

KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR KÖCHE

ROOTS & BEANS

Wintergemüse mit
Wow-Effekt

AUSBILDUNG IST CHEFSACHE

Laurentius-Gewinner
Sebastian Hölscher im Porträt

MODERNE VENDINGLÖSUNGEN

Mehr Umsatz mit
Verpflegung rund um die Uhr

Messegastonomie

HÖCHSTLEISTUNG IN ECHTZEIT



BLUE
LABEL



GARNELN, WIE SIE SEIN SOLLEN

Was macht gute Garnelen aus? Bissfest sollen sie sein, das Fleisch hell, mit natürlichem Eigengeschmack. So wie unsere Black Tiger Garnelen aus den Mangrovengebieten Vietnams. Blue Label – exklusiv bei KRÖSWANG.

bluelabel.at



Petra Münster
Chefredakteurin

Wenn alles gleichzeitig zählt

Wenn alles gleichzeitig zählt, zeigt sich, was Küche wirklich kann. Messegastonomie ist ein Ausnahmezustand – und zugleich ein Prüfstein. Hier treffen tausende Gäste, enge Zeitfenster, wechselnde Formate und hohe Erwartungen aufeinander. Es gibt keine Generalprobe, keinen zweiten Versuch. Was funktioniert, funktioniert jetzt. Was überzeugt, muss sofort überzeugen.

Genau darin liegt die besondere Faszination dieses gastronomischen Kosmos. Messegastonomie ist keine Randdisziplin, sondern Hochleistung unter Echtzeitbedingungen. Sie verlangt viel Organisation und Improvisation, Technik und Handwerk, Geschwindigkeit und Kreativität. Für Köchinnen und Köche ist sie damit ein anspruchsvolles und spannendes Arbeitsfeld.

Unsere aktuelle Titelstrecke nimmt Sie mit hinter die Kulissen dieser verdichteten Welt. Sie zeigt, warum Messegastonomie heute weit mehr ist als eine Versorgungsleistung: Sie ist Erlebnis, Markenbotschafter und natürlich auch ein bedeutender Wirtschaftsfaktor.

Passend dazu richten wir unseren Blick auf die kommenden Branchenmessen. Die INTERGASTRA, aber auch die BIOFACH, die Ambiente und die INTERNORGA machen deutlich, wie eng sich Messe und Gastronomie inzwischen verzahnen. Neue Konzepte, neue Technologien und neue Versorgungsmodelle zeigen: Wer auf Messen kocht, der kocht nicht nebenbei, sondern mitten im Zukunftsdiskurs der Branche.

Ich freue mich auf gute Messengespräche mit Ihnen über das, was wirklich zählt. Wir sehen uns auf der INTERGASTRA.



Sie haben Fragen zur KÜCHE?
Dann schreiben Sie mir:
petra.muenster@magazin-kueche.de

Folgen Sie uns



DICK

Traditionsmarke der Profis



120 SERIE 1905
1905–2025
F. DICK

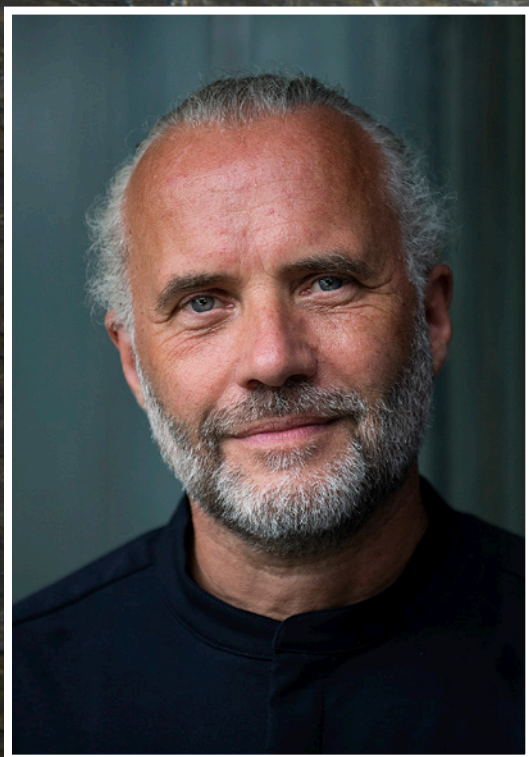
Die 1905 Serie

**EXKLUSIV
MODERN
EINZIGARTIG**

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

Roots & Beans



”

**„ALLES, WAS ICH FÜR
EINEN GAST KOCHEN
KANN, KANN ICH AUCH
FÜR VIELE KOCHEN.“**

HEIKO ANTONIEWICZ – KOCH, AUTOR, IMPULSGEBER



Schwarzwurzel

—
Birne

—
Schwarzer Tee

INHALT



SONSTIGES

Editorial	3
Amuse Gueule	4
News, Marktplatz	8, 36, 70
Impressum	80
Kolumne Digestif	82

Foto: MarcoFood/Stock/Getty Images



TITELTHEMA

- 16 Messegastronomie: Höchstleistung in Echtzeit
- 18 Stefan Henter im Interview: Technik schafft Tempo
- 20 Homemade Kitchen: Auf die Qualität kommt es an
- 22 Trend Festivalisierung: Erlebnis schlägt Quadratmeter
- 24 Nachhaltigkeit: Von der Kür zur Pflicht
- 26 Best Cases: Markenbotschafter mit hohen Qualitätsstandards

KOCHKUNST

- 28 Roots & Beans: Wintergemüse mit Wow-Effekt
- 34 Kleine Warenkunde: Knoblauch

GASTROKONZEPTE

- 38 Mit Fisch begeistern: Drei Küchenchefs stellen ihre Konzepte vor
- 42 INTERGASTRA 2026: Zukunftsthemen und Dialog im Fokus

VKD MAGAZIN

- 47 Aus dem Präsidium: Austausch, Engagement und große Ziele 2026
- 48 Who is Who Klaus Böhler: Kontakte als Erfolgsgeheimnis

KÜCHENMANAGEMENT

- 64 Vending: Mehr Umsatz mit Verpflegung rund um die Uhr
- 68 Expertentipp: Wie KI das Personalmanagement vereinfacht

KOCHKARRIERE

- 72 Starterin: Julia Orschiedts filigrane Raffinesse
- 76 Ausbildung ist Chefsache: Sebastian Hölscher im Porträt

Délifrance



BIOFACH 2026

Bio außer Haus für die Küchenpraxis

Die Sonderfläche „Bio außer Haus“ lädt auf der BIOFACH vom 10. bis 13. Februar 2026 in Nürnberg erneut Akteure der Außer-Haus-Verpflegung zum Austausch ein. In Halle 6 zeigt ein praxisnahes Programm, wie Bio in Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie konkret umgesetzt werden kann. Veranstaltet wird die Sonderfläche zum dritten Mal in Folge von „a’verdis“ im Auftrag der Nürnberg Messe. Neu ist der Schwerpunkt „Praxis im Fokus“ mit einem kompakten Angebot speziell für Küchenpraktiker und Küchenpraktikerinnen – inklusive Show-cookings, Markt- und Produktinfos, Beiträgen zur Bio-AHVV sowie einem Panel zu Bio in Gastronomie und Hotellerie. Ergänzt wird das Programm durch das Networking-Format „Küche trifft Hersteller“ am Freitag.

www.biofach.de



Mehrwertsteuer

Sieben Prozent bringen Planungssicherheit

Mit der Zustimmung des Bundesrats am 19. Dezember ist die Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie dauerhaft auf 7 Prozent festgelegt worden. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) begrüßt die Entscheidung und sieht darin eine wichtige Entlastung für die Branche, die mit steigenden Kosten, Personalmangel und regulatorischen Anforderungen konfrontiert ist. Nach Angaben des Verbandes soll die Maßnahme Investitionen erleichtern, wirtschaftliche Spielräume eröffnen und zur Stabilisierung von Preisen und Beschäftigung beitragen. Auch Caterer und Gemeinschaftsverpfleger sowie regionale Wertschöpfungsketten könnten von der Neuregelung profitieren.

www.dehoga-bundesverband.de

Messe

Ambiente 2026 stärkt Fokus auf Hospitality

Vom 6. bis 10. Februar 2026 öffnet die internationale Leitmesse „Ambiente“ in Frankfurt am Main ihre Tore und positioniert sich mit einem geschärften Profil als zentrale Plattform für Konsumgüter, Design und Gastlichkeit. Die Messe setzt auf klare thematische Strukturen, neue Formate und verbesserte Rahmenbedingungen für Fachbesucher und Aussteller. Mit dem gebündelten Angebot „Ambiente Projects“ werden Lösungen für Hotel, Restaurant und Catering (HoReCa) sowie Hospitality Interiors und Contract Business übersichtlich zusammengeführt. Ergänzt wird das Messekonzept durch gezielte Networking- und Matchmaking-Angebote und Wissensformate, die den internationalen Austausch fördern und die Bedeutung der Messe für die Hospitality-Branche weiter stärken sollen.

www.ambiente.messefrankfurt.com





Fortbildung

Brandherd Esskultur Akademie öffnet für alle Hamburger Gastronomen

Ab sofort bietet die Brandherd Esskultur Akademie der Hamburger Spitzenrestaurants „100/200“ und „GLORIE“ ihre bislang internen Schulungen für die gesamte Gastronomie an. Die kostenfreien Fortbildungen richten sich an Fachkräfte, die ihr Können in Küche, Service und Betriebsführung erweitern möchten. Initiiert von Sophie Lehmann und Thomas A. Imbusch, vermittelt die Akademie fachliche Präzision, persönliche Haltung und unternehmerische Verantwortung. Die Kurse finden im Sechsbis-Acht-Wochen-Rhythmus statt. Eine Anmeldung ist erforderlich.

www.100200.kitchen

Mindestlohn

Seit Januar Anstieg auf 13,90 Euro

Seit dem 1. Januar 2026 gilt in Deutschland ein gesetzlicher Mindestlohn von 13,90 Euro brutto pro Stunde. Davon profitieren über sechs Millionen Beschäftigte, insbesondere im unteren Entgeltbereich. Gleichzeitig steigt die Entgeltgrenze für Minijobs auf 603 Euro. Die Bundesregierung setzt damit die Empfehlung der Mindestlohnkommission um. Für 2027 ist eine weitere Erhöhung auf 14,60 Euro vorgesehen. Laut Ministerium wirkt die Anhebung auch geschlechtergerecht und soll Unternehmen eine schrittweise Anpassung ermöglichen, ohne negative Auswirkungen auf den Arbeitsmarkt.

www.bundesregierung.de

crazy
cheesecake
club



Neu: Mango-Maracuja-Cheesecake


Erlenbacher
Passion & Kuchen seit 1973

VIELEFALT OHNE ENDE.

Entdecken Sie unsere neuen
Cheesecakes, alle Highlights und unser ganzes
Angebot auf erlenbacher.de

KOMMEN
SIE VORBEI:

Intergastra
Halle 1, Stand 1G37
Internorga
Halle A1, Stand 217



Branchenticker



UNOX übernimmt 100 Prozent von Roboqbo Srl und erweitert damit das Portfolio um automatisierte Verarbeitungssysteme. Die Übernahme stärkt die Position der Gruppe in Automatisierung und Robotik für Profiküchen. www.unox.com



Die Messe Husum & Congress ordnet ihre Geschäftsführung neu. Meike Kern ist ausgeschieden, Prokurist Thomas Hagel übernimmt bis April 2026 interimistisch, ab 1. Mai 2026 wird Mirko Arend neuer Geschäftsführer. www.messehusum.com



Zum Veganuary 2026 bauen Redefine Meat und die Concept Family Franchise AG ihre Partnerschaft weiter aus. Erstmals wird das pflanzliche Redefine Flank Steak neben Enchilada auch in allen 13 Wilma-Wunder-Restaurants angeboten. www.redefinemeat.com



Ab 17. Januar 2026 tritt das internationale Hochseeschutzabkommen in Kraft. Es regelt erstmals verbindlich den Schutz und die nachhaltige Nutzung der Hohen See in internationalen Gewässern außerhalb nationaler Zuständigkeit. www.sciencemediacenter.de



Welcome Hotels treten dem Hotelverband Deutschland (IHA) bei. Mit 14 Häusern in Deutschland stärken sie die Solidargemeinschaft der Hotellerie und bringen Expertise in Tagungs-, Business- und Freizeitgästerbereichen ein. www.hotellerie.de



Patrick Hilpp übernimmt ab 1. Februar 2026 die Leitung Vertrieb D-A-CH bei B.PRO Catering Solutions. Mit langjähriger Erfahrung im Unternehmen plant er, die strategische Weiterentwicklung in Deutschland, Österreich und der Schweiz voranzutreiben. www.bpro-solutions.com

3 Tipps

So binden Sie Gäste langfristig

Stammgäste sind eine der wertvollsten Umsatzquellen für Gastronomiebetriebe: Sie geben mehr aus, kommen regelmäßig und empfehlen den Betrieb weiter. Doch wie schafft man echte Loyalität? Drei praxisnahe Maßnahmen zeigen, wie Sie Ihre Gäste langfristig binden.

Quelle: www.chefsculinar.de



Mit persönlichem Service Nähe schaffen

Mehr als nur ein Lächeln: Ein persönlicher, aufmerksamer Service sorgt dafür, dass Gäste wiederkommen. Nehmen Sie sich Zeit für Gespräche am Tisch, merken Sie sich Vorlieben und schaffen Sie eine Atmosphäre, in der sich Stammgäste wahrgenommen fühlen. Ein solches Serviceerlebnis wirkt stärker als jeder Preisnachlass.



Treueprogramme aktiv einsetzen

Loyalität stärken Sie, indem Sie Stammgästen exklusive Vorteile bieten: Treuekarten, Rabattaktionen für wiederkehrende Besuche oder spezielle Angebote schaffen echte Anreize. Ergänzend sorgt regelmäßige Kommunikation, zum Beispiel per Newsletter, Social Media oder Einladungen zu exklusiven Events, dafür, dass Sie im Gedächtnis Ihrer Gäste bleiben.



Reklamationen als Chance begreifen

Nicht jede Kritik ist negativ – sie kann eine Chance zur Verbesserung und zur Stärkung der Beziehung sein. Ein professionelles Reklamationsmanagement, das auf Feedback eingeht und Lösungen bietet, zeigt Ihren Gästen, dass Ihnen ihre Zufriedenheit wichtig ist. So wird aus Kritik Vertrauen – und Loyalität.

Lesenswert

Alltagstaugliche Küche von Maria Groß

Spitzenköchin Maria Groß setzt auf eine Küche, die Nachhaltigkeit, Regionalität und Lebensfreude vereint. In ihrem Buch „Natürlich Maria“ präsentiert sie Rezepte, die sich leicht in den Alltag integrieren lassen. Dabei liegt der Fokus auf naturbelassenen Zutaten und abwechslungsreichen Gerichten, die schnell zubereitet, aber dennoch raffiniert sind. Von Vorspeisen wie Steinpilz-Carpaccio über bunte Hauptgerichte wie Kartoffelgratin oder Königsberger Klopse „Thüringer Art“ bis hin zu Nachspeisen wie Rhabarberkaltschale mit Schneenockerl – die Gerichte laden zum Nachkochen ein. Das Buch gliedert sich in die vier Bereiche: Vorspeisen, Wohlfühlgerichte, süße Momente und Basics. Zahlreiche Fotos und persönliche Texte unterstreichen Maria Groß' Anspruch, Genuss, Freude und Alltagstauglichkeit zu verbinden.



Maria Groß: Natürlich Maria! Das Glück liegt in den kleinen Dingen. Rezepte für das Leben

Brandstätter Verlag, März 2025
224 Seiten, Fotos von Vivi D'Angelo
19,5 x 24,5 cm, Hardcover, 36,00 Euro
ISBN 978-3-7106-0727-1

BRESC

**MASTERS OF
— GARLIC —
VORZÜGLICHE
ALIOLI**

GESCHMACKSVIELFALT



SCHONMAL VEGANE ALIOLI PROBIERT?

SUCHEN SIE NACH DER BESTEN ALIOLI FÜR IHRE KÜCHE – MIT DEM FRISCHEN KNOBLAUCHGESCHMACK, DEN KÖCHE SO LIEBEN? KNOBLAUCH IST UNSERE LEIDENSCHAFT. ES IST DAS, WOMIT WIR UNS TAG FÜR TAG BESCHÄFTIGEN. DESHALB BIETEN WIR EIN ALIOLI-SORTIMENT, DAS SCHMECKT ALS HÄTTEST DU ES SELBST GEMACHT. UND WENN DU LUST AUF ETWAS NEUES HAST, ENTDECKE UNSERE ÜBERRASCHENDEN, VIELSEITIGEN UND SOFORT GEBRAUCHSFERTIGEN VEGANEN ALIOLIS.



BESUCHEN SIE UNS AUF DER INTERGASTRA: HALLE 1 1J11

HÜGLI NAHRUNGSMITTEL GMBH

Güttinger Straße 23
78315 Radolfzell
Germany

Tel: +49 7732 807 0
huegli@huegli.de
www.huegli.com

BRESC – COMPANY NOTE BOOK

Neue Wege gehen



Aufgedeckt
von Küchencoach
Björn Grimm

Foto: Jens Duden/Ostfriesenzeitung

Als Berater, Coach und Führungskraft möchte ich – und dafür werde ich ja auch vergütet – oftmals Menschen bewegen, ihre eigenen Grenzen und Komfortzonen zu verlassen. Doch wie sieht es eigentlich bei mir selbst aus?

Ich bin leidenschaftlicher Langstreckenläufer. Im Spätherbst 2025 durfte ich meinen elften Marathon absolvieren. Ein Lauf, vor dem ich immens viel Respekt hatte – deutlich mehr als vor jedem anderen bisher gelaufenen Rennen, ganz gleich ob über die halbe oder die volle Distanz. Warum das so war? Zum einen waren die Wetterprognosen extrem unklar, sodass ich bis zuletzt unschlüssig bei der Wahl der richtigen Laufkleidung war. Hinzu kam meine leicht lädierte rechte Ferse, die wir kurzfristig noch therapeutisch versorgt haben.

Viel schwerer wog jedoch, dass ich mich erstmals auf einen gänzlich neuen Trainingsplan eingelassen hatte. Dieser setzte andere Maßstäbe: deutlich mehr schnelle Kilometer pro Woche, dafür weniger lange Läufe am Stück. Trotz aller Berechnungen, Prognosen und Wahrscheinlichkeiten fühlte sich das zunächst alles andere als sicher an.

Die ersten 21 Kilometer lief ich schnell – und mit zunehmender Sorge, ob ich die zweite Hälfte auch nur ansatzweise so würde gestalten können. Die Angst vor dem berühmten „Hammer“ war präsent, mein Erfahrungswissen riet klar dazu, Tempo herauszunehmen. Doch ich fühlte mich gut.

Richtig gut. Das Wetter war am Ende ideal, meine Ferse hielt, und ich konnte locker, konzentriert und mit echtem Spaß laufen. So gut, dass ich meine persönliche Bestzeit deutlich verbessern und den Erfolg genießen konnte.

Warum ich Ihnen das erzähle? Weil ich diese Erfahrung teilen möchte: Mut und Vertrauen zahlen sich aus. Neue Wege können zu neuen, besseren Ergebnissen führen – und es lohnt sich, gewohnte, gelernte oder auch alte Muster zu hinterfragen und gegebenenfalls hinter sich zu lassen. Mit Vorbereitung (Wetter und Training), Stabilität (Ferse) und Vertrauen (Trainingsplan) ist nahezu alles möglich.

Diese Erkenntnis nehme ich mit ins neue Jahr. Denn wir können von anderen nur verlangen, sich auf Veränderungen einzulassen, wenn wir selbst dazu bereit sind.

Wann trauen Sie sich?

Ihr Björn Grimm

Björn Grimm ist Mitglied der Geschäftsleitung eines Hotelbetriebes in Norddeutschland und berät als Inhaber der Grimm Consulting seit 20 Jahren erfolgreich mittelständische Gastronomen und Hoteliers.

www.gastronomieberatung.de



KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

PRAXIS.NÄHE.NUTZEN

**Die nächste Ausgabe erscheint
am 9. März!**





HERING VON FRISENKRONE:

Ein nachhaltiges Superfood mit Tradition

Hering ist ein nachhaltiges Superfood mit Tradition – und großer Zukunft. Schon seit über 120 Jahren verarbeitet Friesenkrone Hering fangfrisch direkt an der Nordseeküste als Familienbetrieb in vierter Generation. Sie sind die Experten für Fischfeinkost, auf die man sich verlassen kann und ein starker Partner der Gastronomie: Made in Germany, handverlesen und von höchster Qualität. Die Produkte schmecken aber nicht nur ausgezeichnet, sie sind auch sehr gesund, nachhaltig und im Handumdrehen zubereitet. Warum das so ist, erklärt Geschäftsführer Christian Strasoldo im Interview.

Was macht den Hering so gesund?

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, mindestens zweimal pro Woche Fisch zu essen. Insbesondere Hering ist ein echtes Superfood, weil er viele wichtige Nährstoffe enthält. Er ist reich an Omega-3-Fettsäuren, die das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen reduzieren und enthält Jod, Selen sowie Zink, die Knochen und Zähne stärken. Außerdem ist Hering ein wichtiger Eiweiß-Lieferant und enthält Vitamin D und B12, die das Immun- und Nervensystem schützen.

Warum ist der Hering von Friesenkrone nachhaltig?

Unser Hering stammt aus den besten Fanggebieten in der Nordsee und der norwegischen See. Gemeinsam mit unseren Partnern sorgen wir dafür, dass unser Fisch nachhaltig und naturnah gefangen wird, entsprechend den EU-Fangquoten. Hering hat außerdem den kleinsten CO₂-Fußabdruck aller tierischen Nahrungsquellen, da im Vergleich zu Fleisch kaum Energie vor der Verarbeitung nötig ist. Beim Wildfang von Hering entsteht weniger CO₂ als bei der Haltung von Rindern oder Schweinen. Darüber hinaus setzen wir auf klare und kurze Lieferketten: vom Boot in den Hafen direkt zu Friesenkrone.

Wie unterstützen die Herings-Produkte von Friesenkrone den Alltag in der Küche?

Die Zubereitung in der Profiküche muss schnell gehen. Deshalb haben wir eine Produktpalette entwickelt, die unkompliziert ist und Zeit spart. Unsere Fischfeinkostprodukte sind ohne Aufwand und mit wenig Personal sofort servierfähig. Zudem sind sie gut portionierbar und kalkulationssicher durch eine garantierte Stückzahl. Und unser Qualitätsversprechen garantiert: Unser Hering ist von Hand verlesen, einheitlich in der Größe, ebenmäßig, leicht rosa im Fleisch, zart und wunderbar bissfest.

Gesund, nachhaltig und im Handumdrehen zubereitet - Heringsfilets von Friesenkrone.



Foto: Friesenkrone



Friesenkrone-Geschäftsführer Christian Strasoldo erklärt, warum Hering ein nachhaltiges Superfood ist.

Warum ist Hering ein Superfood mit Zukunft?

Hering und Matjes sind viel mehr als ein traditionelles Fischgericht. Das Produkt ist sehr vielseitig und eröffnet einen großen Spielraum für kreative Küchenkreationen. Dabei fühlt sich der Matjes in der ganzen Welt zuhause. Das haben wir mit unserer Aktion „Matjes around the world“ 2025 bereits eindrucksvoll bewiesen. Zahlreiche Köchinnen und Köche haben sich beteiligt und den Matjes neu erfunden. Daran knüpfen wir in diesem Jahr an und schicken den Matjes ab Mai 2026 erneut auf Weltreise in die Türkei, nach Mexiko und nach Korea. Die passenden innovativen Rezepte finden Sie dann auch auf friesenkrone.de.



Personal

Thomas Junck ist neuer Küchenchef im Falkenstein Grand

Das 5-Sterne-Superior-Hotel „Falkenstein Grand“ hat Thomas Junck als neuen Küchenchef verpflichtet. Der erfahrene Koch übernimmt die gastronomische Leitung von Restaurant, Bar, Roomservice und Veranstaltungsbe- reich. Junck bringt internationale Erfahrung aus renom- mierten Häusern wie dem „Witzigmann Palazzo“ und dem „Schlosshotel Reinhartshausen“ mit. Mit seinem Team aus zwölf Köchinnen und Köchen sowie sechs Auszubildenden will er die regionale Küche modern interpretieren und die kulinarische Ausrichtung des Hauses weiterentwickeln.

www.die-schneiderei-berlin.de

Gesetzliche Regelungen

Das ändert sich 2026 für Beschäftigte und Betriebe

Im Januar sind zahlreiche arbeits- und sozialrechtliche Änderungen in Kraft getreten. Für Betriebe im Gastgewerbe relevant: Der Beitragssatz zur Arbeitslosenversicherung sinkt auf 2,4 %, die Mindestausbildungsvergütung im ersten Lehrjahr steigt auf 1.030 € brutto. Zudem werden digi- tale Unfallanzeigen verpflichtend, und neue Maßnahmen fördern die Inklusion von Menschen mit Behinderungen in reguläre Beschäftigungsverhältnisse.

www.bmas.de



Leserbrief

Re: Wo sind im Vorstand die Jungen und die Frauen?

Ich lese die KÜCHE jedes Mal aufmerk- sam und finde sie auch sehr informativ. Dieses Mal muss ich Ihnen jedoch ein- fach schreiben. In KÜCHE 12/25: Das Foto von Präsidium und Vorstand auf Seite 46. Was fällt jedem sofort auf? 1. Es ist keine Frau zu sehen. 2. Es sind keine jungen Menschen zu sehen. Es ist erschreckend, wie wenig fortschrittlich der VKD ist. Der jetzige Vorstand besteht aus Männern im Alter von 40 bis 65 Jah- ren. Es sind weder junge Menschen zwi- schen 20 und 40 noch auch nur eine ein-

zige Frau im Vorstand vertreten. Die Argumentation für diese Situation ist immer die gleiche: Es gibt keine Kandi- daten. Das ist Bullshit. Wenn ich als Vor- stand junge Menschen und Frauen im Vorstand haben möchte, muss ich vor- handenes Potenzial direkt ansprechen und dazu ermutigen, Verantwortung zu übernehmen und im Vorstand aktiv mit- zuarbeiten. Ist das in den letzten Jahr- zehnten passiert? Meines Wissens nicht, oder zumindest nicht effektiv. Ich bin selbst 65 Jahre alt und seit Jahrzehnten

in verschiedenen Ehrenämtern tätig. Gerade erst ist es mir gelungen, durch gezieltes Ansprechen in einem Verein für drei neu zu besetzende Positionen Frau- en und Männer im Alter um die 30 Jahre zu finden. Wann beginnt der Vorstand des VKD damit, nicht nur über die Jugend und Frauen zu sprechen, sondern auch entsprechend zu handeln? Ich bin gespannt auf die nächsten Jahre.

Joachim Gersdorf

Nachgefragt

Niklas Hues, Deutschlands zweitbesten Jungkoch 2025, und sein Chef Björn Freitag vom Sternerestaurant „Goldener Anker“ sprechen im Interview darüber, welche Voraussetzungen eine Spitzenküche heute benötigt, um auf hohem Niveau konstant erfolgreich zu sein.

KÜCHE: Herr Hues, was hat Sie motiviert, in die Sternegastronomie zu gehen?

Niklas Hues: Wenn man ein Handwerk mit Leidenschaft ausübt, sollte man auch Interesse daran haben, es auf dem höchstmöglichen Niveau zu tun. Ich hatte schon immer eine Begeisterung für die Sternegastronomie: Kochen auf dem für mich individuell höchstmöglichen Level – das ist mein Ziel.

Welche Voraussetzungen braucht es dafür?

Niklas Hues: Diese Präzision und das Arbeiten auf höchstem Niveau sind nur möglich, wenn alle Prozesse perfekt durchorganisiert sind. Nur mit einem optimierten Arbeitsablauf können wir das Beste aus jedem Produkt herausholen.

