

Genuss MOMENTE

Kulinarische Reise
durch den Frühling
S. 06

★★★

Mit Urban Fries
neue Genusswelten
entdecken
S. 18

★★★

Dip in & Fritz(z) out:
Die ApfelFritz
S. 26

READY FOR SNACK



Trend-Snacks

NEU: CREATIV, TASTY & EASY!

★ **Spicy Cheese Bites, Cauliflower Cheese Sticks und Cheesy Potato Nuggets**

- Hergestellt aus würzigem Käse und leckeren Zutaten mit knusprig-pikanten Panaden.
- Vegetarische Genuss-Vielfalt im Snackification-Trend.
- Ideal für die Zubereitung in der Fritteuse, im Backofen, Combidämpfer oder Airfryer.

Mehr Infos: www.schne-frost.de

Schne frost

KARTOFFELN. IDEEN. GENUSS.

Bild 2



Bild: VIVISCHKA / www.adobestock.com

Bild 2

Liebe Leserinnen und Leser,

der Frühling lädt zu einer kulinarischen Reise voller Frische, Farben und neuer Genussmomente ein. Mit dem Wechsel der Jahreszeit eröffnen sich für die Gastronomie vielfältige Möglichkeiten, Speisekarten neu zu interpretieren und saisonale Akzente zu setzen.

In dieser Ausgabe laden wir Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein und präsentieren Ihnen sorgfältig ausgewählte Produkte sowie kreative Rezeptideen, die den Charakter der Saison einfangen. Ob frische Produkte, neu interpretierte Klassiker oder beliebte Hauptgerichte – alle vorgestellten Lösungen sind praxisorientiert, effizient umsetzbar und optimal auf die Bedürfnisse von Großküchen zugeschnitten.

Freuen Sie sich auf kreative Inspirationen, die Qualität und Alltagstauglichkeit verbinden – für mehr Abwechslung und puren Genuss auf Ihrem Teller.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und Entdecken!

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



Mit freundlichen Grüßen

Stefan Goldhagen
Bereichsleitung Vertrieb Food – Non Food

Bild 1: sweetsake / www.adobestock.com Bild 2: Zenina-Lembrik / www.adobestock.com

Bild 2

Das erwartet Sie

Kulinarische Reise durch den Frühling

Frühlingsrezepte inspirieren mit saisonalen, leichten Genussideen.

S. 06



Bild: Generiert mit künstlicher Intelligenz

Kulinarische Reise durch den Frühling

06

Echt Köln. Echt gut.

08

Neue Erwartungen an die Gastronomie

10

Kulinarische Genussreise trifft Prozesssicherheit

12

Das neue Dream-Team für leckere Genussmomente

14

Hi Protein!
Hi Genuss!

16

Mit Urban Fries neue Genusswelten entdecken

Vielseitige, vegane Pommes für Großküchen.

S. 18



Mit Urban Fries neue Genusswelten entdecken

18

Globale Küche. Effizient umgesetzt.

20

Goldgelb, süß und fluffig im Nu

22

Asiatische Vielfalt für Gastronomie und Großhandel

24

Dip in & Fritz(z) out: Die ApfelFritz

26

Impressum

30

Dip in & Fritz(z) out: Die ApfelFritz

Knusprige Apfelstücke: vielseitiger Snack oder Beilage.

S. 26



Kulinarische Reise durch den Frühling

Der Frühling steht für Leichtigkeit, Frische und den Auftakt neuer Genussmomente. Für Großkantinen und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung bietet diese Jahreszeit vielfältige Möglichkeiten, saisonale Produkte und internationale Akzente in die Speiseplanung zu integrieren. Ob im Betriebsrestaurant oder in der Klinik- und Schulverpflegung – frühlingshafte Gerichte bringen Abwechslung und Freude auf den Teller.

inspiriert mit einer goldbraunen Frittata – pur oder verfeinert mit Erbsen und Zitronen-Ricotta – ideal für den kleinen Hunger oder als vegetarische Menükomponente. Frankreich bringt mit einem aromatischen Ratatouille mediterrane Frische in die Großküche. Auch klassische deutsche Gerichte lassen sich unkompliziert frühlingshaft ab-

wandeln: Eine Bärlauch-Pasta aus regionalen Zutaten überzeugt durch ihren frischen Geschmack und eignet sich sowohl für den Alltag als auch für besondere Anlässe. Ein weiterer Höhepunkt der Saison sind vielseitige Spargelkreationen, die sich flexibel in unterschiedliche Menülinien integrieren lassen.

Quiche mit grünem Spargel und Ziegenkäse

Zutaten (für 12 Stück)

- 1 Packung Butter-Blätterteig
- ca. 750 g grüner Spargel
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 4–5 Stiele Thymian
- 250 g Schmand
- 2 Eier (Gr. M)
- 150 g Schlagsahne
- geriebene Muskatnuss
- 100 g Ziegenfrischkäse (Rolle)
- Paniermehl
- etwas Butter

Zubereitung

Blätterteig fünf bis zehn Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Spargel waschen, holzige Enden abschneiden, dann das untere Drittel der Stangen schälen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Spargel darin drei Minuten rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Hälfte der Blättchen klein hacken. Schmand, Eier und Sahne verquirlen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Gehackten Thymian zugeben. Tarteform (ca. 24 cm Ø) mit Butter einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Blätterteig ausrollen und

einen Kreis (ca. 29 cm Ø) ausschneiden. Form mit Blätterteigkreis auslegen, überstehenden Teig nach innen klappen und festdrücken. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Spargel in die Form geben. Ziegenkäse dazwischen verteilen. Schmandguss übergießen. Quiche auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C) 35 bis 40 Minuten backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und mit übrigem Thymian garnieren. Guten Appetit!

