

Genuss MOMENTE

NEW BREAKFAST

Der neue Früh-
stücks-Lifestyle?
S. 6

★★★

Einfach. Ohne Ei.
S. 22

★★★

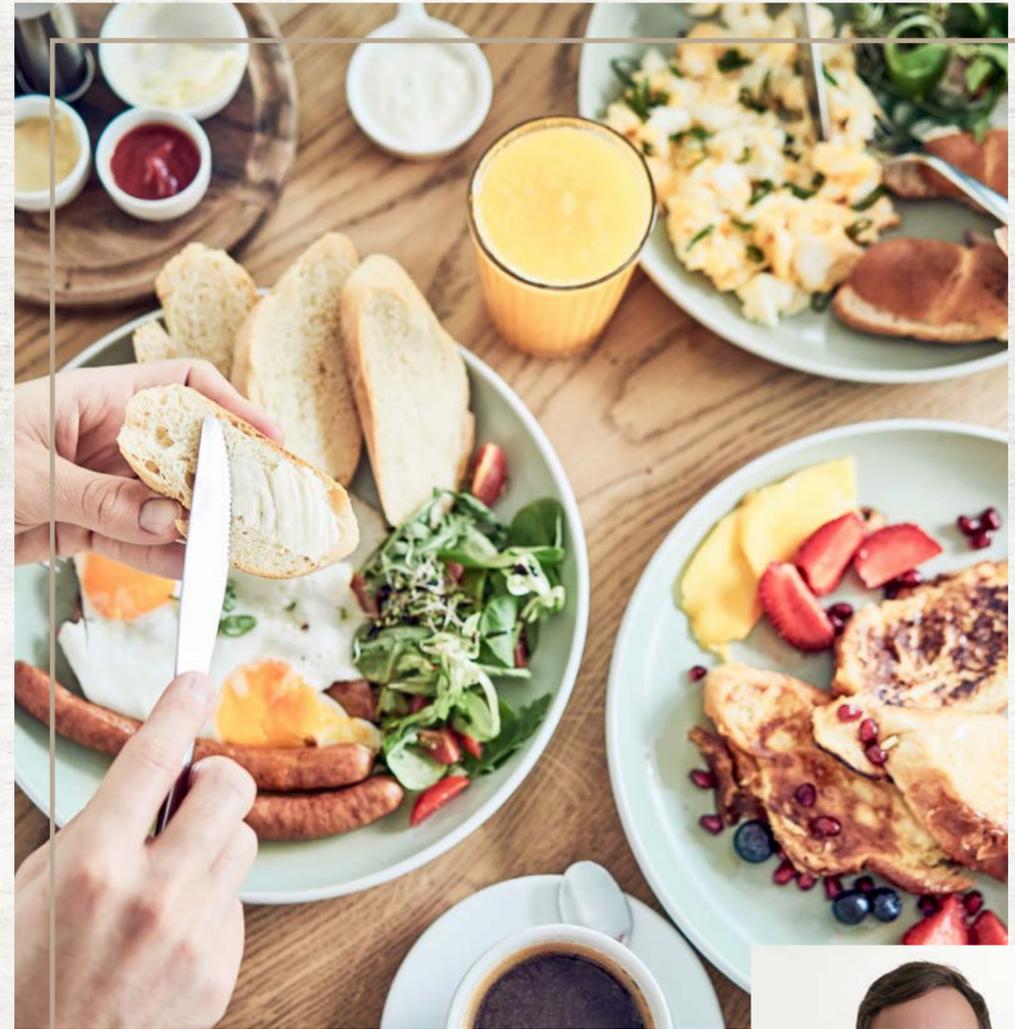
Die Paniermehl-
Revolution
S. 26





FRÜHSTÜCK ON THE GO

7Days Croissants sind die perfekte Wahl für ein schnelles und praktisches Frühstück, das Sie auch unterwegs genießen können. 7Days Croissants sind einfach zu handhaben und kommen in praktischen Einzelverpackungen. Perfekt als Frühstücksersatz oder als leckere Zwischenmahlzeit unterwegs.



Liebe Leser:innen,

die kalten und dunklen Wintermonate sind endlich vorbei. Der Sommer steht bevor und damit auch die Zeit, in der wir unter strahlendem Himmel mit Freund:innen frühstücken. Immer beliebt bleiben Brot mit leckerem Aufstrich und frischer Kaffee. Es gibt so viel mehr zu entdecken. Die Konsument:innen sehnen sich nach Veränderungen auf dem Frühstückstisch. Es wird ein Trend zelebriert, der keine festen Regeln kennt: „New Breakfast“!

Das „neue Frühstück“ löst sich von der Tradition und führt unterschiedliche Kulturen zusammen. Alles, was schmeckt und gefällt, darf bis spät in den Nachmittag

kombiniert werden. Eine Frühstücksparty mit viel Lachen und Genuss. Auf den folgenden Seiten gehen wir für Sie auf den neuen Ernährungs-Lifestyle ein und schauen gemeinsam mit Ihnen auf gesundheitsbewusste und abwechslungsreiche Lebensmittel.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von neuen Produkten und einfallsreichen Rezeptideen für ein zeitgemäßes Sortiment inspirieren. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen! Für Rückfragen stehen Ihnen meine Kolleg:innen aus dem Außendienst gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Stefan Goldhagen



Mondelēz
International
PROFESSIONAL

Mondelēz Professional ist Teil der Mondelēz Deutschland GmbH

Das erwartet Sie



New Breakfast
Der neue Frühstücks-
Lifestyle?
S. 06

New Breakfast – der neue
Frühstücks-Lifestyle?

06

Eine kulinarische Weltreise

10

Wie das Frühstück,
so der Tag!

12

Speise der Götter

14

Die pflanzliche
Butteralternative

16

Der nachhaltige Käsetraum

18

Genuss für den Gaumen

20

Einfach. Ohne Ei.

22

Das Frühstück mit gutem
Gewissen genießen

24

Die Paniermehl-Revolution

26

Zum Anbeißen

28

Sommer, Sonne, Grillen

30

Der Klassiker mal anders

32

Von der Hauptspeise
zum Frühstücksgericht

34

Nachhaltige Verführung

36

Impressum

38



Einfach. Ohne Ei.
No egg. But plants.
S. 22



**Die Paniermehl-
Revolution**
VEGGIE CRUMBZ
S. 26



Sarah verzichtet bereits seit Jahren auf tierische Produkte. Daher bestellt sie eine vegane Früchte-Bowl mit Granola und Joghurt sowie einen frisch gepressten Orangensaft. Lisa hingegen geht regelmäßig zum Sport und achtet konsequent auf ihre Ernährung. Das bedeutet: Proteine sind top. Sie richtet der Kellnerin aus, dass sie gerne einen Porridge mit Bananen, Himbeeren und Nüssen hätte. Dazu bestellt Lisa noch einen Pfefferminztee. Tina mag es eher ausgefallener. Sie reist gerne und liebt es, fremde Kulturen zu entdecken. Zuletzt war sie in Israel und hat dort das Nationalgericht

Shakshuka für sich entdeckt. Die Schmorpfanne bietet ihr alles, was ihr Herz begehrt: Tomaten, frische Paprika, rote Zwiebeln, zwei pochierte Eier, orientalische Gewürze und geröstetes Brot. Diese Speise zelebriert Tina mit einem Mimosa. Max mag es lieber süß. Er hat sich beim Lesen der Speisekarte direkt in die amerikanischen Pancakes mit Ahornsirup und Obst verliebt. Dazu darf eine heiße Schokolade nicht fehlen. Karl hingegen gönnt sich einen deftigen Breakfast-Burger. Zudem bestellt er eine erfrischende hausgemachte Limonade. Als die Kellnerin die Gerichte an den Tisch bringt, beginnt eine

regelrechte Frühstücksparty mit viel Lachen und vor allem Genuss.

Fünf Freund:innen mit fünf sehr unterschiedlichen Geschmäckern und Wünschen – erkennen Sie sich wieder? Immer mehr Gastronomiebetriebe bieten ihren Gästen bereits zum Frühstück eine bunte und internationale Speisekarte – mit Erfolg! Die Gäste lieben es. Diese neue Frühstücksentwicklung wird „New Breakfast“ genannt. Der Ernährungstrend macht alle gleichzeitig glücklich und das Frühstück zum Festmahl.

New Breakfast

Der neue Frühstücks-Lifestyle?

Sarah, Lisa, Tina, Max und Karl haben sich Samstagmittag zum Frühstück in ihrem süßen und kleinen Lieblingscafé verabredet. Alle sind gut gelaunt, da endlich Wochenende ist. Dabei freuen sie sich auf ein leckeres und ausgiebiges Frühstück sowie auf die gemeinsame Zeit. Als die Kellnerin ihnen die Speisekarte bringt, ist die muntere Runde von den abwechslungsreichen Gerichten begeistert: Neben den traditionellen Frühstücksklassikern bietet das Café auch ausgefallene, pflanzenbasierte und internationale Leckereien an. Beim Bestellen fällt auf, dass alle unterschiedliche Wünsche haben.



Begriff und Vorteile

Der kulinarische Start in den Tag hat sich verändert: New Breakfast ist ein Fusion-Trend, bei dem die Mahlzeiten und Getränke völlig flexibel gestaltbar und genussreich sind. Die Entwicklung beschreibt zudem die Zusammenführung verschiedener internationaler Gerichte und Getränke. In Gastronomiebetrieben sind nicht mehr nur typisch deutsche Speisen oder Getränke zu entdecken. Vielmehr geht es bei New Breakfast um eine Kombination aus orientalischen, amerikanischen und mediterranen Spezialitäten. Auch vegane Köstlichkeiten finden nun ihren Platz beim Frühstück.

