten ideale Voraussetzungen für unkomplizierten Genuss in der Picknick-saison.



Wenn die Sonne lacht und die Wiesen rufen, ist die Picknick-Saison eröffnet – und was darf dabei auf keinen Fall fehlen? Richtig: guter Käse! Ob mild oder würzig, cremig oder kräftig – Käse gehört nicht nur zu jedem Picknick, sondern ist auch ein Muss in Gastronomiebetrieben und Großküchen. Auf einer knusprigen Scheibe Brot, als Käseplatte, zu sommerlichen Salaten oder einfach pur als Vorspeise oder Fingerfood – kaum ein Lebensmittel steht so sehr für ursprünglichen Geschmack und geselliges Genießen.



## LAIBHAFTIG LECKER

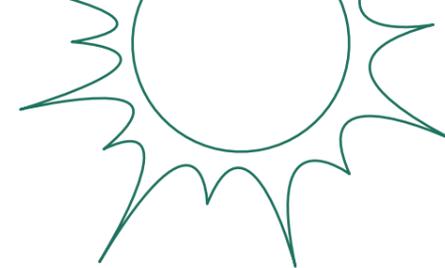
# So schmeckt das Allgäu

### Ein Stück echtes Allgäu

Besonders der traditionsreiche Allgäuer Käse von **St.Mang** ist die ideale Ergänzung für jede Speisekarte. Das **Mang-Käsewerk** wurde schon 1910 in Kammlach im Allgäu von Franz Mang gegründet und 1987 von der Familie Hofmeister übernommen. Seitdem gehört das Mang-Käsewerk zum heutigen **Champignon Hofmeister** Familienunternehmen und ist der **führende Hersteller** von Rotkultur-Käse wie Limburger und Romadur. Hochwertige und natürliche Zutaten, wie **Frischmilch** direkt aus der Region und sorgsam ausgewählte **Rotkulturen**, ergeben

ein einmaliges Aroma und einen unvergleichlichen Geschmack. Durch die Kombination aus echter **Allgäuer Milch** von ansässigen Vertragsbauern und der Handwerkskunst der Käsemeister in Kammlach entstehen so tagtäglich **Original Allgäuer Weichkäsespezialitäten** für alle Käse-Fans. Dabei stärkt die langjährige Zusammenarbeit mit den Bauern der Region die **regionale Landwirtschaft** und sorgt für kurze Transportwege. Der **Verzicht auf Gentechnik** ist dem Traditionsunternehmen besonders wichtig.

Der Einsatz von **mikrobiellem Lab** und der **natürliche Reifevorgang** sorgen auch für unbeschwerten Käsegenuss bei vegetarisch lebenden Personen und Menschen mit Laktoseunverträglichkeit. Auch nach über 110 Jahren gilt: Leidenschaft, Fachwissen und Tradition sorgen Tag für Tag für puren, echten Käsegeschmack. Immer wieder behutsam weiterentwickelt, aber immer mit dem vollen Geschmack. So schmeckt Käse – in der Gastronomie oder beim sommerlichen Picknick.



Der **St.Mang Limburger** ist ein Original Allgäuer – so charaktervoll und ausdrucksstark wie das Allgäu. Zur traditionellen Herstellung dieser Käsespezialität werden nur beste Allgäuer Kuhmilch und die Original St.Mang Rotkulturen verwendet, welche dem Limburger seine typische **orangerote Rinde** verleihen. Durch die **traditionelle Hausreifung** entwickelt der St.Mang Limburger je nach Reifestadium einen mild-würzigen bis herzhaft-pikanten Geschmack – ein herzhafter Genuss für die Sommerzeit.



## „Saurer Käse“ mit St.Mang Limburger

### Zutaten

- 1 kg St.Mang Limburger 40 %
- 4 EL Balsamicoessig, weiß
- 8 EL Wasser
- 6 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 Lauchzwiebeln
- Paprikapulver
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

- Den St.Mang Limburger in gleichmäßig große Scheiben schneiden und in eine flache Schale geben.
- Essig, Öl sowie Salz und Pfeffer zu einem Dressing anrühren und über den Käse geben. Das Paprikapulver über den Limburger stäuben.
- Anschließend den Schnittlauch und die Lauchzwiebel schneiden und über dem Käse verteilen.
- Vor dem Servieren sollte der „Saure Käse“ noch einige Minuten durchziehen.

### Tipp

Zu „Saurem Käse“ passen geröstete Bauernbrotscheiben, Butter und ein sommerlicher Weißwein.



### Hier finden Sie das Allgäuer Original:

Untere Hauptstr. 2  
87754 Kammlach / Unterallgäu  
Tel. +49 (0) 8261 609-0  
info@st-mang.de  
www.st-mang.com

### Käseladen:

Mo. – Fr.: 8:00 bis 12:00 Uhr und  
Mo. – Do.: 13:30 bis 16:00 Uhr

# Goldene Momente



Sobald die Sonne scheint, zieht es viele Menschen ins Grüne – und Honig sorgt dabei für die süßesten Momente. Als natürliches und nachhaltiges Genussmittel ist Honig der ideale Begleiter für die Picknickzeit – aber auch aus Restaurants und Kantinen ist er nicht mehr wegzudenken. Ob süß oder würzig, klassisch oder kreativ: Honig bringt Vielfalt und Geschmack in Ihr kulinarisches Sommerangebot.

## Natürlich kreativ

Honig eignet sich nicht nur als Aufstrich: Gerade in der Sommerküche sorgt er für überraschende Gaumenfreuden – zum Beispiel in Couscous-Salaten, als Glasur für Grillgemüse, im Frischkäse-Dip oder auf gegrilltem Käse. Die Einsatzmöglichkeiten sind ebenso vielfältig wie die Honigsorten selbst. Honig steht für natürliche Genussvielfalt – ideal für sommerliche Picknickideen und eine kreative Erweiterung Ihres Sortiments.

## Der goldene Alleskönner

Honig überzeugt mit inneren Werten: Er ist lange haltbar, unkompliziert in der Anwendung und sorgt im Handumdrehen für genussvolle Akzente. Ob auf frischem Baguette, zu Käse, als Topping für Obst und Joghurt oder als natürliche Süße im selbst gemachten Eistee – Honig macht einfache Speisen zu etwas Besonderem. Auch Dips oder Dressings verleiht er eine feine, natürliche Note.

## Sortenvielfalt trifft auf Anwendungskomfort

Mit den Breitsamer Themenhonigen **TEEPAUSE**, **GUTEN MORGEN HONIG** und **BROTZEIT!** wird Honig nicht nur geschmacklich, sondern auch konzeptionell spannend. Die thematisch abgestimmten Sorten bieten Orientierung und Inspiration für vielfältige Einsatzmöglichkeiten.

Besonders praktisch: der „SquEasy“-Spender. Er ist tropffrei, sauber und perfekt geeignet für Buffets, Theken und die Außer-Haus-Gastronomie.



## Kleine Honigkunde

- **Helle Honige wie Akazie oder Linde:**  
mild, blumig – ideal für süße Speisen und Getränke
- **Dunkle Honige wie Waldhonig:**  
kräftig, weniger süß – perfekt zu Käse oder Brotzeit
- **Cremige Sorten:**  
streichfähig – geeignet für Brot, Brötchen und als Topping
- **Flüssige Honige:**  
optimal für Getränke, Dressings oder zum Verfeinern

Breitsamer Honig ist ein traditionsreiches Familienunternehmen aus Bayern, das dieses Jahr sein 90-jähriges Jubiläum feiert. Aus einem kleinen Milchladen mit Honigverkauf hat sich Breitsamer über drei Generationen hinweg zur führenden Marke im Außer-Haus-Markt entwickelt. Dabei steht das Unternehmen für echten, unverfälschten Naturhonig sowie höchste Qualitätsstandards, die über die Anforderungen der Deutschen Honigverordnung hinausgehen.

Besonderen Wert legt Breitsamer auf Transparenz, Nachhaltigkeit und Vielfalt: Das Sortiment umfasst klassische Honige, regionale Spezialitäten sowie Fairtrade-zertifizierte Produkte – alles aus traditioneller Imkerei. Die Marke gilt heute als Synonym für handwerkliche Qualität, Vertrauen und authentischen Honiggenuss, geschätzt von Honigliebhabenden in ganz Deutschland und darüber hinaus.