Neben funktionierenden Arbeitsprozessen ist ein starkes Team gefragt. Was ist Ihnen bei der Auswahl Ihrer Mitarbeitenden besonders wichtig, Herr Freitag?

Björn Freitag: Es zählt für mich der Mensch. Das Team und der neue Mitarbeiter müssen zueinander passen. Der junge Mensch braucht dieses gewisse Gen in sich, diese Konzentration, diese Lust darauf, immer auf gleicher hoher Qualitätsstufe zu arbeiten. Schwankungen können wir uns nicht erlauben. Hier muss man zu 100 Prozent dahinterstehen – oder eine andere Berufswahl treffen.

Welchen Führungsstil pflegen Sie, Herr Freitag?

Björn Freitag: Ich bin kein Freund von Geschrei in der Küche. Würde ich jemanden richtig zusammenstauchen, könnte ich nachts nicht schlafen. Nicht aus Angst, ihn zu verlieren, sondern weil ich finde: Wenn Fehler passieren, bespricht man sie in Ruhe. Für mich ist wichtig: Jeder Mitarbeiter muss sich entfalten und seine Ideen einbringen können. Wir fühlen uns hier wie eine große Familie, und das ist die Basis für unsere Zusammenarbeit.

Die Küche des „Goldenen Anker“ ist seit mehr als zwei Jahrzehnten mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Wie hat sich die Sternegastronomie in dieser Zeit verändert?

Björn Freitag: Früher war alles sehr auf Luxusprodukte fokussiert. Heute ist die Herangehensweise eine andere. Man kann auch eine einfache Karotte zum Star machen. Wir machen heute einen Dreierlei vom Sellerie – früher wanderte er nur in die Soße. Heute steht weniger der Geldwert eines Produkts im Fokus, sondern das, was man aus einem scheinbar einfachen Produkt herausholen kann.

Vielen Dank für das Gespräch.



DIE HERKUNFT AUSSERGEWÖHNLICHEN GESCHMACKS

Jetzt entdecken: die
Origin Schokoladen
unserer Signature
Collection



Für weitere
Informationen
QR-Code
scannen



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



Callebaut.com



Fotos: Thomas Wagner/Messe Stuttgart, Aramark/Wacht; iStock/Getty Images

*Gastronomisches Erlebnis als Erfolgsfaktor:
Spitzkoch Heiko Antoniewicz beim Showcooking
für Fachbesucher auf der INTERGASTRA*

MESSEGASTRONOMIE

HÖCHSTLEISTUNG IN ECHTZEIT

Titelthema Thomas Klaus und Petra Münster

Wenn sich vom 7. bis 11. Februar 2026 die Branche zur INTERGASTRA – Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie – in Stuttgart trifft, laufen hinter den Kulissen gewaltige Prozesse auf Hochtouren. Denn die Landesmesse Stuttgart, einer der wichtigsten Messeplätze Deutschlands, wird gastronomisch von Aramark, dem internationalen Dienstleister für Food-, Facility- und Servicelösungen, betreut. Und dort zeigt sich in diesen Tagen besonders deutlich, was Messegastronomie bedeutet: Höchstleistung in Echtzeit.

Dort wo täglich tausende Menschen gleichzeitig essen, trinken, konferieren oder unterwegs zwischen zwei Hallen schnell eine Pause suchen, entstehen extreme Anforderungen an Küchen, Logis-

tik, Technik und Personal. Messegastronomie ist kein Nebenbetrieb, sondern ein eigenständiges, hochkomplexes System, das innerhalb weniger Stunden leisten muss, wofür andere Betriebe Tage oder Wochen Zeit haben. Aufgrund dieser Dynamik arbeitet die Messegastronomie bewusst dezentral, erläutert Georg Wacht, Director Operations Sport & Event Catering bei Aramark. Jede Messe hat bei Aramark eine eigene Betriebsleitung, die alle gastronomischen Bereiche vor Ort steuert – von der Küchenproduktion über Logistik bis hin zu Einkauf, Qualitätsmanagement und Personal.

Dynamik, Vielfalt und extreme Taktung

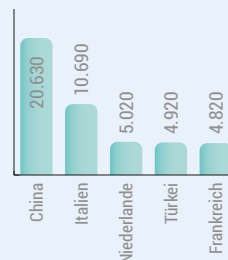
Die Dimensionen sind eindrucksvoll. „In Kongressbereichen versorgen wir Gruppen von wenigen

Messestandort Deutschland Zahlen – Daten – Fakten

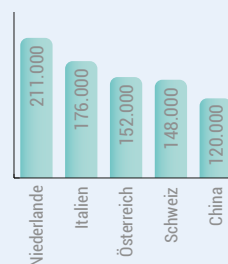


Quelle: AUMA

Die fünf wichtigsten Ausstellerländer (Stand 2024)



Die fünf wichtigsten Besucherländer (Stand Juni 2025)



Personen bis zu 3.000 Gästen. Bei Eventformaten liegen wir bei bis zu 20.000 Personen gleichzeitig. Auf großen Messen erreichen wir Spitzen von bis zu 500.000 Besuchern pro Woche, an einzelnen Tagen rund 100.000 Gäste“, berichtet Georg Wacht. Für diese Spannweite braucht es Strukturen, die nicht nur schnell reagieren, sondern sich laufend anpassen können. „Durch die dezentrale Struktur bleiben wir flexibel, reaktions-schnell und nah am Bedarf von Veranstaltern und Gästen.“ Die gastronomische Bandbreite, die dafür notwendig ist, ist beeindruckend. Aramark betreibt auf Messegeländen SB-Restaurants, internationale Buffetrestaurants, Burger- und Steak-Konzepte, Pizzerien, Marktküchen, Coffeeshops, Fine-Dining-Restaurants, Live-Cooking-Stationen, Foodtrucks und Pick-up-Formate mit Bowls oder warmen Snacks. Dazu kommen Fingerfood-Buffets, Flying Food, Business Clubs, Kongressverpflegung sowie individuelles Standcatering. „Jede Messe bekommt ein eigenes kulinarisches Profil“, so Wacht, „abgestimmt auf Publikum, Thema und internationale Herkunft der Besucher.“

Für Köchinnen und Köche bietet dieses Umfeld ein herausforderndes, aber hochspannendes Arbeitsfeld. Die Küche ist – anders als in vielen klassischen Caterings – das operative Herzstück. „Die Küche ist bei uns kein logistischer Nachsatz, sondern das Zentrum des Angebotes“, betont Georg Wacht. Speisen werden vor Ort frisch produziert – von hausgemachten Saucen über vegetarische Komponenten bis hin zu komplexen Eventmenüs. Unter den Bedingungen stark variierender Besucherströme braucht es dafür präzise Abläufe, professionelle Teams und gastronomische Kompetenz. Gleichzeitig bietet die Messegastronomie Raum für Kreativität: in Eventmenüs, temporären Markenrestaurants, Foodtrails oder international inspirierten Konzepten.

Ein Milliardenmarkt im Wandel

Dass Messegastronomie ein eigenes gastronomisches Genre ist, zeigt auch der wirtschaftliche Rahmen. Deutschland zählt rund 70 Messeplätze, viele davon mit internationaler Reichweite. Bis zu 180 nationale und internationale Messen pro Jahr, bis zu 16 Millionen Besucherinnen und Besucher in der Spitze und Umsätze großer Messengesellschaften jeweils im mehrfach dreistelligen

Millionenbereich verdeutlichen die wirtschaftliche Kraft dieses Sektors. Für Gastronomen und Caterer ergibt sich daraus ein Markt mit enormem Potenzial – auch wenn spezifische Umsatzzahlen nicht separat ausgewiesen werden und Schätzungen für die Messegastronomie insgesamt zwischen einer und drei Milliarden Euro jährlich reichen.

„JEDE MESSE BEKOMMT EIN EIGENES KULINARISCHES PROFIL“

GEORG WACHT, ARAMARK



Gleichzeitig befindet sich die Branche im Wandel. Digitalisierung und Automatisierung erhöhen die operative Qualität, während steigende Besucheransprüche die gastronomische Angebotsbreite verändern. Nachhaltigkeit und Regionalität sind längst Kernanforderungen. Erlebnisorientierung wird zum entscheidenden Erfolgsfaktor: Messen, die heute keine gastronomischen Erlebnisse schaffen, verlieren morgen Relevanz. Damit wächst die Bedeutung der Küche als strategischem Element des Messeerlebnisses.

Die folgenden Beiträge dieser Titelstrecke beleuchten die Messegastronomie 2026 aus unterschiedlichen Perspektiven. Sie zeigen, welche Technik und Logistik heute unverzichtbar sind, welche Trends Messegäste erwarten, wie Nachhaltigkeit in Messeküchen konkret gelebt wird und wie zwei exemplarische Best Cases – die Cateringunternehmen „Lehrieder“ und „Die Tafeldecker“ – in der Praxis Höchstleistung organisieren. Ein Blick hinter die Kulissen einer Branche, die nicht nur während der INTERGASTRA 2026 auf Hochtouren kocht.

Technik schafft Tempo – Logistik entscheidet

In der Messegastronomie treffen enorme Besucherströme auf minimale Zeitfenster. Technik, Logistik und präzise Prozesse sind deshalb entscheidende Erfolgsfaktoren. Experte Stefan Henter erklärt, welche Entwicklungen Köchinnen und Köche kennen müssen – und warum die Küche ohne digitale Unterstützung kaum noch auskommt.

KÜCHE: Welche Entwicklungen bei Digitalisierung, Künstlicher Intelligenz, Automatisierung und Robotik prognostizieren Sie für die Messegastronomie?

STEFAN HENTER: Ich sehe mehrere deutliche Entwicklungen, die die gesamte Veranstaltungs- und Location-Gastronomie prägen werden: Da sind zum einen KI-gestützte Besucher- und Nachfrageprognosen, die Produktions- und Personalplanung drastisch verbessern, und zum anderen vollständig digitale Bestell- und Zahlungsprozesse über Apps, QR-Codes oder „Wearables“. Die finden sich vor allem in Arenen und Großlocations. Weitere Entwicklungen sind Robotik in der Snack-, Bowl- oder Getränkzubereitung, durch die Spitzen gepuffert werden, automatisiertes Mise-en-Place oder Teilprozesse in zentralen Produktionsküchen sowie digitale Transparenzketten für Nachhaltigkeitsnachweise, Allergene und Herkunftsangaben.

„**Logistik** ist das **Fundament** jedes erfolgreichen Messegastronomieeinsatzes.“

Digitale Tools sind heute ein zentraler Erfolgsfaktor für Messe- und Eventgastronomie. Wie werden sie am sinnvollsten genutzt?

Es stimmt: Moderne Kassensysteme, mobile Payment-Lösungen und digitale Bestellplattformen ermöglichen nicht nur Geschwindigkeit am Gast. Außerdem schaffen sie Transparenz in Produktion, Warenwirtschaft, Personalplanung und der Berechnungsgrundlage für Umsatzprovisionen. Besonders sinnvoll ist der Einsatz dort, wo große Besucherströme auf kurze Zeitfenster treffen. Digitale Systeme reduzieren Warteschlangen, ermöglichen Pre-Order-Funktionen und geben Echtzeitdaten über Nachfrage und Produktrotation. Damit können Produktions-



Foto: Henter

STEFAN HENTER

Der ausgebildete Koch, Hotelfachmann und staatlich geprüfte Betriebswirt verfügt über mehr als 20 Jahre Erfahrung in Gastronomie, Catering und Veranstaltungswirtschaft. Seit 2016 ist Henter selbstständig mit „CANTIBO“, einer Beratungsfirma für Strategie und Ausschreibungsmanagement in der Hospitality- und Eventbranche.



mengen dynamisch angepasst und Ressourcen effizienter eingesetzt werden. Im erweiterten Veranstaltungsbereich – von Arenen bis Kongresszentren – ist zudem die Integration aller Systeme entscheidend. Denn erst ein durchgängiger Datenfluss von Bestellung bis Abrechnung ermöglicht die nötige operative Präzision.

Temporäre und mobile Küchen sind das Rückgrat vieler Veranstaltungen – vom Messecatering bis zur Gala. Was ist bei der Planung besonders wichtig?

Entscheidend sind drei Prinzipien:

1. Modularität und Skalierbarkeit: Küchen müssen je nach Bedarf auf- oder abgebaut, erweitert oder verkleinert werden können.
2. Prozesslogik: Die Wege für Produktion, Ausgabe, Rücklauf und Entsorgung müssen von Anfang an klar strukturiert sein. Sonst entstehen Engpässe.
3. Versorgungsinfrastruktur: Strom, Wasser, Be- und Entlüftung, Abfallmanagement und Anlieferung sind kritische Parameter – besonders in Bestandsgebäuden oder Off-Locations.

Zudem sind Sicherheits- und Hygienestandards bei temporären Küchen besonders streng zu planen, da oft in ungewöhnlichen Räumen oder Flächen mit hohem Publikumsverkehr gearbeitet wird.

Welche Küchentechnik ist im Messe- und Eventbereich unverzichtbar?

Besonders relevant sind: Kombidämpfer und multifunktionale Gartechnik, smarte Warmhalte- und Regenerationssysteme, mobile Kochmodule, die in temporären Küchen oder an Pop-up-Countern angepasst werden können, sowie Schnellkühler/Schockfroster und digitale Monitoring-Systeme, die Temperaturen und Prozesse dokumentieren – wichtig für HACCP und Auditfähigkeit.

Die Technik ersetzt aber keine Fachkräfte?

Nein, aber sie kompensiert Spitzenlasten und schafft Prozesssicherheit in volatilen Veranstaltungssituationen.

Welche Rolle spielt Logistik für den Erfolg?

In der Messegastronomie trifft maximale Komplexität auf minimale Zeit. Die Logistik entscheidet daher über Erfolg oder Misserfolg. Wesentliche Erfolgsfaktoren sind eine zentrale Produktionssteuerung mit klarer Taktung, eine verlässliche Wegeführung, genaue Mengenplanung – idealerweise auf Basis digitaler Prognosen – sowie separate Logistikkanäle für Standcatering, Public Catering, VIP-Hospitality und Konferenzbereiche. Meine Überzeugung lautet: Logistik ist nicht die stille Begleitdisziplin, sondern das Fundament jedes erfolgreichen Messegastronomieeinsatzes.



„Digitale Systeme reduzieren Warteschlangen, ermöglichen Pre-Orders und liefern Echtzeitdaten für präzise Produktionsmengen.“

Welche Bedeutung haben Vending-Lösungen?

Vending wird ein fester Bestandteil der Versorgung in Messen, Kongresszentren, Stadthallen und Eventlocations – allerdings als Ergänzung, nicht als Ersatz. Smarte Systeme, die Bestände überwachen und frische, zielgruppenspezifische Produkte anbieten, werden langfristig zum Standard gehören.

Kühlung ist besonders kritisch.

Was ist hier zu beachten?

Wichtig sind ausreichend Kühlkapazitäten, getrennte Kühlzonen für Rohware, Produktion und Ausgabe, mobile Kühlgeräte sowie Redundanzen für Ausfälle. Eine digitale Temperaturüberwachung ist essenziell – bei hunderttausenden Besuchern gibt es keine Toleranz für Fehler.

Und wie unterscheidet sich Nachhaltigkeit im Messebereich?

Messen erzeugen hohe Besucherfrequenzen im To-Go-Geschäft. Besonders relevant sind funktionierende Mehrwegsysteme, klare Rückgabeprozesse, reduzierte Verpackung und energieeffiziente Technik. Nachhaltigkeit braucht nicht nur das richtige Material – sie braucht Logistik, Kommunikation und Disziplin.

Wie hart umkämpft ist der Markt?

Der Markt ist vielfältig und stark segmentiert. Differenziert wird über Logistikkompetenz, Qualitätsfähigkeit, Nachhaltigkeit, technische Infrastruktur, Markenstärke und Verlässlichkeit. Preis spielt eine Rolle – aber wer nur über Preis konkurriert, wird im Veranstaltungsumfeld selten langfristig erfolgreich sein.

Herr Henter, vielen Dank.



Fotos: Koller & Kompanie, Neelen

Qualität, **Qualität**, Qualität

Ich erlebe täglich, wie sehr Messegäste echtes, nachvollziehbares Essen schätzen – trotz hoher Besucherzahlen und engen Zeitfenstern. „Homemade Kitchen“ ist für mich deshalb weitaus mehr als ein Trend.

Gastbeitrag Benjamin Neelen

Messen müssen heute mit stark schwankenden Besucherzahlen und immer kurzfristigeren Planungsprozessen umgehen. Wirtschaftliche Unsicherheiten, veränderte Reisegewohnheiten und der hohe Anspruch der Aussteller an messbare Ergebnisse erschweren die Organisation zusätzlich. Gleichzeitig steigen die Erwartungen an das Gesamterlebnis – von der Infrastruktur bis zur gastronomischen Versorgung. Für die Messegastronomie kommen branchenspezifische Herausforderungen hinzu. Der Fachkräftemangel erschwert die Gewinnung und Bindung qualifizierter Mitarbeitender. Parallel steigen die Kosten für Lebensmittel, Energie und Logistik, während die Möglichkeit, diese an den Kunden weiterzugeben, begrenzt ist. Gäste erwarten zugleich hohe Qualität, nachhaltige und regionale Produkte sowie attraktive vegetarische und vegane Angebote – selbst bei großem Besucherandrang und engen Zeitfenstern.

„Die Messegastronomie funktioniert nach eigenen Regeln – **entscheidend ist Qualität**, trotz Tempo und enormer Mengen.“

So entsteht ein komplexes Spannungsfeld: steigende Anforderungen, wachsender Kostendruck und gleichzeitig die Verpflichtung zu Qualität und Verlässlichkeit. Messegastronomie muss daher flexibler, wirtschaftlicher und serviceorientierter agieren, um diesen Erwartungen gerecht zu werden.

Bodenständiges modern interpretiert

Übergeordnete Themen wie Nachhaltigkeit und Regionalität sind weiterhin präsent, fungieren heute jedoch eher als grundlegende Standards für Food-Produkte – oder sollten es zumindest sein. Nahezu 90 Prozent unserer Kundenanfragen beziehen sich inzwischen auf



BENJAMIN NEELEN

Benjamin Neelen ist ausgebildeter Hotelfachmann. Er arbeitete u. a. als Vertriebsleiter für die Sarah Wiener GmbH, sechs Jahre als Unit Manager und Mitglied der Geschäftsleitung bei Kofler & Kompanie sowie anschließend als General Manager von Kuffler Catering. Seit Januar 2023 ist er Geschäftsführender Gesellschafter von Kofler & Kompanie, dem gastronomischen Partner der Messe München. Neelen ist zudem Beirat des Institute of Culinary Art (ICA).



regional, saisonal oder vegetarisch/vegan, wenn auch in unterschiedlicher Ausprägung je nach Messeformat.

Aktuell besonders stark nachgefragt wird jedoch das Thema „Homemade Kitchen“: ehrliche, bodenständige Gerichte, modern interpretiert. Viele Kunden wünschen sich nachvollziehbare, wohltuende Speisen, die zugänglich sind und niemanden überfordern. Genau das bleibt Messegästen im Gedächtnis, weil es emotional ansprechbar ist – und zugleich eine hochwertige, verlässliche Produktqualität transportiert.

Grundsätzlich gibt es in der Messegastronomie vielfältige Entfaltungsmöglichkeiten für Köchinnen und Köche, obwohl die Rahmenbedingungen enger gesteckt sind als im Eventcatering. Besonders in der Produktentwicklung sowie bei der Gestaltung größerer, individuell konzipierter Cateringlösungen bietet der Bereich viel Raum für Kreativität und persönliche Weiterentwicklung.

Nähe, Logistik und klare Regeln

Eine räumliche Nähe zur Messe ist ideal, um komplexe Logistik über lange Distanzen zu vermeiden. Unsere Produktion in München liegt beispielsweise nur 400 Meter vom ersten Messector entfernt. Das erleichtert nicht nur die Abläufe, sondern ermöglicht auch, auf kurzfristige Bedarfe zu reagieren – ein entscheidender Vorteil in einem Umfeld, das von Dynamik geprägt ist.

Für Gastronominnen und Gastronomen, die im Messebereich arbeiten, ist eine zentrale Erkenntnis essenziell: Messegastronomie funktioniert nach eigenen Regeln. Man muss wissen, was funktioniert und was nicht, und gleichzeitig die spezifischen Bedürfnisse der Aussteller und Besucher verstehen. Denn letztlich gilt im Messecatering in besonderem Maße: Qualität, Qualität, Qualität – nicht nur beim Produkt, sondern in allen Facetten der Dienstleistung.



SALOMON
FOODWORLD

KIMCHI MIT KICK – KÜRBIS MIT CHARAKTER

Zweifach Wow für deine Gäste

CRUNCHY KIMCHI BURGER

- Korean Trend: Kimchi im Burger
- Knusprig, stylisch und vegan
- Einfach im Handling, sicher im Einsatz



BUTTERNUT SQUASH BURGER

- Trend Highlight für deine Karte
- Kernige Textur mit saftigem Butternut Squash, vegan
- Handmade Optik mit großen Kürbissstücken



GRATIS
MUSTERBOX
ANFORDERN



Erlebnis **schlägt** Quadratmeter

Erlebnisformate werden für Messen zum Muss – und für Köchinnen und Köche zur Chance. Festivalisierung bedeutet höhere Erwartungen, neue Foodkonzepte und eine engere Verzahnung von Gastronomie und Markeninszenierung. Wer heute Erlebnisse schafft, sichert morgen Relevanz.

Erlebnisformate sind im Messebereich längst kein Randphänomen mehr, sondern entwickeln sich zu einem zentralen Erfolgsfaktor. Acht von zehn Veranstaltern integrieren Erlebnisorientierung bereits fest in ihre Konzepte; für jeden Fünften ist sie unverzichtbar. Jüngere Zielgruppen treiben diesen Wandel: Für Gen Z und Millennials haben Erlebnisangebote dreimal so hohe Relevanz wie für ältere Besucher, so das Ergebnis einer aktuellen Studie der Unternehmensberatung Simon-Kucher, für die 20 Messeveranstalter befragt wurden.

Für Köchinnen und Köche bedeutet das: Gastronomie wird sichtbarer, emotionaler – und strategischer. Food-Angebote sind heute Teil der Inszenierung einer Marke oder eines Messeformats. Klassische Quadratmeterlogiken verlieren an Bedeutung, entscheidend wird die Qualität des Messeerlebnisses. Veranstalter investieren bereits bis zu 30 Prozent ihres Messebudgets in erlebnisorientierte Neuausrichtungen.

Die Aufgaben verändern sich spürbar. Live-Cooking, thematisch gerahmte Food-Stationen, Pop-up-Konzepte oder kollaborative Brand-Angebote gehören zunehmend zum Standard. Die Messesgastronomie wird damit zum Teil der Besucherführung – sie steigert Aufenthaltsdauer, Interaktion und Markenbindung. Für Köchinnen und Köche eröffnet sich dadurch ungewohnter Gestaltungsspielraum: Sie prägen die Atmosphäre eines Events



stärker mit und werden Teil der dramaturgischen Gesamtinszenierung.

Doch der Wandel hat auch Hürden. 80 Prozent der Veranstalter sehen hohe Kosten als belastenden Faktor, 75 Prozent bemängeln eine unklare Monetarisierung. Gleichzeitig erkennen 95 Prozent der Befragten die Erschließung neuer Zielgruppen als Vorteil, 40 Prozent sogar als „Game Changer“.

Die Messebranche steht damit an einem Wendepunkt. „Wer heute keine Erlebnisse schafft, verliert morgen Relevanz“, betonen die Autorinnen und Autoren der Simon-Kucher Trade-Fair-Future-Studie. Die Gastronomie spielt dabei eine Schlüsselrolle, denn kaum ein anderes Element kann Atmosphäre, Energie und Emotionalität so direkt erzeugen wie ein gut inszeniertes Food-Angebot.

Auch der AUMA-Ausblick 2025/2026 bestätigt, dass Inszenierungen und Eventcharakter für Besucher immer wichtiger werden. Für Profiköche heißt das: Erlebnisdenken wird zur Pflichtkompetenz. Die Küche liefert nicht nur Produkte, sondern trägt zunehmend dazu bei, Messen als emotionale Erlebnisräume erlebbar zu machen.

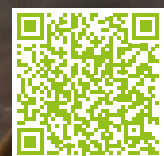
NAARMANN

GIB DEM **WINTER** EINE KELLE!

Winterliche Gerichte für die kalte Jahreszeit.
Vegan und schnell mit der Sauce Hollandaise von Naarmann.



Entdecke
hier mehr!



**Intergastra
Halle 1 Stand 1F58**

www.naarmann.de | [#naarmann](https://twitter.com/naarmann)

GUTES GELINGT!

Nachhaltigkeit ist **Pflicht**

Nachhaltigkeit ist im Messebetrieb keine Kür, sondern eine Kernaufgabe – operativ wie strategisch. Messen erzeugen extreme Frequenzen und kurze Zeitfenster. Für Köchinnen und Köche bedeutet das: klare Logistik, regionale Produkte, effiziente Technik und funktionierende Mehrwegkreisläufe.



Foto: Messe Leipzig



Foto: Messe Leipzig

Nachhaltigkeit gehört zu den zentralen Zukunftsaufgaben der Messewirtschaft. Der AUMA bezeichnet sie als eines von sieben strategischen Schlüsselementen und kündigt bis 2029 hohe Investitionen in Infrastruktur und Energieeffizienz an. Die Branche will ihre Treibhausgasemissionen bis 2040 deutlich senken. Nachhaltiges Handeln ist damit kein Zusatzmodul mehr, sondern entlang der gesamten Wertschöpfungskette Pflicht.

Für die Praxis der Messesgastronomie heißt das: Regionale, saisonale und vegetarisch/vegane Angebote sind heute Grundstandard. Sie prägen sowohl Ausschreibungen als auch die tägliche Küchenarbeit. Gleichzeitig müssen ökologische Kriterien mit der Realität kurzer Zeitfenster und sehr hoher Besucherfrequenzen vereinbart werden – eine Herausforderung, die weit über die Produktwahl hinausgeht.

Best Practices zeigen, wie unterschiedlich Messesgesellschaften Nachhaltigkeit verankern. Die Messe Karlsruhe ist nach DIN EN ISO 14001 zertifiziert und nach EMAS validiert. Der Gastronomiepartner Gaul Catering verpflichtet sich, diese Standards aktiv zu unterstützen – inklusive regelmäßiger Audits. Regionale Bezugsquellen, vegetarische/vegane Komponenten und transparente Nachhaltigkeitsmaßnahmen gehören zum festen Repertoire. Das Küchenteam umfasst 20 festangestellte Köchinnen und Köche, insgesamt sind rund 200 Mitarbeitende am Standort eingebunden.

Auch die Leipziger Messe setzt mit der unternehmenseigenen Fairgourmet auf ökologische Verantwortung. Dort werden Lieferanten konsequent nach ökologischen Kriterien ausgewählt. Obst, Gemüse, Fleisch und Backwaren stammen überwiegend aus dem regionalen Umfeld. Das Team nutzt regionale Saisonkalender und digitale Marktplätze, um Überproduktionen sinnvoll zu verwerten.

Für Köchinnen und Köche ist Nachhaltigkeit auf Messen jedoch besonders komplex. Die größten Herausforderungen liegen nicht in der Rezeptur, sondern in der Logistik: funktionierende Mehrwegsyste-me mit klaren Rückgabestrecken, effiziente Wegeführung, geschulte Mitarbeitende, reduzierte Verpackung und eine energiesparende Technik in temporären Küchen. Ohne diese Bausteine lässt sich Nachhaltigkeit im Messealltag nicht operativ abbilden.