Außerdem werden immer mehr deftigere Hauptspeisen zu einem Frühstücksgericht, wie z. B. eine vegetarische Käse-Lauch-Suppe, ein Auflauf oder sogar ein Breakfast-Burger. Die soziale Interaktion mit Freund:innen oder Familienmitgliedern sowie das Ausprobieren und Entdecken neuer Speisen und Getränke steht im Fokus. Die Faustregel vom „neuen Frühstück“ lautet: Alles, was schmeckt, darf kombiniert werden!

Die Auswahl in den Frühstückskarten wird neben Klassikern – wie veganen Früchte-Bowls, Porridge, Waffeln oder Brötchen mit Aufstrichen – um internationale Spe-

zialitäten, wie z. B. mexikanische Tortillas oder das israelische Gericht Shakshuka, ergänzt. Dazu können die Konsument:innen zwischen Heißgetränken, Smoothies, Säften, hausgemachten Limonaden oder alkoholischen Getränken wählen. Außerdem bedeutet New Breakfast auch die Lösung von traditionellen Frühstückszeiten: Die Uhrzeit für ein Frühstück spielt keine Rolle mehr!

Der Ernährungstrend hat neuen Schwung in die Cafés gebracht. Bis in die Abendstunden können die Menschen – egal, ob jung oder alt – nun in Gastronomiebetrieben frühstücken gehen.



NEUES DESIGN. NEUE SORTE. RUNDUM NACHHALTIG.

- ☛ Kakaomasse aus **100 % nachhaltig** angebautem und bis zu den Farmer:innen rückverfolgbarem Kakao aus unserem Transparenz Cacao Programm.
- ☛ Umweltbewusste Papierverpackung mit **FSC-Zertifizierung**.
- ☛ Sortiereinlage: transparent für **besseres Recycling** und hergestellt aus bis zu 40 % recyceltem Plastik.





**Ihr Magen knurrt?
Na dann raus aus
dem Bett!**
Entdecken Sie zusammen mit uns
kulinarische Frühstücksspezialitäten
aus aller Welt.

Eine kulinarische Weltreise



Unser erstes Ziel ist Großbritannien. Die Einheimischen mögen es gerne heiß und deftig. Auf ihrem Porzellanteller sind Bohnen, Würstchen und Spiegeleier mit Tomatensoße ein absolutes Muss. So können Sie genauso wie die Brit:innen äußerst nahrhaft in den Tag starten. Was dabei natürlich nicht fehlen darf, ist Tee mit einem Schuss Milch. Ein weiteres Lieblingsgericht in Großbritannien ist der pflanzenbasierte Porridge. Die englische Nationalspeise lässt sich ganz flexibel, wie z. B. mit frischen Beeren, cremigem Mandelmus oder Chia-Samen, anrichten. Nicht nur die Einheimischen sind von diesem Frühstück begeistert, auch in Deutschland stehen die Gerichte öfter auf der Speisekarte.



Etwas Herzhaftes aus der Pfanne ist mittlerweile fester Bestandteil in vielen Gastronomiebetrieben: Shakhshuka. Dieses Gericht ist nicht nur in Afrika und Israel beliebt – auch viele deutsche Genießer:innen sind davon begeistert. Wenn Sie gestärkt in den Tag starten wollen, ist die heiße und würzige Eierspeise genau das passende Gericht. Außerdem kann man die Spezialität einfach abwandeln und ihr weitere Geschmacksdimensionen verleihen.



Als Nächstes begeben wir uns mit Ihnen nach Sri Lanka. Die köstlichen und würzigen Egg Hoppers sind eine Kombination aus Pfannkuchen und Spiegelei. Das herzhafteste Gericht ist sehr geschmacksintensiv und lässt Sie von Palmen und endlosen Stränden träumen.



Das Wetter ist kalt und nass? Dann ist eine französische Zwiebelsuppe vor allem für Langschläfer:innen ein Ass im Pyjama. In Sherry karamellierte Zwiebeln und herzhaft eingelegtes Brot werden mit einem kräftigen Topping aus Gruyère serviert. So starten Sie direkt gut durchgewärmt in den Tag.



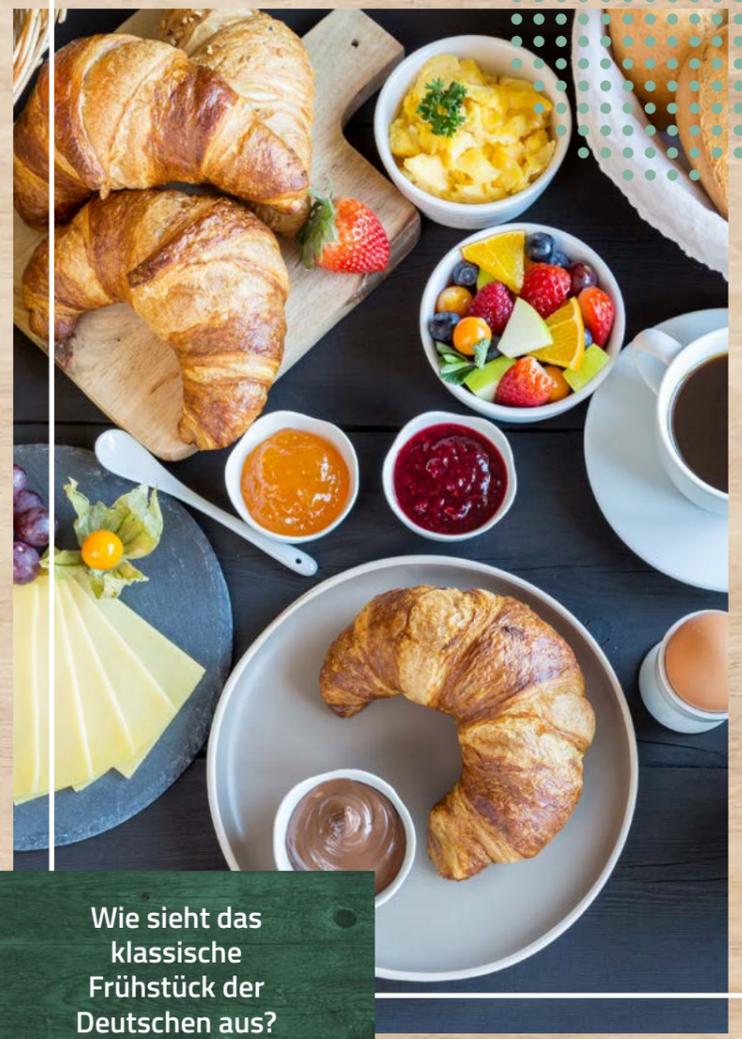
Die Niederlande sind nicht nur für ihren leckeren Käse bekannt. Die Dutch Babies sind große gebackene Pfannkuchen, die zahlreiche Menschen mit ihrem Geschmack begeistern. Egal, ob mit Spiegelei und Bacon, Avocado und Schinken oder Lachs und Creme fraîche – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Zum Frühstück sorgen die Dutch Babies zudem für einen Augenschmaus.



Mexikanische Tacos zum Frühstück? Früher ein No-Go. Heute zählen sie zu den beliebten morgendlichen Schlemmereien. Egal, ob Rührei oder krossen Bacon, belegen Sie Ihre Tortilla mit allen, wonach Ihnen ist!



Auch Bagels sind aus den Frühstückskarten nicht mehr wegzudenken: Das Loch macht sie leichter, schnell servierfertig und beim Backen bildet sich eine zusätzliche Kruste. Hierzulande werden die amerikanischen Bagels zu jeder Tageszeit gerne gegessen. Belegt sind sie häufig mit Frischkäse, Avocado, Pinienkernen und Spiegeleiern. Natürlich bieten Gastronomiebetriebe vegane und vegetarische Varianten an.



**Wie sieht das
klassische
Frühstück der
Deutschen aus?**



Zu einem klassischen deutschen Frühstück gehören in der Regel Eier sowie Brot und Brötchen mit Butter, süßer Aufstrich wie Marmelade, Honig und Nuss-Nougat-Creme oder auch herzhafter Belag wie Wurst, Salami oder Käse. Dabei darf ein Heißgetränk, z. B. Kaffee oder Tee, nicht fehlen. Häufig werden in Cafés oder Hotels Säfte, Müsli, Obstsalat und etwas frisches Gemüse angeboten. Mit 53 Prozent gab im

Mai 2022 mehr als die Hälfte der Befragten an, dass ihnen Kaffee wichtig ist. Außerdem sind folgende Lebensmittel feste Bestandteile des deutschen Frühstücks: Brötchen (33 %), Käse (28 %), Wurst (26 %), Brot (23 %), Obst (21 %) und Eier (19 %).* Der New Breakfast-Trend bringt jedoch neuen Schwung auf den Frühstückstisch!

**Welche weiteren Gerichte zählen zum
Fusion-Trend New Breakfast?**
Wir erklären Ihnen dies und stellen Ihnen auf den folgenden Seiten leckere Produkte und Speisen verschiedenster Lieferant:innen vor.

* Vgl. YouGov, Aus welchen Bestandteilen besteht in der Regel Ihr tägliches Frühstück, 08.05.2022.

Wie das Frühstück, so der Tag!

Konfitüre mal anders

Süße Konfitüren spielen in Deutschland längst nicht mehr nur als Brotaufstrich, sondern auch als Zutat für herzhaftere Rezepte eine Rolle. So kann die Marmelade z. B. auch als Topping für einen Burger genutzt werden.