## So erreichen Sie den Hersteller:

**Breitsamer & Ulrich GmbH & Co. KG**  
Berger-Kreuz-Straße 28  
81735 München  
verkauf@breitsamer.de  
www.breitsamer.de

## Leckere Honigspezialitäten von Breitsamer

### Themen-Honige



Breitsamer Themenspender  
verschiedene Sorten, flüssig,  
350 g

### Honige „Für Küchenprofis“



Breitsamer Imkerhonig  
Blütenhonig, flüssig,  
1,5-kg-Flasche und 2 kg-Eimer

Breitsamer Waldhonig  
Waldhonig, flüssig,  
1-kg-Flasche



# WALTER RAU BEIM

# „Koch des Jahres“

## Gemeinsam für die Zukunft der Gastronomie

Das Bunge Unternehmen **Walter Rau** engagiert sich als Sponsor beim renommierten Wettbewerb „Koch des Jahres“ und unterstreicht damit seine Rolle als aktiver Partner der Gastronomiebranche. Die Veranstaltung gilt als eines der wichtigsten Branchenevents und bietet neben dem Wettbewerb ein umfangreiches Rahmenprogramm mit Innovationen, Networking und Wissensaustausch. Mit dem Engagement als Sponsor möchte das Unternehmen

deutlich machen, dass es nicht nur hochwertige Produkte liefert, sondern aktiv an der Entwicklung innovativer Lösungen für die Gastronomie, den Handel und die Gemeinschaftsverpflegung mitwirkt. Das Sortiment von **Walter Rau** – von Butteralternativen über Bratfette bis zu Frittierprodukten – ist auf die Anforderungen professioneller Küchen zugeschnitten und unterstützt Effizienz, gleichbleibende Qualität und kreative Vielfalt.

Das Finale von „Koch des Jahres“ findet am 16. und 17. November 2025 in der Grand Hall Zollverein in Essen statt.

Das sagt **Harald Guimaraes**, Marketingleiter bei Walter Rau:

Als Teil der **Bunge-Gruppe** bieten wir nicht nur erstklassige Produkte, sondern auch Zugang zu internationaler Erfahrung und einer nachhaltigen Wertschöpfungskette. Wir liefern Lösungen, die die Küche noch leistungsfähiger machen und die Gastronomie im täglichen Erfolg unterstützen.

Wir sind stolz auf unser Engagement und agieren immer mit einem konstruktiven Blick nach vorn. Wir verstehen die Herausforderungen der Gastronomie – und wir begegnen ihnen mit Lösungen, nicht nur mit Produkten.

Professionelle Küchen brauchen Produkte, auf die sie sich verlassen können. Unsere pflanzliche Butteralternative, Spezialmargarinen, Frittierfette und Öle sind darauf ausgelegt, Arbeitsabläufe zu vereinfachen, eine gleichbleibende hohe Qualität zu gewährleisten und die Effizienz zu steigern – ob beim Dünsten, Braten, Backen, Frittieren oder als Aufstrich. Jedes Produkt in unserem Sortiment ist das Ergebnis jahrelanger Expertise, entwickelt von Profis für Profis.

Im Rahmen des Events präsentiert **Walter Rau** drei Produkte, die gezielt auf die aktuellen Anforderungen der Profiküche ausgerichtet sind:



© Melanie Bauer Photodesign

### Eleplant

Die pflanzliche Alternative zur klassischen Butter zeichnet sich durch einen um 84 % niedrigeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck im Vergleich zu herkömmlicher Butter aus. **Eleplant** ist frei von Milch, Laktose, Palmöl und Zusatzstoffen.



© Christian Poschner

### Brat Gold Vegan

Ein vielseitig einsetzbares, veganes Bratfett mit Buttergeschmack und hoher Hitzebeständigkeit bis 220 °C für eine Vielzahl von Anwendungen in der modernen Gastronomie.



© Melanie Bauer Photodesign

### Brat Gold Exquisit

Die Eigenschaften geklärter Butter verbinden sich bei **Brat Gold Exquisit** mit hoher Wirtschaftlichkeit.

## Spargel-Hollandaise mit grünem Curry:

Rezept von Daniel Wallenstein – Souschef im Alois Dallmayr KG

### Zutaten

- 1,2 kg Spargelcremesuppe
- 300 g Eigelb
- 60 g grüne Curry-Paste
- 600 g **Optima Brat Gold** (Buttergeschmack)
- 15 g Salz
- 60 g Zitronensaft

### Zubereitung

- Spargelcremesuppe mit Eigelb und Curry mixen
- Auf 60° C erhitzen und mit **Optima Brat Gold** aufmontieren
- Mit Salz und Zitronensaft abschmecken
- In einen Siphon abfüllen, mit zwei Kapseln laden und im Rechaud warmhalten



Weitere Informationen zu den Produkten von **Walter Rau** finden Sie unter: [www.optima-foodservice.de](http://www.optima-foodservice.de)

# Ohne Decke, aber mit Genuss

## Wie Sie vom Picknick-Trend profitieren

Picknicken liegt voll im Trend – und das nicht nur als einfache Mahlzeit im Grünen, sondern auch als Ausdruck eines bewussten Lebensstils. Während früher eine Picknickdecke mit ein paar belegten Wurstbrotgenügte, setzen heutige Picknick-Fans auf stilvolle, kreative und gesunde Konzepte. Beliebte sind auch Themen-Picknicks, bei denen mediterrane Tapas, asiatische Kleinigkeiten oder vegane Köstlichkeiten kunstvoll arrangiert werden. Dazu passt ein umweltfreundliches „Zero-Waste-Picknick“, bei dem auf Einwegverpackungen

verzichtet und nur selbst gemachte Speisen mitgebracht werden. Auch die Wahl des Ortes wird bewusst getroffen: Neben klassischen Parks sind Blumenwiesen oder Uferzonen beliebte Picknick-Spots. Dank tragbarer Lautsprecher, weicher Outdoor-Kissen und dekorativer Lichterketten entstehen Wohlfühlloasen unter freiem Himmel. Dabei spielt Social Media eine wichtige Rolle – schön gedeckte Picknickdecken mit ästhetisch angerichteten Gerichten werden gerne fotografiert und geteilt. Der Trend geht also klar in Richtung Erlebnis: Picknicken ist heute mehr als Essen im Freien – es ist ein Event.

## Doch was heißt das für die Gastronomie?

Gastronomiebetriebe und Großküchen haben die Chance, den Picknick-Trend strategisch für sich zu nutzen – sei es zur Erschließung neuer Einnahmequellen als auch zur Positionierung als zeitgemäßer, kreativer Anbieter mit Sinn für Genuss und Lifestyle.

### Unsere Ideen, um die Picknickzeit voll auszukosten

#### 1. Sommerliche To-go-Angebote etablieren:

Restaurants und Kantinen können handliche und leichte Speisen für den Außer-Haus-Verzehr anbieten: Egal ob Wraps oder Bowls – Mitnahmooptionen sind attraktiv und verbreiten ein Gefühl von sommerlicher Spontaneität. Leckere Snacks im Picknick-Stil für unterwegs sind bei heißen Temperaturen die idealen Begleiter.

#### 2. Vom Picknick-Marketing profitieren:

Der Trend unterstreicht den Zeitgeist – flexibel und an verschiedene Ernährungsweisen und Themen anpassbar. Vor allem ist er vorzeigbar. Wieso also nicht auf die Picknick-Saison angepasste Angebote für Ihr eigenes Marketing nutzen? Für Speisekarten, Social Media und Werbetafeln ist das Thema Picknick der ideale Aufhänger, um eine breite – und auch junge und gesundheitsbewusste – Zielgruppe anzusprechen.

#### 3. Neue Inspirationen für picknickhafte Speisen:

Auch wenn Ihr Sortiment nicht auf einer Picknickdecke liegt, können Sie sich einige Ideen aus dem Picknickkorb abschauen. Nicht nur beim To-go-Verzehr oder an der Kasse, sondern auch generell in Gastronomiebetrieben zählt Ihre Kundschaft im Sommer auf kalte, frische und leichte Küche. Sommerliche Salate, herzhaftes Bagels und Muffins, proteinreiche Riegel sowie vitaminreiche Obst- und Gemüsesnacks mit passenden Dips kommen immer gut an und passen perfekt in die Picknick-Saison 2025.

### Picknick-Basics

- Kalte, einfache & leichte Küche
- Vegetarische, vegane & glutenfreie Optionen
- Handliche Häppchen und Portionen für unterwegs oder Speisen für ein vergleichbares Picknick-Gefühl in Ihrer Kantine
- Saisonal, regional & umweltfreundlich verpackt oder angerichtet

### Picknick-Trends für Profis

- **Genuss trifft Design:** Liebevoll angerichtet wie bei einem Outdoor-Tasting. Eine zerknitterte Picknickdecke war gestern – Komfort & Stil sind angesagt.
- **Erlebnis statt Alltag (Storytelling):** Eine Social-Media-würdige Inszenierung macht jedes Gericht zum Picknick-Event.
- **Themen-Picknicks mit Profil:** Bringen Sie das Thema Picknick in Verbindung mit länderspezifischen Speisen, gesunden Optionen oder saisonalen Highlights.

