

GELATO. CAFÉ. KONDITOREI **de**

punto



*Es ist Zeit  
für outdoor*





Wer sagt, dass Einhörner  
nicht existieren?





Wir haben eins gesehen...  
Probieren Sie unsere Promotion  
und bringen Sie die Magie in Ihre Vitrine!

Entdecken Sie unser Magic Unicorn, bestehend aus einem Sprintprodukt und einem glitzernden Topping mit vielen verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten in den Bereichen Gelateria, Konditorei und Getränke.

## Entdecken Sie unsere Promotion:



Magnet Lesezeichen



Hängeschild



Sortenschild



Zuckerdekorationen



Pappbecher



Mini-Eiswaffeln



Werbeschild

Magic Unicorn ist die einfachste Lösung den  
Einhorn-Trend in Ihre Vitrine zu bringen.



[www.pregel.com](http://www.pregel.com)  
[info@pregel.com](mailto:info@pregel.com)





Wir liefern  
Ihnen schnell  
und zuverlässig über

**4.000 Artikel**

aus dem Bereich  
Rohstoffe, Snack & Bar,  
Zubehör und  
Maschinen





# eisUNION

Ihr starker Partner für den besten *Eisgenuss*

**Wir sind Ihr bundesweit agierender, vielseitiger Eisfachgroßhändler mit familiärem Charakter!**

**Die persönliche und enge Beziehung zu Ihnen** – unseren Kunden – **ist und bleibt die tragende Säule unserer Firmenphilosophie.** Als Deutschlands größter Fachhändler für Speiseeisbedarf pflegen wir einen ebenso intensiven **Kontakt zu den Herstellern** der Branche und sind dabei Impulsgeber für technische Verbesserungen. Wir liefern Ideen für Produkt-Innovationen und sind kreativ an der Entwicklung neuer Geschmacksrichtungen beteiligt.

Gemeinsam mit Ihnen können wir den Markt gestalten und weiterentwickeln. Darauf freuen wir uns!

*Profitieren Sie von unserer umfangreichen Produktpalette, attraktiven Angeboten und qualifiziertem Service!*

**Sortiment:** Von den Rohstoffen und Maschinen, über die Ausstattung bis hin zur Einrichtung – **bei uns finden Sie alles, was Sie für Ihr Eiscafé benötigen.**

**Egal zu welcher Jahreszeit** – wir bieten Ihnen die passenden Produkte und liefern auch Backwaren, Snacks und alles rund um das Thema Kaffee. Unser Sortiment wird regelmäßig an Ihre Bedürfnisse angepasst und durch **Innovationen und neue Produkte** ergänzt. Dabei achten wir stets auf Preis und Qualität. Wir führen **alle namhaften Hersteller der Branche** und unsere Lieferanten zählen zu den Besten des Marktes.

**Webshop:** **Wir gehen online!** Demnächst steht Ihnen unser komplettes Sortiment auch im EISUNION® Webshop zur Verfügung. [www.eisunion.de](http://www.eisunion.de)

Herausgeber: EISUNION® GmbH



**Hausmarken:** Mit unserer Hausmarke **La Golosa®** bieten wir Ihnen hochwertige Produkte zu sehr attraktiven Preisen – von Pasten, Pulvern und Amarenakirschen über Toppings bis hin zu Waffeln und Kaffeebeilagen.

Unsere Rösterei **ESPRESSIMO®** in Bremen liefert Kaffee in Spitzenqualität. [www.espressimo.de](http://www.espressimo.de)

**Eismacher:** Mit unserer **Hauszeitschrift**, dem »Eismacher« sind Sie immer bestens über aktuelle Aktionen, top Angebote, neue Trends, speziell auf die Branche ausgerichtete steuerrechtliche Informationen und Messen informiert.

**Angebote:** Wir bieten laufend wechselnde Angebote und Aktionen mit tollen Rabatten an.

**Ganz individuell:** Lassen Sie sich Ihre Eisbecher, Löffel, Servietten und Ihr Eispapier **mit Ihrem Logo und Ihrem Text** individuell von uns gestalten. Damit heben Sie sich deutlich von Ihrer Konkurrenz ab und steigern die Kundenbindung.

**Service:** Unsere qualifizierten **Außendienstmitarbeiter** stehen Ihnen persönlich bei der Produktauswahl zur Seite.

Wir beraten Sie darüber hinaus gerne von der Gründung, über die Einrichtung und Ausstattung bis hin zu steuerrechtlichen Fragen und bieten Ihnen passende Leasing- und Finanzierungsmöglichkeiten. Unsere **Technikabteilungen** in Cölbe und Hannover garantieren Ihnen eine professionelle Beratung bei Neukauf, Reparatur oder Serviceanfragen. Wir laden unsere Kunden regelmäßig zu lehrreichen **Fortbildungsveranstaltungen und Seminaren** ein.

*Wir sind in sieben Niederlassungen für Sie da!*

**EISUNION Zentrale**, Gsteinacher Straße 4, 90537 Feucht

Tel: +49 (0)9128 - 911819-0, E-Mail: [info@eisunion.de](mailto:info@eisunion.de)

Weitere Informationen finden Sie online unter: [www.eisunion.de](http://www.eisunion.de)



## Die neue vollendete Kunst der italienischen Eisherstellung

Aus der Erfahrung von Unigrà entsteht **Martini Linea Gelato** mit einem neuen und erweiterten Produktsortiment, um allen Anforderungen der professionellen Speiseeishersteller gerecht zu werden.

Durch den Einsatz modernster Technologien, ausgewählter Zutaten und die allumfassende Kontrolle des Produktionsprozesses wird **Martini Linea Gelato** zu einem unverzichtbaren Partner.

Die Topmarken aus unserem Sortiment:

*Le Brunelle*

*Aymara*

*Diamante*

### Unsere Produkte

Eisbinder und  
Strukturverbesserer

Pulverbasen

Streichfähige  
Cremes für  
Eisdielen

Flüssige  
Basen UHT

Variegati

Cremepasten

Haselnusspaste

Fruttolati

Fruchtpasten

Pistazienpaste



VOM  
ROHSTOFF



ZUM  
ENDPRODUKT





# IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

## PRONTO SALTED CARAMEL

„Salted Caramel“ hat sich von einem Trend zu einer beliebten und bekannten Geschmacksrichtung etabliert. Unser neues Pronto überzeugt Eisliebhaber mit einem vollmundigen Toffeeengeschmack, einer zarten Karamell-Röstnote und einem Hauch Salz.

- trendige Sorte, beim Verbraucher sehr beliebt
- goldbraune Farbe, besonders cremig

### Pronto Salted Caramel (47300)

- 6 x 1,285 kg
- Dosierung:  
1 Beutel : 3 l Milch



Serviervorschlag

NEU

## PRONTOS PROTEIN SCHOKO UND VANILLEGESCHMACK

Unser neues Proteineis in den zwei Varianten Schoko und Vanillegeschmack ist genau das Richtige für ernährungsbewusste Trendsetter und Genießer.

- höherer Proteingehalt
- mehr als 30 % weniger Zucker
- Protein aus Milcheiweiß, nicht aus Soja
- frei von künstlichen Aromen und Farbstoffen

### Pronto Protein Schoko (47420)

### Pronto Protein Vanillegeschmack (47410)

- je 6 x 1,285 kg
- Dosierung:  
1 Beutel : 3 l Milch 3,5 % Fett



NEU



## PRONTO PINK & CHOCOLATE

Die spannende Kombination von milder weißer Schokolade mit dem Geschmack fruchtiger Beeren macht Eisliebhabern auf der Suche nach neuen Geschmackskompositionen Lust auf Eis und probierfreudige Schokoladenfans neugierig.

- auffällige zartpinke Farbe
- zart schmelzende, cremige Konsistenz

### Pronto Pink & Chocolate (47600)

- 6 x 1,75 kg
- Dosierung:  
1 Beutel : 3 l heißes Wasser



NEU

## VEGANE BASE 500

Vegane Eissorten werden immer attraktiver und bereichern nicht nur das Angebot, sondern bringen auch eine neue Kundengruppe in die Eisdielen. Unsere neue Vegane Base 500 ist ideal zur Herstellung Ihres veganen Eismixes.