Überzeugen Sie sich selbst! Der Beef Burger mit Sauerkirsch-Pflaumenmus-Zwiebelconfit wird für eine regelrechte Frühstücksparty sorgen.



Beef Burger mit Sauerkirsch-Pflaumenmus-Zwiebelconfit

für 2 Personen,
Zubereitung: 65 Minuten

Zutaten:

Für die Burger-Brötchen

- 10 g frische Hefe
- 25 ml lauwarme Milch
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 50 ml Rote-Bete-Saft
- ½ TL Salz
- 2 TL Sesam
- 2 EL **Schwartau** Sauerkirsche und Pflaumenmus

Für das Confit

- 250 g rote Zwiebeln
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 100 ml dunkler Balsamico-Essig
- 2 Stiele Thymian

Für die Pattys und den Belag

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 80 g Brie
- 2 Blätter Lollo Bionda
- 4 EL Mayonnaise

Zubereitung:

1. Für die Burger-Brötchen die Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen. Das Ei trennen und Eiweiß beiseitestellen. Die Milch mit dem Eigelb, Mehl, der **Schwartau** Sauerkirsche und Pflaumenmus, dem Rote-Bete-Saft und Salz in eine Schüssel geben. Alles zusammen zu einem glatten Teig verkneten und anschließend an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.
2. Für das Confit die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden und anschließend im erhitzten Öl ca. fünf Minuten glasig andünsten. Mit Balsamico-Essig aufgießen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Währenddessen den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen ziehen. Den Thymian und die **Schwartau** Sauerkirsche und Pflaumenmus unter die Zwiebeln rühren.
3. Anschließend den Teig zu zwei Brötchen formen und abgedeckt ca. 30 weitere Minuten gehen lassen. Die Teiglinge mit Eiweiß bestreichen, mit Sesam bestreuen und bei 180 °C Umluft im Ofen ca. 20 Minuten backen lassen.
4. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zu zwei Pattys formen und von beiden Seiten drei bis fünf Minuten in einer Pfanne anbraten. Währenddessen den Brie zerpfeifen und auf die Pattys legen. Den Lollo-Bionda-Salat waschen und trocken schütteln. Die unteren Brötchenhälften mit Mayonnaise bestreichen und mit Lollo Bionda, Patty und Zwiebelconfit belegen. Anschließend die Beef Burger mit der oberen Brötchenhälfte abschließen.

Über sind die Zeiten, in denen ein Frühstück nur aus Brot, Butter, Honig und Konfitüre bestand. Heute spiegelt sich der Wunsch der Verbraucher:innen nach Abwechslung und Vielfalt auch auf dem Frühstückstisch wider. Statt sattmachen ist auch genießen angesagt. Das schlichte Frühstück ist insbesondere am Wochenende zu einem kleinen Fest geworden.

Es wird mit Pancakes, Frühstücksburgern oder reichhaltigen Bowls bis in den späten Nachmittag hinein zelebriert.

Seit 120 Jahren bietet **Schwartau** ein umfangreiches Portfolio an süßen und herzhaften Brotaufstrichen, Dessertsaucen, Riegeln und Müsli. Immer dicht an den Bedürfnissen der Verbraucher:innen greift das Unternehmen Trends auf und über-

setzt sie in neue Produktideen sowie Rezepte. Dabei setzt **Schwartau** auf langlebige Rohstoffe. Egal, ob der Tag süß oder herzhaft starten soll – mit den ebenso hochwertigen wie leckeren **Schwartau** Produkten lassen sich viele kreative Frühstückssnacks und Getränke zaubern.





Speise der Götter



Von dem Augenblick an, als die Pharaonen im Alten Ägypten Honig als „Speise der Götter“ entdeckt haben, war klar, dass das natürliche Süßungsmittel die Menschen auch noch im 21. Jahrhundert mit großer Beliebtheit erfreuen wird.



Knusprige Honig-Croûtons

für 2 Personen, Zubereitung: 30 Minuten

Zutaten:

- 8 Scheiben trockenes Schwarzbrot
- 2 EL Breitsamer Frühlingssummen-Honig
- 2 EL Senf
- Salz
- Olivenöl
- Knoblauch und Chili nach Belieben



Zubereitung:

1. Das Schwarzbrot in Würfel schneiden.
2. Den Senf mit dem Frühlingssummen-Honig, Salz und reichlich Olivenöl zu einer Marinade vermengen. Je nach Geschmack Knoblauch und Chili hinzugeben.
3. Die Brotwürfel in die Marinade geben und gründlich vermischen, sodass alle Würfel benetzt sind. Kurz ruhen lassen.
4. Die Brotwürfel auf ein Backblech geben und rund zwölf Minuten bei 180 °C Umluft im Ofen bräunen lassen.

Der Honigspezialist Breitsamer überzeugt bereits seit 85 Jahren mit seinen Produkten. Seitdem hat sich der Lieferant zum Spitzenreiter im Außer-Haus-Markt weiterentwickelt. Alle Breitsamer Honige erfüllen die Vorgaben der deutschen Honigverordnung. Ausgewählte Honige gibt es in Fairtrade- oder Bio-Qualität. Darüber hinaus setzt das Unternehmen auf Transparenz und nachhaltiges Handeln. Breitsamer Honige erfüllen höchste Ansprüche an Qualität in vielen Gebinde-Größen für Großverbraucher:innen.



Expertentipp von Breitsamer:

Honig ist nicht gleich Honig! Was für Konfitüre selbstverständlich ist, findet bei Honig zu selten statt: Auswahl und attraktive Präsentation. Das ist eine Chance für jedes Frühstücksangebot. Die konkrete Empfehlung des Honigspezialisten Breitsamer lautet: „Bieten Sie verschiedene Honigsorten für unterschiedliche Vorlieben an.“

Das Konzept der Breitsamer Themenhonige „TEEPAUSE, GUTEN MORGEN HONIG & BROTZEIT!“ bietet Orientierung und eine Empfehlung des Honig-Sommeliers.

New Breakfast – natürlich mit Honig

Beim Frühstück spielte Honig schon immer eine große Rolle, wenn nicht gar die Hauptrolle. Ob klassisch als Brotaufstrich, als Topping für herzhaftere Gerichte oder als Natursüße in Heißgetränken – Honig zeigt sich facettenreich bei der deutschen Lieblingsmahlzeit des Tages.

Doch das ist nicht alles! Viele Gerichte werden durch die Zugabe des flüssigen Goldes erst so richtig lecker. Durch das

Karamellisieren, Glasieren, Verfeinern und Abschmecken mit Honig entfalten viele Speisen erst ihr volles Potenzial. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt – probieren Sie es mal mit knusprigen Honig-Croûtons! Die süßen Toppings eignen sich ideal für einen leckeren Salat oder auf dem Müsli! Sie überraschen und überzeugen mit einem salzig-süßen Crunch.



Darf die pflanzliche Butteralternative für Sie auch auf keinem Brötchen fehlen? Egal, ob als Aufstrichunterlage oder als Zutat für herzhaftere Speisen – die pflanzliche Alternative zu Butter ist für zahlreiche Frühstücksgerichte unentbehrlich. Sie intensiviert den Geschmack des Aufschnitts und wirkt somit aromaverstärkend. Außerdem ist sie, in gewissen Maßen, auch sehr gesund. Sie enthält zum Beispiel die Vitamine A, E, D und K, welche für gesunde Knochen im menschlichen Körper verantwortlich sind.

Die pflanzliche Butteralternative

Die wohl bekannteste Marke für pflanzliche Butteralternativen, die es seit fast 100 Jahren gibt, ist Rama. Sie trägt zu einem zukunftsweisenden Lebensstil bei. Sowohl die Produkte als auch die Verpackung haben sich an die Bedürfnisse der Verbraucher:innen angepasst: Upfield reagiert mit der neuen Rama Sooo BUTTRIG! auf den steigenden Wunsch nach pflanzlichen Produkten und mehr Umweltschutz. Dabei ist das Unternehmen führender Hersteller pflanzenbasierter Aufstriche.

Gut für die Menschen – gut für die Umwelt

Die rein pflanzliche Variante zu Butter schmeckt nicht nur köstlich, sondern wird auch aus hochwertigem Sonnenblumen-, Raps- und Kokosöl hergestellt. Dabei besteht die Rezeptur aus 100 % natürlichen Zutaten und enthält keine Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe. Die pflanzliche Alternative zu Butter ist zudem frei von Palmöl.

Auch die Umweltbilanz der beiden 250-g-Blöcke spricht für sich: Im Vergleich zur klassischen Butter verursacht die Rama Sooo BUTTRIG! mindestens 81 % weniger negative Klimaauswirkungen.* Doch nicht nur der Inhalt wirkt sich positiv auf die Umwelt aus, sondern auch die Verpackung: Sie besteht aus Pergament und ist somit zu 100 % biologisch abbaubar.

* Vgl. Verfahren zur Ökobilanzierung (entwickelt von Quantis) zum Vergleich von Rama und Butter in Deutschland und der Schweiz, 2022.



Ein echter Allrounder

Die beiden neuen Sorten Rama Sooo BUTTRIG! „ungesalzen“ und „mit Olivenöl“ schmecken nicht nur köstlich, sondern lassen sich auch in jedem Rezept 1:1 wie Butter verwenden. Mit den Produkten von Upfield gelingen auch pflanzliche Rezepte einfach im Handumdrehen. Dank eines Fettanteils von 79 % eignet sich Rama Sooo BUTTRIG! perfekt zum Backen, Kochen und Streichen – und schmeckt somit nicht nur auf Brot oder Brötchen einzigartig lecker. Auch erfahrene Profi-Köch:innen schätzen diese Eigenschaften und nutzen die gesundheitsbewusste Alternative für ihre Gerichte.