Bild Hintergrund: dmitrich / www.adobe.com



Nach  
schwedischem  
Rezept



## EIN KNUSPRIGER START IN DEN TAG

Das knusprig im Ofen gebackene Granola von Paulins ist etwas ganz Besonderes. Geschmackvoll und perfekt zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeit. Einfach zu genießen – mit Milch, auf Joghurt oder einem Smoothie. Die Zutaten in unseren Produkten sind sorgfältig ausgewählt – sowohl wegen ihres hervorragenden Geschmacks als auch ihres hohen Nährwerts. Und ganz ohne Zusatzstoffe, Süßungsmittel, leere Kalorien oder andere Dinge, die man nicht braucht.

Also bitte sehr – genießen Sie Paulins Granola als Teil einer ausgewogenen Ernährung und eines gesunden Lebensstils.

Paulins®

# Picknick

## NEU INTERPRETIERT

Picknick – das klingt nach lauen Sommertagen, Natur pur und einer entspannten Auszeit vom Alltag. Was früher vor allem als spontane Mahlzeit auf der Wiese mit Decke und Brotdose galt, entwickelt sich aktuell zu einem echten Trendthema in der Gastronomie: stilvoll, kreativ und voller Genuss. Der moderne Picknick-Style begeistert mit handgemachten Leckereien, innovativen Präsentationsformen und einer Rückbesinnung auf das Wesentliche: Essen in guter Gesellschaft, mit wenig Aufwand und viel Atmosphäre.



### Von der Wiese auf den Tisch

Immer mehr Gastronomiebetriebe entdecken das Picknick als kulinarisches Erlebnis neu – und bringen es direkt an den rustikal gedeckten Tisch im Innen- oder Außenbereich sowie als „Picknick-To-go“. Gäste schätzen die entspannte Atmosphäre, in der sie leichte Speisen unkompliziert genießen können, ohne auf Qualität und Vielfalt zu verzichten. Die neue Picknick-Kultur erlaubt es, kulinarisch kreativ zu werden. Im Mittelpunkt stehen dabei nicht nur klassische Snacks, sondern auch innovative Bowls und trendige Platten, die sich perfekt vorbereiten und flexibel servieren lassen. Besonders gefragt sind kalte Kreationen, die sich ideal für warme Tage eignen – frisch, bunt und voller Geschmack.

### Kartoffelspezialitäten neu inszeniert

Ein echter Hingucker auf jeder Picknick-Tafel: Bowls auf Basis von **Schne-frost Kartoffelspezialitäten**. Diese bieten nicht nur geschmacklich Vielfalt, sondern lassen sich auch optisch ansprechend in Szene setzen – ideal für ein modernes Food-Konzept.

### Mehr Erlebnis – weniger Aufwand

Das Schöne am neuen Picknick-Trend: Er lässt sich mit überschaubarem Aufwand in das bestehende gastronomische Angebot integrieren. Ob als charmantes Extra für den Außenbereich, als stylisches To-go-Angebot für Ihre Kundschaft oder als besonderes Highlight bei Events – der

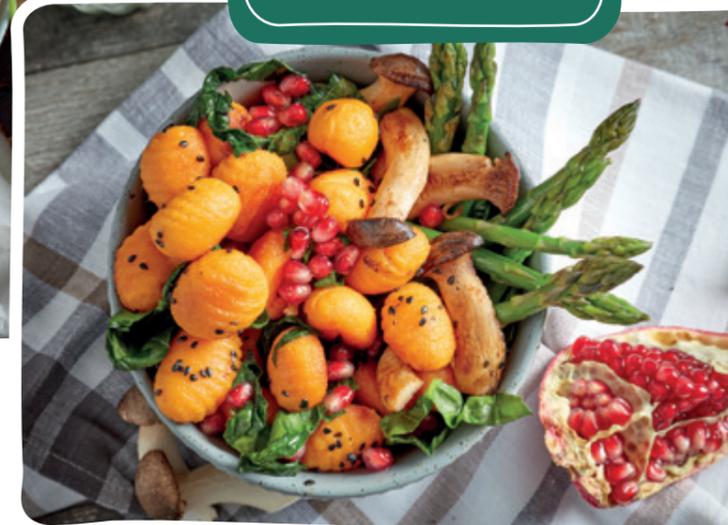
moderne Picknick-Style punktet durch Flexibilität und Emotionalität. Gäste suchen heute mehr denn je nach Erlebnissen, die sowohl kulinarisch als auch atmosphärisch überzeugen. Die Verbindung von Natur, Geschmack und Unkompliziertheit trifft den Nerv der Zeit – und schafft eine Bühne für neue Ideen und Formate in der Gastronomie.

Die Renaissance des Picknicks zeigt: Genuss und Einfachheit schließen sich nicht aus – im Gegenteil. Wer Kundinnen und Kunden heute etwas Besonderes bieten möchte, setzt auf kreative Präsentationen, hochwertige Zutaten und eine entspannte Atmosphäre. Mit durchdachten Konzepten, wie den Bowls und Platten auf Basis von **Schne-frost Kartoffelspezialitäten**, wird aus dem klassischen Picknick ein Trendformat mit echtem Wow-Effekt.



Für ein Picknick im Italian Style eignen sich die Süßkartoffel-Gnocchi kombiniert mit grünem Spargel, zarten Spinatblättern, sautierten Saisonpilzen und dekorativen Granatapfelkernen. Diese farbenfrohe Komposition bringt die Leichtigkeit der Mittelmeerküche direkt ins Glas oder in die Schale.

Ein echter Hingucker ist das **Balearn-Veggie-Picknick**: Patatas Bravas in authentisch rustikalem Schnitt treffen in einer trendigen Bowl auf geröstetes Gemüse, frische Kräuter und ein würziges Dip-Dressing – ein mediterraner Genuss, der auch kalt serviert hervorragend schmeckt.



Oder wie wäre es mit einem **Toskana-Picknick**? Knusprig gefüllte Kartoffeltaschen auf einem Bett aus mediterranem Gemüse, dazu Mozzarella und frisches Basilikum – unkompliziert vorbereitet und perfekt zum Teilen.

### Beste Markenqualität von Schne-frost

Das in Lönigen / Niedersachsen gegründete Werk ist Deutschlands traditionsreichster Betrieb für tiefgefrorene Kartoffelspezialitäten und ein entscheidender Wegbereiter auch für den boomenden Markt tiefkühlfrischer vegetarischer Produkte. Mit innovativer Technologie werden auf hochmodernen Produktionsstraßen Kartoffelspezialitäten für eine gelingsichere Zubereitung in der modernen Profi-Küche entwickelt und produziert.

# Frisch, handlich, köstlich



Ob unterwegs, im Café oder beim Picknick im Grünen – Gebäck ist mehr als nur ein Snack. Es ist ein Stück Lebensqualität, das sich vielseitig in den Alltag integrieren lässt. Wer seiner Kundschaft auch außerhalb klassischer Genusssorte etwas Besonderes bieten möchte, findet in den Produkten von **Conrad Schulte** die ideale Lösung.



## Höchste Qualität und Vielfalt seit über 140 Jahren

Als mittelständisches Familienunternehmen mit höchsten Ansprüchen an Qualität, Sorgfalt und echtes Backhandwerk stellt **Conrad Schulte** seit über 140 Jahren erlesene Gebäcke her. Besonders im Großverbraucherbereich hat sich das Unternehmen als führender Anbieter für lose und portionierte Backwaren etabliert – überwiegend unter den Marken **Schulte** und **Gruyters**. Letztere ist dabei das Aushängeschild für den Gastronomiebereich und aus vielen Theken nicht mehr wegzudenken.



## Ein Gebäck, viele Einsatzmöglichkeiten

Ob beim sommerlichen Picknick im Park, auf der sonnigen Terrasse eines Bistros oder als süße Ergänzung für die To-go-Theke: Die feinen Gebäcke von **Conrad Schulte** verbinden traditionelles Handwerk mit moderner Flexibilität.