- ideal in Kombination mit unseren über 40 veganen Eispasten
- vegan, glutenfrei

### Vegane Base 500 (50020)

- 6 x 1,5 kg
- Dosierung:  
500 g : 1 l Wasser : Eispaste nach Wahl



NEU



# Nude to GO <sup>TM</sup> Liebe beim ersten Schluck...



**Nude to go** ist die innovatives Glas für kalte Getränke von Medac.

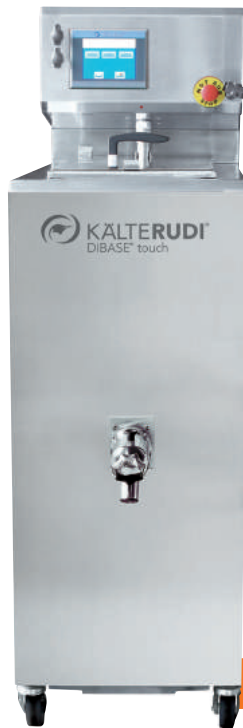
Das Verschluss ist ganz so einfach mit sehr leichter Druck über die obere Papierflosser, um behaglich zu trinken aus dem Auslauf!

**Nude to go** ist schön, praktisch und verliebt in die Umwelt.





- 13 Leitartikel. Von allem etwas
- 16 Kurznachrichten
- 19 Der nackte Kuchen
- 23 Der König der Gewürze



- 28 Wertvolle Beere
- 31 Kreative Desserts
- 33 Im Labor. Joghurtvarianten
- 39 Es ist Zeit für outdoor
- 45 Kälte-Rudi. Design und Technologie

- 49 Hymne an die Tradition
- 53 Italienisches Rezept
- 56 Produkte ganz vorn
- 69 Gelato Best Seller. Leonardo da Vinci
- 73 Zwischen physisch und digital

77 **Prodotti Stella. Ruhmreiches Gelato**

- 79 Makellos. Eine grundlegende Passage
- 82 Ideen auf dem Teller
- 87 Reportage Mig
- 92 Die anspruchsvollste Herausforderung!







97 Reportage Sigep

105 Keks-Gelato Zitrone Basilikum

112 Ein interessanter Beobachtungspunkt

117 Touristen. Zwischen Piraten und Rittern

127 Lebensmittelüberwachung

130 Horoskop

132 Messen der Welt



■ GELATO.CAFÉ.KONDITOREI ■

Beilage zu Nr. 90 Januar - Februar 2019

gelato&bar pasticceria puntoIT  
Zweimonatliche Zeitschrift 16. Jahr  
Eintrag beim Gericht Mailand  
Nr. 29 am 28-01-2004

#### Verlagsdirektor

Franco Cesare Puglisi (fc.puglisi@editradesrl.it)

#### Verantwortliche Direktorin

Manuela Rossi (m.rossi@editradesrl.it)

#### Koordination

Gloria Levati (redazione3@editradesrl.it)

#### Redaktion

Annamaria Andreasi (redazione@editradesrl.it)  
Alessandra Poni (annuari@editradesrl.it)  
Federica Serva (redazione2@editradesrl.it)

#### Berater

Massimo Carnio (Schokoladenmeister)  
Sergio Colalucci (Eisfachmann)  
Ernst Knam (Konditoreitechniker)  
Riccardo Magni (Konditorei- und Eisdielelentechniker)  
Antonio Mezzalira (Eisfachmann)  
Beppo Tonon (Gastro-Designer)  
Alice Vignoli (Eisfachfrau)

#### Mitarbeiter

Samanta Alessi - Paul Andrei  
Giovanni Gherardi - Sara Monti  
Davide Pini - Marina Sella  
Mario Trabalza

#### Übersetzung

Vera Belli

#### Titelseite

Foto von istockphoto.com

#### Kundenwerbung

Gora Di Benedetto (traffico@editradesrl.it)

#### Sekretariat

Daniela Tenani (info@editradesrl.it)

#### Graphik Layout Bilder

Effige 2.0

#### Werbeleiter

Paolo Barretta (p.barretta@editradesrl.it)

#### Werbung

Patrizia Dal Mas (dalmaspatrizia@gmail.com)

#### Editrade srl

Geschäftsleiter: Franco Cesare Puglisi

Leitung Redaktion Werbung Verwaltung  
Via Lomellina 37 - I - 20133 Mailand  
Tel. +39 (0)2.70.00.49.60  
Fax +39 (0)2.70.00.49.62  
E-Mail: info@editradesrl.it  
www.puntode.de  
www.portalegelato.it  
www.editradesrl.it

#### Druck

Artigrafiche M.&G. Pirovano  
Novegro di Segrate (Mailand)

#### Abonnements

Gelato.Café.Konditorei puntoDE  
vier Ausgaben/Jahr  
Europa € 50,00  
Außerhalb Europas € 90,00  
Preis pro Einzelheft € 1,00

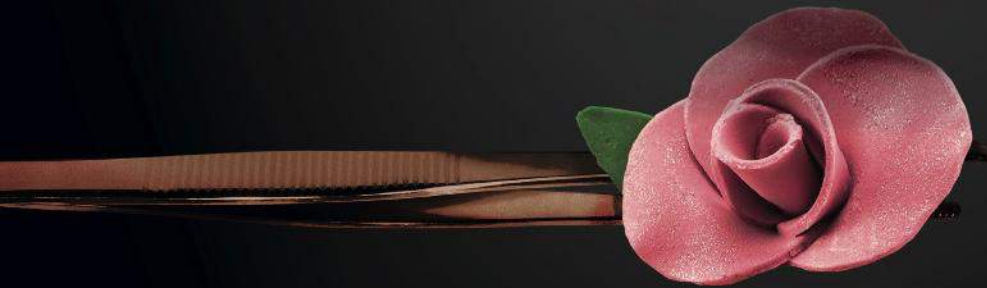
Alle Rechte sind vorbehalten. Die teilweise oder vollständige Reproduktion der Texte, Bilder und Photos mit jedem Hilfsmittel sind verboten. Die Texte und das Bildmaterial, auch unveröffentlicht, werden nicht zurückgegeben. Die von Lesern eingesandten Photos können von Gelato.Café.Konditorei puntoDE frei veröffentlicht und verwendet werden.





*Lernen. Experimentieren. Innovieren.*

HOCHSPEZIALISIERTE FACHSCHULE FÜR **SPEISEEIS, KONDITOREI, DEKORATION UND BEVERAGE.**



Aus der Erfahrung und dem know how der Optima Spa Group, zu welcher MEC3, Modecor Italiana und Giuso Guido gehören, entsteht **Casa Optima**<sup>®</sup>, die einzigartige, **hochspezialisierte Fachschule** mit dem Ziel, sowohl das Business qualifizierter Professionisten zu fördern als auch Anfänger der Branche auszubilden.