Die Rama Sooo BUTTRIG! mit Olivenöl zaubert Gästen einen ganz besonderen Genuss auf den Teller. Egal, ob als Aufstrich oder verfeinert in herzhaften Gerichten, die pflanzliche Alternative zu Butter bringt mediterranen Flair auf die Speisekarte.

Empfehlen Sie Ihren Kund:innen mal ein traditionelles und zugleich leckeres südeuropäisches Gericht. Eine Speise, welche ein echter Hingucker auf den Frühstückskarten ist: Die Rede ist von einer spanischen Gemüse-Tortilla.



Spanische Gemüse-Tortilla

für 4 Personen, Zubereitungszeit: 20 Minuten, Dauer: 70 Minuten

Zutaten:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 rote Paprika
- 150 g Spinat
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Rama Sooo BUTTRIG! ungesalzen
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- 100 g Feta
- 6 Eier
- 150 ml Milch
- 25 g Petersilie
- 30 g eingelegte Kapern
- 2 EL Rama
- 1 EL Rama Sooo BUTTRIG! mit Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Anschließend das Wasser abgießen, die Kartoffeln abschrecken, pellen und auskühlen lassen.
2. Die Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Den Spinat waschen, abtropfen lassen und grob hacken.
3. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel in Streifen schneiden, den Knoblauch hacken. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden.
4. Die Rama Sooo BUTTRIG! ungesalzen in einer ofenfesten Pfanne (Ø 28 cm) erhitzen. Die Kartoffeln darin unter Wenden ca. zwölf Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Nach ca. acht Minuten die Paprika, die Zwiebel und den Knoblauch zugeben.
5. Den Feta würfeln. Spinat und Feta unter die Kartoffeln heben.
6. Die Eier mit Milch, Salz und etwas Pfeffer verquirlen. Die Ei-Masse über die Kartoffel-Gemüse-Mischung gießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. zehn Minuten köcheln lassen, bis die Eier stocken.
7. Die Gemüse-Tortilla im Ofen bei 175 °C Umluft 20 bis 30 Minuten fertig garen.
8. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und klein hacken. Die eingelegten Kapern abgießen und grob hacken.
9. Die Gemüse-Tortilla aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Anschließend aus der Pfanne auf einen großen Teller stürzen.
10. Die gehackten Kapern in Rama Sooo BUTTRIG! mit Olivenöl anbraten und zusammen mit der Petersilie über der Gemüse-Tortilla verteilen. Sofort servieren.



Tierwohl und regionale Milch für nachhaltigen Käse



Mit dem Label „Initiative für Weidewirtschaft“ setzt sich Lactalis Holländischer Käse für mehr Tierwohl und nachhaltige Milchproduktion ein. Das Engagement zeigt deutlich: Die Marke fokussiert sich nicht nur auf ihren besonderen Geschmack, sondern auch auf ihr ökologisches Handeln. Lactalis verwendet für den Leerdammer® Käse ausschließlich die Milch von Kühen, welche zwischen Frühling und Herbst

ein Minimum von sechs Stunden am Tag und an mindestens 120 Tagen pro Jahr auf niederländischen Weiden grasen. So bekommen die Kühe nicht nur mehr Auslauf an frischer Luft und saftiges Gras, sondern können auch ihr natürliches Herdenverhalten ausleben. Zudem beginnt die nachhaltige Herstellung schon beim Bezug der Milch für Leerdammer®, die ausschließlich von niederländischen Höfen aus einem

Radius von ca. 50 Kilometern Entfernung zu den Produktionsstätten stammt.

Auch bei den Inhaltsstoffen achtet Lactalis auf Natürlichkeit. Für die Leerdammer® Käsesorten werden insgesamt nur vier Zutaten benötigt: Milch, Salz, Milchsäurebakterien und Lab. Bei der Herstellung verzichtet das Unternehmen auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

Der nachhaltige Käsetraum

Immer mehr Verbraucher:innen achten bei der Auswahl von Lebensmitteln auf Kriterien wie Nachhaltigkeit und Tierwohl.* Aus diesem Grund gewinnen Tierwohl-Label und Initiativen zur Verbesserung der Haltungsbedingungen konstant an Relevanz. Beim New-Breakfast-Ernährungs-

trend dürfen zwar deftige und klassische Gerichte serviert werden, dennoch sind auch hier Herkunft und Nachhaltigkeit der Produkte von großem Interesse. Der französische Molkereiprodukte-Weltmarktführer Lactalis bedient mit seiner holländischen Marke Leerdammer seit mehr als 40 Jah-

ren den Anspruch an Natürlichkeit und Nachhaltigkeit. Alle Leerdammer-Produkte sind Teil der „Initiative für Weidewirtschaft“. Der beliebte Schnittkäse mit seinem einzigartig mild-nussigen Geschmack und seinen typischen großen Löchern eignet sich daher optimal für den Frühstücksteller.



Für jeden Bedarf das richtige Leerdammer® Angebot

Vom belegten Brötchen bis hin zum großen Frühstücks-Buffer im Café – Lactalis bietet für jeden Bedarf die passende Gebindegröße. Der Klassiker Leerdammer® Original ist als viertel, halber oder ganzer Laib sowie als 2,8-kg-Langstück oder in Scheiben in der 1-kg-Packung erhältlich. Den Leerdammer® Caractère

mit dem herzhaft-intensivem Geschmack sowie den Leerdammer® Delacrème gibt es als halben Laib. Die etwas leichtere Variante ist der Leerdammer® Léger. Der geschmackvolle Käse mit nur 17 % Fett ist ebenfalls als halber Laib, als 2,8-kg-Langstück oder in Scheiben in der 1-kg-Packung verfügbar.

Alle Käsesorten von Lactalis überzeugen mit hervorragendem Geschmack, bieten eine hohe Produktstabilität und besitzen ideale Schmelzeigenschaften, z. B. zum Überbacken. Für die optimale, nachhaltige Käsevielfalt!

* Vgl. Deutschland, wie es isst, BMEL-Ernährungsreport 2022, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.



Süß hat ausgefrühstückt

Und früh findet es auch immer seltener statt. Doch mit seiner Käsecreme liegt das Unternehmen Hofmeister voll im Trend.

Genuss für den Gaumen

Welche Produkte gehören für Sie auf den Frühstückstisch? Sind es frische Brotscheiben mit köstlichem Aufstrich, eine vielfältige Käseplatte oder der frisch gepresste Orangensaft? Diese Frühstücksklassiker werden immer häufiger durch warme und deftige Hauptspeisen auf den Speisekarten ergänzt. „New Breakfast“ trennt sich von festen Speisen und Frühstückszeiten.

Egal ob deftig oder traditionell, Käse bleibt der Liebling unter den Lebensmitteln beim Frühstück und darf einfach nicht fehlen: Als Snack, Aufstrich oder Zutat für Suppen und Aufläufe – Käse ist vielseitig einsetzbar.

Die optimalen Begleiter für eine abwechslungsreiche Käseplatte sind die Produkte vom Hofmeister Käsewerk, das seit Jahrzehnten als Marke des Vertrauens gilt. Es bietet Großverbraucher:innen eine bedarfsgerechte und vielfältige Auswahl aus Schmelz- und Hartkäse an.

Damit der Käsegenuss auch nachhaltig ist, verwendet Hofmeister für seine Produkte natürliche Ressourcen und kooperiert mit regionalen Milcherzeuger:innen. Mit seinem Leitsatz „Gutes bewahren und Neues probieren“ verpflichtet sich das Unternehmen zu rücksichtsvollen Herstellungsverfahren mittels modernster Technik und hohen Qualitätsansprüchen auch für die Zukunft.

Käsegerichte einfach verfeinern



Das Multitalent ist die Hofmeister Sahne-Käsecreme, die Rezeptklassikern und Trendgerichten, wie z. B. Mac and Cheese (Käse-Makkaroni), oder Nudel- und Kartoffelaufläufen ein würziges Geschmacks-erlebnis verleiht. Das Produkt wird aus hochwertigem Käse hergestellt und mit Butter verfeinert. Es verbessert Suppen, veredelt Soßen und rundet Gratins

hervorragend ab. Aufgrund der schmackhaften Zusammensetzung der Creme werden die Gerichte so zu Pionieren eines gesamtheitlichen Erlebnisses. Die Hofmeister Sahne-Käsecreme bringt Abwechslung auf die Frühstückskarten!

Käse-Lauch-Suppe

für 10 Personen

Zutaten:

- 400 g Hofmeister Sahne-Käsecreme
- 900 g Porree (Lauch)
- 3 EL Öl
- 200 ml Schlagsahne
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Frisches Baguette

Zubereitung:

1. Den Porree putzen, in Ringe schneiden und waschen. Nebenbei das Öl in einem Topf erhitzen.
2. Den Porree im Öl circa zwei Minuten anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Die Sahne-Käsecreme und die Schlagsahne einrühren. Anschließend die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Käse-Lauch-Suppe in Schalen servieren. Dazu schmeckt frisches Baguette.