## Darf es noch eine Spur feiner sein?

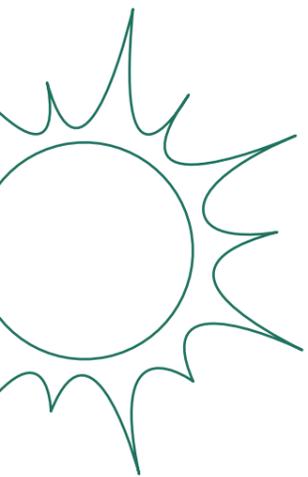
Kein Problem – die feinen Gebäcke von **Conrad Schulte** machen Lust auf mehr. Außen angenehm knusprig, innen zart und aromatisch: Mit ihrer ausgewogenen Textur und dem feinen Geschmack sind sie kleine Genussmomente für jeden Anlass. Ob pur zum Kaffee, elegant arrangiert auf dem Frühstücksbuffet oder als süßer Begleiter für unterwegs – so schnell, wie sie serviert sind, sind sie auch schon vergriffen.

Ihre handliche Form, die langanhaltende Frische und der Geschmack machen sie zur perfekten Wahl für alle, die ihren Kundinnen und Kunden auch unterwegs oder im Außenbereich hochwertige Genussmomente ermöglichen wollen. Klassiker wie Schweinsöhrchen und Kaffeekränze sowie fruchtige Waffelvariationen mit Heidelbeer-, Zitronen- oder Erdbeergeschmack runden das Sortiment geschmackvoll ab. Die zarten Gebäcke mit ihrem frischen Aroma eröffnen zahlreiche Möglichkeiten für kreative und saisonale Angebote.

## Ein verlässlicher Partner für drinnen wie draußen

Mit dem Gebäck von **Conrad Schulte** bieten Sie mehr als nur einen Snack: Sie schaffen kleine Genussmomente mit Qualität, Tradition und Vielfalt. Ob im Alltag, unterwegs oder in besonderen Augenblicken – die feinen Kreationen passen sich jeder Situation an und bleiben dabei stets frisch, handlich und köstlich. Ein echtes Plus für Ihr Sortiment – und für Ihre Kundschaft.





# Ready to Snack



## Our Convenience. Your Menu.

... das ist der Slogan von **FRoSTA Food-service**, dem Tiefkühl-Spezialisten für den Außer-Haus-Markt, dessen Sortiment über 130 Produkte umfasst – alle speziell zugeschnitten auf die Anforderungen von Gastro-Küchen. Ein hoher Convenience-Grad,

Portionierbarkeit, exzellente Rohwaren, bester Geschmack, schnelle Zubereitung und eine nachhaltige Produktion sind nur einige der Attribute, die das gesamte Sortiment von **FRoSTA** auszeichnen. Beim Lieferanten ist zudem alles echt:

keine Farbstoffe und Aromazusätze, kein Zusatz von Geschmacksverstärkern und insbesondere keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe! Zum umfangreichen TK-Sortiment von **FRoSTA** gehören unter anderem vegane Frikadellen.

Die Temperaturen steigen, die Natur lädt nach draußen ein – beste Voraussetzungen, um Ihrer Kundschaft genussvolle Momente unter freiem Himmel zu bieten.

Egal, ob in der Kantine, im Catering oder als To-go-Angebot: Jetzt ist der ideale Zeitpunkt, unkomplizierte, sommerliche Snacks und Häppchen auf den Speiseplan zu setzen.

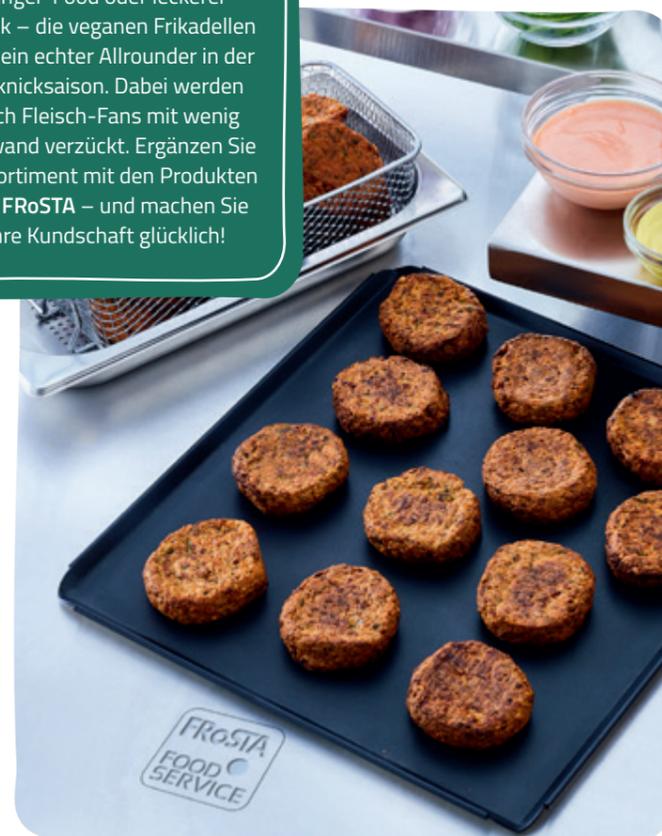
Aufwendige Vorbereitung? Muss nicht sein! **FRoSTA** bietet Ihnen clevere Lösungen für die schnelle, effiziente Zubereitung von leckeren Picknick-Spezialitäten – perfekt abgestimmt auf die Anforderungen in Gastronomien und Großküchen.

Überraschen Sie mit Genuss, der begeistert – draußen wie drinnen.

## Vegane Picknickhits

In der Picknickzeit und beim Außer-Haus-Verzehr sind leichte und praktische Gerichte gefragt – am besten pflanzlich und voller Geschmack. Statt klassischer Grillwürste bieten die **veganen Frikadellen von FRoSTA** eine leichte und frische Alternative. Sie sind ideal für unterwegs, unkompliziert in der Zubereitung und ein Genuss für alle – vegan lebend oder nicht. Ob als Fingerfood, Snack oder Teil einer Picknickbox: Die pflanzlichen Frikadellen lassen sich vielseitig einsetzen und sind auf jedem Teller ein Highlight. Kombiniert mit bunten Salaten, hausgemachten Dips und knusprigem Brot werden diese Leckerbissen zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Sinne.

Sei es als Hauptgericht, Finger-Food oder leckerer Snack – die veganen Frikadellen sind ein echter Allrounder in der Picknicksaison. Dabei werden auch Fleisch-Fans mit wenig Aufwand verzaubert. Ergänzen Sie Ihr Sortiment mit den Produkten von **FRoSTA** – und machen Sie Ihre Kundschaft glücklich!



Die veganen, unpanierten Frikadellen sind ganz ohne tierische Zutaten und eignen sich für vielfältige Anwendungsmöglichkeiten – nicht nur in der deutschen Küche. Auf Basis von Champignons, Weizen- und Sonnenblumentexturaten, mit teilentöltem Hanfsamenprotein und mit Senf, Zwiebeln und Kräutern gewürzt, bleibt der typische Frikadellen-Geschmack erhalten. Dieses Produkt ist geformt, vorgebraten und tiefgefroren sowie convenient, gelingsicher und für alle Zubereitungsarten geeignet – auch optimal im Kombidämpfer.



Produkte mit diesem Siegel enthalten keine Zusatzstoffe, die auf Speisekarten zu kennzeichnen sind.

Und noch ein Plus: Bei diesen Produkten wird auch auf die Zugabe von Aromen und Hefeextrakt verzichtet.

# Grüner Genuss to go

Im Sommer sehnen sich immer mehr Menschen nach gesunden Snacks – sei es beim Picknick im Grünen oder beim Verzehr unterwegs. Für Gastronomen, Großküchen und Kantinen eröffnen sich vielversprechende Möglichkeiten, kreative und gesunde To-go-Angebote zu etablieren, die nicht nur den Appetit stillen, sondern auch dem Gesundheitsbewusstsein der Kundschaft gerecht werden.

## Herzhaft und lecker

Die perfekte Lösung für sättigende Snacks im Picknick-Style sind **Vollkorn-Wraps**, gefüllt mit Hummus und gegrilltem Gemüse. Auch **Salat-Bowls** aus Quinoa, Couscous oder Linsen stellen eine ausgezeichnete Wahl dar. Sie lassen sich vielseitig anpassen und mit saisonalem Gemüse oder mediterranen Zutaten verfeinern. **Gefüllte Teigtaschen** – beispielsweise mit Spinat und Feta oder einer veganen Füllung aus Kichererbsen und Gemüse – sind ebenfalls ein echtes Highlight. **Mini-Frittatas** oder **Ei-Muffins** bieten eine praktische Lösung: kalt serviert, sättigend und voller Proteine. Auch **vegetarische Sandwiches** mit Sprossen oder Tofu eignen sich hervorragend für den Außer-Haus-Verzehr.