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch den Frühling bietet vielfältige Kochideen. Mit gezielt eingesetzten Gewürzen und frischem, leichtem Gemüse lassen sich auch bewährte Klassiker immer wieder neu interpretieren. So entstehen moderne Gerichte, die Tradition und Zeitgeist verbinden.

In Japan beginnt der Frühling mit leichten Speisen wie zartem Gemüse-Tempura und frischem Edamame. Die italienische Küche



Bild: Generiert mit künstlicher Intelligenz



Gemüseglück

WIR KÖNNEN AUCH
herzhaft!

Grünes Grillgemüse,
800 g-Beutel
NAN-Nr. 9855883



Sonnentomate mit Basilikum,
800 g-Beutel
NAN-Nr. 9858874



Paprika-Chili mit Kichererbsen,
800 g-Beutel
NAN-Nr. 9856179



Mit besonders viel Gemüse, alle Sorten sind Bio und vegan.





Schokoladige Frühstücks-Brötchen

Zutaten (für ca. 10 Stück)

- 250 g Magerquark
- 7 EL Milch
- 7 EL Mazola® Keimöl
- 125 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 100 g Kölln Knusprige Haferfleks® Schoko
- 100 g Blütenzarte Köllnflocken
- 50 g Zartbitter-Chunks
- 1 Packung Backpulver
- 1 Ei
- 1 TL Puderzucker

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf Ei und Puderzucker verkneten und anschließend zu Brötchen formen. Ei trennen, Eigelb mit Puderzucker verrühren und die Brötchen damit bestreichen.

Kurz antrocknen lassen, mit Eiweiß bepinseln und bei 200 °C Ober- und Unterhitze bzw. 180 °C Umluft für ca. 30 Minuten im Ofen backen.

Diese schokoladigen Frühstücksbrötchen mit Kölln Knusprige Haferfleks Schoko sind echte Hingucker auf den Frühstückstellern oder am Frühstücksbuffet. Knackige Zartbitter-Chunks, Magerquark und Blütenzarte Köllnflocken geben den Brötchen noch mehr Pfiff.



Echt Kölln. Echt gut.

Ein gutes Frühstück legt den Grundstein für einen erfolgreichen Tag. Haferflocken und Müsliprodukte sind dafür eine ideale Basis und gehören zu den beliebtesten Frühstückskomponenten. Auch in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sind sie zuverlässige und stabile Zutaten, um gesundheitsbewussten Menschen ein ausgewogenes Frühstück zu bieten.

Peter Kölln ist der zuverlässige Lieferant für fertige Müsli-Mischungen, Cerealien und Haferflocken. Ob klassische Köllnflocken oder fertige Müsli-Mischungen – Kölln Cerealien basieren immer auf Hafer und sind konsequent auf die Bedürfnisse Ihrer Kundschaft ausgerichtet.

- Natürliche Proteinquelle
- Reich an Ballaststoffen
- 100% Vollkorn



Ob fruchtig, knusprig oder schön schokoladig – die leckeren Kölln Hafer-Müslis bringen **Schwung in den Morgen**. Genuss und bewusste Ernährung treffen perfekt aufeinander. Das macht sie so erfolgreich! Für Hotellerie und Gastronomie sind die **beliebtesten Sorten jetzt exklusiv in praktischen 1,7- bzw. 2-kg-Großverbraucher-Einheiten erhältlich**. Die große Auswahl bietet Gästen viel Abwechslung und hält für jeden Geschmack das passende Müsli bereit.

Müsli-Stangen

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

Zutaten (für 10 Stück)

- 250 g Magerquark
- 150 ml Milch
- 100 g Butter
- 320 g Mehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 240 g Kölln Früchte Hafer-Müsli
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 ml Milch
- 50 g Kölln Früchte Hafer-Müsli

Zubereitung

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

Neue Erwartungen an die Gastronomie

Der Gast 2026

Essen als sozialer Moment

Studien aus der Gastronomie zeigen, dass gemeinsames Essen für viele Menschen eine wichtige soziale Funktion erfüllt. Laut einer Untersuchung der Plattform OpenTable geben rund 76 % der Befragten an, dass Restaurantbesuche ihnen helfen, sich stärker mit anderen Menschen verbunden zu fühlen. Gleichzeitig sehen 62 % der Befragten das Essen außer Haus eher als besonderes Erlebnis. Das gilt auch für die Gemeinschaftsgastronomie: Hier kommen Menschen zusammen, sodass Qualität und Atmosphäre von Speiseräumen deutlich an Bedeutung gewinnen.

Gesundheit und bewusste Ernährung im Fokus

Parallel dazu wächst das Interesse an gesundheitsorientierter Ernährung. Verschiedene Studien zeigen, dass eine Mehrheit der Gäste zunehmend Wert auf ausgewogene Mahlzeiten legt. Besonders gefragt sind:

- Gemüsebasierte Gerichte und pflanzenbetonte Küche
- proteinreiche Komponenten
- ballaststoffreiche Beilagen
- leichte, gut verträgliche Mahlzeiten

Gerade im Klinik- und Care-Bereich spielt dieser Trend eine zentrale Rolle. Für Patientinnen und Patienten ist Ernährung Teil des Genesungsprozesses, während Mitarbeitende im Schichtbetrieb zunehmend auf energiereiche, aber ausgewogene Angebote achten.