**Welcome to your future!**







# SWEET MATCHA



## DER UNVERKENNBARE GESCHMACK AUS DEM ORIENT.

Ein brandneues Rezept, ein faszinierender Geschmack, der das Auge und den Gaumen verführt.  
Der ergreifende Geschmack der mit grünen Matcha-Tee-Keks anreicherten Creme trifft die süßen Noten der weissen Schokolade... **EIN EINZIGARTIGES EISERLEBNIS, DAS IN KEINER EISDIELE FEHLEN DARF.**

KONTAKTIEREN SIE UNS, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN



089 - 9924950



[mec3@mec3.de](mailto:mec3@mec3.de)



[mec3.com](http://mec3.com)





# Von allem etwas

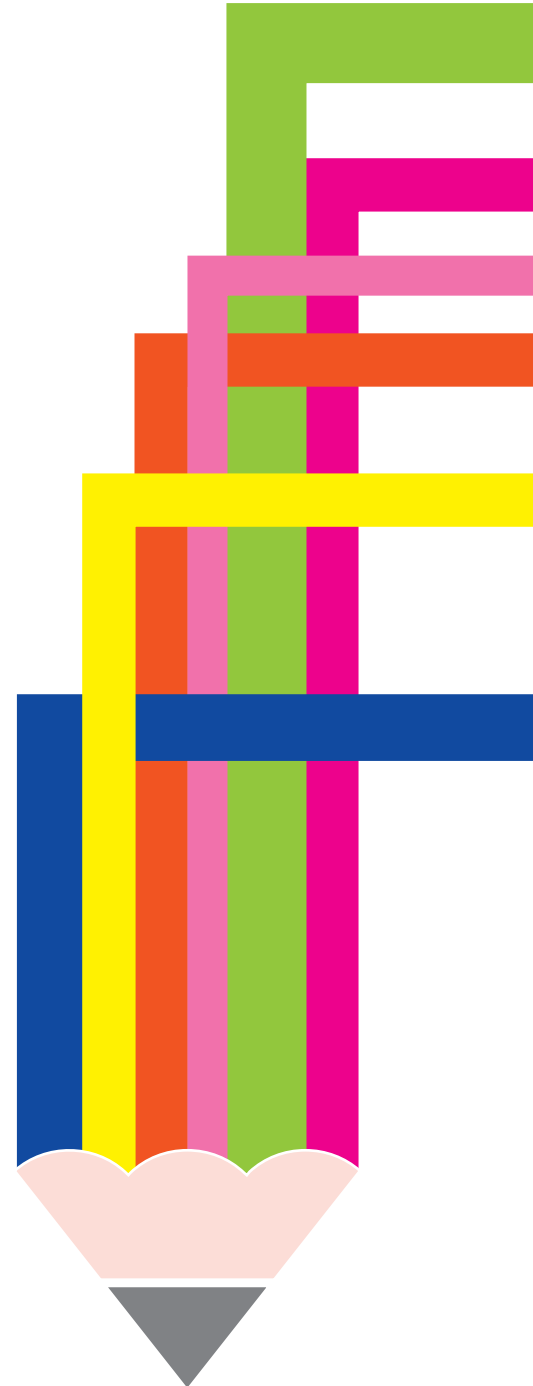
News, Chronik, Produkte, Rezepte, Technik. Eine Ausgabe voller Informationen und Ideen, die für die neue Sommersaison nützlich sind. Wie der Artikel für den dehor, der die neuesten Trends in der Outdoor-Möbelindustrie veranschaulicht, muss der Outdoor-Bereich heute eine perfekte Erweiterung des Innenraums mit der Suche nach Kontinuität in Stil und Farben sein. Aber dieser „kostbare“ Raum muss in erster Linie einige vertragliche und gesetzliche Regeln respektieren; kurz gesagt, was zu tun und was nicht zu tun ist, um alle Verpflichtungen einzuhalten.

Viele Neuigkeiten über Wettbewerbe, Wettkämpfe und internationale Messen. Ein sorgfältiger Blick aus der Sicht des Reporters, um denjenigen, die nicht teilgenommen haben, die Ereignisse und Vorkommnisse zwei wichtiger Messen, Mig in Longarone und Sigep in Rimini, zu berichten. Zwei grundlegende Schaufenster, um immer auf dem neuesten Stand über den Fortschritt der Branche des ho.re.ca. zu sein.

Und weiter verschiedene Rezepte, von den einfachsten bis zu den aufwändigsten. Eine reiche Auswahl an Ideen und Vorschlägen, auch ungewöhnlicher Art, mit unerwarteten Rohstoffen. In dieser Ausgabe geht es um den Pfeffer und seine ursprüngliche Rolle in Eisdielen und Konditoreien; ein uraltes und wertvolles Gewürz, das im Laufe der Jahrhunderte dank seiner medizinischen Eigenschaften verwendet wurde und heute ein origineller Bestandteil für außergewöhnliche Süßigkeiten und Getränke ist.

Gute Lektüre und guten Saisonbeginn!

Manuela Rossi  
Verantwortliche Direktorin





# Seit achtzig Jahren leben wir die Welt de



## Alt aufgrund unserer Erfahrung, jung aufgrund unserer Leidenschaft

Enthusiasmus, Emotion, Leidenschaft: So leben wir die Welt des Speiseeises, seit wir 1939 begonnen haben, Hartpapierbecher herzustellen. Wir bieten Speiseeisherstellern unsere fortschrittlichsten Technologien und das durch jahrzehntelange Partnerschaften mit den größten multinationalen Unternehmen des Lebensmittelsektors entwickelte Know-how. Wir arbeiten nach höchsten Qualitätsstandards (BRC IoP Grade AA) im Rahmen der Lebensmittelsicherheit und der Umweltverträglichkeit und verarbeiten nur Papier aus nachhaltig bewirtschafteten, erneuerbaren Wäldern (FSC® oder PEFC™). Ferner sind all unsere Produkte konform mit der Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

So sind wir seit achtzig Jahren an Ihrer Seite, jeden Tag wie am ersten Tag: Mit jugendlicher Leidenschaft und der Kraft großer Erfahrungswerte.

SEIT 1939 DAS PACKAGING DER GROSSEN SPEISEEISHERSTELLER



es Speiseeises mit der gleichen Emotion.



 **Cartoprint**  
SEDA INTERNATIONAL PACKAGING GROUP

WWW.CARTOPRINT.COM

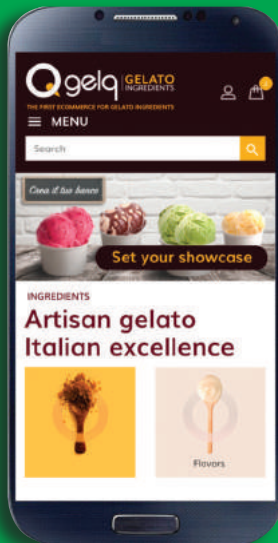




## EIN WICHTIGES ZIEL

Die Geschichte des **Staff Ice System** ist eng mit Technologie verwoben. Und so ist es - sechzig Jahre nach seiner Entstehung - wenn man die Stationen dieses großen Abenteuers zurückzuverfolgt, ein bisschen so als würde man die Erfolge der Projekte des Unternehmens in der Welt der Kälte erzählen. Staff Ice System wurde 1959 in Rimini von Antonio **Gessaroli** gegründet und hat sich zu Beginn seiner Reise auf die Herstellung von Gelato-Maschinen spezialisiert. 1984 wurde das Sortiment um Maschinen für Eisdielen und Konditoreien erweitert. Die Leitung des Unternehmens ging dann an seine Söhne Stefano und Massimo über, die im Laufe der Zeit ihre Präsenz auf dem Markt mit qualitativ hochwertigen, innovativen und kostengünstigen Lösungen festigten. 1998 war ein weiteres wichtiges Jahr, mit der kompletten Erneuerung der Produktlinie. Eine totale Neuentwicklung, die es uns ermöglichte, einige Jahre später bereit zu sein, auch internationale Märkte zu erobern. Die Unternehmensphilosophie basiert seit jeher auf Investitionen in **Forschung** und Entwicklung, Planung und Design, mit einem ständigen Blick auf **Umwelt**, Betriebs- und Lebensmittelsicherheit und Energieeinsparung. [www.staff1959.com](http://www.staff1959.com)

## Einfach mit einem Klick



Aus der Erfahrung von Nicolò **Pepori**, einem großen Experten im Bereich der Halbfabrikate, und Andrea **Quarantini**, einem Experten in der Branche B2B- und B2C-Marketing, entstand **Gelq.it**, der erste E-Commerce von Produkten für die Eisdielen. Es ist möglich, an sieben Tagen in der Woche aus über 1.500 Referenzen online auszuwählen und zu kaufen, darunter Zutaten und Zubehör

ausgewählter italienischer Hersteller. Das Portal ist nicht nur ein **marketplace**, sondern bietet auch Ratschläge, Rezepte und Neuigkeiten aus der Welt des Gelatos. Diejenigen, die sich registrieren, erhalten einen Coupon von 50 Euro bei einer Mindestbestellmenge von 200 Euro. Weitere Informationen auf der Website [www.gelq.it](http://www.gelq.it)