## Frische Vielfalt

**Gemügesticks** gehören zu den Klassikern, doch mit etwas Raffinesse werden sie zum echten Hingucker. Bunte Möhren, Gurke, Paprika und Kohlrabi lassen sich zu appetitlichen Streifen schneiden und zusammen mit einem Avocado-Joghurt-Dip servieren. Auch Edamame oder marinierte Champignons sind ideale, eiweißreiche Begleiter – unkompliziert, sättigend und nährstoffreich. Zudem sorgen **Obstspieße** oder **Fruchtbecher** mit saisonalen Früchten für eine süße Frische.

## Knusprige Kleinigkeiten

Nicht nur die Hauptmahlzeiten verdienen Aufmerksamkeit: **Müsliriegel** oder **Energy Balls**, die aus Haferflocken, Nüssen und Trockenfrüchten bestehen, sind ideale Begleiter für unterwegs. Auch geröstete Kichererbsen oder **Nüsse** in handlichen Verpackungen sorgen für den nötigen Crunch und liefern gesunde Fette und Eiweiße. **Vollkorncracker** lassen sich ebenfalls hervorragend mit Dips kombinieren und bieten eine perfekte Ergänzung.

## Süße Alternativen

Wer es lieber süß mag, wird sich über **Joghurt mit Früchten** und **Granola** freuen – ein Klassiker, der sich ideal für den To-go-Verzehr eignet. Ebenso können **Bananenbrot** oder **Dinkel-Muffins** als ballaststoffreiche, zuckerarme Snack-Optionen punkten. Wer es kreativer mag, kann als gesunde Alternative kleine **Obsttörtchen mit Haferboden** anbieten.

## Gesunde Durstlöcher

Gesunde Sommergetränke sorgen nicht nur für wohltuende Abkühlung, sondern schenken neue Energie. **Smoothies** in handlichen Flaschen sind optimal für den schnellen Genuss und liefern eine Extraportion Vitamine. Für eine noch erfrischendere Option eignen sich **Infused-Water-Kreationen**, bei denen dem stillen Wasser Früchte wie Beeren, Zitrusfrüchte oder Minze beigefügt sind – kalorienfrei und dennoch aromatisch. Gesunde Picknick-Produkte für den Außer-Haus-Verzehr bieten Gastronomiebetrieben eine hervorragende Möglichkeit, ihrer Kundschaft ein frisches, abwechslungsreiches und nährstoffreiches Sortiment anzubieten. Ob herzhaft, süß, bunt belegt oder fein gewürzt – lassen Sie sich den Trend nicht entgehen und statten Sie Ihre Kasse mit gesunden Sommer-Snacks aus!

## Wassermelonen-Taboulé

### Zutaten für 40 Portionen

- 20 EL Schwarzkümmelsaat
- 30 Zitronen
- 1,5 kg Couscous
- 10 Bund Petersilie (glatt)
- 10 Wassermelonen (600 – 800 g)
- Meersalz

### Zubereitung

Schwarzkümmel in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze 5 bis 6 Minuten rösten, abkühlen lassen und im Mörser zerstoßen. Zitronen auspressen. Couscous mit 2,5 Liter kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten quellen und abkühlen lassen.

Petersilienblätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Wassermelone in Spalten schneiden, das Fruchtfleisch würfeln und abtropfen lassen. Alle Zutaten mit dem Couscous vermengen und mit Meersalz abschmecken.



# DRINK THE WAY YOU ARE

## ALKOHOLFREIE DRINKS VON SCHWEPPEES.



# KÄSEGENUSS

## Für bayrische Picknick-Momente



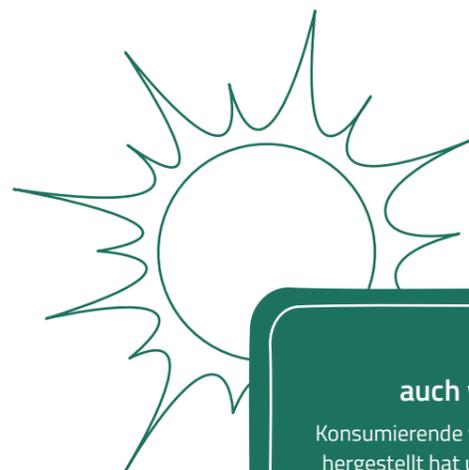
Picknickzeit bedeutet unkomplizierter Genuss unter freiem Himmel – ob in der Mittagspause im Park, in der Außen-Gastronomie oder beim To-go-Verzehr unterwegs. Entscheidend ist die Auswahl der richtigen Zutaten: frisch, hochwertig und vielseitig. Die Käsespezialitäten von GOLDSTEIG bieten die ideale Grundlage für Ihr Sortiment. Sie eignen sich als abwechslungsreiche Snacks und schaffen einfache, aber besondere Genussmomente mit Picknick-Flair.

### Vom Grünen Dach direkt aufs Brot

Die GOLDSTEIG Käseereien Bayerwald GmbH zählt zu den bedeutendsten Herstellern von Käsespezialitäten und Milchprodukten in Deutschland und exportiert ihre Produkte in nahezu alle europäischen Länder. Das Unternehmen steht seit über 30 Jahren für natürliche Herkunft, hohe Qualität und puren Geschmack. Die Landwirte stammen aus dem Bayerischen Wald und dem Böhmerwald und liefern naturreine Milch vom Grünen Dach Europas, einer ökologisch und geografisch bevorzugten Region. Daraus produziert GOLDSTEIG Käsespezialitäten und Milchprodukte, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch perfekt zur Picknick-Saison passen.

### Sommer, Sonne, Käsevielfalt

Das GOLDSTEIG Produktsortiment reicht von Mozzarella, Emmentaler und Almdammer über Ricotta und Mascarpone bis hin zu Butter. Die Käsespezialitäten sind die perfekte Wahl für die herzhaft Brotzeit in der Gastronomie oder für ein sommerliches Picknick. Für belegte Brötchen, Sandwiches, Toasts oder Wraps, für Salate oder als Frischkäseaufstrich – der Einsatz von GOLDSTEIG Produkten ist vielseitig und einfach. Gerade auch für die Zubereitung von vegetarischen Snacks ist Käse beliebt und bringt Abwechslung in jedes Angebot – wie der nussig-feine Emmentaler, der milchig-feine Mozzarella oder der mild-aromatische Almdammer. Die breite Auswahl an Produkten bringt Schwung in jede Speisekarte und bereichert jeden Picknickkorb.



### Verlässlich gut – auch wenn's draußen heiß ist

Konsumierende von heute möchten wissen, wer ihr Essen hergestellt hat und wie es produziert wurde. GOLDSTEIG schafft mit seinen Produkten Transparenz und Vertrauen. Der Käsespezialist steht für höchste Markenqualität und größtmöglichen natürlichen Genuss – bei gleichzeitig strengsten Anforderungen an die Qualitätssicherung. Aus diesem Anspruch heraus wurde früh ein umfassendes Kontrollsystem eingeführt, das seither kontinuierlich weiterentwickelt wird. Zahlreiche Zertifizierungen belegen zudem die Einhaltung höchster Standards in der Lebensmittelproduktion. 2012 wurden die Markenprodukte auf „ohne Gentechnik“ umgestellt und seit 2018 verzichten alle GOLDSTEIG Landwirte als mit die ersten in der deutschen Molkereibranche auf die Anwendung des umstrittenen Pflanzenschutzmittels Glyphosat.



### Für das perfekte Picknick-Gefühl

Picknicken liegt voll im Trend – und das nicht nur im Grünen! Auch in Großküchen, an der Kasse oder in Ihrem Sortiment: Lassen Sie sich die Picknickzeit nicht entgehen. Ein vielseitiges Angebot mit den Käse- und Milchprodukten von GOLDSTEIG ist genau das Richtige für Ihre Kundschaft: Ob auf knusprigem Brot, als abwechslungsreiche Käseplatte, in praktischen Spießen oder Würfeln, als cremiger Dip oder als proteinreiche Ergänzung zu Salaten – Käse sorgt für den perfekten Genuss und bringt das Picknick-Feeling.



## Nektarinen-Mozzarella-Sticks

### Zutaten

- 8 Packungen GOLDSTEIG Bambini-Mozzarella
- 8 Nektarinen
- 4 Handvoll Basilikum
- 400 g Parmaschinken
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

- Die Nektarinen in Stücke schneiden und mit dem Parmaschinken umwickeln.
- Die Nektarinen in Stücke schneiden und mit dem Parmaschinken umwickeln.
- Auf einen Zahnstocher stecken, ein Blatt Basilikum und eine Kugel GOLDSTEIG Bambini Mozzarella darauf geben.
- Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.