Transparenz und Herkunft der Lebensmittel

Ein weiterer wichtiger Trend betrifft die Herkunft von Lebensmitteln. Laut verschiedenen Branchenanalysen achten immer mehr Gäste auf Regionalität, saisonale Produkte und nachvollziehbare Lieferketten. Transparente Kommunikation – etwa über Herkunft, Produktionsweise oder Nachhaltigkeitsaspekte – gewinnt auch in der Gemeinschaftsgastronomie an Bedeutung. Für Großküchen bedeutet dies nicht zwangsläufig eine vollständige Umstellung der Beschaffung. Bereits kleine Maßnahmen wie saisonale Aktionsgerichte, regionale Lieferanten oder eine klare Kennzeichnung von Zutaten, können die Wahrnehmung der Speisenqualität positiv beeinflussen.

Implikationen für Großküchen

Für Betreibende von Großküchen bleiben Wirtschaftlichkeit, Prozesssicherheit und Ernährungsstandards zentrale Faktoren. Gleichzeitig zeigt sich jedoch, dass auch in der Gemeinschaftsgastronomie zunehmend Aspekte wie Erlebnisqualität, Menüvielfalt und Kommunikation wichtig werden.

Die Rolle der Gemeinschaftsgastronomie verändert sich. Während Großküchen traditionell vor allem die Aufgabe der zuverlässigen Versorgung erfüllen, zeigen aktuelle Studien, dass Gäste – beziehungsweise Tischgäste – zunehmend mehr erwarten: Qualität, Transparenz, gesunde Optionen und eine angenehme Essenssituation. Diese Entwicklungen betreffen alle Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung.



VERRÜCKTER UMSATZ NR.1* MACHT JETZT FRUCHTGUMMI

* Circana; LEH >= 200 qm (inkl. HD) + DM + Tankstelle, Segment Lollipops; YTD Sept 25.



Bild: yusev / www.adobe-stock.com

Kulinarische Genussreise trifft Prozesssicherheit

Effizienz beginnt bei den Basics - Wirtschaftlichkeit in Großküchen neu gedacht

Kulinarischer Genuss entsteht nicht erst auf dem Teller – sondern schon in der Organisation dahinter. In modernen Großküchen ist jedes Gericht Teil eines durchdachten Gesamtkonzepts. Gäste erwarten Abwechslung, Qualität und zeitgemäße Genussmomente. Gleichzeitig stehen Küchenverantwortliche vor steigenden Kosten, knappen Personalressourcen und wachsendem Zeitdruck. Die zentrale Herausforderung lautet daher: Genuss inszenieren und wirtschaftlich arbeiten.

Gerade in der Gemeinschafts- und Betriebsgastronomie sowie in Gesundheits- und Bildungseinrichtungen soll jede Menülinie mehr leisten als reine Sättigung. Themenwochen, internationale Einflüsse und vegetarische Konzepte schaffen Erlebnischarakter – doch nur mit stabilen, verlässlichen Prozessen im Hintergrund.

Zwischen Wareneingang, Lagerhaltung, Vorbereitung, Produktion, Ausgabe und Nachkalkulation greifen zahlreiche Abläufe ineinander. Wo täglich hunderte oder tausende Portionen produziert werden, entscheidet Prozesssicherheit über Qualität und Wirtschaftlichkeit.

Kompetenz für Profis: BÜRGER Profiküche

Die **BÜRGER Profiküche** ist der auf den Großverbrauchermarkt spezialisierte Geschäftsbereich der **BÜRGER GmbH & Co. KG**. Mit fundiertem Know-how in Sachen Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie, Industrie und Handel entstehen hier praxisorientierte Lösungen für Profis, die Wert auf Qualität, Genuss und Gelingsicherheit legen.

Die Produkte verbinden authentischen Geschmack mit einfacher Handhabung und wirtschaftlicher Effizienz – abgestimmt auf die Anforderungen von Großküchen. Das Ziel: verlässliche, stabile Küchenprozesse bei gleichzeitigem kulinarischem Anspruch.

Basics als Fundament – nicht als Limit

Die **BÜRGER Basics** setzen genau hier an. Mit Tortellini in Tomaten-Rahmsauce und Gnocchi in Käse-Sahnesauce umfasst das Sortiment zwei vegetarische Gerichte als zuverlässige Grundlage für professionelle Küchen.

Sie bieten gleichbleibende Qualität, einfache und sichere Zubereitung, klar kalkulierbare Portionsgrößen sowie eine hohe Wirtschaftlichkeit – eigenständig einsetzbar und zugleich flexibel veredelbar.

Tortellini in Tomaten-Rahmsauce

Die harmonisch abgestimmte Sauce vereint fruchtige Tomate mit cremiger Rahmnote. Form und Füllung der Pasta gewährleisten eine gleichmäßige Garung.

Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung, in der vegetarische Angebote zunehmend gefragt sind, ist dieses Gericht eine attraktive und wirtschaftlich planbare Option.



Gnocchi in Käse-Sahnesauce

Zarte Kartoffelgnocchi treffen auf eine cremige Käsesauce – eine vielseitige Basis für unterschiedlichste Einsatzbereiche. Ob im Betriebsrestaurant, in der Schulpflege oder im Pflegebereich: Das Gericht lässt sich effizient produzieren und flexibel inszenieren.

Entscheidend ist: Die **BÜRGER Basics** sind keine Endprodukte, sondern ein Fundament für individuelle Akzente – etwa durch saisonales Gemüse, Kräuter oder internationale Geschmacksnoten. So entsteht mit überschaubarem Mehraufwand eine eigenständige kulinarische Handschrift.