Käsesoße

für 10 Personen

Zutaten:

- 200 g Hofmeister Sahne-Käsecreme
- 20 g Butter
- 30 g Mehl (Type 405)
- 150 ml Milch
- 600 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung:

1. Eine helle Mehlschwitze herstellen. Dazu die Butter schmelzen und Mehl hinzugeben.
2. Die Mehlschwitze hellblond werden lassen und mit kalter Milch glattrühren.
3. Mit heißer Gemüsebrühe auffüllen und mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen.
4. Anschließend die Sahne-Käsecreme hinzugeben.
5. Unter ständigem Rühren 20 Minuten auf kleiner Flamme auskochen lassen. Für den Geschmack mit frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Oregano oder Ähnlichem verfeinern.



Egal, ob es eine Käseplatte oder warme Aufläufe sind:

New Breakfast bietet unzählige Möglichkeiten, Speisen flexibel zu kombinieren.

Einfach. Ohne Ei.

Eier gehören zu einem guten Frühstück einfach dazu – egal, ob sie gekocht, als Spiegel- oder Rührei, Omelette oder pochiertes Ei auf dem Frühstücksteller landen. Sie sind vielseitig einsetzbar, schnell zubereitet und schmecken einfach lecker. Wer jedoch auf den Konsum von Eiern verzichten möchte, kann beim Backen und Kochen auf pflanzenbasierte Alternativen zurückgreifen. Es gibt sie entweder pulverförmig zum Anrühren oder servierfertig im Kühlregal. Je nach Produkt sind sie optimal für die Bindung und Lockerung im Teig, zum Aufschlagen oder zum Anbraten in der Pfanne geeignet.

Neben der wachsenden Zahl an Menschen, die auf tierische Produkte verzichten, ist das Schonen der Umwelt ein weiterer Grund für pflanzliche Alternativen. Die Hersteller sind dabei innovativ, um den traditionellen Produkten optisch und geschmacklich nahezukommen.

Auch die Firma EIPRO hat sich dieser Aufgabe gestellt und punktet nun mit ihrer neuen Marke nøgg. Das Unternehmen steht für hochwertige Ei-Ersatz-Produkte speziell für Großverbraucher:innen, die sich Qualität, Sicherheit und Vielfalt wünschen. Letzteres bietet auch die neue Marke, sodass auch Veganer:innen zukünftig mit leckeren Ei-Alternativen bedient werden können.



Einfach. Begeistern. Die Rezeptideen mit nøgg.

Wir stellen Ihnen ausgefallene und zugleich leckere Rezepte mit nøgg vor, welche kulinarische Highlights in den Frühstückskarten bieten.



Einfach. Kulinarisch. Die Rührei-Tacos.

für 10 Personen, Zubereitungszeit: ungefähr 20 Minuten

Zutaten:

- 500 g nøgg Rührei TK
- 500 g Avocado
- 50 g Kapern (optional)
- 200 g Gurkenstückchen (optional)
- 200 g Tomatenwürfel (Optional)
- 10 Taco-Schalen
- Nach Belieben: Salz und Pfeffer, Koriander und Petersilie

Zubereitung:

1. Das nøgg Rührei im Kombidämpfer oder in der Mikrowelle auftauen. Die Avocado aufschneiden und das Fruchtfleisch zu einer Creme verrühren. Nach Belieben auch Kapern und Gurkenstückchen sowie Tomatenwürfel unterheben.
2. Anschließend die Taco-Schalen erwärmen, diese mit der Avocadocreme befüllen und das Rührei darüber verteilen.

No Egg.
But Plants.



Mit der Marke nøgg präsentiert EIPRO eine Range pflanzenbasierter Alternativen zu Ei-Produkten. Zum Sortiment gehören eine tiefgekühlte und eine flüssige Rührei-Alternative sowie je ein Pulver für eine Aufschlagcreme und einen Rührteig. Die Basis: hochwertiges Pflanzenprotein und feine Zutaten für besten Geschmack und absolutes Gelingen.

So wird für das tiefgekühlte pflanzenbasierte Rührei Protein der Kichererbse eingesetzt. Die flüssige Rührei-Alternative basiert auf dem Protein der Ackerbohne.

Beide Produkte sind ohne weitere Zutat als eigenständiges Nahrungsmittel einsetzbar, aber auch als Beilage zu Gemüse oder im Salat einfach lecker. Gleichwohl kann die Flüssigvariante als Bestandteil von herzhaften oder süßen Speisen, z. B. als Carbonara-Nudelsauce oder Pancakes verwendet werden. Ebenso eignet es sich zum Panieren. Die Creme wie auch der Rührteig sind absolut einfach im Handling, vielseitig einsetzbar und überzeugen im Geschmack. Und das Besondere: Alle nøgg

Produkte sind im Handumdrehen zubereitet, gelingen garantiert und schmecken wirklich gut.

Mit der Marke nøgg liegt EIPRO am Puls der Zeit und bietet eine attraktive Ei-Alternative, welche sich optimal für das Frühstück anbietet.

Einfach. Kreativ.
Lecker.

Mit den nøgg-Produkten können abwechslungsreiche Gerichte ganz einfach zubereitet werden. So können bekannte, traditionelle und internationale Speisen umgewandelt und miteinander fusioniert werden – denn genau das spiegelt New Breakfast wider! Mit der Faustregel „Alles was schmeckt, darf kombiniert werden“ ist das Frühstück mit EIPRO hochwertig, exotisch, individuell, rustikal und flexibel gestaltbar.

Einfach. Frisch. Wraps mit Rührei.

für 2 Personen, Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten:

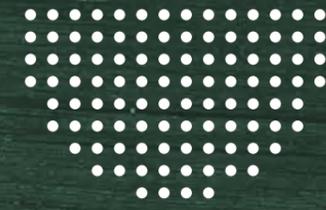
- 200 g nøgg Rührei flüssig
- 2 Tortillas
- 100 g Hummus
- 40 g grüner Salat, in Streifen
- 60 g Möhren, in Stiften
- 40 g rote Zwiebeln, in Streifen
- 60 g Paprika, in Streifen

Zubereitung:

1. Den Deckel der Verpackung des Rühreis öffnen, das Vakuum lösen und den Deckel wieder schließen. Dann die Verpackung kräftig schütteln! Das nøgg Rührei in die leicht mit Pflanzenöl gefettete Pfanne geben und erhitzen. Sobald das nøgg Rührei zu köcheln beginnt, ca. 20 Sekunden ständig rühren. Anschließend den Herd auf geringerer Stufe einstellen und das nøgg Rührei bis zu 90 Sekunden unter ständigem Rühren garen.
2. Tortillas mit Hummus bestreichen. Salatstreifen, Möhrenstifte, Paprikastreifen und Zwiebeln darauflegen und mit dem Rührei bestreuen, dann fest aufrollen.

Jetzt entdecken:
Die Schritt-für-Schritt-Anleitung





Das Frühstück mit gutem Gewissen genießen

Der perfekte Start in den Tag!

Das Frühstück ist ernährungswissenschaftlich die wichtigste Mahlzeit des Tages und mit gesunden Nährstoffen das Sprungbrett für einen guten Tag. Heutzutage achten immer mehr Verbraucher:innen auf eine vernünftige Ernährung. Die Tiefkühlprodukte von FRoSTA Foodservice schaffen die perfekte Grundlage für einen schwungvollen Start in den Tag.

Die Zubereitung des Bircher Frühstück »Vollkorn« kann schnell und einfach in der Mikrowelle erfolgen. Diese Leckerei bietet zudem eine Mischung aus vier Getreideflocken (Hafer, Weizen, Roggen und Gerste) mit verschiedenen Obstsorten. Kombiniert mit einem Joghurt, frischer Sahne oder süßem Honig schmecken die Müsliﬂocken noch besser.

Den Obstsalat von FRoSTA Foodservice kann man nicht nur zum Verfeinern von Müsli oder Porridge benutzen, sondern auch ganz einfach mit Speisequark oder Joghurt verzehren. Diese bunte Mischung nutzen Terrassengeschäfte auch als ein perfektes Topping, um an warmen Tagen ein erfrischendes Eisbecher-Erlebnis anzubieten.

Wenn die Temperaturen steigen und die Sonne strahlt, dann gibt es nichts Erholameres, als sich mit einem Frühstücksmüsli oder Obstsalat auf die Terrasse zu setzen. Für Entspannung sorgen die Tiefkühlprodukte von FRoSTA Foodservice: Sowohl das Bircher Frühstück »Vollkorn« als auch der vegane Obstsalat ermöglichen herrliche Momente.

Die Range von FRoSTA Foodservice umfasst 130 Produkte, die auf die Bedürfnisse von Großverbraucher:innen abgestimmt sind. Das Sortiment zeichnet sich u. a. durch einen hohen Convenience-Grad, Portionierbarkeit und eine nachhaltige Produktion aus. Alle Tiefkühlartikel des Lieferanten sind mit dem o.k.-Plus Siegel gekennzeichnet* und enthalten keine Farbstoffe, Aromen oder Geschmacksverstärker.



Überzeugen Sie sich an den Frühlings- und Sommertagen selbst von den Tiefkühlprodukten von FRoSTA Foodservice und starten Sie so energiereich in den Tag.

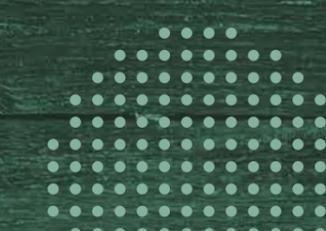


Kleiner Tipp:

Der vegane Obstsalat lässt sich beliebig portionieren und sowohl zügig in der Mikrowelle als auch auf herkömmliche Art und Weise im Kühlschrank oder bei Zimmertemperatur auftauen.