## UNIFORMEN FÜR SIEGER

**Mevi**, ein Unternehmen, das seit 1973 maßgeschneiderte Berufsbekleidung für Eisdielen, Konditoreien, Bars, Restaurants, Bäckereien und Hotels herstellt und verkauft, ist offizieller **Sponsor** des Wettbewerbs Eis Challenge 2018. Es lieferte die Jacken chef für die deutschen Gelato-Hersteller, die am Wettbewerb auf der Mig in Longarone teilnahmen, den Federico Sacchet vom Eiscafé „Gusto Mosena“ in Hameln gewann. Bereits 2012 und 2013 sponserte das Unternehmen die Campionati mondiali di pasticceria [Konditorei-Weltmeisterschaft] auf der Messe Sigep in Rimini und vergab die Jacke an Sonia Balacchi, der Gewinnerin der ersten Ausgabe des Wettbewerbs The Pastry Queen. Die Produktion kann auf der Website [www.confezionimevi.it](http://www.confezionimevi.it) angesehen werden.





ph: fotografiassociati.com

Herzgemacht



NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. LAURUS ORO P.CHIARA



100% ITALIENISCHE HASELNÜSSE

EXKLUSIVES RÖSTVERFAHREN



LAURUS  
ORO  
P. CHIARA  
NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P.

# LA NOCCIOLA

Ohne Zugabe von Konservierungsstoffen und Farbstoffen, sowie strengste Qualitätskontrollen, machen aus dieser Linie ein ausgezeichnetes, italienisches Produkt, dass sich weltweiter Bekanntheit und Auszeichnungen bei allen wichtigen internationalen Wettbewerben rühmt.

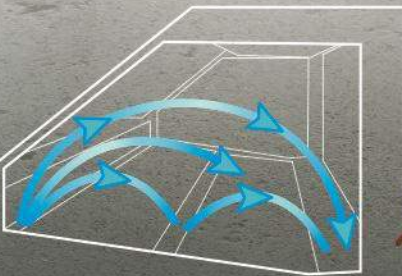


Elenka S.p.A.  
Qualitätszutaten für Speiseeis und Konditoreiprodukte  
elenka.it | elenka@elenka.it



# PREMIUM

TECNOLOGIE MIT HERZ  
DER SCHÖNSTE RAHMEN  
FÜR IHR EIS.



## PREMIUM. UND EISKREM SIE DIE BELICHTUNG.

- Doppelte Belüftung für eine optimale Konservierungstemperatur.
- Horizontale Module, die in zwei Höhen für Mehrfachkombinationen zusammengebaut werden können.
- Total black oder Total white. Nach Wahl jedoch auch in effektvollen Farben erhältlich.
- Interne oder externe Motoren mit Luft- oder Wasserkondensierung.
- Innovative Technologie und bestechendes Design.
- Eine bündig abschließende Fläche stellt das Eis in den Blickpunkt.
- Isolierglas mit Antibeslagschutz.







# DER NACKTE KUCHEN

Der in den USA erfundene naked **cake** ist eine unkonventionelle Süßspeise. Es handelt sich dabei um einen Kuchen ohne Cremes, Zuckerguss oder andere äußere Überzüge, aber obwohl er essentiell und **minimalistisch** ist, zieht er dank des szenografischen Aussehens seiner **natürlichen** Dekoration alle Aufmerksamkeit auf sich

von Annamaria Andreasi

## Rustikaler Chic

Es ist einer der neuesten Trends bei gefüllten Kuchen. **Sie unterscheiden sich stark von jeder anderen Torte, da das Äußere „nackt“ bleibt, um die Struktur gänzlich zur Schau zu stellen.** Sie bestehen aus drei Schichten Biskuit (oder einer anderen geeigneten Basis), die nach Bedarf mit Cremes gefüllt werden können. Außen nichts. Für ein prächtiges Erscheinungsbild sorgen Dekorationen, frische essbare Blumen und Früchte der Jahreszeit, die der Inspiration und dem persönlichen Geschmack des Konditors entsprechen.

## Weiche Regalität

Der aus der angelsächsischen Welt stammende naked cake wird oft gewählt, um die klassischen beschichteten Kuchen zu ersetzen, die vielleicht als zu auffällig angesehen werden. Er teilt sich die Bühne mit traditionellen wedding cakes aus Zuckerpaste, wird für Zeremonien, aber auch für Geburtstage verwendet und ist ideal für raffinierte Partys. **Er kann mit seiner rustikalen Nacktheit in Erstaunen versetzen, aber auch mit der zarten Schönheit der Dekorationen bezaubern.**



## Sorgfalt und Präzision

Die Realisierung scheint einfach zu sein, in Wirklichkeit ist sie das nicht; sie verbirgt einige Fallen. **Gerade aufgrund des fehlenden Überzugs ist die Präzision beim Schneiden der Böden und die Sorgfalt bei der Vorbereitung der Füllung von größter Wichtigkeit.** Da sich die Kuchen für ein elegantes, schnittiges Erscheinungsbild vorzugsweise in der Höhe entwickeln, weist jeder Boden mindestens zwei Füllschichten mit gleicher Dicke auf. Daraus folgt, dass der Bodenteig, um sein Gewicht zu tragen, kompakt sein muss, insbesondere wenn er mit einer aromatischen Lösung getränkt ist.

**Der naked cake muss fachgerecht zubereitet werden, damit er sich in seiner ganzen Pracht zeigen kann**

## Je nach Saison

**Ein raffiniertes ästhetisches Ergebnis kann erzielt werden, wenn man mit den chromatischen Kombinationen aus frischen Blumen und saisonalen Früchten spielt.** Kleine Früchte bevorzugen oder größere in kleine Stücke schneiden. Sehr schön sind Beeren: Brombeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, kombiniert mit weißen Blumen, Veilchen und Schokoladenröllchen. Um sich an die heiße Sommersonne zu erinnern sind Gerberas oder Sonnenblumen und Ähren geeignet. Spätherbstzauber für die November-Torte: Für einen rustikaleren Effekt werden Schokoladenböden ausgewählt und mit Sträußchen aus aromatischen Kräutern, kleinen Feigen und Kastanien e dekoriert, die von einer Kaskade aus weißen Blumen erhellt werden. Für eine romantische und zarte Hochzeit sorgen wunderschöne weiße Rosen in Kaskade mit total white Effekt.

## Die Meinung von Profis

**Experten empfehlen Teig auf Butterbasis, um der Struktur Festigkeit zu verleihen und „Zusammenbrüche“ zu vermeiden.** Die am häufigsten verwendeten Tortenböden sind die sogenannten Amerikanischen: Mud cake, Chiffon cake, Biskuit und der Four Quarter-Kuchen (so genannt, weil er vier Zutaten in der gleichen Menge enthält: Eier, Zucker, Butter und Mehl). Die Füllungen können unter klassischer Buttercreme, weißer oder dunkler Schokoladenganache und Frischkäse (Mascarpone oder Ricotta) gewählt werden. Willkommen sind jedoch auch andere Lösungen, die von der Fantasie inspiriert werden. Wichtig ist, dass die Füllungen fest sind und die richtige Konsistenz aufweisen.

## Minimalistischer Stil

Wenn der Kuchen erst einmal fertig ist, kann man ihn als einzige äußere „Verzierung“ mit Puderzucker bestäuben oder eine sehr dünne Schicht der gleichen Creme auftragen, die für die Füllung verwendet wird. Für die Eleganz des Endergebnisses ist ein geschickter Einsatz von Dekorationen unerlässlich.

**Diese müssen einfach und ausgewogen sein und harmonisch und einladend auf der Oberseite des Kuchens, an der Unterseite oder kaskadenartig angerichtet werden. Dazu kommt große Sorgfalt bei der Auswahl der Farben.**





Heute wird viel über Umwelt gesprochen...  
 aber uns liegt sie seit über **50** Jahren am Herzen.