Gnocchi in Käse-Sahnesauce

Zutaten

- 2,5 kg **BÜRGER** Gnocchi in Käse-Sahne-Sauce
- 600 g Salsiccia
- 150 g getrocknete Tomaten
- 100 g frischer Rucola
- 30 ml Olivenöl
- Thymian oder Basilikum
- Pfeffer

Zubereitung

Die Salsiccia sowie die getrockneten Tomaten in Scheiben schneiden. Die Salsiccia anschließend in etwas Olivenöl goldbraun anbraten. Die getrockneten Tomaten hinzugeben und kurz etwas mitschwenken.

Die **BÜRGER** Gnocchi in Käse-Sahne-Sauce nach Anleitung erwärmen.

Die Salsiccia-Tomaten-Mischung unter die heißen Gnocchi heben und anschließend mit Rucola, Kräutern und Pfeffer toppen.

Dieses Gericht setzt nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch einen Akzent.



Convenience strategisch nutzen

Ein Blick auf die unterschiedlichen Convenience-Stufen von **BÜRGER** verdeutlicht, wie Prozesssicherheit gezielt gesteuert werden kann:

Stufe 1: Einzel-Convenience-Produkte

Klassische Produkte wie Maultaschen bieten maximale Gestaltungsfreiheit. Sauce, Beilage und Inszenierung werden vollständig individuell umgesetzt – ideal für Betriebe mit ausreichend Personal und hoher Individualisierung.

Stufe 2: BÜRGER Basics

Produkt und Sauce sind optimal aufeinander abgestimmt. Das reduziert Arbeitsschritte, sichert konstanten Geschmack und vereinfacht die Kalkulation. Gleichzeitig bleibt Raum für kreative Ergänzungen – eine Verbindung aus Effizienz und Flexibilität, besonders für Küchen mit hohem Ausgabedruck.

Stufe 3: Komplett Pfannengerichte

Hier liegen Produkt, Sauce und Gemüse als fertige Komposition vor. Die Zubereitung ist besonders schnell und personalschonend. Bei schwankenden Gästezahlen oder in Stoßzeiten bieten solche Lösungen ein Höchstmaß an Planbarkeit.

Die Produkte der drei Convenience-Stufen erfüllen damit unterschiedliche Anforderungen – von maximaler Individualität bis hin zu maximaler Prozessentlastung.

Das neue Dream-Team für leckere Genussmomente

Spargel und Rührei: Eine harmonische Kombination, die sowohl geschmacklich als auch im Hinblick auf moderne Ernährungstrends überzeugt.

In der Zubereitung setzen Profi-Küchen auf die hochwertigen Produkte von EIPRO. Sie stehen für erstklassige Qualität, hohe Sicherheit sowie einfache Handhabung und erfüllen damit die Ansprüche moderner Gastronomie.

Spargel, das klassische Frühlingsgemüse, punktet nicht nur mit seinen zahlreichen gesundheitsfördernden Eigenschaften, sondern auch durch einen milden, aromatischen Geschmack. Er lässt sich sowohl in grüner als auch in weißer Form genießen – traditionell oft begleitet von einer würzigen Komponente wie Schinken.

Doch der Zeitgeist wandelt sich: Immer häufiger bevorzugen besonders jüngere Gäste eine leichtere, trendbewusste Variante und ergänzen Spargel mit hochwertigen Proteinen. Das Eifix Schlemmer Rührei ist hierbei die ideale Ergänzung – sowohl geschmacklich mit seiner fein-würzigen Note als auch unter ernährungsphysiologischen Aspekten. Diese Kombination ist leicht bekömmlich und entspricht dem Wunsch nach einer bewussten, flexiblen Ernährung.



Leicht, lecker, sicher

Für Küchenprofis ist das Eifix Schlemmer Rührei das perfekte Convenience-Produkt. Es wird aus frischen, kontrollierten Eiern hergestellt, mit Sahne verfeinert und mit feinen Gewürzen abgerundet. Dank aseptischer Abfüllung bleibt es ohne Zusatzstoffe haltbar. Das pfannenfertige Rührei ist präzise kalkulierbar und genauso schnell zubereitet wie der Spargel. Es wird direkt aus der Verpackung in die heiße Pfanne gegeben und ist im Handumdrehen fertig – einzigartiger Geschmack inklusive.

Schlemmer Rührei zu gratiniertem Spargel

Zutaten (für 10 Personen)

- 3 kg weißer Stangenspargel
- Salz, Zucker, etwas Butter
- ca. 10 Schnittlauchhalme
- 200 g Butter
- 150 g Parmesankäse, frisch gerieben
- 250 g gehackte Pistazien
- Pflanzenöl
- 200 g eingelegte Tomaten
- 1,5 kg Eifix Schlemmer Rührei

Zubereitung

Spargel in Salzwasser mit Zucker und Butter bissfest kochen, gut abtropfen lassen. Spargelstangen mit Schnittlauch zu zehn Päckchen zusammenschüttern und auf ein Backblech legen, alternativ jede Portion in eine Gratinform legen. Butter zerlassen und über

den Spargel gießen, mit Käse und Pistazien bestreuen. Bei 250 °C vier bis sechs Minuten überbacken. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Gewünschte Menge Eifix Schlemmer Rührei in die Pfanne gießen, zerkleinerte Tomaten

darüber verteilen und alles bei mittlerer Hitze zubereiten. Das Rührei neben einem Spargelpäckchen auf einem Teller anrichten. Dazu Salzkartoffeln servieren.