Der Aufwand lohnt sich – auch für die Besucherwahrnehmung. Messen werden zunehmend danach bewertet, ob sie verantwortungsvoll handeln. Für die Messesgastronomie gilt deshalb: Nachhaltigkeit ist keine Stilfrage, sondern ein Qualitätsversprechen, das weit über das Produkt hinausreicht.

Liebe auf den ersten Biss



Art. 91045*
Marzipan-Rosen
"Elegance"

Maße: L 42,0 x B 5,0 cm
 Gewicht: 49,5 g, 20 St./Kt.
 Service-Welt



Art. 91017*
Kleine
Pralinenherzen, rot

Maße: L 3,2 x B 2,8 x H 1,2 cm
 Gewicht: 8 g, 300 St./Kt.
 Service-Welt



Art. 50573*
Große
Pralinenherzen, rot,
versch. Sprüche

Maße: L 7,0 x B 6,5 x H 0,9 cm
 Gewicht: 24 g, 40 St./Kt.
 Service-Welt



Art. 1951*
FF-Red Love Burger,
geschnitten

Maße: Ø 12,0 x H 4,0 cm
 Gewicht: 100 g, 20 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 1461*
Schmelzendes Herz

Maße: Ø 4,7 x H 2,8 cm
 Gewicht: 36 g, 40 St./Kt.
 fertig gebacken



Art. 793*
FF-Körner-
Herzbrötchen
"Wake up"

Maße: L 8,0 x B 9,0 x H 4,5 cm
 Gewicht: 60 g, 50 St./Kt.
 fertig gebacken



Jetzt schnell und
 einfach mit der
EDNA App
 bestellen!

EDNA.de

EDNA International GmbH
 Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen
 E-Mail info@edna.de

GEBÜHRENFREI
 0800 722 722 4

WHATSAPP
 01522 179 55 81



Lieferung per Tiefkühl-LKW.

Versandkostenfrei & ohne Mindestbestellwert.
 Lieferung per Paketversand innerhalb von etwa 2-5 Werktagen.

* Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken. Gerne steht Ihnen unsere kostenlose Service-Hotline 0800 722 722 4 für weitere Informationen zur Verfügung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Keine Haftung für Druckfehler. Bei den Produktbildern handelt es sich teilweise um Servierbeispiele.

Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler, im C+C Markt oder direkt bei EDNA!



Foto: Lehnrieder

Messegastronomie als **Markenbotschafter**

Der Nürnberger Caterer Lehnrieder zeigt, wie eng Messegastronomie, Markeninszenierung und nachhaltige Küchenarbeit verzahnt sein können. Ob Standcatering oder große Eventformate: Entscheidend sind klare Abläufe, konsequente Qualität – und ein Team, das Messe versteht.

Catering und Messegastronomie sind bei Lehnrieder untrennbar miteinander verbunden. Der Nürnberger Betrieb kooperierte lange mit der Messegesellschaft der Stadt und ist seit 2021 deren hundertprozentige Tochter. Damit ist Lehnrieder nicht nur Dienstleister, sondern integraler Bestandteil der Messeinfrastruktur – ein Modell, das für Köchinnen und Köche spannende, aber anspruchsvolle Arbeitsbedingungen schafft.

Besonders wichtig ist das Standcatering, neben dem Kongress- und Konferenzgeschäft eine der zentralen Säulen. „Alles aus einer Hand“ lautet das Motto: Ein fester Ansprechpartner begleitet den Aussteller von der Planung über die Abwicklung bis zur Abrechnung. Dieser Ansatz macht deutlich, wie hoch der Anspruch an die gastronomische Dienstleistung auf Messen heute ist. Standcatering ist Markenarbeit – und das Cateringteam wird zum Botschafter des Kunden.

„Wir verstehen uns als Botschafter der Marke des Kunden“, sagt Geschäftsführer Thomas Domani. „Mit individuellem Catering machen wir sein Produkt erlebbar.“ Für Köchinnen und Köche heißt das: Essen wird Kommunikationsträger – und die Küche liefert die Grundlage dafür.

Produziert wird direkt auf dem Messengelände. Zwölf Köchinnen und Köche, zehn Küchenhilfen und zwei Auszubildende arbeiten dort im Kernteam, ergänzt durch insgesamt rund 100 Festangestellte und etwa 250 Aushilfen. Die Anforderungen sind hoch: Minimaler Platz, maximale Wirkung, oft parallel laufende Großveranstaltungen. An Spitzentagen müssen bis zu 10.000 Menschen versorgt werden – ein Umfeld, das höchste Präzision erfordert.

Profil zeigt Lehnrieder auch beim Thema Nachhaltigkeit. Der Betrieb ist seit 2007 Bio-zertifiziert und seit 2011 nach Green Globe ausgezeichnet. Zusätzlich verwendet Lehnrieder die digitale Plattform „SPRK.

global“ zur Weitergabe überschüssiger Lebensmittel. Ein weiteres Konzept, die „Naturliebe Küche“, setzt konsequent auf regionale, saisonale und biologische Speisen sowie auf vegetarische und vegane Optionen. Auch Ansätze der „Planetary Health Diet“ fließen ein.

Das Konzept „Naturliebe Küche“ wurde zunächst in farbigen Holzhütten umgesetzt, die als Kochstationen dienten und Live-Einblicke ins Arbeiten gaben. Heute ersetzen moderne Foodtrailer die Hütten – ein Beispiel dafür, wie Messegastronomie sich stetig weiterentwickelt und professionalisiert. Was Köchinnen und Köche daraus lernen können:

- Messerarbeit braucht klare Prozesse und starke Teams,
- Qualität und Inszenierung gehen Hand in Hand,
- Nachhaltigkeit ist ein strategischer Wettbewerbsvorteil,
- sichtbare Küche stärkt Glaubwürdigkeit und Markenwirkung.

Frische im Messehochbetrieb

Die Tafeldecker aus Augsburg wissen, wie frisch gekochte Speisen, starke Technik und durchdachte Logistik zusammenwirken. Der Caterer verzichtet weitgehend auf Convenience – und beweist, dass Messeküche handwerklich, regional und dennoch extrem effizient sein kann.

Dass Messegastronomie trotz enormer Mengen frisch und handwerklich sein kann, demonstrieren „Die Tafeldecker“. Der Augsburger Caterer produziert nach eigenen Angaben überwiegend frisch und hat dafür gezielt in Geräte investiert, die große Mengen in kurzer Zeit ermöglichen: Zwei große Frima-Bräter, zwei Rational-Öfen, eine Portioniermaschine, eine Knödelmaschine und ein großer Tumbler gehören zum Kern der Produktionsküche. Für die Ausgabe kommen unter anderem Kippbratpfannen zum Einsatz.

Produziert wird sowohl auf dem Messegelände als auch in den eigenen Restaurants, darunter das „Weitblick“ mit moderner Cross-Over-Küche und die historische „Fugerei“. Drei Hallen mit eigenen Küchen und Kühlhäusern stehen auf dem Messegelän-

de bereit, ergänzt durch mobile Kühlcontainer, die je nach Bedarf direkt an Ausgabestationen eingesetzt werden.

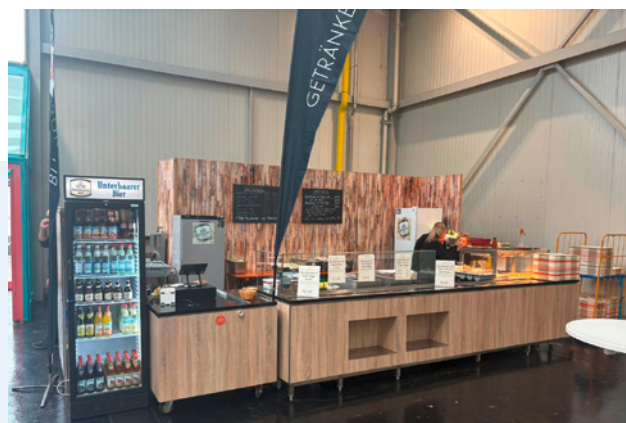
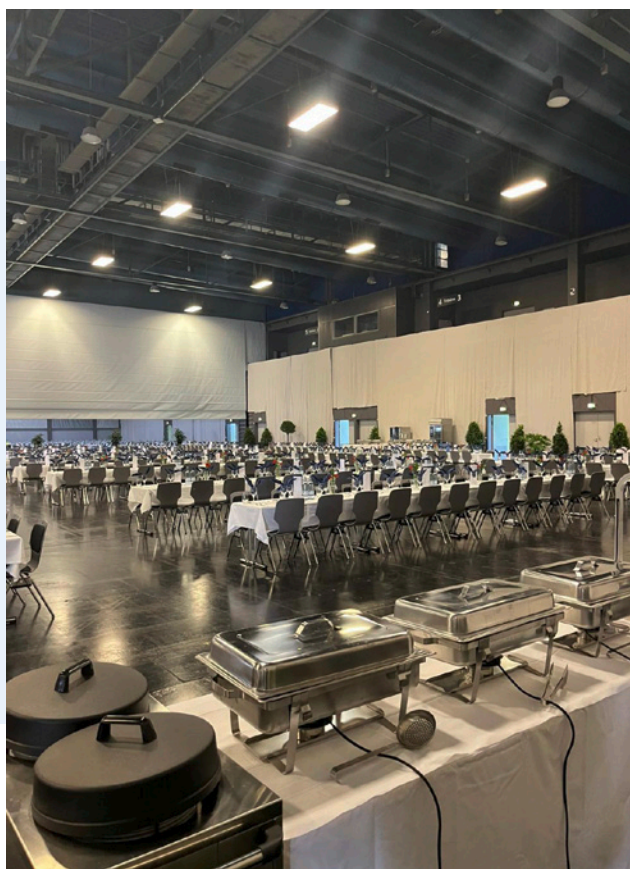
Für Geschäftsführer Torsten Ludwig sind zwei Faktoren entscheidend: kurze Wege und ausreichend Stromversorgung, damit das Personal effizient arbeiten kann. „Kulinarisch können wir alle Wünsche der Kunden erfüllen“, versichert Ludwig. Die Tafeldecker versorgen Veranstaltungen mit bis zu 600 Personen und bieten ein breites kulinarisches Spektrum von Brotzeiten über regionale Gerichte bis zu großen Food Courts.

Besonders beliebt sind die bayerisch-schwäbischen Tapas, die bei Bedarf direkt an Messestände geliefert werden. Gleichzeitig übersetzen die Tafeldecker regionale Küche immer wieder neu – mit inter-

nationalen Aromen oder modernen Interpretationen, etwa Süßkartoffelpüree zu Kalbsrouladen.

Die Beschaffung erfolgt überwiegend regional, abhängig vom Budget der Kunden. Steigende Kosten, von Energie bis Personal, erhöhen den wirtschaftlichen Druck. Um den Betrieb stabil zu halten, braucht es regelmäßig große Veranstaltungen, weiß Torsten Ludwig. Ein strukturelles Merkmal der Messegastronomie. Was Köchinnen und Köche daraus lernen können:

- frische Küche ist auch im Messeumfeld möglich – mit der richtigen Technik,
- temporäre Küchen brauchen präzise Wegführung und starke Infrastruktur,
- regionale Küche lässt sich modern interpretieren und erlebbar machen,
- Effizienz und Handwerk schließen sich nicht aus – sie bedingen einander.





Wintergemüse anders denken:
Maria Groß setzt auf Überbackenes aus
dem Ofen und Datteln zum Sellerie



SELLERIE OMA-STYLE

von Maria Groß

Ein Gericht, das zeigt, wie pur und überraschend
modern Wintergemüse sein kann.

Das vollständige
Rezept finden
Sie online



Winter GEMÜSE

mit Wow-Effekt

Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte und Kohl sind längst mehr als Beilage oder Eintopfklassiker. Vier Köchinnen und Köche aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zeigen, wie aus bodenständigen saisonalen Produkten aromatische Hauptdarsteller entstehen – kreativ, überraschend modern und wirtschaftlich.

Text Martina Emmerich und Petra Münster

Lange galten Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte und Kohlsorten vor allem als rustikale Sattmacher für die kalte Jahreszeit. Heute rücken sie zunehmend ins Zentrum moderner Küchenkonzepte. Petersilien- und Schwarzwurzeln, Sellerie, Linsen, Kohl & Co. überzeugen nicht nur durch Vitaminreichtum und Vielfalt an Aromen, sondern auch durch regionale Verfügbarkeit, flexible Verarbeitung und gute Kalkulierbarkeit. Ob roh, fermentiert, confiert oder knusprig geröstet – Wintergemüse bietet Köchinnen und Köchen eine breite Spielwiese für Kreativität und kulinarische Handschrift.

Eine Frage der Perspektive

Die Kochprofis Maria Groß, Heiko Antoniewicz, Pierre Mandoux und Roberto Lombardi wissen, wie unterschiedlich sich Roots & Beans interpretieren lassen – vom Fine Dining über die klassische Gastronomie bis hin zur Gemeinschaftsverpflegung. Gemeinsam ist ihren Ansätzen der bewusste Umgang mit Produkt, Garmethoden und Aromen sowie der Anspruch, Gemüse nicht als Ersatz, sondern als eigenständigen Star auf dem Teller zu inszenieren.

Für Maria Groß beginnt kreative Winterküche mit einem Perspektivwechsel. „Man muss sich fragen, welches Produkt man einmal anders als üblich zubereiten kann (s. Sellerie Oma-Style). Klassisches Wintergemüse wie Grünkohl lässt sich beispielsweise auch in einen Salat mischen“, so die Küchenchefin des Restaurants „Bachstelze“. Auch Wurzelgemüse aus dem Ofen könne mit nur wenigen Zutaten große Wir-

*Wintergemüse wird
spannend, wenn Texturen,
Temperaturen und Aromen
zusammenspielen.*

MARIA GROSS

MARIA GROSS

Maria Groß studierte Philosophie, bevor sie ihre Leidenschaft für das Kochen entdeckte. Nach ihrer Kochausbildung arbeitete sie in verschiedenen Restaurants in Deutschland und der Schweiz, bevor sie 2013 Küchenchefin im Kaisersaal Erfurt wurde. 2016 machte sie sich mit ihrem Label „MARIA Ostzone“ in Erfurt selbstständig, zum dem mit der „Bachstelze“ ein eigenes Restaurant und eine Kochschule gehören. Wertschätzung für heimische Produkte und die Liebe zur regionalen Küche gehören zur DNA der „Köchin des Jahres 2026“ (Falstaff).



*Geschmack entsteht im
Zusammenspiel
verschiedener Gar-
methoden.*

PIERRE MANDOUX



WIRSINGROULADE MIT COUSCOUS-KÜRBIS-FÜLLUNG

von Pierre Mandoux/Rebional

*Ein vertrauter Klassiker, neu gedacht für die moderne
Gemeinschaftsverpflegung.*

Das vollständige
Rezept finden
Sie online



PIERRE MANDOUX

Pierre Mandoux ist seit Juni 2025 Gastronomiebetriebsleiter der Bioküche von Rebional in Herdecke und steht für eine moderne, pflanzenbetonte Gemeinschaftsverpflegung. Als Quereinsteiger entwickelte er früh ein Gespür für effiziente Prozesse, kreative Rezepturen und nachhaltige Küchenkonzepte. Sein Fokus liegt auf einer pflanzenbetonten Küche, eingebunden in ein modernes GV-Konzept.



kung entfalten: „Möhren und Petersilienwurzeln abschrubben, ein Schuss Olivenöl, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit Zucker oder Ahornsirup abrunden und im Ofen backen. Dazu ein Löffel Schmand und als Fresh-up gehackte Haselnüsse, Granatapfelkerne und Thymian“.

Zentral ist für Maria Groß das Spiel mit Texturen und Temperaturen. Bei einem Teller mit Petersilienwurzel kombiniert sie diese roh als Salat, als Sorbet und als Püree. „So entsteht Tiefe und Varianz, ohne das Produkt zu verfremden.“

In einer Restaurantküche habe man natürlich mehr Möglichkeiten als in der Gemeinschaftsverpflegung, räumt die Chefin der „Bachstelze“ ein. Aber auch dort gelte: Aromen und die Art der Zubereitung machen den Unterschied. Warum nicht auf ein Farb- und Aromenspiel setzen? „Es gibt Tomaten- oder Rote-Bete-Flocken zu kaufen, die einem Kartoffelstampf das gewisse Etwas geben können. Oder man kann mit Säften Geschmacksbilder potenzieren, indem man zum Beispiel Karotten in Karottensaft gart. Und eine Frankfurter Grüne Soße, die zusammen mit einem



*Fermentation fördert
Aromen zutage, die
sonst kaum schmeckbar
sind.*

HEIKO ANTONIEWICZ



Fotos: Rebional, Antoniewicz

SCHWARZWURZEL, SCHWARZER TEE, BIRNE

von Heiko Antoniewicz

*Ein technisch anspruchsvolles Gericht, das
Wintergemüse in neue Aromaräume führt.*

Das vollständige
Rezept finden
Sie online



Rote-Bete-Püree und einem pochierten Ei serviert wird, gibt ein schönes Farbenspiel. Das ist nicht teuer, macht aber gleich etwas her.“

Wintergemüse wirklich verstehen

In der Bioküche von Caterer Rebional setzt Pierre Mandoux auf Wintergemüse als tragende Säule einer nachhaltigen Küche. Klassiker wie Selleriegulasch, Linsen-Bolognese oder Wirsingrouladen werden neu interpretiert – etwa mit Kreuzkümmel, geräuchertem Paprikapulver oder Sesamöl. „Vertraute Namen senken die Hemmschwelle“, weiß Mandoux. Kidneybohnen finden sich bei ihm auch im Brownie, Tofu-Frikadellen in klassischen Garnituren. Wichtig ist die vollständige Verwertung: Vom Kohlblatt bis zum Abschnitt wird alles vom (Winter-)Gemüse verwendet, unter anderem in der selbstgezogenen Gemüse-Jus.

Geschmack entsteht durch den bewussten Mix verschiedener Garmethoden, ist Mandoux überzeugt. „Bei Rebional nehmen wir uns die Zeit, Gemüse wirklich zu verstehen, stellen die Besonderheiten jeder Sorte in den Mittelpunkt und wählen die Technik, die

HEIKO ANTONIEWICZ

Nach seiner Kochausbildung im Lennhof in Dortmund arbeitete Antoniewicz u. a. im Restaurant Gala in Aachen und unter Berthold Bühler in der Résidence in Essen. 1992 gründete er den Tafelservice Art Manger, 2004 wurde er Küchendirektor bei Kofler & Company. In den letzten 20 Jahren hat sich Heiko Antoniewicz vor allem als Berater für kulinarische Konzepte, Dozent und Buchautor einen Namen gemacht. Er gilt als bedeutender Impulsgeber der kulinarischen Szene Deutschlands.





Im Finestre in Weiterstadt: Roberto Lombardi setzt kulinarische Akzente mit schmackhaften Wintergemüse-Kreationen



Fotos: Finestre



GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN MIT BUTTERBOHNEN-PÜREE UND RAHMKARTOFFELN

von Roberto Lombardi

Ein Teller, der bodenständiges Wintergemüse mit einem Klassiker vereint.

Das vollständige
Rezept finden
Sie online





*Der Wow-Effekt entsteht,
wenn bodenständiges
Gemüse präzise
verarbeitet wird.*

ROBERTO LOMBARDI

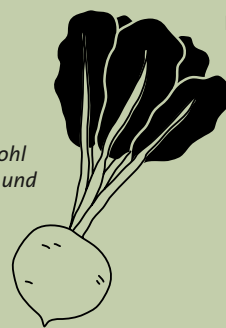
ihr Aroma am besten hervorhebt. Weißkohl wird für Tiefe und Komplexität geschmort, Rosenkohl gedämpft, damit Frische, Farbe und Struktur erhalten bleiben.“

Aromenwelten öffnen

Für Heiko Antoniewicz ist Wintergemüse ein ideales Medium, um Aromenwelten zu öffnen. „Wenn ich an rosa Linsen denke, kann ich je nach Auswahl der Gewürze ein indisches Daal kochen, eine türkische Hochzeitssuppe oder einen Linseneintopf.“ Entscheidend ist für den Impulsgeber der Avantgarde-Küche dabei die Technik – allen voran Fermentation und Sous-vide.

„Der Fermentationsprozess fördert Aromen zutage, die im unfermentierten Zustand kaum oder gar nicht schmeckbar sind“, so Antoniewicz. Gerade bei veganen Gerichten setzt der Profi auf den Umami-Boost durch fermentiertes Wintergemüse. „Letzteres erzeugt ein tiefes Gefühl der Zufriedenheit bei den Gästen.“ Es sättigt – sensorisch und emotional. Sous-vide sei für ihn die erste Wahl, wenn es um die perfekte Kontrolle über Menge und Qualität geht, erläutert Anton-

*Renner auf der Karte:
Karamellisierte Spitzkohl
mit Sesam-Entenbrust und
lila Kartoffeln*



iewicz. Mit beiden Techniken lassen sich präzise, aromatisch dichte Wintergemüse-Gerichte sowohl für die Individual- als auch Gemeinschaftsgastronomie kreieren.

Gemüse mit Wow

Gemüse prägt auch die Speisekarte des Restaurants Finestre in Weiterstadt. „Wir arbeiten mit Roter Bete, Kräuterseitlingen, verschiedenen Kürbissen, Topinambur, lila Blumenkohl und Linsen, die wir mit Kokosmilch verfeinern. Schwarzwurzeln, Bohnen und Sellerie verarbeiten wir beispielsweise zu Püree“, berichtet Roberto Lombardi, Koch und Geschäftsführer des Restaurants.

„Die Schnitttechnik entscheidet mit über Aroma und Optik des Wintergemüses“, sagt Lombardi. „Feine Streifen oder dünne Spalten lassen Gewürze besser eindringen und sorgen für ein elegantes Tellerbild.“ Kürbisse röstet er bei hoher Temperatur, um Feuchtigkeit zu reduzieren und Röstaromen zu erzeugen.

Kombiniert mit Ente, Lamm oder Wild entstehen im Finestre klare, kraftvolle Gerichte. Wintergemüse bleibt dabei bewusst bodenständig, erhält aber durch Säure, Süße oder Röstaromen seinen Kick. „So entsteht der Wow-Effekt auf dem Teller, ohne kompliziert zu sein“, sagt Lombardi. Der aktuelle Renner auf der Karte ist ein karamellisierte Spitzkohl, dazu eine Entenbrust mit Sesam, begleitet von lila Kartoffeln.

Ob Fine Dining, Restaurantküche oder Gemeinschaftsverpflegung: Roots & Beans bieten viel Potenzial. Entscheidend sind Technik, Aromen und der Mut, vertraute Produkte neu zu denken. Wenn Wurzelgemüse, Bohnen und Kohl bewusst inszeniert werden, entstehen Gerichte mit Charakter – und mit Wow-Effekt.

ROBERTO LOMBARDI

Aufgewachsen in einer Gastronomiefamilie, entdeckte der Küchenchef und geschäftsführende Gesellschafter des Restaurant Finestre in Weiterstadt früh seine Leidenschaft für die Küche. Nach einer Ausbildung im Jagdschloss Kranichstein folgten u. a. Stationen im Sheraton Frankfurt, bei Nykke & Kokki sowie im Eckart Witzigmann Palazzo. Lombardi engagiert sich außerdem als Jugendwart im Verein der Köche Starkenburg und als IHK-Prüfer.



LILIENGEWÄCHS AUS GUTEM HAUSE

Knoblauch (*Allium sativum*) gehört zur Familie der Liliengewächse und zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Die robuste, bis zu 70 Zentimeter hohe Pflanze trägt flache, graugrüne Blätter und entwickelt am runden Stängel rötliche Blüten in einer kugeligen Dolde, aus denen kleine Brutzwiebeln entstehen. Die im Boden sitzende Knolle besteht aus bis zu zwölf Zehen mit dünner, papierartiger Hülle – und wird seit Jahrtausenden als Genuss-, Würz- und Heilmittel geschätzt.

Antikes Powerfood

Der Knoblauch stammt aus Asien und galt schon in der Antike als Genuss-, Würz- und Heilpflanze.

In Ägypten gehörte Knoblauch sogar zu den meistverzehrteten Gemüsesorten der Pyramidenbauer. Er wurde außerdem den Pharaonen als Grabbeigabe mitgegeben und als heilkräftige Pflanze verehrt. Auch die Griechen glaubten an die Kraft des Knoblauch: Ihren Athleten sollen sie vor den Olympischen Spielen ein bis zwei Zehen der „stinkende Rose“ verabreicht haben, damit sie zusätzliche Kraft schöpfen konnten.

GROSSE



Familie

Weltweit gibt es rund 300 Knoblauchsarten, die angebaut werden, daneben existieren noch wilde Varianten. Weit verbreitet ist der „Gemeine Knoblauch“: Seine weißen oder roten Knollen bestehen aus fünf bis 15 Zehen. Frisch geerntet sind sie mild im Geschmack, die Schärfe nimmt erst mit der Lagerung zu. Ganz anders der „Chinesische Knoblauch“: Er besteht aus einer einzelnen Zehe, oft werden nur die Blätter genutzt, die Zehe lässt sich jedoch ebenfalls verarbeiten. Ihr Geschmack ist würzig und intensiv, hinterlässt aber keinen Mundgeruch. Die essbare Blüte gilt in Asien als Delikatesse.

ABER

glaube

Die Knolle ist seit jeher mit Aberglauben verbunden: Knoblauchzöpfe an der Tür sollen vom Balkan bis zum Mittelmeer Unheil und unerwünschten Besuch aus dem Jenseits abwehren. In Griechenland reicht es, das Wort „Knoblauch“ („Skordo“) auszusprechen. In Neapel braucht es eine Schutzformel, dreimaliges Auf-den-Boden-Spucken und das dreifache Beidhändighalten des Hornzeichens sollen Flüche und böse Blicke fernhalten. Als Kette getragen, soll Knoblauch sogar Vampire abwehren.



PRESSEN *oder* SCHNEIDEN?

Letztlich ist es auch eine Frage des Geschmacks, denn je nach Zubereitungsart verändert sich das Aroma: Beim Pressen werden die Zellwände stärker zerstört als beim Hacken oder Schneiden, es tritt mehr Saft aus der Zehe aus, und die herben Noten kommen intensiver zur Geltung. Beim Schneiden dagegen treten eher die milden, süßlichen Aromen hervor. Wer den strengen Geruch vermeiden möchte, sollte Knoblauch daher lieber schneiden.



GESCHMACKLICHE *Vielfalt*

Der weiße Knoblauch ist der gebräuchlichste, während rosa bis rötlicher Knoblauch weniger bekannt ist. Sein würziger, leicht süßer Geschmack wird vor allem in Südfrankreich und Süditalien geschätzt. Immer beliebter wird auch schwarzer Knoblauch: Die fermentierten Zehen (ein Prozess von 90 Tagen) enthalten kein Allicin mehr, sodass Schärfe und typische Ausdünstungen verschwinden. Geschmacklich überzeugt er mit süßlichen Noten, die an Lakritz, Vanille oder Pflaumen erinnern. Besonders in der asiatischen Küche gilt er als Delikatesse.



**WER NIT MET KNOBLAUCH ISST,
DER LEBT DAS JAR NICHT AUS.**

ELSÄSSISCHES BAUERNSPRICHWORT



DIE *Richtige* LAGERUNG

Knoblauch sollte dunkel, kühl und trocken aufbewahrt werden, so hält er sich sechs bis acht Monate. Nach der Ernte lassen sich die Knollen mit dem trockenen Laub zu dekorativen Zöpfen flechten und an einem luftigen Platz lagern. Ideal sind Temperaturen von null bis vier Grad Celsius bei etwa 70 % Luftfeuchtigkeit. Auch durchlüftete Kisten mit maximal 20 cm Schütthöhe oder Netzsäcke eignen sich. Im Kühlschrank sollte Knoblauch hingegen nicht gelagert werden.