# SOMMERZEIT IST DIP-ZEIT

## Köstliche Aufstriche für heiße Tage

Wenn die Sonne lacht und die Temperaturen steigen, ist die Zeit reif für leichte, erfrischende Gerichte – und genau hier kommen Dips und Aufstriche ins Spiel. Ob cremig, würzig oder leicht süßlich – Dips und Aufstriche bringen geschmackliche Vielfalt auf Sandwiches, als Vorspeise, zum Grillen oder als Begleiter zu sommerlichen Salaten und frischem Brot. Schnell und kostengünstig zubereitet, auch in größeren Mengen, sind sie vielseitig für verschiedene Speisen einsetzbar – ideal für Gastronomiebetriebe, Großküchen und den Außer-Haus-Verkauf.

Ein Klassiker, der nie aus der Mode kommt, ist Hummus. Die orientalische Kichererbsencreme gibt es in unzähligen Variationen: Mit Roter Bete, Avocado oder gerösteter Paprika wird sie zum farnefrohen Hingucker – passend zur Picknickzeit. Ebenso beliebt: Kräuterquark mit frischem Schnittlauch und einem Spritzer Zitrone – perfekt zu knackigem Gemüse und Fingerfood. Auch Pesto lässt sich wunderbar zweckentfremden – nicht nur für Pasta, sondern auch als aromatischer Brotaufstrich oder Dip für gegrilltes Gemüse. Vegane Varianten auf Basis von Sonnenblumenkernen, weißen Bohnen oder geräuchertem Tofu punkten mit Geschmack und guter Haltbarkeit.

Dips und Aufstriche sind nicht nur köstlich, sondern auch perfekt für gesundheitsbewusste Genießende. Viele Rezepte basieren auf natürlichen Zutaten wie Hülsenfrüchten, Nüssen oder Kräutern – ganz ohne künstliche Zusatzstoffe. Die Vielfalt an nährstoffreichen Varianten bietet für jede Ernährungsweise das Richtige.

Zudem lassen sich Dips leicht an die Bedürfnisse Ihrer Kundschaft anpassen – ob vegan, glutenfrei oder besonders ballaststoffreich. Gerade im Sommer, wenn beim Picknick oft Eis und süße Snacks auf die Decke kommen, sind Dips als ausgewogene Beilage in Ihrem Sortiment besonders willkommen.

### Leckerer Linsendip für die Picknickzeit

#### Zutaten für ca. 1 kg Dip

- 180 g Linsenmehl
- 360 ml Gemüsefond
- 30 g rote Zwiebel
- 40 ml Olivenöl
- 10 g Knoblauch
- 10 g Kräutersalz
- 90 g rote Paprika
- 90 g Lauchzwiebeln
- 100 g Magerquark
- 90 ml dunkler Balsamicoessig

#### Zubereitung

Das Linsenmehl in kochenden Gemüsefond einstreuen und 2 bis 4 Minuten bei geringer Hitze unter Rühren köcheln lassen. Anschließend 15 Minuten im Wasserbad ziehen lassen. Rote Zwiebel schälen, würfeln und im Olivenöl anschwitzen sowie zerdrückten Knoblauch zugeben. Mit der Linsenmasse

verrühren, mit Kräutersalz würzen und abkühlen lassen. Gemüse putzen, Paprika fein würfeln, Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Quark und Gemüse unter die ausgekühlte Linsenmasse rühren und mit Balsamicoessig abschmecken. **Ihrer Kundschaft wird es schmecken!**

#### Tipp

Reichen Sie den Linsenaufstrich als aromatische Begleitung zu Gegrilltem – ganz gleich ob Fleisch, Fisch oder Gemüse.



Rezept: <https://www.chefsculinar.de/rezepte/520/linsendip-520>, Zugriff: 29.04.2025

# NEW MADE WITH 100% CHICKEN



# PESTO FÜR IHR Sommerangebot



Gerichte unter freiem Himmel bieten die perfekte Gelegenheit, die Vielseitigkeit der Pesto-Sorten von Barilla in Ihrem Sortiment erlebbar zu machen. Ob als Marinade, Topping oder raffinierte Zutat in Pasta- und Grillgerichten – Pesto sorgt für aromatische Abwechslung und lässt sich flexibel in der Profiküche einsetzen. Ideal für saisonale Aktionen, Buffets oder Outdoor-Events: Der kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



Sommerlich erfrischender Geschmack mit italienischem Basilikum und Zitronenabrieb

## Vielseitig einsetzbar

Ob zu Pasta, als Brotaufstrich, zu gegrilltem Gemüse oder Fleisch – Pesto-Sorten von Barilla bieten zahlreiche Möglichkeiten für kreative und aromatische Gerichte.

Überzeugen Sie sich von der Vielfalt italienischer Aromen und bringen Sie mit unseren hochwertigen Pesti Abwechslung und Raffinesse in Ihr Angebot.

## Zucchini-Frittata mit Pesto Basilico e Limone

### Zutaten für 2 Portionen

- 3 EL Pesto Barilla Basilico e Limone
- 6 große Eier
- 2 Zucchini (ca. 300 g)
- 10 Kirschtomaten
- 1 große Knoblauchzehe
- 4 Teelöffel Olivenöl
- 1 Handvoll Rucola
- Salz & Pfeffer

### Zubereitung

Die Zucchini in Scheiben schneiden und in 2 TL Olivenöl mit einer Knoblauchzehe fünf Minuten lang braten, bis sie weich ist. Die Knoblauchzehe entfernen. Danach die Eier mit Gewürzen verquirlen. Die Zucchini aus der Pfanne nehmen, das restliche Öl erhitzen, die Zucchini unter

die Eier mischen und in die Pfanne geben. Bei schwacher Hitze zehn Minuten braten, bis sie fast fest sind, dann wenden und kurz anbraten. Frittata mit Pesto bestreichen und mit Kirschtomaten und Rucola garnieren.

Weitere tolle Rezeptideen für die Picknick-saison:



# Snack-Genuss

## WIE BEIM PICKNICK



Handlich, lecker, immer dabei



### Schnell den Hunger-Akku aufladen

Ob als Snack oder Zwischenmahlzeit – die Sandwich-Riegel mit zwei Sticks pro Packung sind der ideale Begleiter für unterwegs. Das handliche Knäckebrot-Sandwich eignet sich perfekt als Ergänzung für Ihr Angebot oder den Spontankauf an der Kasse. Die praktische Verpackung sorgt nicht nur für Frische, sondern bringt auch ein Stück Picknick-Feeling in Ihr Sortiment.

### Noch mehr Snacking-Spaß

Snacks machen deshalb so viel Spaß, weil sie vielfältig sind und in kleinen Portionen daherkommen. Deshalb finden Sie bei Wasa auch verschiedenste Knäckebrot-Sandwiches – so ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sonnengereifte Tomaten treffen beim Wasa Sandwich Cheese Tomato & Basil auf würziges Basilikum.

### Knäckebrot-Sandwich Cheese & Chives

Schnittlauch ist anspruchslos im Anbau und passt zu Salat, Saucen und vielem mehr. Er schmeckt milder als Zwiebeln, dennoch ist sein Geschmack unverkennbar und harmoniert vorzüglich mit der milden Käsecreme von Wasa. Diese ist eingebettet in zwei Knäckebrot-Riegel aus fest gebackenem Roggenvollkornmehl. Außen kross, innen cremig.

### Pesto-Fans aufgepasst

Das neue Wasa Sandwich Pesto bringt den Geschmack des italienischen Klassikers aufs Knäckebrot. Knusprig, köstlich und noch dazu praktisch: Durch die hohen Ballaststoff- und Vollkornanteile der zwei Roggenscheiben eignet sich das Knäckebrot-Sandwich perfekt als sättigender Snack zwischen den Mahlzeiten.

Mehr zu Wasa erfahren Sie unter:

[barillafoodservice.de](http://barillafoodservice.de)



Konfitüren sind wandlungsfähige Komponenten, die sich sowohl als Brotaufstrich als auch als Zutat in Desserts und Backwaren sehr gut eignen. Ihre sommerliche Frische, vielseitigen Einsatzmöglichkeiten und einfache Handhabung machen sie ideal für köstliche Genussmomente – egal ob auf der Picknickdecke im Grünen, beim Buffet oder als attraktives To-go-Angebot. Mit hochwertigen Aufstrichen lassen sich geschmackvolle Highlights setzen, die Gäste jeden Alters begeistern.