Schon gewusst?

Für die sichere Herstellung einer Sauce Hollandaise ist Eifix Eigelb die ideale Basis: Es bietet gleichbleibende Qualität und absolute Produktsicherheit.

Hi Protein! Hi Genuss!

Proteinreich, vielseitig und überraschend lecker – mit **Ehrmann High Protein** beginnt eine kulinarische Reise, die Genuss und bewusste Ernährung miteinander verbindet. Ob cremiger Pudding, luftige Mousse, frischer Joghurt oder praktische Drinks: Die vielfältigen Produkte laden dazu ein, Proteine neu zu entdecken und jeden Augenblick zu einem kleinen Genussmoment zu machen. Dabei steht nicht nur der funktionale Mehrwert im Fokus, sondern vor allem der Geschmack – denn wer Proteine liebt, soll beim Genuss keine Kompromisse eingehen müssen.



Ehrmann High Protein liefert mindestens starke 20 g Protein pro Einheit, kommt ohne Zuckerzusatz, Laktose und Gluten bei wenig Fett aus und ist vor allem eins: richtig lecker. Seit fast 10 Jahren ist **Ehrmann High Protein** fester Bestandteil des Ehrmann Portfolios und laut dem Marktforschungs-Unternehmen Circana die Nr. 1 High Protein Brand in der Weißen Linie

(frische oder haltbare Milchprodukte) mit der größten Käuferreichweite. Die Marke steht laut GfK-Konsumklima-Index für höchste Qualität und erreicht in Deutschland eine Markenbekanntheit von 57%. Unterstützt wird dies durch umfangreiche Werbeaktivitäten – von klassischer TV-Präsenz bis hin zu digitalen und Social-Media-Kampagnen.

Vom Trend zum großen Ding

Im Jahr 2025 griff fast jeder zweite Deutsche zu Protein-Produkten der Weißen Linie. Von Limited Editions bis zu Neuheiten, die das Kühlregal so noch nicht kennt, sorgt **Ehrmann High Protein** immer wieder für frischen Wind.



Die neuen Highlights im Kühlregal

Ganz frisch und neu im Ehrmann Sortiment: **High Protein Triple Dessert** in zwei leckeren Sorten. Das leckere Drei-Schicht-Dessert vereint feine Sauce, cremigen Protein-Pudding und luftiges Sahne-Topping zu einem Genussmoment ganz ohne schlechtes Gewissen. Seit April ergänzen

die Sorten **White Choc Raspberry Flavour** und **Chocolate Caramel Flavour** die High Protein Range. Wie gewohnt sind die Artikel ohne Zuckerzusatz, fettarm, laktose- und glutenfrei dafür mit 20g Protein pro Becher. Außerdem neu im **Ehrmann High-Protein-Sortiment: Skyr**.

Hier trifft unvergleichlich köstlicher und milder Geschmack auf hohen Proteingehalt. Ob pur oder verfeinert mit leckeren Früchten, Nüssen oder Müsli – für Protein-Fans ein Must-have im Kühlregal.



Mit Urban Fries neue Genusswelten entdecken



Großküchen und Kantinen sind heute weit mehr als reine Versorgungsstationen. Sie bieten täglich abwechslungsreiche Gerichte und werden immer stärker zu Orten, an denen gutes Essen und Gemeinschaft zusammenkommen. Wer Gäste dauerhaft begeistern möchte, muss Trends verstehen und zugleich wirtschaftlich denken. Genau hier setzt die kulinarische Reise an: mit einem Produkt, das urbanen Zeitgeist, starken Geschmack und operative Effizienz verbindet.

Unter dem Motto **BIG ON CRUNCH & FLAVOUR** vermarktet Farm Frites die würzigen Urban Fries 10 mm für intensiven Geschmack und extra Biss. Ihre Schnittstärke von 10 mm sorgt für eine ideale Balance zwischen knuspriger Hülle und weichem Kern. Das spezielle Coating ist dabei mehr als nur ein

Qualitätsmerkmal: Es gewährleistet, dass die Fritten länger heiß und knusprig bleiben. Selbst bei hoher Frequenz in Stoßzeiten oder im Take-away- und Liefergeschäft. Für professionelle Küchen bedeutet das vor allem eines: Prozesssicherheit und konstante Qualität auf dem Teller.



Weit mehr als eine Beilage

Doch Urban Fries sind nicht einfach eine weitere Beilage. Sie sind die bewusst gewählte „zweite Pommes“. Eine Trend-Alternative zum Standard, die den wahrgenommenen Wert eines Gerichts steigert. Gerade bei der Gen Z (Geburtsjahrgänge 1997–2012) und den Millennials (Geburtsjahrgänge 1981–1996), die großen Wert auf Geschmack, Optik und Individualisierung legen, treffen sie ins Schwarze. Dass sie zu 100 % vegan sind, macht sie zusätzlich attraktiv für moderne, pflanzenbasierte Verpflegungskonzepte, ohne beim Genuss Kompromisse einzugehen.

Ihre wahre Stärke entfalten Urban Fries als Basis für kreative Streetfood-Inszenierungen. Ob rauchiges BBQ Pulled Pork, süß-scharfe Jalapeño-Sauce oder innovative vegane Toppings.

Sie harmonieren mit intensiven Aromen und tragen Saucen und Beläge, ohne an Textur zu verlieren. Besonders als Loaded Fries bieten sie Küchenchefs und Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung die Möglichkeit, mit überschaubarem Wareneinsatz ein optisch wie geschmacklich starkes Gericht zu kreieren, das Gäste begeistert und gleichzeitig eine attraktive Marge erzielt.