HEIL *mittel* AUS DER ZEHE

Der wichtigste Wirkstoff der Knolle ist Allicin, das beim Schneiden oder Pressen der Zehe entsteht. Es ist für den charakteristischen Geruch des Knoblauchs verantwortlich. Allicin ist jedoch auch zentral für dessen Heilwirkung und soll selbst in extremen Verdünnungen von bis zu 1:100.000 noch wirksam sein. 1 mg Allicin entspricht dabei etwa der Wirkung von 0,01 mg Penicillin. Schon 1858 nutzte Louis Pasteur Knoblauchsafte zur Behandlung von Wunden.

PRODUKTNEWS



Närrische Fischspezialitäten

Friesenkrone startet eine Karnevalsaktion: Bis 28. Februar 2022 gibt es vier Fischfeinkostspezialitäten in 2,5-kg-Schalen. Von mildwürzigen Gabel-Rollmöpsen über frischwürzige Bismarckheringe bis zu Sahne- und Matjesheringsfilets bieten die Produkte Vielfalt für närrische Buffets. Ob bunt dekorierte Sahneheringe oder ein kleines Rollmöps-Katerfrühstück zum Aschermittwoch – die Aktion sorgt für Zusatzumsatz und kulinarische Abwechslung während der Karnevalssaison.

www.friesenkrone.com

Vielseitiges Trüffel-Gewürzpulver

Mit „MAGGI Truffador“ bringt Nestlé Professionell intensiven Trüffelgeschmack zuverlässig und schnell auf den Teller. Bereits eine kleine Menge genügt, um Gerichte aromatisch zu verfeinern – das macht das Würzpulver besonders effizient und planungssicher für den Profieinsatz. Einfach vor dem Servieren einstreuen oder in Butter, Saucen und Dressings einrühren – und klassische wie moderne Gerichte erhalten sofort Tiefe und Umami,

von Trüffel-Style-Dips über Rahmsaucen bis zu Gourmet-Burgern. Auch pflanzliche Rezepte wie Gemüse, Pilze oder alternative Proteinvarianten profitieren vom intensiven Trüffelaroma. Das Gewürzpulver ist in 600-g-Eimern erhältlich und vielseitig einsetzbar – ideal für Gastronomie, Catering und Profiküchen.

www.nestleprofessional.de



Milch in kleinen Portionen

Ideal für Meetings, Büros und den Servicebereich: Hellma hat Milch nun auch in praktischen 20-ml-Tetrapacks im Angebot. Die einzeln verpackten Milchportionen sorgen dabei für Hygiene, Frische und weniger Nachfüllaufwand. Im Gegensatz zu Kondensmilch (12 % Fett) hat „Arla Milch“ gerade einmal 1,5 % Fett. Ergänzend ist neu eine entrahmte Bio-H-Milch mit lediglich 0,4 % Fett erhältlich. Für pflanzliche Ansprüche ergänzt der „Oatly Haferdrink“ das Sortiment – vegan, laktosefrei und auch ungekühlt lagerfähig.

www.hellma.de

Spicy Pommes

Mit den „Spicy Crinkle Fries“ erweitert McCain sein Sortiment um ein neues Spicy-Produkt. Frisch aus dem Backofen, dem Air Fryer oder der Friteuse überzeugen die Tiefkühl-Pommes mit extraknusprigem Crinkle-Schnitt und angenehm pikanter Würze. Ideal geeignet für Konzepte im Casual Dining, Fast Casual und Fast Food. Erhältlich sind die „Spicy Crinkle Fries“ in der Verpackungseinheit 5 x 2,5 kg Beutel im Karton.

www.mccain.de





Italienischer Pasta-Genuss

LaSelva erweitert sein Bio-Pastasortiment um drei neue Formate: „Linguine“, „Pipette rigate“ und „Treccine“. Die klassischen bandartigen Linguine sowie die verspielten ‚kleinen Pfeifen‘ und ‚Zöpfchen‘ werden aus 100 % italienischem Bio-Hartweizengrieß gefertigt und traditionell durch Bronzeformen gezogen. Dadurch entsteht eine raue Oberfläche, an der Saucen und Pesto besonders gut haften. Die eifreien Pastaformate sind vegan, vielseitig einsetzbar – von klassisch basilico bis zu kreativen Varianten mit Trüffel, Blüten oder Kürbis. Verpackt in PEFC-zertifiziertem Papier verbinden die neuen Sorten italienische Handwerkskunst mit nachhaltigem Anspruch und sorgen für authentischen Genuss.

www.laselva.bio

Pflanzliche Tiramisu-Creme

Dr. Oetker Professional bringt mit seiner neuen „veganen Creme mit Tiramisu-Geschmack“ den italienischen Dessert-Klassiker in veganer Form auf den Markt. Das Dessertpulver vereint klassische Tiramisu-Noten mit rein pflanzlichen Zutaten und überzeugt durch besonders einfache Zubereitung: Pulver in kalten Pflanzendrink einrühren, aufschlagen, kaltstellen – fertig. Eine wiederver-schließbare Faltschachtel ergibt rund 50 Portionen und ist mit allen gängigen pflanzlichen Milchalternativen kompatibel. Cremig, süß und vegan bietet die Neuheit eine attraktive Dessertoption für Profiküchen, die Genuss und zeitgemäße Ernährung verbinden wollen.

www.oetker-professional.de



Winterliche Desserts

Wird es draußen kalt, bieten die Produkte von WIBERG vielfältige Möglichkeiten für Wintersaison-Desserts: Honig-Balsamessig und Haselnuss-Öl verfeinern Bratapfel mit Haselnüssen & Sabayon. Haselnussparfait mit balsamischen Kirschen & Karamell-Churros kombiniert Sweet Sauce Chocolate, Sweet Sauce Salty Caramel und Crema di Aceto. Für exotische Varianten sorgt Aceto-Plus Passionsfrucht in Weißer Schokoladen-Kokosmousse. Lebkuchen-Gewürz und AcetoPlus Holunder runden Glühwein-Eis winterlich ab. So lassen sich klassische und moderne Dessertideen geschmackvoll umsetzen.

www.wiberg.eu

Croissant in drei Varianten

Anlässlich des 20-jährigen Jubiläums von „Éclat du Terroir“ stellt BRIDOR das Croissant in drei unterschiedlichen Ausprägungen in den Mittelpunkt. Neben dem klassischen Croissant „Éclat du Terroir“ (70 g) zeigt das „Arty Croissant“ (75 g) eine moderne, skulpturale Interpretation mit klarer Linienführung und feiner Blätterung. Ergänzt wird das Portfolio durch das Croissant „Dubai Style“, das auf Basis des Klassikers mit orientalischen Aromen neu interpretiert wird.

www.bridor.com





Qualität trifft Kreativität: Küchenchefin
Asli Özübek vom Restaurant Meeresrausch
liebt frischen Fisch und ihre Violine

MIT



BEGEISTERN



Produktqualität ist das
A und O: Jakobsmuscheln
à la Rive Fish & Faible

„WIR KOCHEN NICHT NACH TRENDS,
SONDERN NACH ÜBERZEUGUNG –
DAS SCHMECKT DER GAST.“

FELIX DIETZ, RIVE FISH & FAIBLE

Mit Fisch lassen sich Gäste immer wieder neu begeistern. Drei Küchenchefs zeigen, wie sich mit Qualität, Haltung und kreativen Ideen eigenständige Fischkonzepte entwickeln lassen – von Klassikern über Trends bis zu nachhaltiger Warenkompetenz.

Text Martina Emmerich

Fisch nimmt auf vielen Speisekarten einen festen Platz ein – doch erst mit einer klaren Handschrift wird daraus ein tragfähiges gastronomisches Konzept. Ob klassisch interpretiert, modern inszeniert oder bewusst eigenständig gedacht: In erfolgreichen Fischrestaurants spielen Qualität, Produktverständnis und Glaubwürdigkeit eine zentrale Rolle.

Im Frankfurter Fischrestaurant „Meeresrausch“ verbindet Küchenchefin Asli Özübek bewährte Klassiker mit saisonalen Akzenten. „Unser Kernmenü steht ganzjährig für Verlässlichkeit und Qualität“, sagt sie. Dazu zählen zertifizierter Lachs, Garnelen, Calamares sowie wechselnde Fänge wie Kabeljau, Seebarsch oder Thunfisch. Als besondere Spezialität gelten gegrillte Fische mit einer hausgemachten Marinade.

In den kälteren Monaten ergänzt das Team die Karte um französische Austern und eine kräftige Fischsuppe. Gleichzeitig greift das Restaurant gezielt neue Formate auf, um auch jüngere Gäste anzusprechen. Ein Beispiel ist das geplante „Fish Sando Sandwich“, das klassische Fischküche modern interpretiert.



Feiern Sie
mit uns den
Genuss!

Grießbrei
jetzt auch als
1-kg-Gebinde!



**KOMPETENZ.
QUALITÄT. GENUSS.**

seit 1901.

**Besuchen Sie uns
auf der INTERGASTRA:**

Halle 1 • Stand 1I52 • 07. – 11.02.2026

 **INTERGASTRA**

www.frischli-foodservice.de

BOUILLABAISSSE MARSEILLAISE À LA MEERESRAUSCH

Rezept für vier Personen

ZUTATEN

Fisch: 1 Stück Zanderfilet, 1 Stück Kabeljaufilet, 2 Stück Seelachsfilet, 200 g Lachsfilet;

Le Fumet des Poissons: Gräten und Köpfe von weißfleischigen Salzwasserfischen (vorzugsweise), Weißes Mirepoix (Zwiebel, Selleriestangen, weiße Teile des Lauchs), Wasser;

Bouillabaisse: 80 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl, 2 l Fischfond (Fumet), 2 Knoblauchzehen, 50 g Lauch, 50 g Zwiebeln, 50 g Sellerie, 50 g Karotten, 1 Esslöffel Tomatenmark, 2 Tomaten, entkernt, 1 Sternanis, 2 Zweige Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 Prise Safran, 1 Esslöffel türkischer Raki (oder Pastis/Ouzo), 1 Esslöffel Cayennepfeffer, Salz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Le Fumet des Poissons: Fischgräten und -köpfe, das weiße Mirepoix und Wasser (gerade so viel, dass alles bedeckt ist) in einen tiefen Topf geben. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Wichtig: Nicht kochen lassen. Nach einer Weile den Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, mit einem Schaumlöffel abschöpfen. 20–30 Minuten köcheln lassen, dann die Brühe abseihen und beiseitestellen;

Bouillabaisse: Das Öl im Topf erhitzen. Die grob gehackte Zwiebel hinzufügen und anschwitzen. Dann den Lauch, den Sellerie und die Karotten und zum Schluss die Tomaten hinzufügen. Die Mischung anschwitzen. Das Tomatenmark hinzufügen und kochen, bis sich das Aroma entfaltet (ca. 1 Minute). Safran und Raki hinzufügen. Sobald das Gemüse vollständig weich und der Alkohol aus dem Raki verdunstet ist, einen Teil der Fischbrühe hinzufügen und alle Zutaten mit einem Stabmixer glatt pürieren. Die Fischfilets in große Würfel schneiden. In einer separaten Pfanne mit etwas Öl, Salz und Pfeffer leicht anbraten. Den angebratenen Fisch in den Haupttopf geben. Die restliche Brühe, die pürierte Gemüsemischung und alle Gewürze hinzufügen. Etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Fisch gar ist und sich die Aromen gut vermischt haben. Das Lorbeerblatt und den Sternanis aus dem Topf nehmen. Heiß in einer tiefen Schüssel servieren, dazu Zitronen und gewürztes geröstetes Brot reichen.

Rezept: Asli Özübek



„WIR GREIFEN NEUE TRENDS
GEZIELT AUF UND ENTWICKELN
DARAUSS EIGENE FISCHGERICHTE.“

ASLI ÖZÜBEK,
FISCHRESTAURANT MEERESRAUSCH

Eigene Handschrift statt Trends

Auch das Fischrestaurant „Kastenmeiers“ im Dresdner Taschenbergpalais setzt konsequent auf Fisch und Krustentiere. In der offenen Küche verarbeitet Küchenchef Gerd Kastenmeier Produkte aus großen Süß- und Salzwasserbecken – von Forellen über Steinbutt bis hin zu Jakobsmuscheln und Black-Tiger-Garnelen. Rund ein Dutzend Fischgerichte stehen regelmäßig auf der Karte, ergänzt durch regionale Spezialitäten.

Einen bewusst eigenständigen Weg geht das Hamburger Restaurant „Rive Fish & Faible“. Küchenchef Felix Dietz erklärt: „Wir orientieren uns nicht an Trends. Unsere Karte besteht aus Gerichten, auf die wir selbst Lust haben – auch wenn Kombinationen nicht alltäglich sind.“ Einige dieser Kreationen, etwa das Lachstatar, haben sich zu

festen Klassikern entwickelt. Neue Gerichte entstehen häufig im Team, das durch seine internationale Zusammensetzung kulinarische Einflüsse aus verschiedenen Ländern einbringt.

Qualität als Grundlage

Unabhängig vom kulinarischen Stil ist die Produktqualität entscheidend. „Ein vertrauensvolles Verhältnis zum Lieferanten ist das A und O“, betont Felix Dietz. Verfügbarkeiten, Fangzeiten und Schonperioden müssten offen besprochen werden, um dauerhaft hochwertig arbeiten zu können.

Für Asli Özübek beginnt Qualität bereits bei der Lagerhaltung. Kleine, häufigere Lieferungen seien sinnvoller als große Bestände. „Die



**„UNSERE KARTE LEBT VON
TAGESVERFÜGBARKEIT UND
ERSTKLASSIGEN PRODUKTEN AUS
MEER UND SÜSSWASSER.“**

GERD KASTENMEIER,
KASTENMEIERS FISCHRESTAURANT



KASTENMEIERS FILET VOM STEINBUTT MIT RISOTTO NERO UND ROSENKOHLBLÄTTERN

Rezept für vier Personen

ZUTATEN

800 g Steinbutt, 300 g Rosenkohl, 80 g Risotto,
150 g Butter, 2 Schalotten, Balsamico bianco,
0,2 l Weißwein, 0,4 l Brühe, 1 Knoblauchzehe,
50 g Parmesan gehobelt, Salz, Pfeffer, Muskat,
Thymian, Olivenöl, Sepiatinte

ZUBEREITUNG

Schalottenwürfel mit Reis farblos anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Die Sepiatinte, Parmesan und die Butter unterrühren. Die Rosenkohlblätter anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Steinbuttfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer zerdrückten Knoblauchzehe und Thymian braten. Das Filet mit Risotto und Rosenkohlblättern anrichten.

Rezept: Gerd Kastenmeier

Gäste nehmen Frische sofort wahr – oft schon am Geruch“, sagt sie. Angesichts hoher Wareneinsätze, insbesondere bei Meeresfrüchten, spielen zudem handwerkliche Kompetenz eine zentrale Rolle. Durch sauberes Filetieren lasse sich Abfall minimieren, Fischgräten und -köpfe könnten für Fumets weiterverwendet werden. Storytelling zu Herkunft und Verarbeitung stärke zusätzlich die Wertigkeit der Gerichte.

Nachhaltigkeit konsequent gedacht

Im „Meeresrausch“ ist nachhaltige Beschaffung fester Bestandteil des Konzepts. Das Team arbeitet ausschließlich mit zertifizierten Produzenten und setzt auf verantwortungsvolle Aquakultur. Ziel ist es, sowohl ökologische Verantwortung zu übernehmen als auch langfristig verlässliche Produktqualitäten zu sichern.

Auch auf Lieferantenseite bleibt Nachhaltigkeit ein zentrales Thema. Die Deutsche See Fischmanufaktur verweist auf die anhaltende Bedeutung von MSC- und ASC-Zertifizierungen. Das Norwegian Seafood Council setzt auf eines der weltweit strengsten Fischereimanagements, bei dem Fangquoten und Bestände kontinuierlich überwacht werden. Bei Friesenkrone stehen ressourcenschonende Fangmethoden und kurze Lieferketten im Fokus.

Vertriebsleiterin Sylvia Ludwig weist zudem auf den vergleichsweise geringen CO₂-Fußabdruck von Hering hin.

Um Küchen bei der Umsetzung zu unterstützen, bieten viele Anbieter Workshops, Kochkurse und Webinare an – von Mengenplanung über neue Zubereitungstechniken bis hin zu Konzeptideen. Entscheidend sei, so die einhellige Meinung, traditionelle Produkte mutig weiterzuentwickeln, nachhaltige Rohware gezielt einzusetzen und Geschmack sowie Textur konsequent in den Mittelpunkt zu stellen. Schon kleine kreative Anpassungen können große Wirkung entfalten – auf dem Teller wie in der Positionierung.

Die neuen ELRO Kochsysteme: **VacuTherm** und **MetaTherm**
Eine Klasse für sich.





Mehr Dialog, mehr Zukunft

Vom 7. bis 11. Februar 2026 öffnet die INTERGASTRA, Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie, auf der Messe Stuttgart wieder ihre Tore. Die Branche erwartet ein umfangreiches Programm, das über Trends informieren, den Dialog fördern und neue Impulse setzen will.

Text Susanne Dom

Anfang Februar kehrt die INTERGASTRA auf das Gelände der Messe Stuttgart zurück. Als Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie bringt sie alle zwei Jahre Fachbesucherinnen und Fachbesucher aus Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Industrie zusammen. Für die kommende Ausgabe kündigt der Veranstalter ein stärker dialogorientiertes Messekonzept an, das Information, Austausch und konkrete Lösungsansätze enger miteinander verzahnt.



Fotos: Messe Stuttgart/Thomas Wagner, Messe Stuttgart/Uli Regenscheidt

Ein Besuch der Intergastra lohnt sich: Von „NEWFOOD X NOW“ über das umfangreiche Rahmenprogramm von VKD und DEHOGA in Halle 7 bis zur Start-up-Box und dem Fokusthema Vending gibt es auch für Kochprofis viel auf der Messe zu entdecken

Für Köche und gastronomische Entscheider bleibt die INTERGASTRA vor allem eines: ein Ort, an dem sich Marktüberblick, fachlicher Input und persönlicher Austausch verbinden lassen. Neben dem breiten Ausstellerangebot setzt das Programm 2026 verstärkt auf Formate, die aktuelle Herausforderungen des Betriebsalltags aufgreifen – von Personalfragen über neue Produkte bis hin zu organisatorischen und

technologischen Entwicklungen im Gastgewerbe.

Neue Formate für HoReCa

Ein neuer Programmschwerpunkt ist die Integration des Formats „NEWFOOD X NOW“, das erstmals Teil der INTERGASTRA ist. Vom 8. bis

Professionelle Spüllösungen und
Speisereste-Management

**SAUBER GENIESSSEN UND
SINNVOLL VERWERTEN**



Besuchen Sie uns am
07. – 11.02.2026 in Stuttgart
Halle 3 | Stand 3C41



m
MEIKO
The clean solution



meiko.com

Zahlen - Daten - Fakten

30 % Selbstständige,
Mitinhaberinnen und -inhaber,
Freiberuflerinnen und -berufler

14 % Abteilungs-,
Gruppen-, Teamleiterinnen
und -leiter

11 % Angestellte,
Verbeamtete, Facharbeiterinnen
und -arbeiter

11 % Geschäftsführerinnen
und -führer, Vorstandsmitglieder

11 % Auszubildende

9 % Bereichs-, Betriebs-,
Werks-, Filialleiterinnen und -leiter

13 % Sonstige Zielgruppen



Quelle: INTERGASTRA

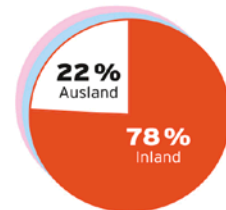
Anzahl der
Besucherinnen
und Besucher

2024 hatte die INTERGASTRA


89.497

Top Ausstellerländer *

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1 Deutschland | 4 Schweiz |
| 2 Italien | 5 Niederlande |
| 3 Österreich | 6 Frankreich |



Ausstellerentwicklung



INTERGASTRA

 Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie
7.–11.2.2026 | Messe Stuttgart


- Food**
- Küchentechnik**
- Ambiente, Tischkultur, Outdoor (Halle 6)**
- Einrichtung, DEHOGA, Karriere & Young Talents Camp (Halle 7)**
- Digitale Lösungen, Kassensysteme & FOKUS HOTEL**
- Kaffee, Konditorei & Vending**
- Getränke**
- GELATISSIMO: Speiseeisrohstoffe & -maschinen**
- Outdoor. Ambiente. Living.**
- Food & Concept Court**
- NewFood X Now**

10. Februar präsentieren im ICS-Foyer der Messe mehr als 100 Start-ups ihre Produkt- und Konzeptideen rund um Ernährung, Foodservice und Lebensmittelwirtschaft. Ergänzt wird die Ausstellung durch Vorträge, Panels und Pitch-Formate im ICS-Konferenzzentrum. Die inhaltliche Klammer bildet dabei die Frage, wie sich Ernährungssysteme, Produktentwicklung und gastronomische Konzepte künftig verändern könnten – ein Themenfeld, das insbesondere für gastronomische Betriebe mit Innovationsinteresse relevant ist.

Ein etablierter Treffpunkt bleibt die Dehoga-Bühne in Halle 7. Dort werden an allen Messtagen Programmpunkte zu wirtschaftlichen, politischen und praktischen Fragen des Gastgewerbes angeboten. Neben dem Dehoga präsentieren sich weitere Branchenverbände, darunter auch der Verband der Köche Deutschlands (VKD). Für Köchinnen und Köche bietet sich hier die Möglichkeit, gezielt den fachlichen Austausch zu suchen, etwa im Rahmen von Diskussionsformaten oder bei Aktionen zur Nachwuchsarbeit. Mit dem „Young Talents Camp“ richtet sich ein Teil des Programms ausdrücklich an Auszubildende und den gastronomischen Nachwuchs.

Auch unternehmerische Perspektiven werden aufgegriffen. Gründerinnen und Gründer finden mit der erweiterten „Start-up-Box“ ein Format, das Information, Austausch und Vernetzung verbinden soll. Thematisch geht es dabei um betriebliche Organisation, Personalfragen, Digitalisierung und nachhaltige Ausrichtung gastronomischer Konzepte. Die INTERGASTRA positioniert sich damit als Messe, die nicht nur Produkte zeigt, sondern auch strukturelle Fragen der Branche adressiert.

Mit digitalen Lösungen entlasten

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf Automatisierung und digitalen Lösungen. Der Themenbereich Vending, der bereits bei der vergangenen Ausgabe etabliert wurde, wird fortgeführt und gemeinsam mit dem Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft weiterentwickelt. Präsentiert werden Systeme und Konzepte, die gastronomische Betriebe bei der Erweiterung von Servicezeiten, der Personalentlastung oder der Erschließung zusätzlicher Erlösquellen unterstützen können (siehe auch Vending-Beitrag ab Seite 64).

Flankiert wird das Messeprogramm durch Wettbewerbe, Networking-Formate und verbandsübergreifende Aktionen. Auch angrenzende Themenfelder wie Getränke, Kaffee oder Gemeinschaftsverpflegung sind Teil des Angebots. Die INTERGASTRA findet zudem erneut im Verbund mit der Gelatissimo statt, der Fachmesse für handwerklich hergestelltes Speiseeis.

Mit ihrem vielseitigen Programm bietet der Besuch der INTERGASTRA 2026 auch Köchinnen und Köchen eine gute Gelegenheit, um Trends einzuordnen, Kontakte zu pflegen und Impulse für den eigenen Betrieb mitzunehmen.

TICKETINFO FÜR VKD-MITGLIEDER

VKD-Mitglieder zahlen nur die Hälfte: 24 statt 48 Euro für das Fachbesuchertagesticket. Mehr dazu im Mitgliederbereich der VKD-Website.



IMMER DER PASSENDE KÄSE



**INTER
GASTRA**

Komm uns besuchen!

07.-11. Februar 2026 / Halle 1, Stand F52

Während Team Germany für die Koch-WM trainiert, laufen im Verband bereits die Vorbereitungen für die IKA/Olympiade der Köche 2028.





VKD magazin

Entrée

Auftakt 2026: Austausch, Engagement und große Ziele

Wir hoffen, dass alle Mitglieder gut und gesund ins Jahr 2026 gestartet sind und beginnen mit einer Einladung: Besucht uns vom 7. bis 11. Februar auf der Intergastra am VKD-Stand in Halle 7. Dort habt ihr die Möglichkeit, an der Sponsoren-Rallye teilzunehmen. Die Partner des VKD stellen hochwertige Gewinne zur Verfügung – und zusätzlich legen wir Tickets für ein Trainingsessen der Köchenationalmannschaft in den „Pott“.

„Merkt euch die IKA 2028 vor.“

Apropos Team Germany: Für die Mannschaft steht das Jahr im Zeichen der Weltmeisterschaft. Die Jugendnational bereitet sich intensiv auf den Wettbewerb in Luxemburg vor und wir drücken bis November fest die Daumen für Gold. Bereits jetzt steigt die Spannung rund um den Rudolf Achenbach Preis: Die Jury wertet derzeit die eingegangenen Bewerbungen aus und ermittelt, wer sich für die drei Halbfinale in Düsseldorf, Fulda und Osnabrück qualifiziert.

Neben den Auszubildenden engagiert sich der VKD im neuen Jahr weiterhin für Ausbilderinnen und Ausbilder. Der Laurentius geht in die vierte Runde, Bewerbungen sind noch bis Ende Mai möglich. Erstmals werden dabei auch Fachlehrkräfte ausgezeichnet. Das Motto „Nach der IKA ist vor der IKA“ wird auch immer spürbarer, auf dem Weg zur 27. Auflage ist die Halbzeit erreicht. Merkt euch schon jetzt das Datum der nächsten IKA/Olympiade der Köche vor: 11. bis 16. Februar 2028. Wir freuen uns auf olympisches Feeling in Stuttgart.

Für dieses Jahr setzen wir weiterhin auf Austausch, Zusammenhalt und gegenseitige Unterstützung. Es stehen Entscheidungen an, die nicht immer einfach sein werden. Unser Ziel ist es, Traditionen zu bewahren und zugleich offen für Innovationen zu bleiben. Im gemeinsamen Miteinander handeln wir nach klaren Grundsätzen: Wir begegnen einander mit Respekt. Wir schätzen die Arbeit der anderen wert. Wir sind ehrlich, offen für Kritik und handeln mit Begeisterung. In diesem Sinne freuen wir uns auf ein weiteres Verbandsjahr mit euch.

Joachim Elflein *Thorben Grünau*

Joachim Elflein und Thorben Grünau,
VKD-Präsidium

Follow us



Redaktion: VKD-Team Kommunikation, VKD Hotline 069 63 00 06-0

Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD), Steinlestraße 32, 60596 Frankfurt/Main, E-Mail: presse@vkd.com, Internet: www.vkd.com



Knapp 30 Jahre lang war er Küchendirektor im Sheraton Frankfurt Airport Hotel und engagiert sich heute als Conseiller Gastronomie d'Allemagne

Who is Who im VKD

„Kontakte sind das Erfolgsgeheimnis unseres Berufs“

Kochen macht ihn glücklich: VKD-Mitglied **Klaus Böhler** hat sich einmal um die Welt gekocht und war drei Jahrzehnte lang das „kulinarische Gesicht“ des größten Flughafenhotels Europas.