* o.k. Plus ist ein eigenes Siegel von FRoSTA Foodservice. Es steht dafür, dass die damit gekennzeichneten Produkte ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten sind. Über 95 % der Artikel von FRoSTA Foodservice tragen diese Auszeichnung.





Ein bunter Hingucker

VEGGIE CRUMBZ ist ein Produkt des jungen und frischen Start-Up Unternehmens Ebbe & Food aus Hamburg, welches den Paniermehlmarkt revolutioniert. In Kooperation mit dem Traditionsunternehmen Leimer bietet es nun die erste vegane Fertigpanade aus Gemüse an. Dabei übernimmt Leimer den Vertrieb an den Lebensmitteleinzelhandel und Großverbraucher:innen.

Aufgrund der wachsenden Anzahl von Veganer:innen und Vegetarier:innen revolutioniert das Unternehmen das klassische Panieren, um es für alle Verbraucher:innen wieder attraktiv zu machen. Immerhin ernähren sich hierzulande 1,58 Mio. Menschen vegan und 7,9 Mio. vegetarisch – Tendenz steigend. Außerdem richtet sich

das Angebot sowohl an junge gesundheitsbewusste Altersgruppen, die Spaß an Innovationen und Food-Trends haben, als auch an ältere Generationen, für die Panieren grundsätzlich auf der Tagesordnung steht.

VEGGIE CRUMBZ vertraut bei den Punkten Geschmack, Farbe und Knusprigkeit ganz auf natürliche Inhaltsstoffe. Die vegane Panade ist in drei Sorten erhältlich: Blumenkohl (Cauliflower), Rote Bete (Red Beet) und Karotte (Orange Carrot). VEGGIE CRUMBZ sind jedoch nicht nur für Veganer:innen perfekt geeignet, sie sind auch glutenfrei, ballaststoffreich und nehmen bis zu 50 % weniger Fett auf. Zudem sind sie durch ihre farbenfrohen Inhaltsstoffe auch noch ein bunter Hingucker.

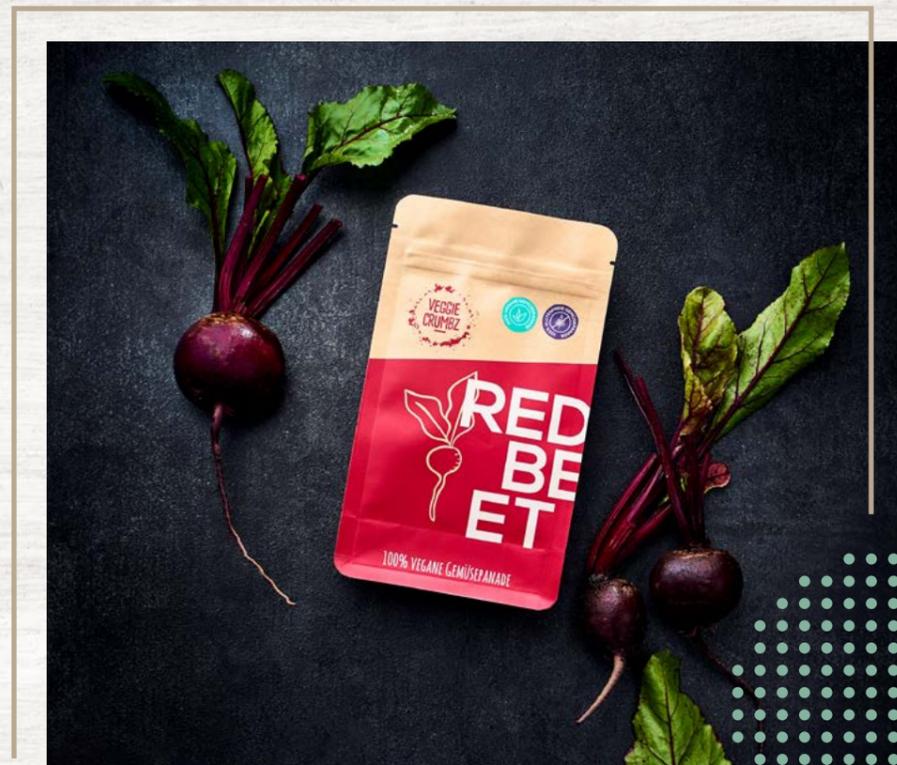


Die Paniermehl-Revolution

Womit verbinden Sie Paniermehl? Die meisten von Ihnen werden wohl mit ihren Gedanken schnell beim Schnitzel sein. Das Fleisch behutsam klopfen, würzen, in Mehl wenden, durch Ei ziehen und schließlich mit Paniermehl umhüllen – fertig ist das Mittag- oder Abendessen.

Aber haben Sie mal darüber nachgedacht, was man noch alles mit Paniermehl machen kann? Das Start-up Ebbe & Food hat da so einige Ideen. Das Besondere: Das Paniermehl des Hamburger Unternehmens besteht aus Gemüse!

Vervollständigen Sie Ihr Sortiment mit den VEGGIE CRUMBZ, der natürlichen, farbenfrohen und pflanzlichen Panade!



Zum Anbeißen

Die Geschichte von Käse reicht weit in die Vergangenheit zurück. Bereits in der Steinzeit war Käse ein alltägliches Nahrungsmittel. Unsere Vorfahren sollen dieses Milchprodukt durch Zufall entdeckt haben. Die Historie besagt, dass sich die in Tiermägen gefüllte Milch durch die Transportbewegung zu Käse verwandelt hat. Die bewusste Herstellung geschah jedoch erst später durch Ackerbauer:innen und Viehzüchter:innen. Das damalige Volk Sumerer, die im 3. Jahrhundert v. Chr. lebten, gilt als der Begründer der professionellen Käseproduktion.

In der Zwischenzeit wurde das Milchprodukt revolutioniert. Heute kennen Sie Käse sicherlich als Brotaufstrich oder -belag. Doch auch als Snack, wie zum Beispiel als Salat-Topping, vegetarische Beilage oder Fingerfood gibt er eine

optimale Figur ab. Käse, egal in welcher Form, ist von unseren Speiseplänen einfach nicht mehr wegzudenken! Ob als Aufstrich oder geschmolzen – er ist wie eine essbare Liebeserklärung und Balsam für die Seele.

Die oberbayrische Familienkäserei Alpenhain ist seit über 115 Jahren Spezialistin in diesem Segment. Das Sortiment des Unternehmens umfasst neben beliebten Klassikern wie Obazda und Back-Camembert auch ausgefallene Produktentwicklungen wie die Cheesecake Balls. Mit dem Credo „Wir machen mehr aus Käse“ verspricht Alpenhain ein vielfältiges Käsesnack-Sortiment – und das zum Anbeißen! Auch Großverbraucher:innen sind von den Eigenschaften, wie der einfachen Handhabung und der hohen Zubereitungs- sowie Kalkulationssicherheit, begeistert.



Optisch und geschmacklich ein Highlight

Die Käsesnacks von Alpenhain punkten mit ideenreichen Anwendungsmöglichkeiten auf den Speisekarten Ihrer Kund:innen.

Die leckeren Back-Camembert Donuts sind mit ihrer ausgefallenen Form nicht nur ein geschmackliches, sondern auch ein optisches Highlight. Die Käsefüllung passt optimal als Kombination mit Wedges und Dips. Doch auch als Topping auf einem knackigen Salat eignen sich die Donuts mit extra viel Knusperpanade perfekt.

Ein weiteres kulinarisches Highlight sind die Cheesecake Balls mit ihrer fruchtigen Marillenfüllung. Sie verführen als Frühstück, Dessert oder als Snack zwischendurch und lassen die Herzen der Konsument:innen höherschlagen! Das tiefgekühlte Produkt ist kalkulations- und zubereitungssicher und kann flexibel portioniert werden.

Egal, ob Back-Brie Spitzen, Back-Camembert Minis, Back-Mozzarella Sticks, Back-Gouda Herzen oder Back-Frischkäse Kissen: Mit den Käsesnacks von Alpenhain sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Bereits in vierter Generation veredelt die Familienkäserei Alpenhain frische Alpenmilch aus der Region zu genussvollen Käsespezialitäten, die VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik) -zertifiziert sind. Regionalität und Qualität spielen für das Unternehmen eine wichtige Rolle. Keine Kuh der Vertragspartner:innen steht weiter als 50 Kilometer von der Käserei Alpenhain entfernt. Dadurch können kurze Transportwege eingehalten werden, welche eine frische Alpenmilch garantieren.





Sommer, Sonne, Grillen

Die nächste Grillsaison steht in den Startlöchern und leckerer Grillduft liegt förmlich schon in der Luft. Früher war klar, was auf den Rost kommt: Würstchen, Steak oder Fleischspieße. Inzwischen landet dort neben den Produkten aus Fleisch auch immer häufiger die vegane Variante. Eine Umfrage zeigt, dass bei 44 % der Befragten bei jedem Grill-Event immer auch eine pflanzenbasierte Alternative auf den Rost kommt.* Heute sitzen

Fleischliebhaber:innen, Flexitarier:innen, Vegetarier:innen und Veganer:innen alle am gleichen Tisch und genießen Grillwürstchen, Schnitzel oder Hackröllchen aus Fleisch oder auf pflanzlicher Basis. Diese Vision spielte für die Rügenwalder Mühle unter anderem eine große Rolle, als sie 2014 als einer der ersten großen Lebensmittelhersteller Wurstalternativen auf den Markt brachte.



* Vgl. mafowerk Studie, Consumer Insights Veggie Grillen 2022.