Wie gut das ankommt, zeigt das Feedback einer Testgruppe aus Angehörigen der Gen Z und Millennials. Kombinationen wie Urban Fries mit süß-scharfer Jalapeño-Sauce oder die Variante mit Sticky BBQ Pulled Pork wurden durchweg mit 8 von 10 Punkten bewertet. Gelobt wurden vor allem die harmonische Verbindung von Würze und Frische sowie das Zusammenspiel von knuspriger Tex-

tur und saftigen Toppings. Das Ergebnis: hohe Akzeptanz, starke Performance im Geschmackstest und klares Potenzial für moderne Speisekarten.

Für Großküchen, Kantinen und die Gemeinschaftsverpflegung bedeutet diese kulinarische Reise vor allem Planungssicherheit. Urban Fries lassen sich vielseitig einsetzen, differenzieren das Angebot vom Wettbewerb und bieten eine zeitgemäße Antwort auf veränderte Gästeerwartungen. Sie verbinden Trendbewusstsein mit Wirtschaftlichkeit – ein entscheidender Faktor in der professionellen Gemeinschaftsverpflegung.



Mutiger Schritt. Smarte Entscheidung.

Wer seine Gäste auf eine kulinarische Reise mitnehmen und gleichzeitig betriebswirtschaftlich überzeugen möchte, setzt auf ein Produkt, das mehr kann als Standard. Die Urban Fries 10 mm von Farm Frites stehen für modernen Genuss mit Mehrwert – knusprig, vielseitig und bereit für die nächste Station auf Ihrer Speisekarte.



Globale Küche. Effizient umgesetzt.

Eine kulinarische Reise beginnt nicht erst auf dem Teller – sie beginnt in der Küche. Gerade in Großküchen, Kantinen, Kliniken oder Cateringbetrieben, in denen täglich hunderte oder tausende Mahlzeiten gekocht werden, ist es eine besondere Herausforderung, internationale Geschmackswelten authentisch und zugleich wirtschaftlich umzusetzen – bei gleichbleibender Qualität. Prozesse müssen effizient sein, Waren- und Personaleinsatz planbar bleiben – und dennoch erwarten Gäste Abwechslung, Trendespür und echten Genuss. Genau hier setzt **OSCAR®** an: als professioneller Partner für Profiküchen, die ihre Gäste geschmacklich auf Reisen schicken möchten.



OSCAR®

Own the taste

Seit 1989 entwickelt und produziert **OSCAR®** Fonds, Bouillons, Saucen, Suppen und Gewürze speziell für den Foodservice-Bereich. Die Vision ist klar: Inspiration für Kreativität, Innovation und Qualität in Profiküchen. **OSCAR®** entwickelt Lösungen, die sowohl den heutigen als auch den zukünftigen Anforderungen an Geschmack, Nachhaltigkeit und Effizienz gerecht werden – mit dem klaren Fokus, es leicht zu machen, besondere Geschmackserlebnisse auf die Speisekarte zu bringen.



Weitere Informationen
finden Sie hier.



Würzige und kreative Ergänzung

Eine kulinarische Vielfalt lebt von authentischen Aromen. Ob klassisch-europäische Küche, asiatisch inspirierte Konzepte oder moderne, pflanzenbasierte Gerichte – die Grundlage ist immer ein geschmacklich ausbalancierter Fond. Genau hier spielen die **OSCAR®** Fondkonzentrate ihre Stärke aus. Sie überzeugen durch hohe Ergiebigkeit, einfache Handhabung und präzise Dosierbarkeit – entscheidende Faktoren für den (Groß)-Küchenalltag mit hohen Produktionsmengen. Gleichzeitig liefern sie einen intensiven, natürlichen Geschmack, der Gerichten Tiefe und Charakter verleiht.

Das Sortiment von **OSCAR®** reicht von klassischen Varianten über Bio-Qualitäten bis hin zu internationalen Geschmacksprofilen wie Asia-Fond. Auch vegane Alternativen wie Pilzfond oder Demi-Glace-Konzentrat eröffnen neue Perspektiven für zeitgemäße Speisepläne. So lassen sich ohne zusätzlichen Produktionsaufwand kulinarische Akzente setzen – mal mediterran, mal herzhaft-nordisch, mal mit fernöstlicher Aromatik. Für Küchenleitungen entsteht dadurch maximale Flexibilität bei klar kalkulierbarem Wareneinsatz, für das Küchenteam kreativer Spielraum innerhalb effizienter Prozesse.



Verleihen Sie Ihren Gerichten das gewisse Etwas

Neben Effizienz steht bei **OSCAR®** die handwerkliche Tradition im Mittelpunkt. Die Signature Fonds und Bouillons werden nach klassischen Grundrezepturen hergestellt – mit Knochen, Gemüse, Gewürzen und viel Zeit. Für dunkle Fonds werden Knochen und Mirepoix sorgfältig angeröstet, um komplexe Röstaromen zu entwickeln. Anschließend werden die Zutaten über Stunden schonend ausgekocht und gezielt reduziert, um Geschmack, Farbe und Textur zu intensivieren. Diese handwerkliche Tiefe bildet die ideale Basis für Saucen, Suppen und internationale Gerichte, die Gäste geschmacklich in unterschiedliche Regionen der Welt entführen.