100% Biodegradabile & Compostabile



Die Umwelt stellt hohe Anforderungen... und wir erfüllen sie mit größter Sorgfalt schon seit über 50 Jahren.

Die Linie **E-CUP** Becher und Behälter ist der Ausdruck unseres anhaltenden Engagements bei der Herstellung von Behältern und Bechern im perfekten Einklang mit der Natur. Das ist uns **100%** gelungen, **biologisch abbaubar** und **kompostierbar**, durch den exklusiven Einsatz von Papiersorten aus verantwortungsvoll bewirtschafteten Wäldern und mit dem Zertifikat **OK - Kompost** und dem **FSC - Siegel**.

Wenn Sie darin Ihre Spezialitäten servieren, dann ist das eine Wohltat für alle: für Ihre Kunden und unsere Natur!

Wenn Ihnen die Umwelt so wie uns am Herzen liegt, dann ist dies der richtige Moment, die Linie **E-CUP Medac** zu wählen: je nach Wunsch personalisierbar, oder auch naturbelassen schön.





# Jolly. Hybrid Cooling Technology

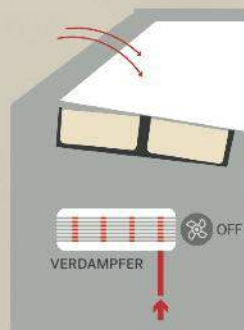


Design Marc Sadler



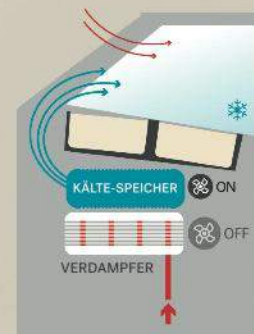
## Traditional Cooling Technology

Die Vitrine taut ab, die Kühlung wird unterbrochen.



## Hybrid Cooling Technology

Die Vitrine taut ab, der Kälte-Speicher kühlt.





# DER KÖNIG DER GEWÜRZE

---

SO WIRD PFEFFER DEFINIERT,  
DAS BEKANNTESTE  
UND GEFRAGTESTE GEWÜRZ  
DER WELT, DAS SEIT  
JAHRHUNDERTEN AUFGRUND  
SEINER AROMATISCHEN  
UND MEDIZINISCHEN  
EIGENSCHAFTEN VERWENDET  
WIRD. IN DER ANTIKE  
WAR ES EIN SO KOSTBARES  
GUT, DASS ES ALS  
TAUSCHWÄHRUNG VERWENDET  
WERDEN KONNTE

*von Annamaria Andreasi*

---



*Created by Topnotch26 - Freepik.com*

## Schwarzes Gold

**Heimisch in den Gebieten, die sich entlang der Malabar-Küste (im Südwesten Indiens) erstrecken, von hier aus hat sich der Anbau in ganz Südostasien verbreitet.** Als

Alexander der Große im 4. Jahrhundert v. Chr. Asien eroberte, wurden Karawanenrouten eröffnet und der Pfeffer gelangte somit in den Westen. Gerade die Suche nach diesem seltenen Gewürz war einer der Gründe, weshalb verschiedene Länder Westeuropas neue Seerouten in Richtung Osten eröffneten. Sehr geschätzt für seine Tugenden, er wurde buchstäblich mit dem Gewicht von Gold gleich gesetzt und lange Zeit als Tauschwährung verwendet. Noch im Mittelalter wurden damit Mieten, Mitgift und Steuern bezahlt.



## DER HANDEL

Bereits seit dem fünften Jahrhundert v. Chr. war der Pfefferhandel lange Zeit ein Monopol der Araber, bis er mit dem Fall des Byzantinischen Reiches die Seerepubliken, insbesondere Venedig, erreichte. Im fünfzehnten Jahrhundert waren es Spanien und Portugal, die die Länder im Orient aufgeteilt hatten, um die Meere zu bereisen und mit großen Mengen Pfeffer und anderen Gewürzen zurückzukehren, die sie zu ständig steigenden Preisen verteilten; bis gegen Ende des Jahres 1600, mit der Gründung der Ostindien Kompanie, die Niederländer, die Franzosen und die Engländer die neuen Besiedler und Meister der Meere wurden. Seitdem ist der Import immer weitreichender geworden, der Preis begann zu sinken und der Genuss von Pfeffer verbreitete sich immer weiter.

Created by Topntp26 - Freepik.com



## Wohltuende Eigenschaften

Schwarzer Pfeffer ist eines der verschiedenen Heilmittel der ayurvedischen Medizin, die dem Gewürz Eigenschaften zur Stimulierung für die Verdauung und den Stoffwechsels anerkennt. **Die Vorteile sind hauptsächlich auf den Gehalt von Piperin zurückzuführen, einem Alkaloid, das neben der Förderung der Produktion von Magensäften auch die Aufnahme von Nährstoffen in der Nahrung durch den Körper verbessern kann.** Außerdem kann schwarzer Pfeffer die Wärmeproduktion im Körper fördern (Thermogenese), ein Prozess, der dem Körper hilft, mehr Kalorien zu verbrennen. Aus diesem Grund wird er in Diäten verwendet und es wurde berechnet, dass er den Kalorienverbrauch während einer Mahlzeit um zehn Prozent erhöhen kann.





Foto von Freemages.com/Manu Mohan

## IN DER KOSMETIK

Seine vorteilhaften Eigenschaften werden auch in dermatologischen und kosmetischen Bereichen genutzt. Vor kurzem wurde entdeckt, dass Piperin die Hautpigmentierung stimulieren kann und so dazu beiträgt, Vitiligo (weiße Flecken der Dermis) zu bekämpfen. Darüber hinaus wird der Pfeffer (schwarz und rosa) für Hautbehandlungen und energetische Massagen verwendet. Kosmetikhäuser stellen für diese Behandlungen geeignete Produkte her, wie Duschbäder, Körpercremes, die gesamte Palette an Produkten für das Gesicht (Reinigungsmilch und Gesichtswasser, Feuchtigkeits- und Anti-Aging-Cremes), dazu kommen Duftstoffe für Wohnbereiche, Parfüms und Aromen mit anregenden Noten.

***Der schwarze Pfeffer hat den langen Pfeffer, der als erster Europa erreichte, ersetzt***

## Anwendung in der Küche

**Pfeffer ist definitiv das am häufigsten verwendete Gewürz in den Küchen der ganzen Welt. Außer der alleinigen Verwendung kommt er in fast allen Gewürzmischungen vor, die die indische Küche und die Küche Südostasiens bereichern. Unter diesen Garam Masala und Baharat.**

Auch kreolische Gewürze sind eine Mischung aus Paprika, Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen, Curryblättern, Zimt und Kardamom, zusammen mit schwarzem Pfeffer. In seinen vielen Sorten, würzig oder einfach nur aromatisch, passt er wunderbar zu einer großen Auswahl an Gerichten, unterstreicht ihre grundlegenden Aromen, ohne sie zu überdecken. Er wird auch bei der Zubereitung einiger Desserts und Cocktails benutzt.