Alle an einem Tisch

Das vegane Grillsortiment der Rügenwalder Mühle ist in den vergangenen Jahren stetig gewachsen. Als Innovationsführer arbeitet das Unternehmen ständig an neuen Produkten. Das Familienunternehmen bietet für jeden Geschmack und jede Ernährungsgewohnheit etwas, denn: Am besten schmeckt's, wenn's allen schmeckt. Dabei ist dem Unternehmen wichtig, dass Fleischliebhaber:innen, Flexitarier:innen, Vegetarier:innen und Veganer:innen am gleichen Tisch sitzen. Doch wie überzeugt man sie alle gleichermaßen? Mit dem Geschmack! Die Rügenwalder Mühle entwickelt daher Produkte, die genauso aussehen, ebenso lecker schmecken und den gleichen Biss haben wie die bekannten Produkte aus Fleisch. Die Veganen Mühlen Burger, Hackröllchen Typ Cevapcici, das Filet Typ Hähnchen, Bratwürste und Frikadellen haben sich bereits als Klassiker auf dem Grill der Verbraucher:innen etabliert. Die Produkte stehen für höchsten Genuss, bringen pflanzenbasierte Abwechslung und sind mit wenig Aufwand servierfertig.

Fußball, Grillen und die Rügenwalder Mühle: Das passt zusammen!

Die Vegane Mühlen Bratwurst ist offizielles Lizenzprodukt der Deutschen Fußball Liga (DFL). Als bekannteste Grillmarke im Veggie-Bereich setzt die Rügenwalder Mühle mit der Veganen Mühlen Bratwurst als offizielles Lizenzprodukt der DFL ein weiteres Ausrufezeichen. Seit ihrer Einführung im vergangenen Jahr entwickelt sich das Produkt erfolgreich – und ist die perfekte Ergänzung zum Fleischpendant.

VEGGIE GRILLEN MIT DEM MARKTFÜHRER

Jetzt ordern!

Am besten schmeckt's, wenn's allen schmeckt.



Die Vegane Mühlen Bratwurst ist offizielles Lizenzprodukt der DFL

Guter Geschmack, der überzeugt!

Rügenwalder Mühle ist die bekannteste Grillmarke im Veggie-Bereich*

Rügenwalder Mühle ist Marktführer im V+V Bereich mit 33,6% **



Wussten Sie schon, dass es BiFi auch für Vegetarier:innen gibt? Wir stellen Ihnen die Alternativen vor, die hervorragend zum innovativen Frühstückstrend New Breakfast passen.

Der mediterrane Reibekuchen mit BiFi

für 4 Personen

Zutaten:

- 6 Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 2 Zwiebeln
- 1 Paprika
- 4 Packungen BiFi Veggie Salami
- 3 EL Mehl
- 1 EL Kräuter der Provence
- 2 gehackte Knoblauchzehen

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und anschließend klein reiben. Die Zwiebeln schälen und halbieren sowie die Paprika klein schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.
2. Die BiFi Veggie Salami in Scheiben schneiden und mit den übrigen Zutaten zu der Masse in die Schüssel geben und unterrühren. Anschließend mit Gewürzen abschmecken und die Puffer formen.
3. Die Puffer in Olivenöl backen. Anschließend die Reibekuchen schichtweise stapeln. Wenn sie fertig sind, mit einer Lage Küchenrolle das überschüssige Fett etwas aufsaugen.

Der Klassiker mal anders

Dem einen ist die Zitrone zu sauer, dem anderen der Spargel zu bitter. Und dann gibt es Menschen, die süße Lebensmittel würzigen Frühstücksgerichten vorziehen – na, erkennen Sie sich wieder?

Der Mensch besitzt fünf Sinne: Sehen, Riechen, Schmecken, Fühlen und Hören. Könnten wir ohne all diese Sinne überhaupt die Umwelt wahrnehmen? Insgesamt unterscheiden wir auch fünf Geschmacksrichtungen: süß, salzig, sauer, bitter und herzhaft-würzig (umami).

Mithilfe der Geschmacksknospen, die auf der Oberfläche der Zunge liegen, kann man viele der Inhaltsstoffe von Speisen

wahrnehmen. Hat das Gehirn einen bestimmten Geschmacksreiz erhalten, findet dort eine Verbindung zwischen einem Geruch und einem Gefühl statt. Welche Emotion mit welchem Gericht verknüpft wird, ist davon abhängig, welche Erinnerung abgespeichert ist.

Das Frühstück ist bei den Deutschen traditionell die wichtigste Mahlzeit des Tages. Daher ist es umso wichtiger, optimale Lebensmittel dafür auszuwählen.

Seit 2022 bietet LSI Germany mit den vegetarischen BiFi Sorten ihrer Kundschaft die richtigen Verkaufsschlager. Gemeinsam mit der BiFi Veggie Salami können

Klassiker ganz neu interpretiert werden, indem traditionelle Frühstücksgerichte mit anderen Geschmacksnuancen und raffinierten Gewürzen zu einer neuen Speise abgewandelt werden. Mit der fleischfreien Alternative, die aus Weizen- und Erbsenproteinen sowie aus Kräutern und Gewürzen besteht, kann man die Gerichte in vielerlei Hinsicht verzaubern.

Sie fragen sich, in welche New-Breakfast-Gerichte die BiFi Veggie Salami optimal passen könnte? Wir stellen Ihnen zwei Rezepte vor, die sich einfach umsetzen lassen.

BiFi Muffins

für 4 Personen

Zutaten:

- 150 g Mehl
- 100 g Kartoffelpüree-Flocken
- 100 g geriebener Emmentaler
- 1 ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Ei
- 50 ml Pflanzenöl
- 200 ml Milch
- 200 g saure Sahne
- 4 Packungen BiFi Veggie Salami
- 1 Paprika
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Fondor
- Paprikapulver

Zubereitung:

1. Das Mehl, die klein geschnittene Paprika, die Kartoffelpüree-Flocken, den Emmentaler und die BiFi Veggie Salami klein geschnitten in eine Schüssel geben und alles gut umrühren.
2. In einer anderen Schüssel das Ei leicht verquirlen und anschließend zu der Masse in die andere Schüssel dazugeben. Das Öl, die Milch und die saure Sahne hinzufügen und umrühren sowie mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprikapulver, Natron, Backpulver und Fondor würzen.
3. Anschließend im Backofen für 15 Minuten bei ca. 180 – 200 °C Umluft backen.



Von der Hauptspeise zum Frühstücksgeschicht

Der Erdapfel, die Knolle oder ganz einfach gesagt: die Kartoffel – allseits geschätzt und vielseitig einsetzbar.

Sie ist bei uns Deutschen eine der beliebtesten Zutaten in der Küche: Der Pro-Kopf-Verbrauch stieg im Wirtschaftsjahr 2020/21 auf 59,4 Kilogramm*. Egal, ob als Beilage oder in Aufläufen – wir geraten immer ins Schwärmen – nicht nur wegen ihres Geschmacks, sondern auch wegen ihrer vielfältigen Einsatzmöglichkeiten.

Ein Pionier bei leckeren Kartoffelprodukten ist das niederländische Unternehmen Peka Kroef. Seit über 50 Jahren zählt der Lieferant zu den führenden Hersteller:innen im Bereich der gekühlten Kartoffelprodukte für Großverbraucher:innen und Einzelhändler:innen. Das Unternehmen legt bei der Auswahl der Kartoffeln, aber auch bei der Verarbeitung einen hohen Wert auf den Schutz natürlicher Ressourcen. Die Kartoffeln stammen von Landwirt:innen, welche GLOBALG.A.P.-zertifiziert sind. Diese Kennzeichnung garantiert die Lebensmittelsicherheit, Nachhaltigkeit und Qualität der Knollen. 90 Prozent der verwendeten Kartoffeln bei Peka werden in einem Umkreis von maximal 60 Kilometern um die niederländische Stadt Odiliapeel angebaut, um kurze Transportwege einzuhalten.

Das Unternehmen ist also der perfekte Partner für alle, die Wert auf Natürlichkeit und Nachhaltigkeit legen. Die Kartoffelprodukte lassen sich optimal in den Arbeitsablauf integrieren und sind im Ofen, Wasserbad oder Kombidämpfer schnell zubereitet.



Haben Sie nun auch Lust auf die goldene Knolle aus der Erde bekommen? Kartoffelgerichte eignen sich ebenfalls optimal zum Frühstück und passen daher sehr gut in den aktuellen Trend, der sich von traditionellen Frühstücksgeschichten und -zeiten löst. Egal, ob es der Auflauf mit veganen Kartoffeln oder Süßkartoffeln, die Wedges mit Olivenöl oder Rosmarin sind – mit den Peka Kroef Produkten glänzt Ihr Sortiment mit einem optimalen Convenience-Grad für Großverbraucher:innen.





Nachhaltige Verführung

Egal, wie satt man schon ist – ein süßes Dessert geht zu jeder Tageszeit! Geht es Ihnen auch häufig so? Zucker ist in Maßen auch völlig in Ordnung – denn der menschliche Körper benötigt Kohlenhydrate. Am besten nehmen wir diese tagsüber zu uns, da sie für die nötige Energie sorgen. Egal, ob Atmen, Laufen oder Denken: Zucker ist unser wichtigster Energie-Lieferant – und auch gut für die Seele.

Hierzulande zaubern uns besonders Hefe-Feingebäcke ein Lächeln ins Gesicht – dieses Ziel verfolgt das bayrische Unternehmen Dinghartinger seit 40 Jahren. Hausgemacht und handwerklich. Die Qualität der nachhaltigen Produkte des Unternehmens überzeugt. Es werden regionale Rohstoffe verwendet.