Dabei setzt **OSCAR®** konsequent auf Haltbarmachung durch Hitzebehandlung – ganz ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Das schafft Transparenz und entspricht dem wachsenden Anspruch an moderne Gemeinschaftsverpflegung: hochwertige Zutaten, klare Deklaration und authentischer Geschmack.

Ein Genusserlebnis in der Gemeinschaftsverpflegung bedeutet heute mehr als Themenwochen oder Länderaktionen. Es steht für Vielfalt im Speiseplan, für kreative Kombinationen und für das Gefühl, auch im hektischen Alltag einen Moment des Genusses zu erleben. Mit den Lösungen von **OSCAR®** lassen sich internationale Aromen wirtschaftlich und prozesssicher in großem Maßstab umsetzen – standardisiert in der Qualität, flexibel in der Anwendung.

Goldgelb, süß und fluffig im Nu



Großküchen sind Orte täglicher Genussmomente. Gäste erwarten mehr als nur eine süße Nachspeise – gefragt sind Geschmack, Verlässlichkeit und eine unkomplizierte Umsetzung im Küchenalltag.

Die gefüllten Eierpfannkuchen von hansa laden zu einer kulinarischen Reise ein und verbinden vertraute Aromen mit professioneller Effizienz – ideal für moderne Verpflegungskonzepte.



Die Tiefkühl-Convenience-Pfannkuchen vereinen klassische Dessertideen mit moderner Produktions- und TK-Kompetenz. Durch langjährige Erfahrung in Back- und Kochkunst sowie in der Tiefkühllogistik setzt **hansa** Maßstäbe in Sachen Qualität, Produktsicherheit und gleichbleibendem Geschmack – entscheidende Faktoren für Gastronomiebetriebe, Großküchen und Kantinen.

Besonders beliebt – insbesondere im Frühjahr und Sommer – sind der Erdbeer-Rhabarber-Pfannkuchen sowie der Rote-Grütze-Vanillecreme-Pfannkuchen. Beide Varianten bringen fruchtige Frische und bewährte Dessertklassiker auf den Teller – ideal, um Gästen eine vertraute, zugleich hochwertige Genussreise zu

bieten. Die Zwei-Phasen-Füllung beim Rote-Grütze-Vanillecreme-Pfannkuchen bietet sowohl bei der Ausgabe als auch beim Servieren am Tisch einen besonderen Mehrwert.

Dank ihrer vielseitigen Einsatzmöglichkeiten eignen sich die Pfannkuchen perfekt als Dessert, Kuchenalternative oder süßer Snack im Tagesgeschäft. Die schnelle und unkomplizierte Zubereitung unterstützt effiziente Abläufe: Im Ofen oder Konvektomaten sind die Produkte bei 150 °C Heißluft nach rund zehn Minuten servierfertig – in der Mikrowelle bei 800 W sogar schon nach ein bis zwei Minuten. So lassen sich auch Stoßzeiten problemlos meistern.

Mit den Eierpfannkuchen von **hansa** wird kulinarische Vielfalt planbar, wirtschaftlich und zuverlässig – für genussvolle Momente, die im professionellen Küchenalltag überzeugen.

Asiatische Vielfalt für Gastronomie und Großhandel



Die Kreyenhop & Kluge GmbH & Co. KG mit Sitz in Oyten bei Bremen zählt zu den marktpregenden Importeuren und Distributoren asiatischer Lebensmittel in Europa. Das traditionsreiche Familienunternehmen wurde 1933 gegründet und wird heute in dritter Generation geführt.

Mit einem Sortiment von mehr als 3.500 Artikeln aus dem Food- und Non-Food-Bereich bietet das Unternehmen ein breites Portfolio an authentischen Produkten aus Asien und dem Orient. Dazu gehören unter anderem Tiefkühlprodukte, Sau-

cen, Gewürze, Konserven, Getränke sowie weitere Spezialitäten internationaler Marken.

Großverbraucher aus Gastronomie, Lebensmittelindustrie, Groß- und Einzelhandel profitieren von einer zuverlässigen Lieferkette, hoher Produktqualität sowie einem umfassenden Service. Von der sorgfältigen Auswahl internationaler Lieferanten über strenge Qualitätskontrollen bis hin zur modernen Lagerlogistik gewährleistet das Unternehmen eine konstant hohe Warenqualität.



Ein Hauch Asien auf dem Teller

Der Geschmack Asiens für Ihre Küche: Kreyenhop & Kluge bietet eine vielfältige Auswahl authentischer Lebensmittel für den professionellen Einsatz in Großküchen.

Yakisoba sind japanische, gebratene Weizennudeln und aktuell auf Street-Food-Märkten, Festivals oder in Restaurants sehr beliebt. Sie ähneln Ramen-Nudeln und werden häufig mit Gemüse, Fisch oder Fleisch serviert.



Tipp:

Nach dem Hinzufügen der Sauce zügig anrichten. Nach Geschmack z. B. Schweinefleisch, Hähnchenfleisch, Hackfleisch, Pilze oder Meeresfrüchte zufügen.