## FRUCHTIGE VIELFALT

# Für Picknick, Terrasse & To go

### Cremig neu gedacht

Beim Lieferanten **Menz & Gasser** trifft geliebte Tradition auf innovative Weiterentwicklung – mit dem klaren Ziel, jederzeit höchste Qualität zu bieten. Dieses Selbstverständnis spiegelt sich in einem vielseitigen Sortiment an Konfitüren, Marmeladen und Brotaufstrichen wider, das speziell auf die immer differenzierteren Wünsche der Kundschaft zugeschnitten ist –

insbesondere in der warmen Jahreszeit, wenn Leichtigkeit und unkomplizierter Genuss gefragt sind. Aus diesem Anspruch heraus ist **Prima Frutta Cremig** entstanden: eine streichzarte Konfitüren-Linie, die sich nicht nur als perfekte Begleitung für die Picknicksaison eignet, sondern auch ideal in den gastronomischen Alltag integriert werden kann.

Ohne Stückchen und Kerne, dafür samtig und fein im Mundgefühl, wird **Prima Frutta Cremig** aus hochwertigen IQF-Früchten (gewaschen, geschnitten und einzeln tiefgefroren) hergestellt. Durch das schonende Kaltpassieren bleiben sowohl das natürliche Aroma als auch die leuchtende Farbe der Früchte bestmöglich erhalten.



Ob als Tisch-, Selbstbedienungs- oder Buffet-Spender oder als To-go-Dispenser: **JAM IN JAR** ist eine einfache Portionierungslösung und ein praktisches Serviersystem mit Stil.

### Drei praktische Formate

Das 325-g-Glas **Prima Frutta Cremig** mit 50 % Fruchtanteil eignet sich sowohl für den Food-Service als auch für den Lebensmitteleinzelhandel und richtet sich an qualitäts- und geschmacksbewusste Konsumierende.

Die handlichen 25-g-Portionen **Prima Frutta Cremig**, ebenfalls mit 50 % Fruchtanteil, sind ideal für den Food-Service-Sektor sowie für Take-away-Angebote, Catering im Freien und jeden Picknickkorb.

Der 3-kg-Eimer **Prima Frutta Cremig** mit 45 % Fruchtanteil lässt sich optimal in Großküchen und Kantinen einsetzen – beispielsweise für sommerliche Desserts. Zudem ist er mit dem LOOKI-XL-Spender von **Menz & Gasser** kompatibel, mit dem sich Backwaren, Brioche und Croissants dekorieren und perfekt dosiert befüllen lassen.

**Prima Frutta Cremig** steht für Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit – ein echtes Geschmackserlebnis für heiße Tage, zugeschnitten auf die Bedürfnisse Ihrer Kundschaft.

### Edler Auftritt, echter Genuss

Sorgfältig ausgewählte Früchte in einem eleganten, recycelbaren und wiederverwendbaren Glasbehälter: **Edel** ist die **Premium-Konfitüre** von **Menz & Gasser** – ein echter Hingucker für sommerliche Frühstücke und Nachspeisen in Hotels, Cafés und Gastronomien.

Mit 55 % hochwertigen IQF-Früchten und sichtbaren Fruchtstücken begeistert die **Edel-Konfitüre** alle, die das Besondere schätzen. Der stilvolle Glasbehälter setzt Akzente auf jedem Tisch oder Buffet.

**Edel ist Genuss** in seiner schönsten Form – ganz gleich, ob in Restaurants oder unterwegs beim Picknick.

### Stilvoll servieren, clever portionieren

Ob Marmeladen, cremige Brotaufstriche oder feiner Honig – die **JAM in JAR-Dispenser** von **Menz & Gasser** sind praktische Konfitüren-Spender für den Food-Service, die perfekt zur Sommersaison passen. Dank verschiedener Aufsätze gelingt die Ausgabe hygienisch, stilvoll und ressourcenschonend – auch bei hoher Frequenz:

- Der **Dispenser UP** eignet sich ideal für Frühstücksbuffets im Innenhof, auf der Terrasse oder bei Outdoor-Events.
- Der **UP Farcitura** mit Stahlauslauf ermöglicht das einfache Befüllen von Croissants oder Brötchen direkt an der Theke von Cafeterien und Konditoreien.
- Der neue **Dispenser UP Inox** überzeugt mit robuster, langlebiger und kompakter Edelstahlstruktur und elegantem Design – ideal für Buffets mit anspruchsvoller Präsentation.

**JAM in JAR** vereint Frische, Effizienz und Qualität – für ein gelungenes Sommerfrühstück, ganz gleich, ob es auf der Picknickdecke oder im Gastronomiebetrieb serviert wird.

NATÜRLICHE LIMONADE.  
OHNE KÜNSTLICHE AROMEN.  
OHNE FARBSTOFFE.  
PERFEKT ZUM MIXEN.



MIT WENIG ALKOHOL HOCH IM KURS:

MOLOKO SPRIZZ

Weinhaltiger Cocktail mit nur 5,5% Vol. Alkohol - in den Sorten Blueberry + Acai & Zitrus-Holunder.



WWW.MOLOKO.COM



# Burgergenuss für unterwegs

Wenn die Tage länger werden und die Temperaturen steigen, zieht es viele Menschen ins Freie - und was darf bei einem perfekten Picknick nicht fehlen? Richtig: ein leckerer Burger!

Lantmännern Unibake zählt zu den führenden europäischen Backwarenherstellern und liefert mit der Marke Schulstad Bakery Solutions innovative Tiefkühlbackwaren für Gastronomie und Handel und hat sich unter anderem auf kreative Burger-Ideen für das To-go-Geschäft spezialisiert.



Das neue vegane Brioche Bun besticht durch eine glänzende Oberfläche, weiche Textur und den hohen Kartoffelanteil - ideal auch für saftige, gemashte Burger.

Seine feinporige Struktur verhindert ein Durchweichen, auch wenn der Weg vom Restaurant zum Picknickplatz mal etwas länger ist.



Für herzhaftere Abwechslung sorgt der Laugen Bun!

Ob mit Weißwurst und Leberkäs oder als vegetarisches Crispy Patty - der Laugen Bun bringt bayerisches Flair in den Picknickkorb.

Praktisch: Der Bun ist tiefgekühlt, vorgeschnitten und super soft - perfekt für den deftigen Biergarten-Snack.

Die Burger Buns von Schulstad Bakery Solutions bieten die ideale Grundlage für unkomplizierten, hochwertigen Burgergenuss - ob im Park, am See oder im Biergarten.

Mehr Infos gibt es hier:



Brand of  
**Lantmännern**  
Unibake



Sonnige Tage, gute Laune und der Wunsch nach erfrischenden Genussmomenten – der Sommer ist die perfekte Zeit für Desserts zum Mitnehmen und Genießen unter freiem Himmel. Cheesecake passt perfekt zur Picknickzeit, weil er leicht, frisch und vielseitig kombinierbar ist – genau das, was viele Menschen an warmen Tagen suchen. Der cremige Klassiker lässt sich einfach zubereiten, unkompliziert transportieren, gut kühlen und individuell verfeinern. So wird Cheesecake zur perfekten Nachspeise, die nicht nur schmeckt, sondern auch optisch begeistert.



# Sommergenuss aus der Kühltheke

## Weniger Vorbereitung, mehr Cheesecake

Mit dem **Cheesecake von Debic** bringen Sie samtig weichen, cremig-frischen Kuchen-genuss ganz einfach auf die Sommerkarte – ideal für Gastronomiebetriebe, Großküchen, Kantinen und den Außer-Haus-Verkauf. Ob auf dem Teller, im Glas oder in der To-go-Verpackung: Die gebrauchsfertige Mischung ist in wenigen Schritten servierbereit und spart wertvolle Zubereitungszeit.

So bleibt mehr Raum für kreative Varianten mit sommerlichen Toppings wie Beeren, Zitrusfrüchte oder frische Minze – perfekt abgestimmt auf die warme Jahreszeit. Dank der stabilen, aufschlagbaren Textur eignet sich **Debic Cheesecake** ideal für die gekühlte Präsentation an der Frischtheke oder im Kantinenbuffet sowie als Picknick-Begleiter für den Außer-Haus-Verzehr.

## Raffiniertes im Handumdrehen

Mit den Dessertprodukten von **Debic** meistern Gastronomen die Herausforderungen des Küchenalltags auch in der Hochsaison mühelos – durch zuverlässige Qualität, effizientes Handling und jede Menge Freiraum für kreatives Verzieren. Besonders im Sommer, wenn es schnell gehen muss und Frische zählt, ist **Debic** ein verlässlicher Partner.