„Ein wichtiges und prägendes Jahr im Beruf war 1970, als ich in meinem Ausbildungsbetrieb als Hotelpage anfang. Damals war das Jahr vor der Ausbildung noch Pflicht“, erzählt Klaus Böhler und erinnert sich gern zurück an seine Kochlehre im Hotel Der Europäische Hof in Heidelberg. „Geschadet hat es mir nicht und auch in den drei Jahren danach habe ich bis zum Schluss jeden Tag etwas dazu gelernt.“

Auf dieser Basis konnte die berufliche Reise starten, unter anderem mit der MS Europa einmal um die Welt und zum Küchenmeisterlehrgang in der Hotelfachschule Heidelberg. Mitte der Siebziger folgte er dem Ruf der Sheraton Hotels, erst in Stockholm, später in Teheran. Insgesamt 45 Jahre lang war Klaus Böhler für den internationalen Hotelkonzern tätig, davon knapp 30 Jahre als Küchendirektor im Sheraton

Frankfurt Airport Hotel & Conference Center. „Das war eine Zeit der ständigen Weiterentwicklung. Es wurde erweitert, umgebaut und es wurden neue Konzepte erstellt.“ Das mit 1010 Zimmer größte Flughafenhotel Europas hat mehrere Restaurants, ein Congress Center sowie rund 60 Veranstaltungsräume.

Ein Herz für Kochtalente

„In den besten Zeiten waren wir 70 festangestellte Köchinnen und Köche, davon meist fünf Azubis pro Lehrjahr“, sagt der gebürtige Heidelberger. „Das Schönste an meiner Arbeit war immer das Team, das ich um mich hatte.“ Junge Menschen in den Kochberuf zu begleiten, hatte sich der engagierte Küchenmeister schon früh auf die Fahnen geschrieben. Er war unter anderem „Top-Ausbilder des Jahres“ und jahrelang Gastgeber für das jährliche Finale des Rudolf Achenbach Preis.

Zur Stellenbeschreibung im Sheraton gehörten auch diverse Auslandseinsätze: „Ich erinnere mich gut an eine Einladung ins Highgrove House in Cornwall, dem damaligen Landsitz von Prinz



Klaus Böhler in Aktion – ob beim Wiedersehen mit Weggefährten, auf der Laurentius-Bühne oder am heimischen Grill

Charles, um alternative Aufzucht- und Haltungsmöglichkeiten von Rindern kennenzulernen. Wir bekamen personalisierte Gummistiefel, sprachen mit ihm über ökologischen Landbau und beendeten den Besuch mit einem grandiosen Galadiner.“ Klaus Böhler lernte außerdem Paul Bocuse kennen – „wir Köche haben es ihm zu verdanken, dass die Köche im Restaurant einen persönlichen und sichtbaren Kontakt zum Gast aufbauen können.“ – , er organisierte Veranstaltungen mit 5.000 Gästen in den USA und lud sich immer wieder Sterne- und Gastköche ins Restaurant „Papillon“ ein, unter anderem Harald Wohlfahrt, Emil Jung aus Straßburg oder Jörg Müller von der Nordseeinsel Sylt.

Der Beruf öffnet Türen

Als Fan der Grand Hotellerie geht ihm bis heute das Herz auf, wenn er in großen Küchen die straffe Organisation und Postenstruktur erleben darf: „Dort kann man sehr viel mitnehmen und lernen“, findet der 71-Jährige. „Überhaupt geht es in unserem Beruf doch ganz oft um Begegnungen mit anderen und um Kontakte zu Kolleginnen und Kollegen, denen man oftmals ein Leben lang verbunden bleibt. Diese Verbindungen sind aus meiner Sicht in den kurzlebigen Zeiten wichtiger denn je.“

„Das Schönste an meiner Arbeit war **immer das Team**, das ich um mich hatte.“

Klaus Böhler

2018 verließ das „kulinarische Gesicht des Sheraton Frankfurt“ das Unternehmen, seitdem sieht sich Klaus Böhler am liebsten „nur noch als Gast“, bleibt aber ganz nah dran an der Küche. Bei der Chaîne des Rôtisseurs ist er als Conseiller Gastronomique d'Allemagne aktiv und hat unter anderem den Wettbewerb „Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs“ im Blick. Mit Dennis Schneider, der für Deutschland im Finale antritt, stand Klaus Böhler erst vor wenigen Monaten auf Einladung des VKD auf der Laurentius-Bühne. So viel zum Thema Verbindungen unter Kolleginnen und Kollegen, die sich in der kulinarischen Welt immer wieder begegnen.

Verbände, Vereinigungen, Verbindungen

Seit mehr als 45 Jahren Mitglied im Verband der Köche Deutschlands, ist der Träger der VKD-Goldmedaille nicht nur in Frankfurt und Umgebung ein „Urgestein“ der Kochbranche. Bei großen Wettbewerben hat Klaus Böhler als Aussteller mehrfach Edelmetall erkocht und erinnert sich mit einem Lachen an die Techniken: „Um akkurat anzurichten, haben wir damals Fotos von unseren Kreationen auf Dias abgezogen und mithilfe eines Overhead-Projektors auf die Teller projiziert. So hatte immer alles seinen akkuraten Platz, Hummerschwanz, Spargel und Nocke.“

Seine Wettbewerbs-Erfahrungen halfen ihm auch bei der späteren Juryarbeit: Bei drei Ausgaben der IKA/Olympiade der Köche war Böhler Jury-Obmann, erst für Regional-, später für Nationalteams, immer zugewandt und konstruktiv-kritisch. „Als mir bewusst wurde, dass ich im Alter zunehmend einen anderen Blick auf die Dinge hatte, habe ich das Jurieren an Jüngere abgegeben“, sagt der Wahlhesse. Am Ball bleiben, aber nicht an der Position kleben, aufrecht rausgehen und Dinge rechtzeitig zum Abschluss bringen: Das war Klaus Böhler immer wichtig.



**Jetzt
VKD-Mitglied
werden!**

Tasty Teller

von Lars Volbrecht

„Zeitlos,
vielseitig und
ausdrucksstark“



„Zeitlos, vielseitig und ausdrucksstark“ – mit diesen drei Worten beschreibt Lars Volbrecht seine Küche im Restaurant Hohe Düne auf Juist. Die Insel prägt dabei seine Art zu kochen. „Die tideabhängige Belieferung erfordert bewusstes Planen und einen konzentrierten Blick auf Produkte, die zuverlässig in hoher Qualität verfügbar sind“, sagt der Küchenchef. „Gleichzeitig bietet die Nordsee vor der Tür eine besondere Nähe zu maritimen Aromen.“ Ein wiederkehrendes Element ist Sojasoße. „Sie bringt Tiefe, Würze und einen sanften Umami-Bogen – und spiegelt meine Vorliebe für asiatische Akzente wider.“ Für sein Ceviche vom Emdener Matjes kombiniert er gewürfelte Matjesstücke mit Ingwer, Zwiebeln, Peperoni und Apfel. „Kartoffelwürfel und blanchierte Bohnen bringen Struktur und Leichtigkeit, während die Tigermilch aus Limette, Honig, Knoblauch und Kräutern das Gericht mit Frische und Spannung verbindet“, beschreibt er. „Ein Ceviche, das vertraut beginnt und modern endet.“

Das Rezept gibt
es online unter
www.vkd.com.



Emder Matjes | Tigermilch | Bohnen | Kartoffeln | Rote Zwiebel



Susanne Wagner (links) und Angela Kolodzeiski sind Diätassistentinnen und Diabetesassistentinnen DDG. Beide sind zudem u. a. Beraterinnen zur Darmgesundheit und aktuell im Rehabilitationsbereich in Bad Nauheim beschäftigt.

„Kulinarik muss nicht außen vor bleiben“

Beim Thema Diätetik auf dem neuesten Stand bleiben – das gelingt mit dem Fortbildungsseminar des VKD, das im März online stattfindet. Im Interview geben die beiden Referentinnen Susanne Wagner und Angela Kolodzeiski erste Einblicke.

Frau Wagner, viele verbinden Diätetik sofort mit Einschränkungen. Welche kulinarischen Freiheiten gibt es und wie vermitteln Sie diese im Seminar?

Susanne Wagner: Diätetik ist die Lehre von der richtigen Ernährung. Dies bedeutet nicht zwangsläufig „Einschränkung“, sondern häufig „Alternative“ – und die vermitteln wir in den Seminaren. Kulinarik muss somit nicht außen vor bleiben.

Was ist in der Küche beim Thema Diätetik am kompliziertesten – und wie machen Sie es im Seminar leicht verständlich und praktisch umsetzbar?

Susanne Wagner: Sowohl die Berechnungen von Diätplänen als auch die Mengengestaltung für Rezepturen sind für Köchinnen und Köche häufig am schwierigsten. Im Seminar erstellen die Teilnehmenden einen Tagesspeiseplan und passen diesen sämtlichen Krankheitsbildern an – eine hervorragende Übung für den Praxisalltag.

Frau Kolodzeiski, bei Gästen mit besonderen gesundheitlichen Bedürfnissen: Wo endet die Verantwortung der Küche, und wo beginnt die weiterführende Betreuung durch andere Fachbereiche?

Angela Kolodzeiski: Die Aufgabe des diätetisch geschulten Kochs oder der Köchin endet mit der Fertigstellung des zubereiteten Gerichts. Außerdem geben Köchin-

nen und Köche Tipps und Hilfestellungen für die Zubereitung, die der Gast im Alltag umsetzen kann.

Welche Inhalte aus Ihrem Seminar erleichtern die Arbeit in Kliniken oder GV-Betrieben besonders?

Angela Kolodzeiski: Alle! Wir informieren über medizinische Hintergründe, Symptome, Therapieoptionen und diätetische Maßnahmen. Wir vermitteln koch- und küchentechnische Methodik, informieren über die Möglichkeiten von NEM (Nahrungsergänzungsmittel), Mangelerscheinungen und deren Vermeidung. Hierbei profitieren wir von unserer jahrzehntelangen Berufserfahrung.

Fortbildungsseminar für diätetisch geschulte Köche – Online

Nächste Termine:

5.+9.+12.+16.+19.+23. + 26. März 2026

Mitglieder erhalten einen Rabatt auf fast alle Seminarpreise. Übersicht und Buchung unter www.vkd.com/seminare.



Im September bzw. November findet das Fortbildungsseminar zudem als Präsenzveranstaltung in Bad Nauheim bzw. Villingen statt. Das Seminar wird mit je 20 Punkten im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köch:innen/ DGE sowie dem RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen berechnet.



Die Jubiläumsausgabe der Talentschmiede begeisterte die Teilnehmenden

Talentschmiede 2025 – 20 Jahre Zukunft der Ausbildung

Zwei Jahrzehnte Nachwuchsförderung: Die Talentschmiede 2025 des VKD-Landesverbands Baden-Württemberg feierte ein besonderes Jubiläum. Mitte November kamen in Villingen-Schwenningen 18 Auszubildende aus dem zweiten und dritten Lehrjahr zusammen, um ihre Fähigkeiten zu vertiefen und neue Impulse für ihre berufliche Zukunft zu erhalten. Begleitet wurde die Veranstaltung von einem starken Netzwerk aus Ausbildungsbetrieben, Zweigvereinen, Berufsschulen, Sponsoren, Coaches und ehrenamtlichen Kräften.

Nose-to-Tail und Tapas-Style

Ein Schwerpunkt der Jubiläumsausgabe lag auf neuen, innovativen Programminhalten, die weit über den Küchenalltag hinausreichen. Ein Sensorik-Seminar von Hügli/Bresc schärfte das Bewusstsein für Aromen und Texturen, das Gewürz-Semi-

nar von RAPS vertiefte Kenntnisse über Fermentation, Röstung und zeitgemäße Würztechniken. Als besonderes Highlight erwies sich der Nose-to-Tail-Workshop „Ein Reh vom Jäger“: Unter Anleitung erfahrener Profis zerlegten und verarbeiteten die Teilnehmenden ein Reh vollständig – ein starkes Signal für Nachhaltigkeit, Respekt vor dem Produkt und handwerkliche Präzision. Getragen wurde die Talentschmiede von vier Coaches, die mit Fachkompetenz, Persönlichkeit und Leidenschaft wertvolle Impulse gaben: VKD-Vizepräsident Thorben Grünau, Volker Osieka, Joachim Habiger und Johannes Becker. Ein Höhepunkt war erneut die traditionelle Küchenparty am Abschlusstag. In Kleingruppen entwickelten die Auszubildenden anspruchsvolle Miniaturgerichte im Tapas-Style und kombinierten klassische Techniken mit modernen Elementen, regionalen Produkten und inter-

nationalen Aromen. Die präsentierten Speisen spiegelten das Gelernte eindrucksvoll wider. Die Gäste aus Gastronomie, Verband, Schulen, Politik und Sponsoring zeigten sich begeistert von Kreativität, Teamgeist und Professionalität der Nachwuchstalente. Das hohe Niveau der Präsentationen bot einen klaren Einblick in die Zukunft der gastronomischen Ausbildung in Baden-Württemberg.

Die Talentschmiede 2025 hat eindrucksvoll gezeigt, wie nachhaltige Nachwuchsförderung aussehen kann: strukturiert, fachlich fundiert, inspirierend, wertschätzend und gemeinschaftlich getragen. Das Format bleibt ein Leuchtturmprojekt der Verbandsarbeit – und ein starkes Signal an die Branche: Die Zukunft der Gastronomie beginnt dort, wo Talente erkannt und gefördert werden. Die Planungen für 2026 haben bereits begonnen.



Die Nachwuchstalente zeigen Kreativität, Teamgeist und Präsentationen auf hohem Niveau

Beeindruckende Leistungen in Bielefeld

Anfang November fand im Carl-Severing-Berufskolleg in Bielefeld der Steinkrüger Culinary Award statt. Neun talentierte Kochauszubildende stellten dabei ihr Können unter Beweis. Der Wettbewerb begann mit einem fachbezogenen Quiz mit 25 Fragen. An der zweiten Station galt es, zwölf Fingerfood-Gerichte zuzubereiten, davon sechs vegetarische – und das bei einem maximalen Warenwert von zehn Euro pro Person. Zum Abschluss wartete eine Blackbox-Aufgabe für das Dessert. Unter den Gästen befanden sich auch Vorstandsmitglieder des **VKD-Landesverbands NRW**: erster Vorsitzender Reiner Schopen, zweiter Vorsitzender Stefan Grethe sowie Jugendwart Eric Essen. Den Sieg sicherte sich Finn Kleinberg vom Hotel Restaurant Reuter in Rheda-Wiedenbrück. Platz zwei ging an Lea de la Cruz vom Restaurant Jordans in Bad Oeynhausen, dicht gefolgt von Lukas Reinert vom Restaurant Schlichte Hof in Bielefeld auf Platz drei.



„Kochende Sterne“ und inspirierende Gespräche im Allgäu

Der rege Austausch, die motivierten Diskussionen und die positive Atmosphäre haben die Herbsttagung des **VKD-Landesverbands Bayern** zu einem Erfolg gemacht. Rund 30 Köch:innen nahmen an der Veranstaltung im November in Fischen im Allgäu teil. Einen wesentlichen Beitrag zum Gelingen der Tagung leistete der Zweigverein Oberallgäu, der für die Organisation vor Ort verantwortlich war. Ein besonderes Highlight war der kulinarische Abend „Kochende Sterne – Winteredition“. Zehn Auszubildende aus der regionalen Gastronomie präsentierten an mehreren Stationen ein vielfältiges Zehn-Gang-Menü. Das Format als vierstündiges Walking Dinner bot den Gästen die Möglichkeit, die jungen Talente unmittelbar bei der Arbeit zu erleben. Der Erlös des Abends kommt einem sozialen Zweck im Allgäu zugute. Die Tagung verdeutlichte den hohen Stellenwert des fachlichen Dialogs innerhalb des Verbands, der bei der Frühjahrstagung in Altötting fortgesetzt werden soll.



Nachwuchswettbewerb im Norden mit großer Nachfrage

Mitte November wurde im Regionalen Bildungszentrum (RBZ) am Schützenpark in Kiel der Kochwettbewerb „Goldene Kieler Sprotte“ vom **Verein Kieler Köche von 1927 e. V.** ausgetragen. Zwölf Teams mit je einem ausgebildeten Koch und einem Auszubildenden, traten an, im Servicewettbewerb waren es 14 Teilnehmende. Im Warenkorb: geräucherter Kieler Sprotte und Rote Bete, Austernseitling, und Graupen, Zander Wildfang und Pastinake sowie Nougat und Birne. Der Kochwettbewerb endete mit einem knappen Ergebnis und zwei Teams als gleichwertige Sieger: Louis Pfänder (Ringhotel Birke) mit Julian Jordan (Restaurant Flygge Kiel) sowie Svea Rode (Ringhotel Birke) mit Jelle Johannesdotter (ACO Ahlmann SE & Co. KG, Büdelsdorf). Den dritten Platz belegten Patrick Tran und Tim Scheffler vom Romantikhof Kieler Kaufmann.



Nächster Halt: Ausbildungsplatz

Zum zwölften Mal startete Mitte November der IHK-Bildungsexpress, Deutschlands einzige rollende Ausbildungsmesse, und brachte über 200 Schülerinnen und Schüler aus der Region Inn-Salzach auf den Weg in Richtung Berufsorientierung. Als Vertretende des **Köchevereins Inn-Salzach e. V.** mit dabei waren Thomas Hetzenecker, Schriftführer des VKD-Landesverbands Bayern, sowie die Jugendwarte Tanja Haslinger und Moritz Rauschecker, sie standen den Teilnehmenden Rede und Antwort. Zahlreiche Schüler:innen zeigten großes Interesse und informierten sich über die Gastronomieberufe. Während der Fahrt von Mühldorf nach Regensburg und zurück nutzten die Jugendlichen die Gelegenheit, sich im Zug über regionale Ausbildungsangebote zu informieren.

Der **Verein der Schweriner Köche von 1993 e. V.** veranstaltete Mitte November zum sechsten Mal den Wettbewerb um den Hans-Werner-Figura-Pokal. Vier Teams mit jeweils zwei engagierten Koch-Azubis traten im Weinhaus Uhle in Schwerin an. Aus einem vorgegebenen Warenkorb kreierten sie ein Drei-Gang-Menü, das geladenen Freunden und Unterstützern des Vereins serviert wurde. In einer knappen Entscheidung konnten sich Tristan Schäfer und Dante Schröder vom Weinhaus Uhle durchsetzen. Den zweiten Platz belegten Julius Wendt vom Schlumachers in Lübeck und Dustin-Tyron Mattussat vom Le Canard in Hamburg.

Bei der Jahreshauptversammlung des **Clubs der Köche Landshut e. V.** im Vereinslokal „Zum Kraxn Wirt“ Mitte Oktober standen neben den Rechenschaftsberichten auch Ehrungen ins Haus. Vorstand Thomas Milke führte durch die Sitzung. Die langjährigen VKD-Mitglieder Franz-Xaver Geiger (50 Jahre), Franz Hopper (40 Jahre) sowie Albert Luger (25 Jahre) wurden geehrt und besondere Glückwünsche gingen an die Vereinsmitglieder Christian Stigler und Andrea Viertle-Stigler, die sich am Standesamt Vilsbiburg das Ja-Wort gegeben hatten. Abschließend wurde die Kulinarische Ballnacht am 17. Januar 2026 angekündigt.

Weitere News aus den VKD-Landesverbänden und Zweigvereinen gibt es online.



Herbstbilanz am Bostalsee

Ende November traf sich der **VKD-Landesverband West** in der Seezeitlodge am Bostalsee in Nohfelden zu seiner diesjährigen Herbsttagung, an der auch VKD-Präsidiumsmitglied Joachim Elflein teilnahm. Der Vorsitzende Kurt Henkensmeier informierte über die Neuerungen im Verband und berichtete unter anderem über die Aufstellung der Landesverbände und die Veränderungen im Präsidium. Weiterhin gab er einen Ausblick auf die Aktivitäten des VKD, zum Beispiel die neue Aktion „Chef Starter Deal“ und den bevorstehenden Rudolf Achenbach Preis 2026.

Bratäpfel-Dessert für Bedürftige

Gastfreundschaft leben anstatt „nur“ Essen und Getränke verkaufen: Seit über zehn Jahren nutzt der **Köcheclub Lippe 2010 e. V.** das Restaurant des Felix-Fechenbach-Berufskollegs, um einmal im Jahr auch denjenigen ein festliches Essen zu servieren, die sich einen Restaurantbesuch normalerweise nicht leisten können. Die stellvertretende Schulleiterin des FFB Annette Lehmköster hieß die Gäste und Mitarbeitenden der „Herberge zur Heimat Detmold“ Mitte November im Schulrestaurant UnARTig willkommen. Frau Dr. Marika Thiersch als Vertreterin der Detmolder Politik schloss sich den guten Wünschen an. Für das dreigängige Menü hatten Anja Limberg, Vorsitzende des Köcheclubs, und Arnaud Brun, Fachlehrer am FFB, mit ihren Mitstreitenden in der Gastronomieküche des FFB geschnitten, gebraten und angerichtet. Tatkräftige Mithilfe leisteten die Mitarbeitenden der Deutschen Bank Detmold im Service und die lippeischen Mini- und Juniorköche.



Neue Personalien im Team Germany

Das Jahr 2026 beginnt für Team Germany mit neuen Konstellationen: Das VKD-Präsidium hat im Dezember die Position des Teamchefs der Köchenationalmannschaft mit Tobias Laabs, Küchendirektor im Hotel Telegraphenamt in Berlin, neu besetzt. Der 47-jährige Küchenmeister bringt seine jahrelange Wettbewerbserfahrung in die neue Aufgabe ein. Er war unter anderem zwischen 2007 und 2016 selbst Mitglied der deutschen Köchenationalmannschaft und trainiert regelmäßig Köchinnen und Köche für internationale Einzelwettbewerbe. „Es begeistert mich immer wieder aufs Neue, sich mit anderen kulinarisch zu messen, Freundschaften mit Kollegen aus aller Welt aufzubauen und viel dazu zu lernen. Die Skills der großen Wettbewerbe kann dir keiner nehmen“, sagt Tobias Laabs. „Umso schöner ist es, diese besonderen Erfahrungen an junge Leute weiterzugeben – das ist für mich eine echte Win-Win-Situation.“

Ebenfalls zum Jahresende hat die Jugendnationalmannschaft die Mitglieder Isabelle Lorenz (Restaurant Jellyfish, Hamburg) und Dennis Schneider (Seezeitlodge am Bostalsee, Gonnexweiler) zu ihrem neuen Captain-Duo bestimmt. Gemeinsam mit den Jugendtrainern Paul Neitemeier und Marcus Prahst wird Tobias Laabs nun das Team auf die Koch-WM vorbereiten. „In den nächsten Monaten wird es darum gehen, das Team zu stärken und bestmöglich zu unterstützen“, betont der Teamchef. „Zu den wichtigsten Aufgaben zählen aus meiner Sicht vor allem das Zeitmanagement, ein professionelles Auftreten der Mannschaft



Tobias Laabs (Mitte) mit dem Captain-Duo Isabelle Lorenz und Dennis Schneider

sowie die Entwicklung der bestmöglichen Produkte, die wir auf den Teller bringen können.“ Die deutsche Köche-Jugendnationalmannschaft ist auf der „Road to Luxemburg“ und trainiert aktuell einmal monatlich für den RAK Porcelain Culinary World Cup im November 2026.

Selfies machen und gewinnen: VKD-Rallye auf der INTERGASTRA

Vom 7. bis 11. Februar 2026 öffnet die Intergastra, die Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie, auf dem Messegelände Stuttgart wieder ihre Tore. Der VKD ist auch in diesem Jahr mit einem eigenen Stand in der Dehoga-Halle 7 vertreten und lädt Mitglieder sowie Interessierte herzlich zum Austausch ein. Ein Highlight ist die VKD-Partner-Rallye, eine interaktive Mitmach-Aktion während der Messe.

VKD-Mitglieder besuchen dabei mindestens zwei Stände von VKD-Partnern, machen an jedem Stand ein Selfie und zeigen diese anschließend am VKD-Stand vor. Damit sichern sie sich einen Platz im Lostopf. Insgesamt werden nach der Messe drei Gewinner:innen per Zufallsprinzip ermittelt. Die Gewinnpakete umfassen hochwertige Sachpreise der Sponsoren wie Pfannen, Küchengadgets oder Schür-

zen, je zwei Tickets für ein Trainings- oder Generalprobenessen von Team Germany sowie verschiedene VKD-Goodies. Marcus Prahst vom Trainerteam der deutschen Köchenationalmannschaft ist zudem am Messe-Montag als Speaker beim „Young Talents Camp“ dabei, einem neuen Bereich in Halle 7 speziell für den Berufsnachwuchs.

Außerdem: Unter allen Neumitgliedern, die während der Intergastra dem VKD beitreten, werden 2 x 2 Menü-Tickets im Wettbewerb Community Catering der IKA/Olympiade der Köche 2028 verlost. 2028? Ja, richtig gelesen: Die nächste IKA/Olympiade der Köche findet vom 11. bis 16. Februar 2028 statt. Save the Date: Wir sehen uns in Stuttgart – auf der Intergastra 2026 und spätestens bei der #IKA2028.

Übrigens: VKD-Mitglieder profitieren von einem exklusiven Vorteil und erhalten Eintrittskarten für die Intergastra 2026 zum halben Preis. Der entsprechende Rabattcode ist im Mitgliederbereich der VKD-Website verfügbar.



Spaß am Stand bei der Intergastra 2024





CCS – Catering Consulting und Service GmbH



Artecare GmbH & Co KG – Wohnpark Fühseblick



Studierendenwerk Gießen



Seezeitlodge Hotel GmbH

Mit Herz und Struktur: Ausbildungskultur in ausgezeichneten Küchen

Fehler machen dürfen, Neugier und Kreativität entfalten und vielseitige Einblicke in die Profiküche erhalten: Die „Qualifizierten Ausbildungsbetriebe“ (QA) des VKD bieten ihren Azubis einen idealen Start ins Berufsleben.

„In meiner eigenen Kochausbildung habe ich viel gelernt, fachlich und menschlich. Ich weiß, wie es sich anfühlt, wenn man anfangs unsicher ist oder sich überfordert fühlt. Und ich weiß auch, wie wichtig es ist, jemanden zu haben, der einem den Rücken stärkt“, sagt Marcel Hoyer, Assistant Foodmanagement bei **CCS Catering Consulting und Service GmbH** in Erfurt. Der Betrieb mit aktuell sechs Azubis gehört seit Kurzem zum „Club“ der „Qualifizierten Ausbildungsbetriebe“ des VKD. „Für uns ist Ausbildung eine echte Herzensangelegenheit. Wir möchten zeigen, wie abwechslungsreich und sinnstiftend Arbeiten in einer modernen Gemeinschaftsgastronomie sein kann. Deshalb investieren wir viel Zeit in individuelle Betreuung, praktische Anleitung und Lernmomente im Alltag.“ Das Beantragen des VKD-Siegels war eine bewusste Entscheidung und „ist eine Bestätigung dafür, dass unser Engagement für eine gute Ausbildung gesehen wird“. Dazu zählen laut Hoyer die strukturierten Prozesse, die klare Kommunikation und der respektvolle Umgang. „Unsere Azubis erleben von Beginn an, was es bedeutet, in einer modernen Produktionsküche zu arbeiten. Sie bekommen nicht nur Einblicke in einzelne Arbeitsschritte, sondern in komplette Prozesse“, so

Marcel Hoyer. „Jeder Auszubildende hat einen festen Ansprechpartner, regelmäßige Feedbackgespräche und die Möglichkeit, Fragen zu stellen. Bei uns zählt nicht, perfekt zu sein, sondern neugierig zu bleiben.“

Es wird nicht langweilig

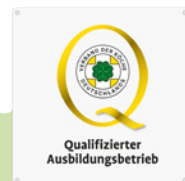
Mit dem **Wohnpark Fühseblick** in Peine trägt seit diesem Jahr ein weiterer GV-Betrieb das QA-Siegel. „Bei uns im Haus gibt es sehr viel Struktur und keine großen Überraschungen. Das heißt aber nicht, dass es bei uns langweilig wird“, weiß Andreas Janzen. „Wir haben neben unserem Tagesgeschäft auch Sonderveranstaltungen wie Sommerfest und Weihnachtsbrunch sowie Angehörigen-Abende.“ Aktuell bildet der Küchenleiter drei Kochazubis aus. „An unserem Standort Peine haben wir eine regelmäßig wechselnde Speisekarte und 14 Ausgabestellen, das heißt, unsere Küchenmitarbeitenden müssen sehr diszipliniert sein bei der Portionskalkulation und dem Aufteilen der Speisekomponenten. Wer auf der Suche nach Struktur und Planungssicherheit ist und um 14 Uhr sauber und satt aus dem Betrieb gehen möchte, der passt gut in unsere Küche.“ Janzen hat seine

Kochausbildung in einem Fünf-Sterne-Hotel in München gemacht. „Das sind zwei völlig verschiedene Welten mit ihren eigenen Herausforderungen. Ich bereue es jedenfalls nicht, dass ich im Hotel gelernt habe und ich bin auch nicht böse darum, heute die Küche eines Seniorenheimes zu leiten. Alles hat seine Zeit im Leben.“

Die **Seezeitlodge in Nohfelden** verlängert ihr QA-Siegel seit 2019 kontinuierlich. „Seitdem hat sich einiges geändert“, weiß Ausbilder und Küchenchef Daniel Schöfisch. „Wir haben mittlerweile eine eigene Trainingsabteilung im Haus, die Schulungen und Ausflüge koordiniert und organisiert. Außerdem nehmen wir das Thema Wettbewerbe mehr in den Fokus und bieten Trainings an, größtenteils in der Arbeitszeit.“ Die Seezeitlodge ist modern aufgestellt: Das Berichtsheft wird über Azubiweb eingereicht, die Arbeitszeiten werden digital erfasst, es gibt Azubiwohnungen, eine kostenfreie Verpflegung und die Nutzung eines Azubi-Autos ist möglich. Davon profitieren aktuell sieben Kochazubildende und weitere über 20 Nachwuchskräfte in anderen Bereichen.