Yakisoba

Zutaten (für 4 Portionen)

- 80 g Otafuku Yakisoba Sauce
- 300 g Ramen-Nudeln (alternativ Spaghetti)
- 100 g Weißkohl
- 100 g Schweinebauch
- 60 g Soja- oder Mungobohnensprossen
- Lauchzwiebeln nach Bedarf
- etwas Öl

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen und mit kaltem Wasser abspülen.
2. Die Nudeln auf die Grillplatte/Pfanne geben und unter Rühren in Öl braten.
3. Das Schweinebauchfleisch neben den Nudeln garen. Sobald es gar ist, in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Weißkohl in ca. 1 cm breite Stücke schneiden (2 – 3 cm lang). Schweinebauch, Kohl und Sojasprossen vermischen und kurz anbraten. Die gebratenen Nudeln darauf geben.
5. Die Yakisoba Sauce gleichmäßig über die Nudeln geben.
6. Vorsichtig umrühren, bis die Sauce gleichmäßig verteilt ist.
7. Mit gehackten Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Für authentischen und kulinarischen Genuss aus Fernost müssen Sie und Ihre Gäste nicht erst nach Asien reisen. Kreyenhop & Kluge ist Ihr zuverlässiger Partner für asiatische Lebensmittel.

www.kreyenhop-kluge.com



Dip in & Frit(a) out: Die Apfel Frita

Die neue, trendige Art, Apfel zu genießen: Mit den ApfelFRITZ bringt die Dinghartinger Apfelstrudel GmbH eine Innovation auf den Markt, die klassische Apfelküchle modern interpretiert. Die vorfrittierten tiefgekühlten Apfelecken im knusprigen Teigmantel sind sowohl als Beilage als auch als Snack vielseitig einsetzbar – frisch, mundgerecht und angenehm knusprig.



Wie können bestehende Top-Produkte so weiterentwickelt und modernisiert werden, dass sie aktuellen Verzehrgewohnheiten und Marktbedürfnissen – möglichst in einer einzigartigen, neuen und unverwechselbaren Form – entsprechen? Mit dieser Frage hat sich das Unternehmen beschäftigt und mit ApfelFRITZ eine ganzheitliche, innovative und ernährungs-

bewusste Antwort erhalten. Das gab es bisher noch nicht: Die ApfelFRITZ – vegetarische, tiefgekühlte, vorfrittierte Apfelecken mit einem leichten, knusprigen Teigmantel umhüllt und einem hohen Anteil an Äpfeln (53%). Sie sind 100% natürlich (ohne Zusatz von Aromen, Konservierungsstoffen etc.).



Die ApfelFRITZ, eine geschützte Marke von Dinghartinger, sind als Beilage oder als Snack vielseitig einsetzbar wie servierbar. Etwa klassisch in Kombination mit Zimt-, Vanille- oder Puderzucker, aber auch mit einer Vielzahl an Dips wie etwa Vanillepudding, Nussnougat- oder Karamellcreme. Die Zubereitung ist leicht und praktisch: Die gewünschte Portion ApfelFRITZ im gefrorenen Zustand in der Fritteuse (empfohlen) bei ca. 180° C für ca. 3 – 5 Minuten oder im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 – 220° C für ca. zehn bis zwölf Minuten backen.

„Mit den ApfelFRITZ erweitern wir unser Sortiment um eine trendige und genussreiche Innovation, die einzigartig ist, und bieten eine Neuheit an, die Tradition und Modernität optimal verknüpft“, betont Julia Landauer, Prokuristin des Traditions- und Familienunternehmens, das seit über 40 Jahren besteht. Die Marke Dinghartinger steht vor allem für eine große Vielfalt im Segment TK-Strudel und bietet dazu über 60 Varianten an. Dazu gehören klassisch-traditionelle, uroriginale, aber auch zeitgemäß-moderne Strudel-Kreationen – süß, herzhaft, vegan oder in Bio-Qualität.

Das umfangreiche DINGHARTINGER Gesamtsortiment umfasst aber auch andere Mehlspeisen, Kuchen, Teige, Brotsorten und ein spezielles C&C-Sortiment. Dazu gehören Apfelküchle, Auszogne, Dampfnudeln, Germknödel, Kaiserschmarrn, Flammkuchen und Quiche Lorraine.

Die ApfelFRITZ eignen sich optimal für den Einsatz im gesamten Außer-Haus-Markt – besonders in den Bereichen Gastronomie, Systemgastronomie, Gemeinschafts- und Schulverpflegung, Imbiss, Marktbetreiber, Freizeitparks und Freibäder. Sie werden mit 5 Beuteln à 1000 Gramm im Karton angeboten.

PURINA

felix Große Vielfalt für kleine Racker



PURINA GOURMET

ENTDECKE UNENDLICHE Vielfalt



PURINA

Ihr Haustier, unsere Leidenschaft.

PURINA

Ihr Haustier, unsere Leidenschaft.



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:

Maike Rieck (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

GO STRONG GO LONG

Deine Pflegeroutine für weniger Haarbruch und gesundes, langes Haar

schauma

NEUE FORMEL MIT PRO-VITAMIN B5



NEU

HiPP HOCHVERTRÄGLICH

Weil hochsensible Haut beruhigenden Schutz verdient.



Entwickelt für hochsensible Haut

- ✓ Ohne Parfum & hypoallergen
- ✓ Vom Deutschen Allergie- und Asthmabund e.V. getestet und empfohlen
- ✓ Für zu Neurodermitis neigende Haut geeignet

Dafür stehe ich mit meinem Namen.

Stefan Hipp

ZWEI TRENDS, EIN MATCH:

UNSER BRIOCHE BUN,
DEIN SMASH BURGER

Jetzt
Geschmack
boosten!



Wo es Smash Burger gibt, darf dieser Bun nicht fehlen: Weiche, saftige Textur dank hohem Kartoffelanteil, dezente Süße - unser veganer **Brioche Bun** ergänzt die intensiven Röstaromen der smashed Patties perfekt.

Entdecke hier unsere Brioche Buns!



Brand of
Lantmännchen
Unibake