Scannen Sie den QR-Code und entdecken Sie das volle Potenzial der Debic Desserts – für eine Picknickzeit voller Genuss:



## Pistazien-Cheesecake mit Schokoladenkeksboden

### Zutaten Für 2 Cheesecakes (Ø 14 cm)

- 300 g Schokoladenkekse
  - 75 g **Debic Markenbutter**
  - 1 l **Debic Cheesecake**
  - 150 g Pistazienpaste
  - 1 g Salz
- Für das Topping:**
- Pistazien-Ganache
  - Pistazien, gerieben
  - Amarenakirschen

### Zubereitung

#### Boden

2 Tortenringe mit einem Durchmesser von 14 cm und einer Höhe von 5 cm mit Tortenrandfolie auslegen und auf ein Backblech mit einer Silikonbackmatte stellen. Die Kekse zu feinen Krümeln mahlen und **Debic Markenbutter** schmelzen. Die geschmolzene Butter mit den fein gemahlene Keksen mischen und auf die Ringe verteilen. Danach mit einem Löffel oder einem Stampfer andrücken.

#### Basis

Die **Cheesecake-Flasche** mindestens 20 Sekunden lang unter heißes Wasser halten, um den Inhalt zu lösen. Den Inhalt der Flasche in die Schüssel der Küchenmaschine geben und mit

dem Schneebesen 5 Minuten lang bei voller Geschwindigkeit aufschlagen, bis er leicht und luftig ist. Die Pistazienpaste und das Salz hinzufügen und gut vermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben und in die Tortenringe füllen. Mit einem Teigspachtel glattstreichen und die Kuchen mindestens 2 bis 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

#### Toppings

Den Ring und die Folie entfernen und die Kuchen mit einem heißen, scharfen Messer in gleichmäßige Stücke schneiden. Auf Tellern anrichten und mit den Toppings (Pistazien-Ganache, geriebene Pistazien und Amarenakirschen) garnieren.



# HÄLT, WAS ER VERSPRICHT:

## Käse von Bergader

### Kräftig, würzig, echt

Mit dem WATZMANN® Bergkäse von Bergader holen Sie den authentischen Geschmack der Alpen direkt in Ihre Küche. Benannt nach dem imposanten Bergmassiv, überzeugt dieser Käse durch ein kräftig-würziges Aroma und einen pikanten Charakter, der durch mehr als vier Monate schonende Reifung entsteht. Ob als herzhafter Snack, Highlight in warmen Gerichten oder fester Bestandteil der Käseplatte – der WATZMANN® Bergkäse bietet vielseitige Einsatzmöglichkeiten und garantiert echten Alpengenuss für Ihre Kundschaft.



### Sanfter Geschmack, zarter Genuss

Mit Lottes Liebling bietet Bergader eine neue Käsespezialität, die genau diese Ansprüche erfüllt. Die herrlich cremige Käseuneinheit überzeugt durch ihre zarte Rinde und das feinwürzige, nussige Aroma auch Genießende, die Weichkäse wegen des pilzigen Aromas klassischer Camemberts bisher noch nicht für sich entdeckt haben. Im Vergleich zu klassischen Brie-Arten behält Lottes Liebling auch bei einer längeren Auslage seine Konsistenz und appetitliche Form. Ob im Buffet, Salat oder in warmen Gerichten, Lottes Liebling ist perfekt für alle, die bewusst genießen und dabei auf vollmundigen Geschmack nicht verzichten möchten. Der ideale Begleiter für die anspruchsvolle Gastronomie.

Der Sommer ist die perfekte Zeit für leichten, feinen Genuss. Für Momente, die nicht nur den Gaumen, sondern alle Sinne ansprechen. Gerade in der warmen Jahreszeit suchen Gäste nach aromatischen, zugleich bekömmlichen Speisen, die Frische, Raffinesse und Authentizität vereinen. Käse spielt dabei eine zentrale Rolle – vielseitig einsetzbar, attraktiv in der Präsentation und geschmacklich überzeugend.



### Ob in der Außengastronomie, beim Sommer-Buffer oder als Bestandteil kreativer To-go-Angebote:

Die Sommerzeit ist wie gemacht für Gerichte, die nicht nur schmecken, sondern die auch ein Gefühl von Leichtigkeit und Lebensfreude vermitteln.

Die Käsespezialitäten von Bergader stehen für echte Genussmomente – vom ersten Anblick bis zum letzten Bissen. Als Teil einer sommerlichen Käseplatte, im frischen Salat, als Snack-Komponente oder Highlight in warmen Speisen bis hin

zum Picknickkorb: Die Köstlichkeiten von Bergader überzeugen durch Qualität, Vielseitigkeit und Präsentationsstärke. Sie bringen genau das auf den Teller, was sich Ihre Kundschaft wünscht – ehrlichen Geschmack, natürliche Zutaten und ein Stück kulinarische Auszeit. Bergader begeistert Käsegenießer mit einem abwechslungsreichen Sortiment und wird zum Erlebnis für alle Sinne. Probieren Sie es aus!



## Fächerkartoffel

mit Feldsalat und Lottes Liebling

### Zutaten

- 16 große Kartoffeln
- Salz
- 6 EL Olivenöl
- Kräuter nach Wahl, z. B. Thymian, Rosmarin
- 1 kg Feldsalat
- Preiselbeeren
- 800 g Lottes Liebling

### Für das Dressing

- 16 EL brauner Balsamico
- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Apfelsaft
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 EL Mittelscharfer Senf

### Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln der Länge nach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf beiden Seiten vorsichtig einritzen. Mit der Marinade aus Salz, Öl und Kräutern bepinseln und anschließend bei 180 °C Umluft für ca. 25 Minuten backen. Lottes Liebling in Keile schneiden und für die letzten

2 Minuten mit in den Ofen geben. Anschließend den gewaschenen Feldsalat mit Dressing marinieren und auf den Fächerkartoffeln verteilen. Die Käsestücke zum Schluss auf den Salat anrichten und abschließend alles mit Kräutern und Preiselbeeren garnieren.



# Impressum

## Herausgeber:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG  
Food – Non Food  
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

## Verleger:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG  
Food – Non Food  
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

## Druckerei:

news-media e.K.  
Brassertstraße 122, 45768 Marl

## Redaktionsleitung:

Lena Strozyk (V. i. S. d. P.)  
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG  
Food – Non Food  
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

## Anzeigenteil:

Sonja Massafra (V. i. S. d. P.)  
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG  
Food – Non Food  
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

- Anzeige -



# Picknick à la Française

## BRESSO KRÄUTER 1,5 kg

- **Der Frischkäse-Klassiker** mit Kräutern aus eigenem Anbau in der Provence
- **Außergewöhnlicher Kräuter-Geschmack** mit einer starken Wiedererkennung
- **Locker-luftig und besonders streichfähig** – ideal für Snacks & belegte Backwaren



## HAFER-LOVER?

# Ich oate mich!



**Exklusiv**  
für Hotellerie  
& Gastronomie

Ob fruchtig, knusprig oder schön schokoladig – unsere leckeren Köln Hafer Müsli bringen Schwung in den Morgen. Genuss und bewusste Ernährung treffen perfekt aufeinander. Das macht sie so erfolgreich!

Für Hotellerie und Gastronomie sind unsere beliebtesten Sorten jetzt exklusiv in praktischen 1,7- bzw. 2-kg-Großverbraucher-Einheiten erhältlich. Die große Auswahl bietet Ihren Gästen viel Abwechslung und hält für jeden Geschmack das passende Müsli bereit.

## Müsli-Stangen

**Köln Früchte Hafer-Müsli, dazu noch Butter, Mehl, Hefe und Eier – fertig ist das Frühstück!**

### Zutaten für 10 Stück:

- 150 ml Milch
- 100 g Butter
- 320 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 240 g Köln Früchte Hafer-Müsli
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 ml Milch
- 50 g Köln Früchte Hafer-Müsli

### Zubereitung:

Milch erwärmen, Butter darin schmelzen. Mehl, Trockenhefe, übrige Zutaten und warme Milch zu Teig verkneten. Zugedeckt ca. 50 Min. gehen lassen. Teig durchkneten, 10 Stangen formen. Mit Eigelb-Milch bestreichen, in Müsli-Flocken-Mix wälzen, leicht andrücken. Erneut 25 Min. gehen lassen, bei 190 °C Umluft ca. 25 Min. backen.

### Zubereitungszeit ca. 30 Min. + Gehzeit

Für weitere Informationen wenden Sie sich gern direkt an uns unter [gv@peterkoelln.de](mailto:gv@peterkoelln.de)



## Köln Müslibar

**So macht Müsli Eindruck – direkt am Frühstücksbuffet!**



**PURINA**  
**GOURMET**  
REVELATIONS

FEINE  
HÄPPCHEN  
in Gelée

Fein gewürfelte,  
zarte Häppchen in  
einem eleganten  
Gelée



**PURINA**

**felix**  
Deli Moments

Genießt gemeinsame  
Mmmmmomente!

Jetzt  
erhältlich