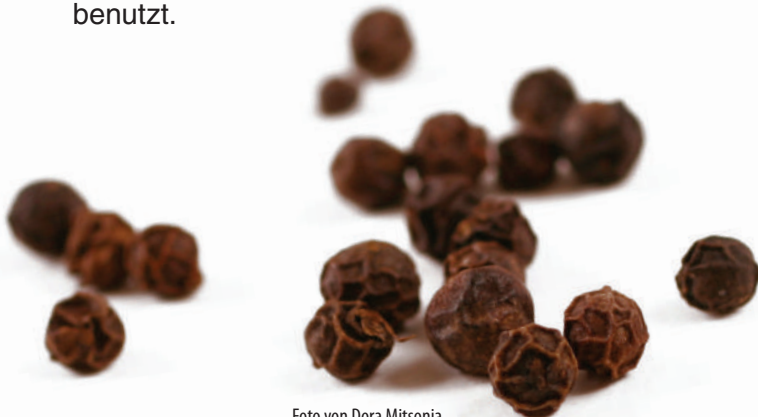


Foto von Dora Mitsonia

## WARMES GEWÜRZ

Das Garam Masala (scharfes Gewürz) ist eine Mischung aus Gewürzen, die typisch für die indische und pakistanische Küche sind. Es gibt viele Variationen, aber gemäß der Tradition braucht man für ihre Zubereitung: schwarzen Pfeffer in Körnern, Nelken, eine Zimtstange, geriebene Muskatnuss, schwarze und grüne Kardamomschoten, Koriandersamen und Kreuzkümmelsamen. Die Gewürze werden nacheinander geröstet (mit Ausnahme von Muskat), bis sie dunkel werden und ein durchdringendes Aroma abgeben. Wenn sie kalt sind, werden sie (mit der Muskatnuss) in einen Mixer gegeben und pulverisiert. Sie werden normalerweise am Ende des Kochprozesses hinzugefügt, um das Aroma intakt zu halten. Sie können auch zum Würzen von Teig und Paniermehl verwendet werden.



## Die meist benutzten

Sind die Sorten von schwarzem und weißem Pfeffer. Es handelt sich immer um die gleiche Frucht, allerdings werden sie in zwei verschiedenen Reifungsstadien geerntet. **Der schwarze Pfeffer, die würzigste Sorte, wird aus den noch unreifen Früchten gewonnen und in der Sonne getrocknet; der weiße aus reifen Beeren, in Wasser eingeweicht und geschält.** Weniger bekannt ist der grüne Pfeffer, die gleiche Beere wird geerntet, wenn sie noch grün ist, ihr frischer und kräutiger Geschmack bereichert Saucen und das klassische Filet au Poivre. Er ist definitiv weniger scharf als der schwarze, aber viel aromatischer. Roter Pfeffer hingegen wird bei voller Reife geerntet und in Salzlake eingelegt.



## Auch in rosa

**In Wirklichkeit handelt es sich hierbei um einen „falschen Pfeffer“, da er nicht zur Familie der Piper nigrum gehört, sondern zur Schinus molle (Familie der Anakardiengewächse)**

und wird rosa Pfeffer genannt, weil seine Frucht mit ihrer charakteristischen rosafarbenen Farbe in der Form einem Pfefferkorn ähnelt. Ursprünglich aus dem Hochland von Bolivien, Peru und Chile, ist sein Aroma milder als das des schwarzen Pfeffers und kann viele Gerichte angenehm bereichern.

## Empfehlungen zur Anwendung

Jeder Pfeffer verliert seinen Geschmack, wenn er Licht ausgesetzt wird oder in einer feuchten Umgebung gelagert wird. Einer der Fehler, der nicht begangen werden sollte, ist die Nähe zu Wärmequellen. Ideal sind Vakuumverpackungen, der ursprüngliche Duft des Gewürzes hält länger und seine Lebensdauer verlängert sich auf fünf Jahre. **Um sein Aroma aufrechtzuerhalten, empfiehlt es sich, den Pfeffer zum Zeitpunkt der Verwendung in kleinen Mengen mit der klassischen manuellen Pfeffermühle langsam und vorsichtig zu mahlen und am Ende des Garvorgangs heißen Speisen hinzuzufügen.** In weißen Saucen wird weißer Pfeffer empfohlen, um sie nicht zu „verschmutzen“. Der grüne Pfeffer, mit Knoblauch und Zimt zerkleinert und zur Sahne gegeben, verwandelt sich in eine leckere Fischsauce.





**TELME**<sup>®</sup>  
GELATO AND PASTRY MACHINES

Vittorio Bartyan  
produziert  
Maschinen für Gelato  
seit 1957



*Es ist kein Spiel, ein  
gutes handwerkliches  
Gelato zu machen!*

TELME, ECHTE PROFIMASCHINEN FÜR GELATO

[www.telme.it](http://www.telme.it)



# WERTVOLLE BEERE



Geschmack, Aroma, Farbe, Würze... es gibt viele Eigenschaften, die Pfeffer zu einem wirklich einzigartigen und wertvollen Gewürz machen. Noch heute nimmt er einen Ehrenplatz auf den Tischen ein  
 von Annamaria Andreasi

## PASS

**Familie:** Piperaceae oder Pfeffergewächse  
**Gattung:** Piper (ungefähr 700 Sorten)  
**Spezies:** Piper nigrum  
**Ursprung:** Malabar, Region im Südwesten Indiens, die heute zu Kerala gehört  
**Produktionsländer:** Vietnam ist der weltweit größte Produzent, gefolgt von Indonesien, Indien, Brasilien, Malaysia, Sri Lanka, Thailand und China  
**Botanische Merkmale:** Pfeffer ist eine ausdauernde, verholzene Kletterpflanze, die bis 4-5 Meter hoch wird und oval-lanzettliche, lederartige Blätter von einem schönen, intensiven Grün und kleine, weiße, duftende Blüten, in Ährenblütenständen gesammelt, aufweist. Bei den Früchten handelt es sich um kleine Beeren ohne Blattstiele, die nur einen Samen enthalten, der sich von grün zu gelb und dann rot, wenn er reif ist, verfärbt. Die Pflanze lebt fünfzehn bis zwanzig Jahre

## SORTEN

**Schwarzer Pfeffer:** Er wird aus den Früchten der noch unreifen Pflanze gewonnen. Wenn sie in der Sonne oder in speziellen Trocknern trocknen, nehmen sie die klassische schwarze Farbe mit faltigem Aussehen an. Es handelt sich dabei um die würzigste und schärfste Sorte  
**Weißer Pfeffer:** Die reifen Beeren werden etwa eine Woche in Wasser aufgeweicht. Die äußeren Teile des Perikarps lösen sich und werden beseitigt. Was übrig bleibt, wird einige Tage in der Sonne zum Trocknen ausgestellt, und wird dann zum klassischen weißlichen Korn  
**Grüner Pfeffer:** Er wird aus den unreifen Früchten hergestellt, die sofort getrocknet oder in Salzlake konserviert werden. Er ist weniger scharf als der schwarze, aber viel aromatischer  
**Roter Pfeffer:** Er wird bei voller Reife geerntet und in Salzlake eingelegt  
**Rosa Pfeffer:** Es ist eigentlich ein „falscher Pfeffer“, weil er nicht zur Familie der Piper Nigrum gehört. Es handelt sich um den Schinus molle (Familie der Anakardiengewächse), der im Hochland von Bolivien, Peru und Chile beheimatet ist; seine Beere sieht ähnlich aus wie Pfeffer

## ANBAUTECHNIK

Die Pfefferpflanze gedeiht im tropischen Klima in Höhenlagen unterhalb von 1000 m über dem Meeresspiegel. Sie liebt die **Wärme** (optimale Durchschnittstemperaturen von 25 bis 30°C), **Licht**, hohe **Luftfeuchtigkeit** (60 bis 90 Prozent) und hervorragende Belüftung. Das gebräuchlichste Verfahren der Vervielfältigung ist das der Stecklinge. Die Ernte erfolgt manuell. Die Beeren für die Herstellung von schwarzem Pfeffer haben einen Ertrag von etwa 70 Prozent, während er bei den weißen bei 30 Prozent liegt; dies erklärt den Preisunterschied zwischen den beiden Gewürzarten

## AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Schärfe wird vom **Piperin** verliehen, einer Substanz, die sowohl im Fruchtfleisch als auch im Samen vorkommt. Die Körner sind reich an **Tanninen**, Stärke, **Terpenen** (Lipiden, essentiellen Komponenten vieler Harze und ätherischer Öle, die den verschiedenen Pflanzen ihr charakteristisches Aroma verleihen), **Pinen** (aromatischer Bestandteil, der in Nadelbäumen vorkommt), **Limonen** (Alken, das den charakteristisch Duft von Zitrone oder Orange aufweist). Substanzen, die zusammen das außergewöhnliche Aroma verleihen. Wenn man den Duft von Pfeffer in vollen Zügen genießen möchte, empfiehlt es sich, ihn zum Zeitpunkt der Verwendung frisch zu mahlen



**TELME**<sup>®</sup>  
GELATO AND PASTRY MACHINES

Vittorio Bartyan  
produziert  
Maschinen für Gelato  
seit 1957

*Es ist jedoch ein Kinderspiel, mit  
Telme gutes Gelato herzustellen*



**TELME, ECHTE PROFIMASCHINEN FÜR GELATO**

[www.telme.it](http://www.telme.it)



# IDEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK

Gelatop



**GEMEINSAM LEBEN RETTEN**

**DIE SPENDEN-AKTION GEHT WEITER!**



Serviervorschlag

## Das attraktive Kindereis, mit dem Sie Gutes tun!

Das knallgelbe Seepferdchen-Eis ist der Theken-Hingucker. Es überzeugt mit tropisch-fruchtigem Geschmack und einem Streudekor, das im Mund knistert und prickelt.