Außerdem achtet Dinghartinger auf Aspekte wie Umweltfreundlichkeit und Schonung der natürlichen Ressourcen.

Die Newcomer aus dem Hause Dinghartinger sind die fluffigen Bavaria Auszognen, welche als süße Alternative auf den Speisekarten glänzen. Sie sind nicht nur bei Buffets flexibel einsetzbar, sondern auch gelingsicher, einfach und schnell in ihrer Zubereitung. Das größtenteils handwerklich hergestellte Hefe-Feingebäck ist durch seinen neutralen Geschmack nicht nur als süße, sondern auch als herzhaft Version servierbar. So ist neben dem Klassiker mit Zimt-Zucker auch durchaus die ausgefallene Variation mit Sauerkraut möglich – und bietet ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Tipps zur Zubereitung der Bavaria Auszogne

Die tiefgekühlte Auszogne kann man für ca. fünf bis sechs Minuten bei 150 °C Umluft in einem Backofen erwärmen. Im aufgetauten Zustand reichen zwei bis drei Minuten. Hier sollte beachtet werden, dass das Hefe-Feingebäck bei einer Raumtemperatur für ca. eine Stunde aufgetaut werden muss. Anschließend kann man die warme Auszogne z. B. mit Puderzucker, Zimt oder Sauerkraut bestreuen. Nach dem Auftauen das Produkt nicht wieder einfrieren.

WEN VERNASCHST DU HEUTE ?



VOM ERFINDER DES SCHOKO-MÜSLIS GIBT ES ETWAS NEUES: #SweetChocstars

Mit den Neuen von Kölln ziehen **drei ganz besondere Müslis** in Ihre Supermärkte ein. Sie bringen gute Laune in das Cerealien-Regal und somit in die Müsli-Bowl Ihrer Kunden. Die **#SweetChocstars** haben somit eindeutig hohes Potenzial für den Status „**neues Lieblingsmüsli**“.



++ Aktuelle Meldung ++

Die **SWEETIE Fachjury** hat sich gemeinsam mit der **RUNDSCHAU** für den Lebensmittelhandel auch in diesem Jahr auf die Suche nach den **Top-Süßwaren** und **Top-Snacks des Jahres** gemacht.

Das **Kölln Hafer-Müsli Rainbow Love** in der Kategorie Cerealien „Frühstücksprodukt“ gehört zu den **Gewinnern des SWEETIE 2023**.



HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Gern stellen wir Ihnen unser vielseitiges Sortiment für den Großverbraucher-Bereich vor. Kontaktieren Sie uns! E-Mail: gv@peterkoelln.de

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:

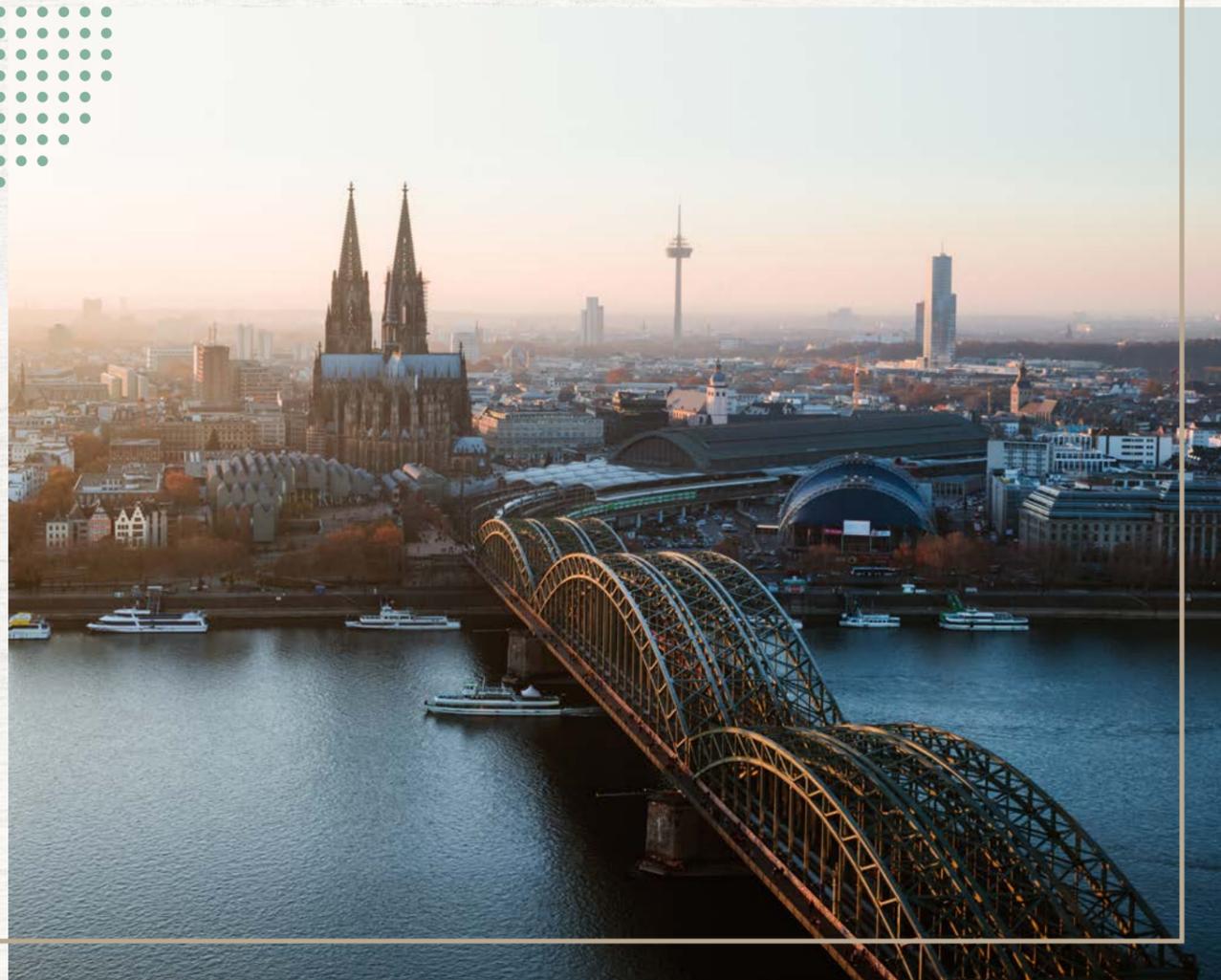
news-media e.K.
Brassertstraße 122, 45768 Marl

Redaktionsleitung:

Birgit Vehovec (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



EIN GENUSS WIE IN Bella Italia



Gönnen Sie sich vollendete Genussmomente mit hochwertigem Eis in Gelateria-Qualität.

FRÜHSTÜCK!

DEINE GÄSTE WERDEN ES LIEBEN.



16,67 G

PHILADELPHIA

60er Portionen, verschiedene Sorten

Nr.1 Frischkäsemarke in Deutschland

Ideal für das herzhaftes Frühstück



15 G

MILKA HASELNUSSCREME

150 x 15 g Portionen

Mit Rapsöl

Ideal für das süße Frühstück



500 G

1,65 KG



600 G



Milka & Philadelphia – neue Impulse für das professionelle Frühstücksangebot!

Der perfekte Start in den Tag gelingt mit einem guten Frühstück. Daher ist es gerade am Morgen wichtig sich die Zeit allein oder gemeinsam mit seinen Liebsten zu nehmen, um entspannt in den Tag zu starten. Dies gilt für den heimischen Frühstückstisch, aber endlich auch wieder für das Frühstück im Hotel oder Lieblings-Café.

Bei den aktuell besonderen Herausforderungen in Gastronomie und Hotellerie sind dabei kreative Konzepte gefragt. Einzelportionen für ihr professionelles Frühstücksangebot sind eines davon: groß in der Auswahl und überzeugend als praktische und hygienische Lösung bei voller Kalkulationssicherheit!

Milka Haselnusscreme, der cremige Brotaufstrich mit einer Kombination aus Kakao- und feiner Haselnussnote in der 15 g Einzelportion und Philadelphia Einzelportionen 16,67 g bieten Ihren Gästen mit Sicherheit großen Genuss. Beide schmecken auf Brötchen gleichermaßen lecker wie auf Croissants, Einback oder Pancakes.

Und Milka & Philadelphia können noch mehr: sie sind mit ihren herausragenden Produkteigenschaften die perfekte Grundlage für viele raffinierte Rezept-Ideen rund ums Thema Frühstück. Dafür sollte man dann aber vielleicht doch nicht zu den Einzelportionen greifen ...



MANGO-SMOOTHIE BOWL MIT PHILADELPHIA & OREO-KOKOS-GRANOLA



Zubereitungszeit
15 Min.



Gesamtzeit
15 Min.



Portionen
10

Zutaten

600 g Philadelphia Balance
600 g Mangopüree
200 g Kiwi, gewürfelt
100 g OREO Crumbs
100 g Granola mit Kokosflocken

Zubereitung

1. Philadelphia mit Mangopüree verrühren und portionieren.
2. Kiwiwürfel darauf verteilen.
3. Mit OREO Crumbs und Kokos-Granola garnieren.



Auf der Suche nach Inspiration?
Einfach QR-Code scannen und viele weitere Rezepte entdecken.

Am besten gleich ordern! Für mehr Informationen 0800 599 1000



Mondelēz
International
PROFESSIONAL