Auch das **Studierendenwerk Gießen** hat sein QA-Siegel verlängert, die Abteilung Kochausbildung leitet Frank Schomber. „Wir setzen unsere sechs Azubis in allen relevanten Posten in einem Rotationsplan ein – bis hin zur Bäckerei und Metzgerei“, erklärt er. „In ausgewählten Zeiträumen gehen wir speziell auf prüfungsrelevante Themen ein und kochen Basics wie Jus und Fonds.“ Es gibt Sonderaktionen wie Kekse-Backen oder das Ausrichten der Weihnachtsfeier für rund 200 Personen. Praktische Erfahrung außerhalb der Großküchen sammeln die Kochazubis im dritten Lehrjahr beim sechswöchigen Praktikum im „Laubacher Wald“, einem hessischen Familienbetrieb mit À-la-carte-Service.

Außerdem gibt es die Möglichkeit zu internationalen Weiterbildungen, etwa einem zweiwöchigen Praktikum in Bologna im Rahmen des Erasmus-Programms. Schomber betont: „Die Vielseitigkeit der Möglichkeiten und die Unterstützung der Azubis sind unsere größte Stärke.“ Auch nach der Ausbildung: „Beide Azubis, die im Frühjahr dieses Jahres ihre Prüfungen abgelegt und bestanden haben, sind vom Studierendenwerk übernommen worden. Es ist wichtig, dass wir weiterhin ausbilden und uns eigene Ressourcen schaffen, um auch in Zukunft Fachkräfte für Küchen jeglicher Art in den Beruf zu bekommen.“



Qualifizierte Ausbildungsbetriebe Updates

- CCS – Catering Consulting und Service GmbH, Erfurt (neu)
- Artecare GmbH & Co KG – Wohnpark Fuhseblick, Peine (neu)
- Studierendenwerk Gießen, Gießen (Verlängerung)
- Seezeitlodge Hotel GmbH, Nohfelden (Verlängerung)

Mehr Infos zum
Siegel gibt es online



Aromenpower mit Antoniewicz: Azubi-Workshops setzen neue Impulse

Wenn Matjes auf Lakritz trifft, ist klar: In der Küche passiert etwas Spannendes. Über den VKD bot Koch und Kochbuchautor Heiko Antoniewicz in Zusammenarbeit mit dem Norwegian Seafood Council zwei Workshops für Kochazubis an, in denen der Fischklassiker neu gedacht wurde. Am ersten Termin im Wiho-ga-Forum in Dortmund, organisiert vom VKD-Landesverband NRW rund um Jugendwart Eric Essen, nahmen angehende Köchinnen und Köche aus Bielefeld und Lippe teil. Eine Woche später, Anfang Dezember, folgte ein weiterer Kurs an der Berg-iusschule in Frankfurt am Main, organisiert von Fachlehrer David Fischer und Ehrenamtler Michael Schneider. Das Ziel: den jungen Nachwuchskräften praxisnahe Einblicke und neue Impulse vermitteln. Die rund 40 Auszubildenden in NRW und Hessen zeigten sich neugierig, interessiert und voller Tatendrang. Unter der Leitung von Heiko Antoniewicz, bekannt für seine kreative und zugleich handwerklich präzise Küche, erwartete die Teilnehmenden ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art. „Hering reinvented“ lautete das Motto des Kurses. Nach einem kurzen Theorieblock ging es direkt in die Praxis. Der norwegische Hering stand in den Schulküchen im Mittelpunkt. Heiko Antoniewicz zeigte den angehenden Fachkräften, wie vielseitig dieser Fisch sein kann. Die Auszubildenden lernten, wie man Hering mit besonderen, fein abgestimmten Aromen modern in Szene setzt. So kamen etwa Lakritz, indisches Curry oder Sojasoße zum Einsatz. „Man sollte Mut beim Würzen haben“, riet der Profi. Auf den Tellern landeten zum Beispiel Rührei oder Tacos – modern inter-



Zusammen mit Heiko Antoniewicz kreierten Azubis kreative Hering-Gerichte – hier in Frankfurt

pretiert und mit Hering im Fokus. Die Workshops wurden zu einer kulinarischen Entdeckungsreise: Zwischen intensiven Düften, neuen Texturen und überraschenden Geschmackskombinationen entstand eine lebendige Lernatmosphäre. Die jungen Talente probierten aus, stellten Fragen, kombinierten mutig und sammelten wertvolle Erfahrungen für ihre berufliche Zukunft.

Willkommen

IN DER VKD-FAMILIE

Wir freuen uns auf die gemeinsame Zeit

Tanja Beller, Villingen-Schwenningen (709). **Nikolaos Chronis**, Bad Bergzabern (605). **Matthias Ebert**, Konstanz (711). **Alhusseiny Emam**, München (820). **Andreas Heymann**, Hamburg (204). **Ahn Quan Hoang**, Storkow (110). **Jella Lovis Johansdotter**, Büdelsdorf (206). **Fabian Kastirr**, München (820). **Sebastian Koch**, Eichstegen - Hirschegg (718). **Joel Kretschmann**, Waabs (203). **Azad Othmane**, Grenzach-Wyhlen (712). **Svea Rode**, Selent (206). **Kerstin Schreiner**, Ingolstadt (816). **Hafiz Sofyan**, Grafenhausen (720). **Ron Stedtler**, Dessau-Roßlau (905). **Thu Suong Thai**, Bad Bellinghen (712)

Wir nehmen Abschied von geschätzten Kolleg:innen

Reinhard Schreek, Groß-Umstadt
* 09.08.1945 + 10.11.2025

Manfred Ruppel, Neuhof
* 25.12.1939 + 19.11.2025

Armin Achter, Montabaur
* 20.10.1960 + 12.11.2025

Olaf Schroeter, Hagen
* 09.03.1958 + 23.11.2025

Dieter Weber, Bad Orb
* 28.05.1951 + 27.11.2025

Siegfried Rasp, Landshut
* 07.01.1938 + 10.12.2025

Ernst Sippel, Alsfeld
* 15.10.1926 + 12.12.2025

Günter Ehrich, Schömburg
* 29.11.1941 + 23.12.2025

Gerd Deimel, Winterberg
* 12.03.1940 + 03.01.2026



Termine

Seminare und Events des VKD

Seminarbuchung unter
www.vkd.com/seminare



Intergastra
07. – 11.02.26 | Stuttgart

Diabetes mellitus
26.02.26 | Bad Nauheim

Zucker-Basics
02. – 04.03.26 | Fellbach

Kalkulation von Speisen
03.03.26 | Online

Zucker-Fortgeschrittene
05. – 07.03.26 | Fellbach

Fortbildungsseminar für diätetisch geschulte Köche
05.+09.+12.+16.+19.+23.+26.03.2026
| Online

Halbfinale Rudolf Achenbach Preis
12. – 13.03.26 | Düsseldorf

Steigerung der Wirtschaftlichkeit in der Gastronomie
18.03.26 | Online

Scharfe Messer schneiden besser
20. od. 21.03.2026 | Schorndorf/Weiler

Halbfinale Rudolf Achenbach Preis
20. – 21.03.26 | Fulda

Basische Ernährung
26.03.26 | Online

Ernährung bei Bluthochdruck
27.03.26 | Online

Vegan geschulter Koch
01.04.26 | Fernlehrgang

Geprüfter Küchenmeister IHK
01.04.26 | Fernlehrgang

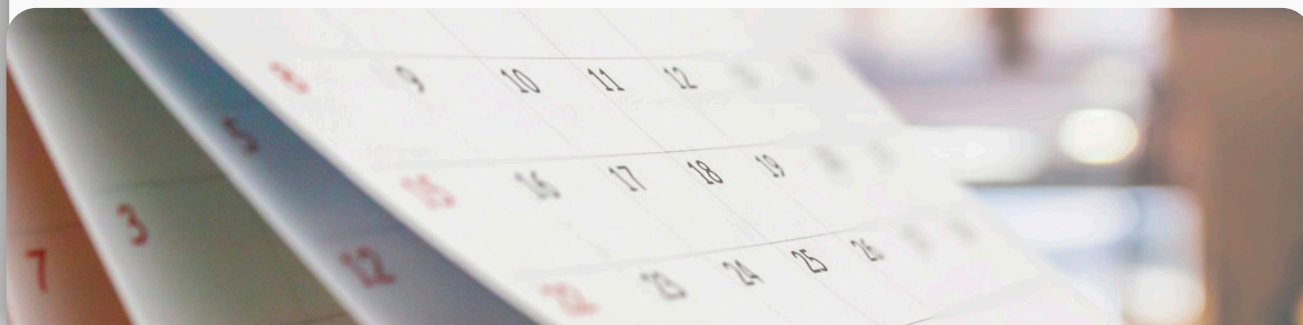
Geprüfter Nachhaltigkeitsmanager
01.04.26 | Fernlehrgang

Systemischer Coach
01.04.26 | Fernlehrgang

Online Marketing Management
01.04.26 | Fernlehrgang

Gemüse- und Früchteschnittseminar
06. – 08.04.26 | Weißenfels

Halbfinale Rudolf Achenbach Preis
09./10.04.2026 | Osnabrück



Wir gratulieren

Februar

Alle Geburtstage ab dem 16.02.2026

92 Sigrid Petzold, Leipzig **88** Peter Kreis, Königstein im Taunus | **Dieter Doppelfeld**, Santa Barbara, USA **87** Gerhard Bauer, Neustadt | **Peter Welker**, Malsch | **Ulrich Beutenmüller**, Alsbach-Hähnlein | **Willi Conein**, Köln | **Bernhard Josef Otteny**, Heilbronn **86** Josef Anton Rahm, Neuötting | **Hans Hertel**, Laatzen | **Inge Stanner**, München **85** Rolf Lais, Bad Bellingen | **Günter W. Fischer**, Riedstadt | **Uwe-Cornelius Lengen**, Kassel **84** Gerhard Koch, Landshut | **Peter Walter**, Forchtenberg **83** Wolfgang E. Czerwinski, Neuss | **Johann Berlakovits**, Stockelsdorf **82** Albert Clever, Bad Neuenahr-Ahrweiler | **Horst Kucharicky**, Leipzig | **Klaus Müller**, Winsen (Luhe) | **Norbert Konsorski**, Münster | **Armin Weißpfennig**, Bad Wiessee **81** Manfred Rose, Warburg | **Josef Lorenz**, Pocking | **Rolf Ditting**, Konstanz | **Siegfried Schilling**, Häusern **80** Reinhard Menzel, Osnabrück | **Ulrich Brauns**, Gifhorn **75** Bertram Huth, Leipzig | **Johannes Wirtz**, Nalbach | **Uta Pfisterer**, Frankfurt am Main **70** Wolfgang Steiner, Cuxhaven | **Erhard Koch**, Ingolstadt | **Ralf Weidemann**, Bremen **65** Andreas Weiß, Bockau | **Hilmar Miltz**, Pulheim | **Joachim Mengel**, Lübbenau | **Edgar Stückler**, Neuried **60** Ralf Patzelt, Coburg | **Carsten Schermuly**, Bochum | **Heiko Flemming**, Neuruppin | **Emanuel Neumeister**, Frankfurt | **Olaf Praczyk**, Leipzig | **Georg Schmelzer**, Warin **55** Thomas Buschhoff, Telgte | **Norman Jens Werner Glaub**, Friedberg | **Alexander Lodner**, Lauingen | **Christian Krenig**, Randersacker

März

95 Emil Lorenz, München | **Otto-Heinrich Sattler**, Oberzent **94** Karl Schewe, München **93** Uri Guttman, Ramat-Gan, Israel **92** Rainer Ehrensneider, Konz **90** Erwin Kohler, Neusäß **89** Ulrich Liedtke, Reitrain | **Kurt Kratzeisen**, München | **Georg Schelbert**, Würzburg **88** Dieter Hofstetter, Göttingen | **Siegfried Müller**, Mosbach | **Heinrich Koch**, Weikersheim **86** Rüdiger Brosch, Herzogenrath | **Hasso Segschneider**, Oldsum | **Peter Neumayer**, Zell | **Gerd Deimel**, Winterberg | **Gerhard Dammert**, Hannover | **Dieter Haack**, Holzminde | **Hans-Joachim Krüger**, Titiensee-Neustadt | **Hans Jürgen Zimmermann**, Dortmund **85** Jochem Kuhlmann, Limburg | **Alfred Kecht**, Ruhpolding | **Walter Ernsting**, Bad Oldesloe | **Norbert Brendel**, Kelsterbach | **Rolf Rieger**, Kenzingen | **Rolf Kallenberger**, Heilbronn **84** Manfred Otto, Isernhagen | **Fritz R. Kast**, Wiggensbach **83** Helmut Rascher, München **82** Bernd Seidel, Rosenheim | **Gerhard Müsle**, Backnang | **Eckhard Keller**, Nürnberg | **Hermann Bareiss**, Baiersbrunn **81** Hans Stoiber, Bad Füssing | **Karl-Heinrich Wörtche**, Groß-Zimmern | **Georg Lohmann**, Heilbronn | **Ludwig Schreiner**, Villingen-Schwenningen | **Heinz Ottmar Diemel**, Winterberg **80** Gerhart Hormann, Maulburg **75** Werner Reinhart, Aschaffenburg | **Wolfgang Pfau**, Karlsruhe | **Siegfried Niebling**, Neckartailfingen | **Jürgen Oppen**, Pulheim | **Josef Gludovacz**, Krefeld | **Lothar Hangauer**, Bernkastel-Kues **70** Manfred Dormann, Rüdesheim am Rhein | **Johannes Dresselhaus**, Schloß Holte-Stukenbrok | **Walter Steinbach**, Hardthausen | **Jürgen Arbogast**, Karlsruhe | **Günter Lüftenegger**, Anger | **Manfred Hölzl**, Konstanz | **Matthias Köhler**, Schkeuditz | **Benedikt Freiburger**, Ascheberg | **Ferdinand Gromann**, Leinfelden-Echterdingen | **Francois Bernard**, Ratte, Frankreich **65** Barbara Röder, Sinnatal | **Christoph Wasserkordt**, Pulheim | **Axel Heldmann**, Winterbach | **Burkhard Schröger**, Möhnesee | **Uwe Michael Hagedorn**, Brieselang | **Thomas Heuser**, Celle | **Stefan Müller**, Oberbrombach | **Ulf Mitsch**, Niederstetten | **Heinz-Peter Fromm**, Niestetal | **Georg Scherer**, Mainz-Kostheim | **Ralf Gross**, St Wendel | **Peter Braun**, Scheibenhart | **Norbert Sülzer**, Meinerzhagen **60** Jürgen Menzel, Kassel | **Maneepun Müller**, Grafenwöhr | **Uwe Friedrichs**, Neustadt am Rübenberge | **Jens-Uwe Daude**, Willingen | **Thomas Lugaeder**, München | **Matthias Rupp**, Bad Vilbel | **Thomas Krüger**, Magdeburg | **Matthias Limburg**, Bad Soden-Salmünster | **Günter Tschauener**, Augsburg **55** Marco Linnewedel, Frankfurt am Main | **Ralf Klaus**, Gernrode | **Christian Raith**, Barbing | **Robert Reichinger**, Burghann | **Michael Klein**, Westerkappeln | **Christine Keller**, Langenargen | **Thomas Nussbaumer**, Oberwil, Schweiz | **55** Stefan Becker, Berlin | **Michael Kläring**, Bielefeld | **Thorsten Frerich**, Bochum | **Tobias Pietsch**, Bamberg **50** Ronny Schultz, Berlin | **Sebastian Neumann**, Vehlitz | **Bernd Böhm**, Münchenberg | **Tim Müller**, Oberursel | **Daniel Stiewe**, Bad Pyrmont | **Vincent Di Maria**, Dorgendorf | **Michael Grünewald**, Bingen am Rhein



Laurentius: Anerkennung für Ehemalige, Bewerbungsstart für Neue

Die ersten drei Jahre des Laurentius waren ein voller Erfolg. Aus ganz Deutschland wurden seit 2023 insgesamt 33 der Bewerber:innen für die Auszeichnung des VKD nominiert. 13 von ihnen hielten bei den Preisverleihungen in Frankfurt und Leipzig den Award in den Händen. Für ihr Engagement für den Berufsnachwuchs erhielten sie die gebührende Anerkennung, große mediale Aufmerksamkeit – und seit Kurzem auch ein sichtbares Zeichen an der Türschwelle zur Ausbildungsküche. Die Jury hat damit begonnen, nachträglich Laurentius-Wandschilder als Symbol für besonderen Einsatz in der Kochausbildung zu vergeben. Währenddessen haben Kochkolleg:innen erneut die Möglichkeit, sich für den Laurentius zu bewerben. Auch 2026 richtet sich die Auszeichnung an Ausbilder:innen, die die Zukunft des Kochberufs aktiv mitgestalten – mit innovativen Konzepten, hohem Engagement und einer herausragenden Förderung ihrer Auszubildenden. Die Preisträger:innen sind Vorbilder in Sachen Nachwuchsförderung: Sie inspirieren andere und zeigen künftigen

Fachkräften, dass ihre Küche der richtige Ort ist, um in den Beruf zu starten. Die Teilnahme am Laurentius sei „eine Investition in die Zukunft“, berichten ehemalige Sieger:innen – dank des „Werbefeffekts“ und der „intensiven Selbstreflexion, die man während des Prozesses durchläuft“. Köch:innen aus allen Bereichen der Gastronomie können sich online für den Laurentius 2026 bewerben. Die Gewinner:innen werden im Herbst bekannt gegeben.



Erstmals werden 2026 auch Berufsschullehrkräfte mit dem Laurentius ausgezeichnet. Ihr kennt eine Lehrkraft, die sich auch über den „Standardunterricht“ hinaus für den Berufsnachwuchs engagiert? Wir freuen uns über euren Tipp an koechele@vkd.com.



Chef Starter Deal: Azubis sparen 50 % beim Eintritt in den VKD

Jung, motiviert und voller Leidenschaft fürs Kochen? Dann ist der Chef Starter Deal des VKD genau das Richtige. Mit der neuen Mitgliederaktion unterstützt der Verband Nachwuchstalente. Angehende Köchinnen und Köche sowie Fachkräfte Küche zahlen im ersten Jahr nur den halben Preis, wenn sie Teil der VKD-Familie werden. Mit ihrer Mitgliedschaft erhalten sie Zugang zu einem starken Netzwerk, spannenden Events und wertvollem Know-how. Als Mitglied der größten Community für Köchinnen und Köche in Deutschland profitieren Azubis von zahlreichen Vorteilen: Sie können sich mit Profis austauschen, Kontakte zu Gleichgesinnten knüpfen und direkt mit anderen Auszubildenden in Verbindung treten. Durch die Teilnahme an Kochwettbewerben, Fachmessen und

VKD-Veranstaltungen können sie sich persönlich und fachlich weiterentwickeln. Auch in puncto Wissen und Weiterbildung hat der Verband viel zu bieten: Das Fachmagazin KÜCHE – sowohl in Printform als auch digital per App –, praxisnahe Workshops und abwechslungsreiche Seminare unterstützen den Nachwuchs auf seinem beruflichen Weg. Der VKD begleitet seine Mitglieder vom ersten Tag der Ausbildung und bietet wertvollen Support für den weiteren Verlauf der Kochkarriere.



Und so funktioniert es:

- Online beim VKD registrieren: www.vkd.com/mitglieder/registrieren
- Im Anmeldeformular den Aktionscode „STARTER DEAL“ eingeben
- 50 Prozent auf den ersten Mitgliedsbeitrag sichern



Stimmen aus dem Verband

Chefs von Morgen

Wir haben VKD-Mitglieder getroffen, die sich für den Kochberuf entschieden haben.

In der Küche gefällt mir vor allem das Handwerkliche. Ich schätze es, präzise zu arbeiten, filigrane Aufgaben zu übernehmen und zu sehen, wie sich am Ende alle Komponenten zu einem Gericht zusammenfinden. Dabei ist es für mich besonders motivierend, mit hochwertigen Lebensmitteln zu arbeiten und ein Gericht so lange weiterzuentwickeln, bis es handwerklich und geschmacklich perfekt ist. Diese Mischung aus Genauigkeit, Teamarbeit und kreativer Freiheit macht für mich den Reiz des Kochens aus. Ich habe gelernt, genauer hinzusehen, Abläufe zu reflektieren und bewusster auf Details zu achten. Stark verbessert haben sich auch meine Management-

fähigkeiten, zum Beispiel eine gute Zeitplanung und klare Priorisierung sowie der effiziente Umgang mit den vorhandenen Ressourcen. Eine weitere Entwicklung betrifft meine Wertschätzung für gutes Essen und Qualität. Durch neue Projekte und „gutes Essengehen“ ist mein Verständnis dafür gewachsen.

Die Arbeit in der Küche funktioniert nur, wenn alle Aufgaben wie abgesprochen erledigt werden und wenn man sich darauf verlassen kann, dass jeder seinen Posten im Griff hat. Wichtig finde ich, dass im Team mitgedacht wird. Das bedeutet, aufmerksam zu bleiben, Abläufe zu verstehen und Probleme rechtzeitig zu erkennen. Teamgeist spielt ebenfalls eine große Rolle. Unterschiedliche Herangehensweisen können hilfreich sein, wenn alle das gleiche Ziel verfolgen und offen miteinander kommunizieren. Ein weiterer Punkt ist die Motivation, also die grundlegende Bereitschaft, sorgfältig zu arbeiten und gemeinsam ein gutes Ergebnis anzustreben.



Finn Kleinberg

Geboren: 2002 **Abschluss:** Juli 2026
Ausbildungsbetrieb: Hotel Reuter, Rheda-Wiedenbrück
Berufsschule: Paul-Kerschensteiner-Schule Landesberufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe, Bad Überkingen



Follow VKD – jetzt auch auf TikTok

Neues Jahr, neue Plattform: Der VKD ist jetzt auf TikTok vertreten. Bei @vkd.chefs gibt es Einblicke in Profi- und Ausbildungsküchen, Praxistipps sowie Impressionen von Wettbewerben und Events. Auch Team Germany lässt sich in die Töpfe schauen.



Jetzt folgen:
@vkd.chefs

VKD-Kontakte



Joachim Elflein
 Präsidium
 T: 0174 9849922
 M: Joachim.Elflein@vkd.com



Thorben Gruebnaue
 Präsidium
 T: 0157 36977198
 M: Thorben.Gruebnaue@vkd.com



Andreas Truglia
 LV Berlin-Brandenburg
 T: 0176 84787504
 M: Andreas.Truglia@vkd.com



Thomas Friess
 LV Nord
 T: 0160 96784230
 M: Thomas.Friess@vkd.com



Timo Reinhold
 LV Niedersachsen
 T: 0162 7989430
 M: Timo.Reinhold@vkd.com



Reiner Schopen
 LV NRW
 T: 0177 3964232
 M: Reiner.Schopen@vkd.com



Olaf Schönege
 LV Hessen
 T: 0163 2677897
 M: Olaf.Schoenegel@vkd.com



Kurt Henkensmeier
 LV West
 T: 0179 3260445
 M: Kurt.Henkensmeier@vkd.com



Frank Crivellari
 LV Baden-Württemberg
 T: 0151 12018901
 M: Frank.Crivellari@vkd.com



Ralf B. Meneghini
 LV Bayern
 T: 0163 8511217
 M: Ralf.Meneghini@vkd.com



Thomas Wolffgang
 LV Mitteldeutschland
 T: 0177 8502468
 M: Thomas.Wolffgang@vkd.com



Die Kontaktdaten zum Team der VKD-Geschäftsstelle gibt es online.

GEWUSST-WO!

FIRMEN-VERZEICHNIS

DIGITAL SUCHEN, FINDEN & INFORMIEREN!

Auf der Startseite und der Rubrikseite FIRMEN können Sie sich genauer über Unternehmen und deren Produkte informieren.

WWW.MAGAZIN-KUECHE.DE/FIRMEN

KÜCHE
DAS PORTAL FÜR PROFIKÖCHE

AKTUELLES ▾ MAGAZIN ▾ AWARDS ▾ JOBS **FIRMEN**

Fachmagazin für Profiköche > Firmen

EDNA
EDNA produziert und vertreibt Tiefkühlbackwaren, Fine- sowie Non-Food für alle Branchen aus den Bereichen HoReCa und Bake-Off. Mit mehr als 10.000 verschiedenen Artikeln bietet EDNA eines der größten Vollsortimente an. Von TK-Backwaren, Torten & Kuchen, Feinkost und Artikeln zur Weiterverarbeitung & Veredelung bis hin zu...
[MEHR](#)

SEA CHEFS
sea chefs ist ein international erfahrener Dienstleister in den Bereichen Hotel-, Gastronomie- und Crew-Management an Bord von Kreuzfahrtschiffen und einer der weltweit führenden Partner von Reedereien und Reiseveranstaltern der Kreuzfahrtbranche.
[MEHR](#)

BARTSCHER
Bartscher – Das Vollsortiment. Mehr als 2.000 Produkte für Ihren Küchenalltag. Seit 1876 steht die Traditionsmarke für Qualität, ein attraktives Preis-/Leistungsverhältnis und einen ausgezeichneten Service – Die Marke Bartscher wurde zum 12. Mal in Folge mit dem „BEST of MARKET-Preis“ ausgezeichnet. Entdecken Sie die Welt von...
[MEHR](#)

NORDCAP GMBH & CO. KG
„Aus Technik wird Gastfreundschaft“ – diese Maxime verfolgt die NordCap GmbH & Co KG als Spezialist für gewerbliche Kühl-, Koch- und Spültechnik. Neben dem Kataloggeschäft fußt unser unternehmerisches Denken und
[MEHR](#)

BRITA
Der Name BRITA steht seit über 50 Jahren für Qualität, Vertrauen und Kompetenz bei der Filtration, Optimierung und Individualisierung von Trinkwasser. Um sicherzustellen, dass Sie das bestmögliche Wasser für die jeweiligen Anforderungen in Ihrer Küche nutzen können, hat BRITA Professional für Köche maßgeschneiderte Antworten...
[MEHR](#)

EIPRO
EIPRO ist der Qualitätsgarant seit 30 Jahren. Das Hühnerei ist ein ebenso hochsensibles wie wertvolles Lebensmittel. EIPRO kreiert aus diesem Naturprodukt immer wieder leicht zu verarbeitende, geschmackvolle und sichere Eiprodukte für Genießer. Unser Name steht für höchste Qualität und Gelingsicherheit. ...
[MEHR](#)

Firmenverzeichnis

Das Magazin-KÜCHE-Firmenverzeichnis ist Teil der Website – die Navigationsleiste führt Sie direkt auf die Startseite.