Auch 2019 geht die erfolgreiche Kooperation weiter: Gelatop spendet für jedes verkaufte Kit an die DLRG, damit Kinder schwimmen lernen können. Die mitgelieferten Werbemittel präsentieren Ihre Eisdielen als Spender – ohne dass Sie dafür etwas tun müssen.

### KIT SEEPFERDCHEN:

- Pronto Seepferdchen, das Kombiprodukt für Bindung und Geschmack im 6 x 1,2-kg-Gebinde
- Dekor Knister Kristall im 1,5-kg-Eimer
- Werbemittelpaket DLRG Kooperation: Thekenaufsteller, 50 Info-Flyer, Eiseinstecker

Entdecken Sie unser umfangreiches Kindereis-Sortiment unter [www.gelatop.de](http://www.gelatop.de)

**SIE VERKAUFEN, WIR SPENDEN!  
DAMIT KINDER SCHWIMMEN LERNEN!**



**DLRG**



# KREATIVE DESSERTS

*Wenn man Pfeffer mit Geschick einsetzt, kann man damit ungewöhnliche Rezepte für raffinierte Genießer realisieren. Es folgen einige außergewöhnliche und gewinnende Vorschläge, die Fantasie und Kreativität reizen*

*von Giovanni Gherardi*

## GELATO MIT SCHAFSKÄSE UND SCHWARZEM PFEFFER

*(Rezept von Antonio Mezzalira)*

### MIT CREMEBASE 50

445 g frische Vollmilch - 60 g Sahne 35% Fettgehalt - 15 g Magermilchpulver - 60 g Saccharose - 25 g Dextrose - 40 g dehydrierter Glukosesirup 30 DE - 35 g Cremebase 50 - 150 g geriebener Schafskäse (Pecorino Romano) - 40 g Trehalose - 5 g geriebener schwarzer Pfeffer - 100 g Wasser - 25 g Invertzucker

### MIT CREMEBASE 100

445 g frische Vollmilch - 60 g Sahne 35% Fettgehalt - 50 g Saccharose - 20 g Dextrose - 35 g dehydrierter Glukosesirup 30 DE - 70 g Cremebase 100 - 150 g geriebener Schafskäse - 40 g Trehalose - 5 g geriebener schwarzer Pfeffer - 100 g Wasser - 25 g Invertzucker

**Zubereitung:** Die gut gemischten Zutaten auf 85°C bringen, außer dem Schafskäse und dem gemahlene schwarzen Pfeffer. Die fehlenden Zutaten bei 4°C hinzufügen und mixen. Die Mischung kühlen und, nachdem das Gelato aus der Eismaschine genommen wurde, mit knusprigen Schafskäsewaffeln und frisch gemahlenem Pfeffer dekorieren. Vor dem Ausstellen, das Gelato einen Tag bei -18°/-20°C ruhen lassen.

**KNUSPRIGER PECORINO** Den geriebenen Schafskäse auf eine Silikonmatte legen, dann ca. 30 Sekunden in die Mikrowelle stellen und abkühlen lassen.



## MANDELPLÄTZCHEN

*(Rezept aus Piattoforte - World Recipes Expo 2015)*

**Zutaten:** 150 g Mehl 00 - 150 g Vollkornmehl - 300 g Honig - 300 g nicht geschälte Mandeln - unbehandelte Orangenscheibe - eine Prise Salz - reichlich frisch gemahlene Pfeffer

**Zubereitung:** Den Honig leicht erhitzen, damit er flüssig wird. Das weiße Mehl auf der Teigplatte sieben und es mit dem Vollkornmehl und mit den Mandeln mischen. Einen Haufen mit einer Mulde bilden, darin den Honig, eine Prise Salz, die geriebene Orangenschale und reichlich frisch gemahlene Pfeffer geben. Solange kneten, bis die Zutaten gut verteilt sind, dann die Masse in drei Stücke teilen und genauso viele flache Laibe mit 5 cm Breite und 2 Höhe formen. Diese auf das mit Backpapier bedeckte Backblech übertragen und 30 Minuten bei 180°C im Backofen backen. Nach dem Backen, die Laibe herausnehmen und - solange sie noch heiß sind - in etwa 1 cm große, schräge Scheiben schneiden. Die Mandelplätzchen auf dem Backblech verteilen und 5 Minuten in den warmen, aber ausgeschalteten Backofen geben. Auf einem Gitter abkühlen lassen.



# MÜRBETEIGKUCHEN MIT SCHOKOLADE UND ANANAS

(Rezept von Massimo Carnio)

## FÜR DEN MÜRBETEIGBODEN

**Zutaten:** 500 g Mehl 0 - 50 g Gerstenmehl - 0,2 g schwarzer Pfeffer aus Brasilien - 20 g Kakao - 300 g Butter - 200 g Zucker - 2 Eigelb - 2 ganze Eier - 1 Vanilleschote - 1 Prise Salz

**Zubereitung:** Alle Zutaten mit der Spachtel kneten und dann im Kühlschrank ruhen lassen. Den Boden bei 170°C in einem Umluftbackofen backen und das Ventil etwa 20 Minuten lang geöffnet lassen.

## BITTERSCHOKOLADEN-GANACHE

**Zutaten:** 400 g Bitterschokolade 73,2% Kakaomasse - 50 g Butter - 250 g Sahne - 50 g Glukose

**Zubereitung:** Die Sahne auf 55°C erhitzen und mit den anderen Zutaten mischen.

## ANANAS IN STÜCKEN

**Zutaten:** Frische Ananaswürfel - frischer Rohrzucker - Zimt - Rum

**Zubereitung:** Die Ananaswürfel mit Rum, braunem Zucker und Zimt in einer Pfanne bräunen und abkühlen lassen.

## ITALIENISCHES SCHAUMGEBÄCK

**Zutaten:** 300 g Zucker - 100 g Wasser - 200 g Eiweiß - 100 g Zucker

**Zubereitung:** Wasser und Zucker auf 121°C erhitzen. Das Eiweiß und den Zucker getrennt steif schlagen. Die beiden Mischungen vereinen und so lange schlagen bis sie abkühlen.



## ANANASCREME MIT ROSA PFEFFER

**Zutaten:** 550 g Ananasfruchtfleisch - 150 g Zucker - 150 g Ananassaft - Schale von 2 Limetten - 80 g Speisstärke - 80 g Ananassaft - 50 g Butter - 20 g Rum Cuba 3 years - 1 g rosa Pfeffer

**Zubereitung:** 80 g Ananassirup mit der Stärke vermischen. Getrennt die ersten vier Zutaten zum Kochen bringen. Die beiden Mischungen vereinen und die Butter und den Rum hinzufügen. Abkühlen lassen und sorgfältig mixen.

**ZUSAMMENSETZEN:** Eine dünne Ganache-Schicht auf dem Teigboden verteilen, eine Schicht Ananascreme und rosa Pfeffer zubereiten, darauf die gedünsteten Ananaswürfel legen und mit dem Schaumgebäck abschließen.