Hier geht's
direkt zur Website:



Umfassende Suche

Über die Suchfunktion gelangen Sie direkt zu den Anbietern. Sie können dabei nach Produkten, Produktgruppen oder Firmennamen suchen.

Suchen und Filtern

Suchbegriff

Schlagworte

Gastronomieküche

Großküchentechnik

Kleingeräte Küche

Küchenausrüstung

Küchenausstattung

Küchengeräte

Küchenmaschinen

Küchentechnik

Sie wollen sich über Unternehmen genauer informieren? Kurzporträts ermöglichen Ihnen, einen schnellen und übersichtlichen ersten Einblick über die Firma zu erhalten.

Lernen Sie das Unternehmen kennen und informieren Sie sich über das Leistungsspektrum und die Benefits.

Aktuelle Highlights im Blick: Informieren Sie sich hier über neue und innovative Produkte. Wiederkommen lohnt sich, denn unsere Produkte werden regelmäßig aktualisiert.

Der direkte Link zu freien Stellen des Unternehmens.

Wo war eigentlich nochmal
das Unternehmen XY ...?
Der integrierte Routen-
planer weist Ihnen
den Weg zu sämtlichen
Anbietern.

Bilder sagen mehr als Worte: Umfassende Einblicke vermitteln Kurzpräsentationen und Videos über das Unternehmen, Produkte und Trendthemen.

Im Downloadbereich finden Sie aktuelle Kataloge und Terminübersichten von Unternehmen sowie technische Datenblätter oder Rezeptideen zu aktuellen Produkten.

Nutzen Sie unsere Social-Media-Präsenz, um Ihre Marke sichtbar zu machen und Ihre Reichweite zu erhöhen.



AUTOMATISCH *gut versorgt*

Moderne Vendinglösungen sichern heute die Verpflegung rund um die Uhr – personalunabhängig, flexibel und wirtschaftlich. Wie Automatenkonzepte Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung entlasten, Prozesse vereinfachen und neue Umsatzpotenziale eröffnen.





Verpflegung rund um die Uhr: Automatenlösungen von *Apetito* (S. 64) und *Sielaff* (li.) machen es möglich



Text Martina Emmerich

Moderne Vending-Lösungen haben sich in den vergangenen Jahren deutlich weiterentwickelt. Digitale Vernetzung, kontaktlose Zahlungssysteme und datenbasierte Steuerung ermöglichen heute eine flexible, bedarfsgerechte Verpflegung ohne dauerhaftes Personal. Automaten analysieren Verkaufszahlen, melden Bestände in Echtzeit und unterstützen Betreiber dabei, Sortimente effizient anzupassen.

„Vending- und Snacklösungen haben sich zu einem festen Bestandteil flexibler Verpflegungskonzepte entwickelt – insbesondere dort, wo klassische Angebote personell oder wirtschaftlich an Grenzen stoßen“, sagt Joachim Ziegler, Head of Sales B&I bei Apetito. Automatisierte Systeme übernehmen Routi-

„OB FRISCHE MAHLZEITEN, TIEFKÜHL-GERICHTE ODER BARISTA-KAFFEE – UNSER ANSPRUCH IST ES, MIT FLEXIBLEN KONZEPTEN GASTRONOMISCHE QUALITÄT ÜBERALL VERFÜGBAR ZU MACHEN.“

GIORGIO DI BARTOLO

neaufgaben wie Ausgabe und Abrechnung und entlasteten damit das Personal spürbar. Das Sortiment moderner Automaten reicht heute von frischen Snacks über komplette Mahlzeiten bis hin zu Heißgetränken. Entscheidend ist dabei weniger die Produktvielfalt als die gezielte Ausrichtung auf den jeweiligen Einsatzort. „Der 24/7-Betrieb sorgt für Verfüg-



winterhalter®

So geht Gläserspülen.

Perfekt sauber sollen sie sein. Und gleichzeitig so schnell und schonend wie möglich gespült werden. Das ist die Kunst beim Gläserspülen. Winterhalter beherrscht sie wie kein anderer.

- ✓ Professionelle Systemlösung für strahlende Sauberkeit und maximale Hygiene
- ✓ Variable Spüldruckanpassung zum Schutz empfindlicher Gläser
- ✓ Wasseraufbereitung für polierfreie und brillante Gläser

7 WINTERHALTER.DE/GLAESERSPUELEN



Wenn der kleine Hunger kommt: Die Automatenlösung SiLine Combi (o.) und der Pizzaautomat von Stüwer schaffen Abhilfe



„DIE VENDING-BRANCHE WIRD EINE IMMER WICHTIGERE ROLLE IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG, BETRIEBSGASTRONOMIE UND HOTELLERIE EINNEHMEN.“

NILS DÖRRE

barkeit unabhängig von Öffnungszeiten und ergänzt bestehende Gastronomiekonzepte sinnvoll“, betont Nils Dörre, Produktmanager bei Sielaff.

Mini-Gastronomie rund um die Uhr

„Wir gestalten den Wandel vom klassischen Snackautomaten hin zur smarten Mini-Gastronomie aktiv mit“, erklärt Giorgio Di Bartolo, Geschäftsführer von Stüwer. Ziel sei es, gastronomische Qualität überall verfügbar zu machen – etwa durch die Kombination aus Tiefkühlmenüs mit definierten Garparametern,

digitaler Dokumentation und reibungslosem Payment.

Sensorbasierte Systeme wie Smart-Fridges oder Self-Checkout-Lösungen verkürzen Wartezeiten und erhöhen den Komfort für Gäste. Gesteuert werden die Anlagen zentral, Bestände und Umsätze lassen sich in Echtzeit auswerten. In Hotelbetrieben kommen solche Konzepte zunehmend zum Einsatz, um Nebenzeiten abzudecken und zusätzliche Umsätze zu generieren – bei gleichzeitig stabiler Produktqualität.

Für die Schicht- und Mittagsverpflegung hat Apetito kürzlich einen Menüschaalen-Automaten auf den Markt gebracht. Mitarbeitende

NILS DÖRRE

Nils Dörre ist Produktmanager bei der Sielaff GmbH & Co. KG Automatenbau und verantwortet den Bereich Snack-, Kombi- und Kaltgetränkeautomaten. Sein Fokus liegt auf Produktentwicklung, Design und nachhaltigen Vendinglösungen.
www.sielaff.de

GIORGIO DI BARTOLO

Giorgio Di Bartolo ist Geschäftsführer der Stüwer GmbH & Co. KG. Seit über 30 Jahren ist er in der Automatenbranche tätig und spezialisiert auf automatisierte 24/7-Versorgungskonzepte für Hotellerie, Kliniken und Betriebsgastronomie.
www.stuewer.de

können tiefgekühlte Gerichte mitnehmen und vor Ort oder zu Hause unkompliziert erwärmen. Auch in Hotels lassen sich damit Versorgungslücken schließen, etwa bei eingeschränkten Restaurantöffnungszeiten. Sielaff setzt mit der SiLine-Serie auf modulare Automatenlösungen, die unterschiedliche Produkte flexibel ausgeben können. Neben Funktionalität spielt dabei auch das Erscheinungsbild eine zentrale Rolle. „Damit Vending gastronomisch hochwertig wirkt, müssen Automat und Sortiment aufeinander abgestimmt sein“, so Dörre. Design, Bedienkomfort und Angebotsqualität seien entscheidend für die Akzeptanz.

Passend zum Betriebskonzept

Ein wesentlicher Vorteil moderner Vendinglösungen liegt in ihrer einfachen Integration in bestehende Küchen- und Logistikprozesse. Lagerstände, Gerätestatus und Verkaufszahlen sind jederzeit abrufbar, Preise lassen sich flexibel anpassen. Auf Basis dieser Daten können Betreiber Sortimente optimieren, Verluste reduzieren und die Wirtschaftlichkeit steigern.

Der anhaltende Personalmangel verstärkt die Bedeutung automatisierter Konzepte zusätzlich. „Vending wird in den kommenden Jahren eine noch wichtigere Rolle in der Gemeinschaftsverpflegung, Betriebsgastronomie und Hotellerie einnehmen“, ist sich Dörre sicher. Nachhaltigkeits- und Mehrwegkonzepte würden dabei zunehmend berücksichtigt.

Automatisierte Verpflegung eröffnet Betrieben neue Möglichkeiten, ihr Angebot zu erweitern und Zielgruppen besser zu erreichen. Entscheidend ist jedoch, die Systeme passend zum eigenen Betriebskonzept auszuwählen und Investitionen realistisch zu bewerten. Der Austausch mit Herstellern und Kollegen hilft, Lösungen praxisnah zu planen und sinnvoll umzusetzen.



INTERGASTRA
Stuttgart 07. - 11.02.2026

Halle 3
Stand C51



BE YOUR BEST

Die ganze Welt der MKN Profikochtechnik.
Individuell. Passgenau.
Damit dein Bestes möglich wird.



WWW.MKN.COM



KI VEREINFACHT PERSONALMANAGEMENT

Digitale Tools für Dienstplanung und Personalsteuerung sind oft kompliziert. Die KI-Sprachassistentz „Yna“ des Münchner HR-Tech-Anbieters Pentacode setzt auf intuitive Sprachbefehle und unterstützt Küchenleitungen bei Personalmanagement, Schichtplanung und Tagessteuerung. Wie das funktioniert, erklärt CEO Lorenz Strasser im Interview.

Interview Claudia Kroll-Kubin

KÜCHE: Herr Strasser, Sie haben mit „Yna“ eine sprachgesteuerte KI-Assistenz für das Personalmanagement entwickelt. Was macht Yna gerade für das Gastgewerbe interessant?

Lorenz Strasser: Yna bringt echte Sprache in die Arbeitsorganisation. Die Bedienung erfolgt ohne Klicks oder Menüs – einfach formulierte Anweisungen genügen. Sie erkennt Rollen, versteht den Kontext und berücksichtigt gesetzliche Anforderungen. Tagesrelevante HR-Aufgaben, die sonst tief in Softwarestrukturen lagen, lassen sich so unmittelbar per Sprache steuern.

Wie wirkt sich das auf den Arbeitsalltag in der Küche aus?

In der Gastronomie zählt jede Sekunde. Wer Personalzahlen, Schichtauslastungen oder Personalkosten prüfen möchte, bekommt von Yna sofort eine relevante Analyse – ohne im Büro nachfragen oder unterschiedliche Systeme öffnen zu müssen. Das führt zu schnelleren, klareren und unabhängigeren Entscheidungen.

Können Sie ein konkretes Beispiel nennen, das den Nutzen gut verdeutlicht?

Ein Küchenchef steht mitten im Mise en Place und erfährt, dass jemand krank ist. Er sagt einfach: „Yna, wer kann heute Abend einspringen?“ Yna prüft Qualifikationen, Stundenstände und gesetzliche Arbeitszeitgrenzen und schlägt sofort geeignete Mitarbeiter:innen inklusive Kontaktdaten vor. Aus einer potenziell stressigen Situation wird damit eine lösbare Aufgabe – in Sekunden.

Für welche Aufgaben eignet sich Yna besonders?

Für alle Prozesse, die im laufenden Betrieb gemanagt werden müssen: Personalorganisation, Tagesdisposition, Schichtanpassungen, Arbeitszeitsteuerung oder schnelle Abklärungen zu Verfügbarkeiten und Risiken. Yna unterstützt dort, wo Hände und Kopf eigentlich anderweitig gebraucht werden.

LORENZ STRASSER

Gründer und CEO der Pentacode AG in München. Seit 2012 entwickelt sein Unternehmen Softwarelösungen für Arbeitsorganisation, Personalplanung und Zeiterfassung – mit Fokus auf Gastronomie und Hotellerie. Strasser war zuvor viele Jahre als Gastronom, Betreiber eigener Restaurantkonzepte und Berater für gastronomische Betriebe tätig und bringt diese Praxiserfahrung in die Entwicklung ein.



„DIE ZEIT GEHÖRT WIEDER
DEM EIGENTLICHEN GESCHÄFT:
DEN GÄSTEN, DER QUALITÄT
UND DEM TEAM.“

LORENZ STRASSER

Was benötigen Gastbetriebe, um Yna einzusetzen?

Ein Gerät mit Mikrofon – PC, Tablet oder Smartphone – und Pentacode als Basis für Dienstplanung und Zeiterfassung. Mehr braucht es nicht. Yna läuft im Browser, benötigt keine Installation und ist sofort einsatzbereit.

Welcher Effizienzgewinn ist für Küchenchefs sofort spürbar?

Routinen wie Schichtänderungen, Freigaben, Abwesenheiten oder Auswertungen erledigen sich per Sprache in Sekunden statt Minuten. Überstunden, Personalkosten oder Abweichungen vom Plan können direkt abgefragt werden. Führungskräfte verbringen weniger Zeit mit Verwaltung. Die Zeit gehört wieder dem eigentlichen Geschäft: den Gästen, der Qualität und dem Team.

Und was kommt nach der aktuellen Beta-Phase von Yna?

Die nächste Entwicklungsstufe ist eine operative Assistenz, die proaktiv handelt: personalbedarfsabhängige Prognosen, Frühwarnsysteme bei Zeit- oder Kostenabweichungen, automatische Tagesbriefings und vorausschauende Planung. Yna entwickelt sich Schritt für Schritt weiter – von einer sprachgesteuerten Arbeitshilfe zu einer echten KI-Assistenz.

Herr Strasser, vielen Dank für das Interview.

VORTEILE DER
KI-ASSISTENZ „YNA“

- Zeiterparnis: Sprachbefehle ersetzen Klickwege – Abläufe werden deutlich schneller.
- Fehlerreduktion: Natürlich formulierte Anweisungen plus automatische Prüfungen reduzieren Missverständnisse.
- Entlastung der Führungskräfte: Routinen werden per Sprache erledigt, ohne Arbeitsfluss zu unterbrechen.
- Sofort einsatzbereit: Keine Installation, keine Schulung, sofort nutzbar – auch für Mitarbeitende ohne Technikaffinität.
- Zukunftssicher: KI-basierte Prognosen, Frühwarnsysteme und automatische Briefings unterstützen Planungssicherheit und Rechtssicherheit.

Quelle: www.pentacode.app

PRODUKTNEWS



Kapazitätsstarker Kombidämpfer

HOBART präsentiert seinen neuen „CHEF'S COMBI“ mit 20 Einschüben. Das Modell bietet in Gastronomie, Großküchen und Catering viel Kapazität für Bleche, GN-Behälter oder große Portionen. Intuitive Bedienung, leistungsstarke Garprogramme und effiziente Reinigung sorgen für reibungslose Abläufe bei geringen Betriebskosten. Dämpfen, Grillen, Braten, Pochieren, Backen oder Sous-Vide – der „CHEF'S COMBI“ vereint alles, was professionelle Küchen für flexible und leistungsstarke Garteknik benötigen.

www.hobart.de



Präzise Thermopower

ELRO stellt mit „MetaTherm“ und „VacuTherm“ zwei neue Kochsysteme mit Fokus auf präziser Thermosteuerung und hoher Energieeffizienz vor. Die Geräte bieten extrem kurze Aufheizzeiten, gleichmäßige Wärmeverteilung und reaktionsschnelle Temperaturwechsel dank MetaBoost- und VacuBoost-Technologie. Intuitive Bedienung über GlobalOS, flexible Kochzonen und ergonomische Details erleichtern tägliche Abläufe. Beide Systeme verbinden hohe Produktivität mit zuverlässiger Thermokontrolle für konsistente Garergebnisse.

www.elro.ch



Effiziente Kaffeervielfalt

WMF bietet mit seinen „Professional Coffee Machines“ neue Lösungen für moderne Arbeits- und Hospitality-Welten. Die „WMF 1500 F“ mit „Cool Brewed“-Funktion bietet gefilterten Kaffee heiß oder kalt, in Einzeltasse oder Großmenge, für flexible Kaffeeconzepte. Die kompakte „WMF Perfection OFFICE“ hingegen verbindet professionellen Vollautomatenkomfort mit minimalem Platzbedarf. Intuitive Bedienung, automatisches Reinigungssystem und vielfältige Rezepte machen sie ideal für Büros, Empfangsbereiche und kleine Hospitality-Spots – effiziente Kaffeequalität auf engstem Raum.

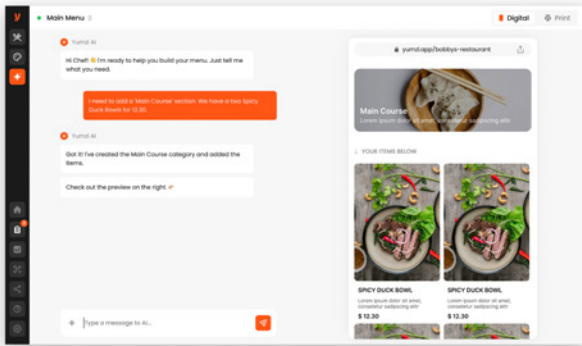
www.wmf.com

Handlicher Hausschlachterfüller

Friedr. Dick bietet ab sofort den handlichen „3 Liter-HTW“ für Hobbyköche, Jäger und BBQ-Fans an. Der Tischwurstfüller ermöglicht es, Wurst nach eigenen Rezepten herzustellen. Der leichte, transportable Füller lässt sich einfach am Tisch befestigen und dank herausnehmbarem Zylinder leicht befüllen. Drei Edelstahl-Füllrohre (13, 19 und 25 mm) sind bereits in der Grundausstattung enthalten. Die Funktion und Qualität entsprechen dabei den größeren Profi-Modellen.

www.dick.de





KI-gestützte Speisekarten

Die Yumzi GmbH stellt mit „Yumzi Gastro GPT“ eine KI-Plattform vor, die Speisekarten in Gastronomie und Hotellerie deutlich vereinfacht. Per Texteingabe erstellt das System in Sekunden digitale und druckfertige Menüs und aktualisiert beide Versionen automatisch. Auch PDF-Karten können übernommen werden. Funktionen wie Übersetzungen, Allergenfilter, Analysen und automatisiertes Upselling erweitern das Angebot. Zahlreiche Betriebe nutzen „Yumzi“ bereits als effizientes Werkzeug für Menüpflege und Marketing.

www.yumzi.app



Intelligente Spüllösungen

Winterhalter erweitert seine Spülsysteme um digitale Services. Per QR-Code bietet „EasyAccess“ schnellen Zugriff auf Self-Services, Anleitungen und Videos. Über „Remote Services“ lassen sich Ferndiagnosen via CONNECTED WASH durchführen, wodurch Serviceeinsätze reduziert werden. Mit „EcoPilot“ passen Programme KI-gesteuert Auslastung und Bedarf an und senken den Energieverbrauch um bis zu 17 %. So werden Spülprozesse in Großküchen, Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung einfacher, sicherer und wirtschaftlicher.

www.winterhalter.com

PFAS-frei frittieren

Russell Hobbs verzichtet bei all seinen neuen Küchengeräten auf PFAS. Die Satisfry-Serie ist bereits PFAS-frei. Highlight ist die 9 l-Dual-Basket-Heißluftfritteuse mit Touchscreen, zwei separaten Schubladen und Shake-Reminder, die bis zu 43 % Energie gegenüber Backöfen spart. Weitere Modelle mit 4,3 l, 5,5 l und 8,3 l Fassungsvermögen punkten mit neun voreingestellten Programmen, schnellen Garzeiten und stilvollen Gehäusen in Schwarz und Champagner, ideal für Pommes, Nuggets, Pizza oder Kuchen – energiesparend, leicht zu reinigen und PFAS-frei.

www.russellhobbs.de



Kompaktblech im Kleinformat

Rational erweitert sein Zubehörsortiment und bietet sein Brat- und Backblech nun auch im handlichen 1/3-GN-Format an. Das neue Blech eignet sich ideal für Grab-&-Go-Konzepte, À-la-carte-Betriebe sowie alle Küchen, die kleine Portionen schnell und präzise zubereiten oder regenerieren müssen. Es ist leicht, flexibel einsetzbar und lässt sich direkt vom Kochsystem zur Ausgabestation bringen. Die Antihafbeschichtung ermöglicht Erwärmen, Braten und Backen, während die hohe Wärmeleitfähigkeit für gleichmäßige Bräunung sorgt. Dank kompakter Maße ist das Zubehör einfach zu reinigen und platzsparend zu lagern.

www.rational-online.com



Filigrane RAFFINESSE

Mit handwerklicher Präzision, Vielschichtigkeit im Geschmack und einer raffinierten Zutatenauswahl hat sich Julia Orschiedt, Souschefin des Zwei-Sterne-Restaurants Pietsch in Wernigerode, den begehrten Titel „Pâtissière des Jahres 2025“ gesichert.

Text Claudia Kroll-Kubin und Elena Hoch **Fotos** Ingo Hilger

Ich brauche immer etwas Süßes“, sagt Julia Orschiedt lächelnd. Schon früh begeisterten sie Torten und Kuchen – heute ist daraus eine beachtliche Karriere geworden: Orschiedt darf sich „Pâtissière des Jahres 2025“ nennen.

Die 26-jährige Souschefin des Zwei-Sterne-Restaurants Pietsch in Wernigerode erhielt die Auszeichnung am 17. November beim großen Wettbewerbsfinale in der Grand Hall Zollverein in Essen, das zusammen mit dem Wettbewerb „Koch des Jahres 2025“ ausgetragen wurde. Vor rund 1.200 Fachbesuchern setzte sie sich gemeinsam mit ihrem Assistenten und Partner Luis Hendricks, Küchenchef im Pietsch, erfolgreich gegen sechs starke Mitbewerberinnen und Mitbewerber durch.

Mit asiatischen Aromen zum Sieg

Fünf Stunden hatten die Finalisten Zeit, drei Desserts vorzubereiten und anschließend in einer 20-minütigen Servicephase einer hochkarätig besetzten Jury zu präsentieren. Zum Gremium gehörten unter anderem Sebastian Kraus, Gewinner des Titels „Patissier des Jahres“ 2019, Sophie Mussotter, Titelträgerin von 2023, der Konditor-Weltmeister Bernd Seifert sowie Stefan Leitner vom Drei-Sterne-Restaurant Bareiss in Baiersbronn.

Die diesjährige Herausforderung des Live-Wettbewerbs: ein Freestyle-Dessert, das Kreativität und persönliche Handschrift ausdrückt; ein Fünf-Konsistenzen-Dessert, das handwerkliche Perfektion in Textur, Temperatur und Geschmack verlangt sowie eine Praline oder ein Petit Four – höchste Raffinesse also auf kleinstem Raum. „Ich habe

mich gefreut, mich beim Freestyle so richtig ausleben zu können“, so Julia. Überall habe sie ihr handwerkliches Können zeigen wollen.

„Patissier des Jahres“ war ihr erster Wettbewerb. Ihre Motivation: Neugier. „Ich wollte einfach wissen, wie sich so etwas anfühlt.“ Dass sie gleich mit großen Erfolg überzeugen würde, war für sie selbst eine Überraschung.

Bei ihren Sieger-Desserts fällt sofort der asiatische Einfluss auf. Julia ließ sich dabei sowohl vom asiatisch geprägten Stil des „Pietsch“ als auch von ihren eigenen Reisen durch Asien inspirieren. Hinter ihrem Freestyle-Dessert stand etwa die Idee, oft unterschätzte Zutaten mit südostasiatischen Aromen zu kombinieren, die selten gemeinsam in der Patisserie auftreten. Das Ergebnis: Topinambur-Sorbet, luftiges Bananen-Espuma, Passionsfrucht-Gel, frischer und schaumiger Pak Choi, Erdnuss-Crumble und Schokoladen-Eiweiß-Chips, verziert mit Veilchenblüten. Ihr Fünf-Konsistenzen-Dessert war eine Hommage an Japan: fermentiertes Miso und Sake, frische Kirsche und Kokosnuss, die Tiefe der Haselnuss und feine Shiso-Aromen. Ihr Petit Four schließlich kombinierte schwarzen Knoblauch, Sesam und Himbeere – ein aromatischer Kontrast in nur einem Bissen, der ihr besonders leicht von der Hand ging. „Noch stehen die Desserts nicht auf unserer Karte, aber das wird sich ändern“, verspricht die in Großburgwedel geborene Pâtissière, die ursprünglich einen ganz anderen Berufsweg im Sinn hatte: „Seit-



”

**DAS SCHÖNSTE AN DER
ARBEIT ALS PATISSIÈRE IST
DIE VIELFÄLTIGKEIT UND DAS
STRUKTURIERTE ARBEITEN.**

dem ich acht Jahre alt war, wollte ich Polizistin werden“, erzählt sie. Auch der Rettungsdienst kam kurz in Frage. Schließlich entdeckte sie das Maritim Airport Hotel Hannover und entschied sich für die Gastronomie. Ganz unvertraut war ihr die Branche nicht: Bereits während der Schulzeit arbeitete sie im benachbarten Median Hotel und füllte Minibars auf. Schnell wurde jedoch klar, dass ihre Zukunft nicht im Service, sondern in der Küche liegen würde – dort, wo handwerkliche Kreativität, Präzision und Geschmack zusammenkommen. Mehrere Praktika bestätigten diesen Entschluss.

Erste Karriereschritte

Nach dem Fachabitur in Wirtschaft begann Julia 2018 ihre Kochausbildung im Maritim. Eine Konditorenausbildung kam für sie nicht in Frage: „Als Köchin hat man ein viel größeres Spektrum – und die Patisserie ist trotzdem dabei“, erklärt Julia. An ihre Ausbildungszeit im Maritim erinnert sie sich gern: „Wir Azubis hatten viele Schulungen und Freiheiten, uns auszuprobieren. Die Ausbildung war strukturiert, mit vielen Posten und einem À-la-carte-Restaurant.“

JULIA ORSCHIET

Jahrgang 1999

2024 – heute

Souschefin, „Restaurant Pietsch“, Wernigerode (2 Michelin-Stern)

Februar 2023 – 2024

Chef de Partie, „Restaurant Pietsch“, Wernigerode (2 Michelin-Stern)

Juni 2021 – Januar 2023

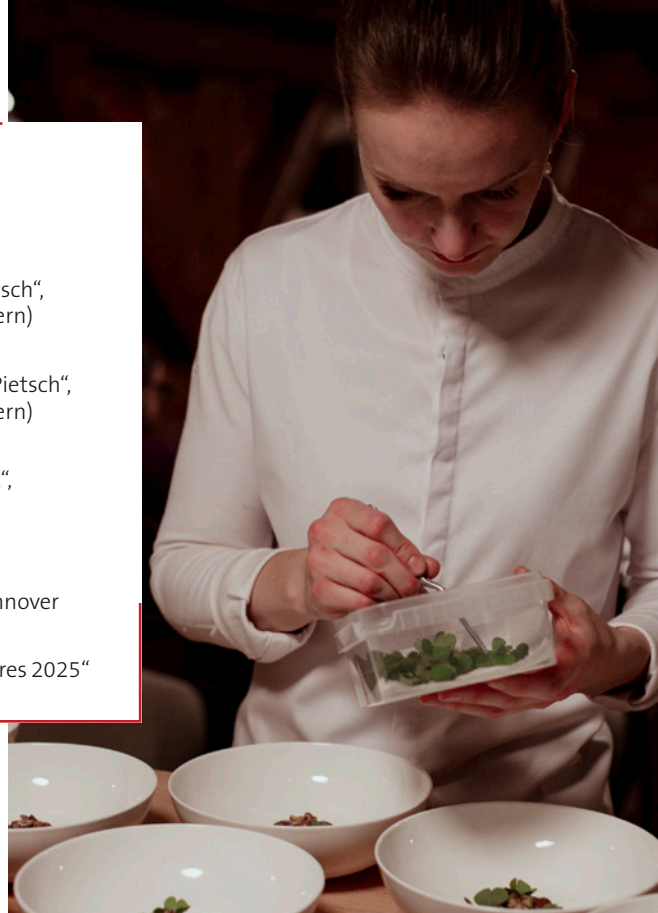
Commis de Cuisine, „La Rock“, Hannover und Braunlage

2018 - 2021

Ausbildung zur Köchin, „Maritim Airport Hotel“, Hannover

Wettbewerbe

1. Platz bei „Pâtissier des Jahres 2025“



TOPINAMBUR, PAK CHOI, PANDAN



2021 schloss sie die Ausbildung mitten in der Corona-Pandemie ab. Die Jobsuche war schwierig: „Vielen Gastronomen ging es schlecht. Ich konnte aber mehrere Probearbeiten machen und fand schließlich eine passende Stelle.“ Anderthalb Jahre arbeitete sie im ehemaligen „La Rock“ in Hannover und zeitweise im Harz-Ableger in Braunlage. Dort lernte sie ihren Partner Luis Hendricks kennen, der Küchenchef des Hauses war. Anfang 2023 folgte der Wechsel ins Restaurant Pietsch nach Wernigerode, wo sie gemeinsam mit Hendricks eine neue Herausforderung annahm.

Julia verantwortet im Pietsch als Souschefin die gesamte Pâtisserie. Im Herbst 2024 absolvierte sie eine Pâtisserie-Schulung bei der IHK in Koblenz. „Das Schönste an der Arbeit als Pâtissière ist die Vielfältigkeit und das strukturierte Arbeiten. Man braucht vor allem Fingerspitzengefühl“, weiß Julia und schmunzelt: „Das liegt nicht unbedingt jedem.“

Beim „Pâtissier des Jahres“ konnte sie ihr präzises Arbeiten unter Beweis stellen. In ihrem Küchenteam im Pietsch wird sie genau für diese Präzision, ebenso wie für ihre Ruhe und ihren klaren Fokus geschätzt. „Mein Team steht immer hinter mir und ist mein großer Antrieb“, so Julia. Dieses Team besteht aus fünf Köchen, zwei Servicekräften und einer Aushilfe. Mit nur 18 Plätzen – 14 am Tresen, vier dahinter – bietet das Pietsch puristisches Fine Dining mit klaren Geschmackslinien, asiatischen Einflüssen und avantgardistischem Handwerk.

Besonders stolz ist man auf den zweiten Michelin-Stern, den das Restaurant 2025 unter Küchenchef Luis Hendricks erhielt. Julia: „In einem Zwei-Sterne-Restaurant zu arbeiten ist großartig – aber den zweiten Stern selbst zu erkochen, ist ein unbeschreibliches Gefühl.“

Als Vorbild nennt die Pâtissière des Jahres spontan Cédric Grolet aus Paris, dessen kunstvolle „Fruits“-Kreationen sie beeindruckten. Ihren eigenen Stil beschreibt Julia als verspielt, durchdacht und harmonisch – für sie steht jedoch immer der Geschmack an erster Stelle. „Auch wenn ein Dessert wie ein Kunstwerk aussieht: Wenn der Geschmack nicht stimmt, ist es nichts“, betont sie. Gemüse in Desserts einzusetzen, sollte sorgfältig geschehen: Produkte wie Rote Beete oder Blumenkohl lassen sich auf raffinierte Weise nutzen, um Geschmack und Textur zu bereichern.

Ihre weitere Zukunft sieht Julia Orschiedt zunächst im Restaurant Pietsch: „Hier habe ich ein komplettes Spielfeld zur Verfügung und alle Freiheiten – das erfüllt mich.“ Später könnte sie sich einmal ein eigenes Café vorstellen.

Rezept für 6 Personen von Julia Orschiedt

TOPINAMBUR-SORBET

900 g Topinambur, 1 Stck. Vanilleschoten, 125 ml Orangensaft, 60 ml Limettensaft, 30 ml Passionsfruchtpüree, 7,5 ml Ingwersaft, 140 ml Apfelsaft, 50 ml Topinambur-Saft, 90 g Zucker, 30 g Glukosesirup, 1,5 g Stabilisator, 1,5 g Xanthan

800 g Topinambur schälen, 100 g entsaften. Den Topinambur kochen, abgießen und fein mixen. Glukosesirup mit Zucker, Orangensaft, Limettensaft, Passionsfruchtpüree, Ingwersaft, Apfelsaft und Topinambur-Saft auflösen. Die Vanilleschote auskratzen, hinzugeben und für eine halbe Std. ziehen lassen. Die Masse abpassieren. Danach das Topinambur-Püree, den Stabilisator und Xanthan hinzugeben, nochmals mixen. In einer Paco-Bombe für mind. 4 Std. einfrieren. Pacosieren und servieren.

BANANEN ESPUMA

225 ml Milch, 180 ml Sahne, 50 g Zucker, 40 g Eigelb, 100 g reife Bananen, 1 Blatt Gelatine, 15 g Pro Espuma kalt

Milch, Sahne und Zucker vermengen und einmal aufkochen. Topf vom Herd nehmen und das Eigelb zügig unterrühren. Bananen schälen und mit der Milch-Sahne-Eigelb-Mischung bei 80 Grad im Thermomix für ca. 5 Min. mixen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit in die warme Masse geben. Die Masse abpassieren und kaltstellen. Pro Espuma termixen und in eine Isi-Flasche abfüllen. 3 Gas-Kapseln drauf und fertig zum Servieren.

PASSIONSFRUCHT-GEL

150 ml Passionsfruchtpüree, 100 ml Wasser, 25 ml Weißwein, 40 g brauner Zucker, 5 ml Reissessig, 3,5 g Agar-Agar, 1 g Citras

Alle Zutaten vermengen und mindestens 3 Min. kochen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Im Thermomix aufmixen und in eine Squeeze Flasche füllen.

PASSIONSFRUCHT-/KAROTTEN VINAIGRETTE

200 ml Passionsfruchtpüree, 75 ml Karottensaft, 80 ml Läuterzucker, 40 ml Ahornsirup, Prise Salz, 1 g Xanthan

Alle Zutaten miteinander vermengen. Einmal aufmixen und abpassieren. Mit dem Pandanöl vermengen.

PANDAN ÖL

100 g Pandan, frisch, 150 ml Rapsöl

Den Pandan klein schneiden und mit dem Öl im Thermomix bei 70 Grad 7 Min. mixen. Abpassieren und in eine Squeeze Flasche abfüllen.

ERDNUSS CRUMBLE

150 g Erdnüsse, geschält, 30 g Puderzucker

Die Erdnüsse im Ofen bei 160 Grad ca. 8 Min. rösten. Den Puderzucker auf die warmen Nüsse streuen, kalt werden lassen und klein klopfen.





Ausbildung ist CHEFSACHE

Vom zufälligen Schülerpraktikum zu einem der besten Kochausbilder Deutschlands: Sebastian Hölscher steht für eine neue Generation von Küchenchefs, die Verantwortung übernimmt, Talente erkennt und Ausbildung als zentrale Führungsaufgabe versteht. 2025 wurde er vom Verband der Köche Deutschlands mit dem Award „Laurentius“ ausgezeichnet.

Text Dörte Wehmöller

Im hessischen Königstein geboren und in Oberursel aufgewachsen hatte Sebastian Hölscher als Jugendlicher mit der Gastronomie erstmal wenig am Hut, wie er sagt. Zu einem Schüler-Praktikum in der Küche der Reformhaus-Fach-Akademie kam der Gymnasiast im Jahr 2002 eher per Zufall: „Die Reformhaus Fach-Akademie ist 300 Meter von meinem Elternhaus entfernt, für mich als Teenager war das ideal. Kurze Wege, länger ausschlafen und ein Fußball-Kumpel hatte mir erzählt, dass das Arbeiten dort Spaß macht.“ Dass das der Startpunkt seines erfolgreichen Berufsweges sein würde, hätte er damals nicht gedacht. „Zwar haben meine Eltern und Großeltern meinen Bruder und mich immer einbezogen, wenn es ums Kochen, Backen oder um die Landwirtschaft ging und ich war auch immer begeistert dabei, in dem Alter war aber mein Berufswunsch sehr unbestimmt.“ Doch war das Schüler-Praktikum prägend. „Ich hatte eine coole Küchenchefin, die mir viel zugetraut hat. Wir haben konsequent vegetarisch gekocht, alles aus frischen Zutaten, das hat mir extrem viel Spaß gemacht.“ Im Anschluss an das Praktikum bleibt er für ein halbes Jahr als Aushilfe und ist stolz, als Schüler so viel Geld verdienen zu können.

„Ich wollte immer **Verantwortung übernehmen** und gestalten, das geht in der Ausbildung besonders gut.“

SEBASTIAN HÖLSCHER

„Danach ist das Thema Kochen erst mal eingeschlafen, bis wir in der Oberstufe erneut ein Praktikum machen mussten“, erzählt Hölscher. „Da war für mich klar, ich möchte in eine Hotelküche, um zu schauen, wie es da so ist und ob ich mir vorstellen kann, als Koch zu arbeiten.“

Kochausbildung statt Abitur

Es folgte ein Praktikum im Mövenpick Hotel Frankfurt. „Dort habe ich meinen Mentor Tim Müller kennengelernt, der einen großen Anteil daran hat, dass ich in diesem Job geblieben bin“, zeigt sich Hölscher dankbar. Eigentlich stand das Abitur nie in Frage, doch dann bot ihm Tim Müller eine Ausbildungsstelle als Koch an. „Das war eine riesengroße Wertschätzung!“ Wohlüberlegt entscheidet er sich, das Abitur sausen zu lassen und die Ausbildung zu beginnen. „Meine Eltern haben mir anfangs einen Vogel gezeigt, mich dann aber bedingungslos unterstützt. Ohne sie wäre es nicht so gelaufen.“ Als erster Auszubildender in der



*Ausbildung als zentrale Führungsaufgabe:
Küchenchef Sebastian Hölscher mit neun seiner
elf Auszubildenden auf dem Gelände des
Dorint Hotel in Oberursel (Taunus)*



*Respekt und wertschätzender Umgangston:
Sebastian Hölscher bei der praktischen Ausbildung des
Kochnachwuchses in der Küche des Dorint Hotels*

Küche des damals neu eröffneten Hotels Mövenpick Frankfurt City startet VKD-Mitglied Sebastian Hölscher 2006 seine Ausbildung und legt als Zweitbester seines Ausbildungsjahrgangs 2009 seine Prüfung zum Koch ab. Früh lernt er, dass Förderung und Forderung zusammengehören – eine Erfahrung, die später sein Verständnis von Führung und Ausbildung maßgeblich prägen wird.

Nach einer Zwischenstation im Mövenpick Stuttgart Airport schlägt Hölscher gemeinsam mit Tim Müller in einem Privathotel in Neuwied für drei Jahre ein neues Kapitel auf. „Die Privathotellerie war für uns beide ein neues und spannendes Spielfeld. Zwei Jahre nach meiner Ausbildung bin ich nach dem Weggang von Tim dort Küchenchef geworden.“ Es folgten weitere Stationen, unter anderem in der Sternegastronomie Villa Merton in Frankfurt, bevor es ihn 2016 als Souschef ins Dorint Hotel Frankfurt Oberursel und damit zurück in seine Heimat zieht. Dort wird er 2017 Küchenchef.

Ausbildung als Führungsaufgabe

Dann kam ein Kipp-Punkt, wie Sebastian Hölscher es nennt. „Ich war Küchenchef und habe mich gefragt: Was kommt jetzt? Ich hatte den Meister und den Ausbilderschein in der Tasche und wollte den nächsten beruflichen Schritt gehen.“ Einen neuen Ankerpunkt findet er in der Ausbildung von Nachwuchskräften. „Ich wollte immer Verantwortung übernehmen und gestalten, das geht in der Ausbildung besonders gut.“

Elf Auszubildende arbeiten derzeit in der Küche im Dorint, davon fünf Frauen. „Die meisten jungen Menschen kommen über ein Praktikum in die Küche, so wie es auch bei mir damals war. Bereits im Praktikum lassen sich Talente und Persönlichkeiten erkennen“, erklärt Hölscher das Auswahlverfahren. „Für mich ist entscheidend, ob jemand am Herd verlässlich ist, weniger, ob er oder sie eine Zwei in Englisch hat.“

Sich aufeinander verlassen zu können und als ein homogenes Team zu arbeiten sind Werte, die ihm wichtig sind. „Eine gute Küche ist auch eine ehrliche Küche. Gute Teams funktionieren nicht mit Schaumschlägern oder Märchen-erzählern.“ Bei Bewerbungsgesprächen sitzen die künftigen Auszubildenden einem hochkarätig besetzten Dorint-Team gegenüber. Ge-

SEBASTIAN HÖLSCHER

Geboren 1987 in Königstein (Taunus), ist Sebastian Hölscher seit 2017 Küchenchef im Dorint Hotel Frankfurt/Oberursel. Seine Kochausbildung absolvierte er im Mövenpick Hotel Frankfurt (Abschluss als Jahrgangszweitbester) – es folgten Stationen unter anderem in der Villa Merton in Frankfurt. 2023 erwarb er den Küchenmeister sowie die Ausbildereignungsprüfung. Hölscher engagiert sich im Prüfungsausschuss der IHK Frankfurt und wurde 2025 mit dem Award „Laurentius“ des VKD ausgezeichnet.





Ausgezeichnet als einer der besten Kochausbilder:
Sebastian Hölscher bei der Preisverleihung des Laurentius
2025 mit VKD-Präsidiumsmitglied Joachim Elflein (li.) und
Kurt Henkensmeier vom VKD-Landesverband West

meinsam mit dem Hoteldirektor und der Personalchefin kommt Hölscher mit den Kandidatinnen oder Kandidaten ins Gespräch. „Das kann für 16-Jährige schon mal stressig sein, aber wir können als Team auch zeigen, welchen wertschätzenden Umgang wir selbst über alle Hierarchieebenen hinweg miteinander pflegen.“

Laurentius ist Teamleistung

Dass er den Laurentius-Award gewonnen hat, ordnet Sebastian Hölscher als Gemein-

schaftsleistung ein. „Keiner allein kann so einen Preis gewinnen. Wir können uns als eines der besten Tagungshotels Deutschlands nicht über Fachkräftemangel beschweren, wenn wir gleichzeitig selbst nichts für den Nachwuchs tun. Deshalb bin ich unserem Hoteldirektor Sören Mölter sehr dankbar, dass er mehr als eine Ausbildungsstelle budgetiert. Und unsere Personalchefin Christina Bach trägt mit ihrem Engagement dazu bei, dass sich unsere Auszubildenden bei uns wohlfühlen.“ Wichtiger Teamplayer ist auch sein Bruder Florian Hölscher, der als Souschef großen Anteil am Erfolg der Ausbildung trägt. „Durch seine Abschlüsse als Koch und Konditor hält er mir den Rücken frei. Letztlich machen nur gute Strukturen eine gute Ausbildung erst möglich.“

Er selbst füllt seine Rolle als Ausbilder mit Respekt und gutem Umgangston aus, hat Verständnis für die Belange seiner Schützlinge. „Ich möchte pragmatisch sein und bei Schwierigkeiten gute Lösungen finden. Klar, wir brauchen eine gewisse Disziplin, aber es gibt nicht nur schwarz oder weiß.“ Über allem steht seine hohe Professionalität, Kompetenzen und Fertigkeiten zu vermitteln. „Das mache ich aus Demut vor dem Beruf. Was ich lehre, will ich natürlich selber können. Wenn ich etwas kritisiere, dann mache ich das nur, weil ich weiß, wie es besser geht.“ Ein Erfolgsrezept, das funktioniert. „Wir sehen eine hohe Verbundenheit zum Unternehmen. Ich möchte, dass meine Leute gerne auf die Arbeit kommen, und ich möchte das selbst auch. Deshalb versuche ich immer, ein gutes Umfeld zu schaffen.“

Miele

Qualität, die begeistert.

Geräte von Miele Professional stehen für maximale Effizienz und Wirtschaftlichkeit – ob in Hotels, Restaurants oder Alten- und Pflegeheimen.

Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung: Sichern Sie sich beim Kauf eines MasterLine Geschirrspülers der Type PFD 401, PFD 402, PFD 404 oder PFD 407 einen **Preisvorteil von bis zu 1.500 €.***

Miele Professional. Immer Besser.



Jetzt bis zu
1.500 €
sparen.*

*Aktion gültig beim Kauf eines MasterLine Geschirrspülers der Type PFD 401, PFD 402, PFD 404 oder PFD 407. Aktionszeitraum vom 01.02.2026 bis solange der Vorrat reicht. Aktionsvorteil bezogen auf den Listenpreis des Modells PFD 407 DAC SST DOS. Die Auslieferung des Gerätes muss im Aktionszeitraum erfolgen.
Die Aktion gilt nicht für Abrufaufträge und ist nicht mit anderen Aktionen, Sonderfinanzierungsformen oder Sonderkonditionen kombinierbar.

KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

Impressum

142. Jahrgang

ISSN 0344-4376

Herausgeber:

Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD),
Steinlestraße 32, 60596 Frankfurt/Main

Verlag:

Verlag Chmielorz GmbH
Marktplatz 13, 65183 Wiesbaden
Postfach 22 29, 65012 Wiesbaden
Telefon: 0611 36098-0

Geschäftsführung:

Christian Schnücke
E-Mail: zentrale@chmielorz.de

Redaktion:

Petra Münster (Chefredaktion)
Elena Hoch (Magazinredaktion)
Juliana Lukacevic (Onlineredaktion)

Telefon: 0611 36098-137, -138, -238
E-Mail: redaktion@magazin-kueche.de

Autoren dieser Ausgabe:

Martina Emmerich, Ingo Hilger (Fotograf),
Thomas Klaus, Claudia Kroll-Kubin,
Dörte Wehmöller


VKD Magazin:

VKD-Team Kommunikation
(A. Häuser, A. Keller)
Telefon: 069 630006-13
E-Mail: presse@vkd.com

Layout:

Christian Kellert (Creative Director),
Peter Celan (Projektleitung),
Katharina Hartmann, Nadine Helling

Leitung Mediasales:

Franz Stypa
Telefon: 0611 36098-240
E-Mail: franz.stypa@chmielorz.de

Mediasales, Stellen- und Immobilienmarkt:

Daniela Eisenbeis
Telefon 0611 36098-139
E-Mail: daniela.eisenbeis@magazin-kueche.de

Assistenz Mediasales:

Marianna Smolen
Telefon 0611 36098-260
E-Mail: marianna.smolen@chmielorz.de

Vertriebsleitung:

Karin Irmischer
Telefon: 0611 36098-259
E-Mail: karin.irmischer@chmielorz.de

Anzeigenpreisliste:

Nr. 56 vom 1. Januar 2026
Erscheinungsweise: 10 Mal im Jahr

Bezugspreise:

Pro Jahr im Inland € 88,00 (inkl. Versandkosten und USt.) bzw. im Ausland € 104,00 (inkl. Versandkosten ggf. zzgl. USt.). Einzelheftpreis € 15,00 (zzgl. Versandkosten). Mitglieder des VKD erhalten KÜCHE im Rahmen ihres Mitgliedsbeitrags. Im Falle höherer Gewalt kein Belieferungs- oder Entschädigungsanspruch.

Druck:

AC medienhaus GmbH, Ostring 13,
65205 Wiesbaden-Nordenstadt

© Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil der Zeitschrift darf ohne schriftliche Genehmigung des Verlags vervielfältigt oder verbreitet werden. Das gilt insbesondere für die gewerbliche Vervielfältigung per Kopie, die Aufnahme in elektronische Datenbanken und die Vervielfältigung auf CD-Rom. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos & Illustrationen keine Gewähr. KÜCHE ist der Informationsgemeinschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern (IVW) angeschlossen.

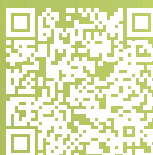


VORAN KÜNDI GUNG

SCHWER PUNKT THEMEN

finden Sie in unseren
Mediadaten 2026

KÜCHE
Das Fachmagazin für Profiköche
Nr. 3/2026 vom 09.03.2026



WIR BERATEN
SIE GERNE...



Daniela Eisenbeis
Mediasales
0611 36098-139
daniela.eisenbeis@chmielorz.de



Franz Stypa
Leitung Mediasales
0611 36098-240
franz.stypa@chmielorz.de

Anzeigenschluss 09.02.2026



MIT KÜCHE
DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE
ZU TOP-PERSONAL

Bestellen Sie jetzt das crossmediale Menü für Ihre Stellenanzeige

Appetit auf:

- Starke Branchen-Präsenz im redaktionellen Umfeld
- Individuelle Beratung & attraktive Konditionen
- Rundum-Service für Ihre Anzeigenschaltung

Print
Ihre Ausschreibung serviert im professionellen Layout

Online
zusätzliche Reichweite 8 Wochen auf magazin-kueche.de

To go
responsive Webseiten-Konzeption für mobile Nutzung



KLINGT LECKER?
Dann kontaktieren Sie mich und fragen Sie nach Ihrem Angebot!

Daniela Eisenbeis
Telefon: 0611 36098-139
E-Mail: daniela.eisenbeis@magazin-kueche.de

Wir sind ein mittelständisches Unternehmen der Großküchenindustrie mit langjähriger Tradition und zählen zu den führenden Systemlieferant:innen für Krankenhäuser, Senioren- und Pflegeheimen sowie Bildungseinrichtungen, Kantinen und Mensen mit Produkten aus den Bereichen professioneller Kochtechnik, Spülen und Speisenverteilung.

WIR SUCHEN EINE:N ENGAGIERTE:N

Vertriebsleiter:in für den Vertrieb von Großküchentechnik (m/w/d) für das Vertretungsgebiet SÜD-OST

Zu Ihren Aufgaben zählen u.a.:

- Selbstständige Akquisitionstätigkeit und Reiseplanung.
- Projektberichtserstellung für den Innendienst als Basis zur Angebotserstellung mit intensiver Angebotsnachverfolgung.
- Vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den im Vertriebsgebiet ansässigen Großküchenplaner:innen, Berater:innen und Investor:innen.
- Präsentation, Testläufe und Kundens Schulungen vor Ort.
- Teilnahme an Messen / Fachmessen in Deutschland.

Ihr Profil:

- Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch oder vergleichbare Abschlüsse in der Gastronomie, idealerweise eine Zusatzweiterbildung als Küchenmeister:in oder (Hotel-)Betriebswirt:in, vorzugsweise zum Verpflegungsmanager oder vergleichbare Qualifikation.
- Sie sind eine kommunikationsstarke Persönlichkeit und verfügen über eine ausgeprägte Beratungskompetenz mit überzeugender Wirkung auf Geschäftspartner:innen in unterschiedlichen Hierarchieebenen.
- Sie sind sensibel für die Wünsche und Anforderungen unserer Kund:innen.
- Loyalität, Teamfähigkeit und sicheres Verhandlungsgeschick runden Ihr Profil ab.

Wir bieten:

- Attraktives leistungsbezogenes Vergütungspaket und Corporate Benefits.
- Herausfordernde und abwechslungsreiche Tätigkeit mit hohem Gestaltungsspielraum.
- Dienstfahrzeug auch zur privaten Nutzung.

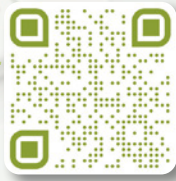
Bitte senden Sie Ihre Bewerbung unter **Chiffre KÜCHE 1-2/2026** an den Verlag Chmielorz GmbH, Marktplatz 13, 65183 Wiesbaden oder an: daniela.eisenbeis@chmielorz.de – inklusive Angaben zu Verfügbarkeit, Erfahrung und Gehaltsvorstellung.



**Immer aktuell
informiert mit dem
kostenfreien**

KÜCHE
DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE
NEWSLETTER

UNKOMPLIZIERTE ANMELDUNG UNTER:
<https://www.magazin-kueche.de/newsletter>



rafiken: iStockphoto, Reservoir, Dots/Getty Images



Frank Crivellari,
Vorsitzender des VKD-Landesverbands
Baden-Württemberg

BEWUSSTE ENTSCHEIDUNG FÜRS EHRENAMT

Ursprünglich bin ich ohne große Agenda in den Verband gekommen und dass ich so schnell in eine Funktion gewählt wurde, hat mich überrascht – aber auch bestärkt. Das Amt als Vorsitzender des Landesverbands ist für mich mehr als ein Titel. Es trägt Verantwortung – für Menschen, Ausbildungswege, Probleme. Mein Engagement ist eine bewusste Entscheidung. Ich wollte aufhören, am Spielfeldrand zu stehen und zuzusehen. Wenn man Veränderung möchte, dann muss man selbst anfangen. Gerade in Baden-Württemberg sehe ich enorme Kompetenz, Erfahrung und Leidenschaft. Diese Energie braucht Strukturen: weniger Verwaltung, mehr Bewegung.

„Migration ist **kein Problem**,
sondern eine Chance.“

Ein zentrales Thema meines Engagements ist Migration. Aus eigener Erfahrung weiß ich, welche Chancen sie bietet und welche Hürden sie mit sich bringt. Die Gastronomie war und ist schon immer ein Ankerpunkt für Menschen mit Migrationsgeschichte. Sie ermöglicht Aufstieg, fordert aber auch viel. Sprache, Anerkennung von Kompetenzen, fehlende Netzwerke oder kulturelle Missverständnisse sind reale Herausforderungen. Migration ist kein Problem, sondern eine Chance – wenn wir bereit sind, Strukturen weiterzuentwickeln. Hier sehe ich den VKD klar in der Verantwortung. Die Pandemie hat uns viele gewachsene Verbandsstrukturen gekostet. Mein Ansatz ist kein nostalgischer Wiederaufbau, sondern ein Neudenken: moderner, digitaler und näher an der Lebensrealität junger Menschen. Der Kochberuf soll wieder bewusst gewählt werden – als kreativer, kultureller und internationaler Beruf mit handwerklichem Anspruch. Qualität muss geschätzt werden, auch preislich. Gerade die Gemeinschaftsverpflegung ist der Breitensport unserer Branche – sie erreicht jeden Tag Millionen Menschen und prägt Essgewohnheiten nachhaltig. Darum machen wir sie sichtbarer, schaffen neue Formate und stärken Netzwerke. Mit einem engagierten Team arbeiten wir an Projekten wie der Talentschmiede 2026, der Neupositionierung des Community Caterings, Digitalisierung und Partnerschaften auf Augenhöhe. Dieses gemeinsame Gestalten ist unsere größte Stärke.

Foto: VKD/André Dalla Valle



Mehr Einblicke gibt Frank Crivellari im ausführlichen Interview auf www.vkd.com.



KÜCHE BEST PRODUCT GREEN AWARD GEWINNER 2026

KÜCHE
DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

Projektmanagement KÜCHE BEST PRODUCT GREEN AWARD
Daniela Eisenbeis · Fon: 0611/36098-139
Email: daniela.eisenbeis@magazin-kueche.de



BURGER, GEMACHT FÜR STARKE AUFTRITTE!



Danish Crown
PROFESSIONAL

BURGER IN BESTFORM

Danish Crown Professional steht für echte Burger-Kompetenz. Vom Nordic Craft Burger über den intensiven Smoky Burger bis zu Bio-, Express- und Good & Easy-Varianten sowie unserem ausgezeichneten Crispy Chicken Burger bieten wir starke Lösungen für jeden Anspruch.

Umso größer ist unsere Freude, 2026 auf der INTERGASTRA als offizieller Sponsor des Burger Battles dabei zu sein und die beeindruckenden Burgerkreationen live mitzuerleben!



JETZT ENTDECKEN!

www.danishcrownprofessional.de