# ALKOHOLISCHER COCKTAIL MIT PFEFFER

(Rezept aus [barcampari.it](http://barcampari.it))

**Zutaten:** 3 cl Campari - 3 cl Cinzano Rosso - 3 cl Bankes Gin - 8 rosa Pfefferkörner

**Zubereitung:** 5 rosa Pfefferkörner auf den Boden des Glases legen und zerdrücken. Campari, Cinzano Rosso und Bankes Gin hinzufügen. Mit Eis auffüllen. Mit der Orangenscheibe und 3 rosa Pfefferkörnern garnieren.



# BRX

POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

## VISTA Line

MADE IN ITALY

L'EVOLUZIONE DEL BANCO POZZETTI A GLICOLE  
LA RIVOLUZIONE DELLA VETRINA GELATO

*THE EVOLUTION OF GLYCOL POZZETTI*

*THE REVOLUTION OF THE GELATO DISPLAY CASE*

*DIE EVOLUTION DER GELATO-THEKE MIT ABDECKBAREN  
UND SENKBAREN GELATO-BEHÄLTERN, DIE REVOLUTION  
DER GELATO-VITRINE*



VEDI IL GELATO  
GELATO IS VISIBLE  
MAN SIEHT  
DAS GELATO

VISTA BRX  
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY



IN ATTESA DI BREVETTO



# VISTA gelato

## CARAPINA

Capacità 7 Lt - 5 Kg  
Capacity 7 Lt - 5 Kg  
Fassungsvermögen 7 Lt - 5 Kg



150

260

## VISTA Disponibile nei moduli:

L. 1050 mm (6 gusti +6 riserva)  
L. 1650 mm (10 gusti +10 riserva)  
L. 2250 mm (14 gusti +14 riserva)  
Possono essere tra loro canalizzati.

## VISTA Available in the modules:

L. 1050 mm (6 flavors +6 storage)  
L. 1650 mm (10 flavors +10 storage)  
L. 2250 mm (14 flavors +14 storage)  
They can be multiplexed.

## VISTA Verfügbar in den Modulen:

L. 1050 mm (6 Gelato-Sorten + 6 Reserven)  
L. 1650 mm (10 Gelato-Sorten + 10 Reserven)  
L. 2250 mm (14 Gelato-Sorten + 14 Reserven)  
Sie können untereinander verbunden werden



# VISTA gelato 3 File

## CARAPINA

Capacità 7 Lt - 5 Kg  
Capacity 7 Lt - 5 Kg  
Fassungsvermögen 7 Lt - 5 Kg



250

200

## VISTA Disponibile nei moduli:

L. 1050 mm (8 gusti)  
L. 1650 mm (14 gusti)  
L. 2250 mm (20 gusti)  
Possono essere tra loro canalizzati.

## VISTA Available in the modules:

L. 1050 mm (8 flavors)  
L. 1650 mm (14 flavors)  
L. 2250 mm (20 flavors)  
They can be multiplexed.

## VISTA Verfügbar in den Modulen:

L. 1050 mm (8 Gelato-Sorten)  
L. 1650 mm (14 Gelato-Sorten)  
L. 2250 mm (20 Gelato-Sorten)  
Sie können untereinander verbunden werden



CONFIGURAZIONE DIURNA  
DAY-TIME SET UP  
TAGES-KONFIGURATION



CONFIGURAZIONE NOTTURNA  
NIGHT-TIME SET UP  
NÄCHTLICHE KONFIGURATION







**CON RISERVA**  
*WITH STORAGE*  
**MIT RESERVE**



**PIÙ GUSTI NELLO**  
**STESSO SPAZIO**  
*MORE FLAVORS*  
**IN THE SAME SPACE**  
**MEHR GELATO-SORTEN**  
**IM GLEICHEN RAUM**

**NON RIMUOVI IL GELATO**  
*NO NEED TO REMOVE THE GELATO*  
**DAS GELATO WIRD NICHT HERAUSGENOMMEN**

**VISTA** non è solo un innovativo banco espositivo ma anche un banco di conservazione.

Alla chiusura serale le carapine vengono posizionate su un livello più basso (**fig. 1**) (al contrario delle tradizionali vetrine ventilate dove le vaschette vengono rimosse) e si mettono i coperchi (**fig. 2**). Il solo glicole conserva il gelato per il giorno dopo garantendo un notevole risparmio economico, di tempo e spazio.

**VISTA** is not only an innovative display counter but it is also a night time storage.

Each evening the carapinas are lowered of a few cms (**pic. 1**) (on the contrary in a traditional scooping display case the pans must be removed) and the lids are placed (**pic. 2**). The glycol preserves the gelato over the night for the day after saving money, time and space.

**VISTA** ist nicht nur eine innovative Ausstellungstheke, sondern auch eine Konservierungstheke.

Bei Feierabend werden die Gelato-Behälter auf einer niedrigeren Ebene angeordnet (**Abbildung 1**) (im Gegensatz zu herkömmlichen belüfteten Vitrinen, bei denen die Schalen entfernt werden) und sie werden mit den entsprechenden Deckeln verschlossen (**Abbildung 2**). Nur Glykol konserviert das Gelato für den nächsten Tag und garantiert damit erhebliche Zeit-, Kosten- und Raumeinsparungen.

## VISTA gelato



VEDI IL GELATO  
*GELATO IS VISIBLE*  
*MAN SIEHT DAS GELATO*



## VISTA gelato+pastry



ANCHE PASTICCERIA  
*ALSO PASTRY AVAILABLE*  
*AUCH KONDITOREI*



MORE INFO  
[INFO@BRXITALIA.COM](mailto:INFO@BRXITALIA.COM)  
[WWW.BRXITALIA.COM](http://WWW.BRXITALIA.COM)

**BRX**  
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY



# JOGHURTvarianten

Joghurt, vorgeschlagen als Hauptbestandteil oder als aromatischer Hilfsstoff, ist der gemeinsame Nenner dieser drei Rezepte; dank seiner nicht-invasiven Säure, gelingt es ihm, den Geschmack sehr gut zu harmonisieren. So entstehen „Americana“, ein anderes Cheese-cake-Gelato, „Yogghy Pie“, das sich an einem Apfel-Joghurt-Kuchen inspiriert und - trendiger als jede andere Kombination - „Joghurt und Ingwer“

von Antonio Mezzalana - Fotos von Lisa Fregosi



## JOGHURT UND INGWER

### MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	75 g
Sahne 35% Fettgehalt	165 g
Fettarmer Joghurt	500 g
Magermilchpulver	25 g
Saccharose	100 g
Dextrose	70 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	20 g
Cremebase 50	35 g
Geriebener Ingwer	10 g

**GESAMT**

**1000 g**

### MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	75 g
Sahne 35% Fettgehalt	165 g
Fettarmer Joghurt	500 g
Magermilchpulver	20 g
Saccharose	90 g
Dextrose	60 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	10 g
Cremebase 100	70 g
Geriebener Ingwer	10 g

**GESAMT**

**1000 g**

### ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten mit Ausnahme von Ingwer und Joghurt auf 85°C bringen.
- Wenn die Mischung 85°C erreicht hat, auf +4°C abkühlen lassen.
- Den frischen Ingwer sehr fein auf den bereits gewogenen Joghurt reiben. Die Zutaten in die gekühlte Mischung geben und mit einem Tauchmixer mischen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben.
- Das Gelato bei Signal der Eismaschine herausnehmen.
- Das Gelato für ca. 10 Minuten schockfrieren, dann in der Vitrine ausstellen und mit ein paar frischen Ingwerstückchen dekorieren.



**Tipp:** Wenn kandierte Ingwerwürfel erhältlich sind, ist es möglich, eine schmackhaftere Marmorierung vorzubereiten.

# YOGGHY PIE

## MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	300 g
Sahne 35% Fettgehalt	80 g
Fettarmer Joghurt	150 g
Mascarpone	90 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	110 g
Dextrose	25 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	40 g
Akazienhonig	20 g
Cremebase 50	35 g
Fruchtfleisch gekochter Äpfel	120 g

**GESAMT** **1000 g**

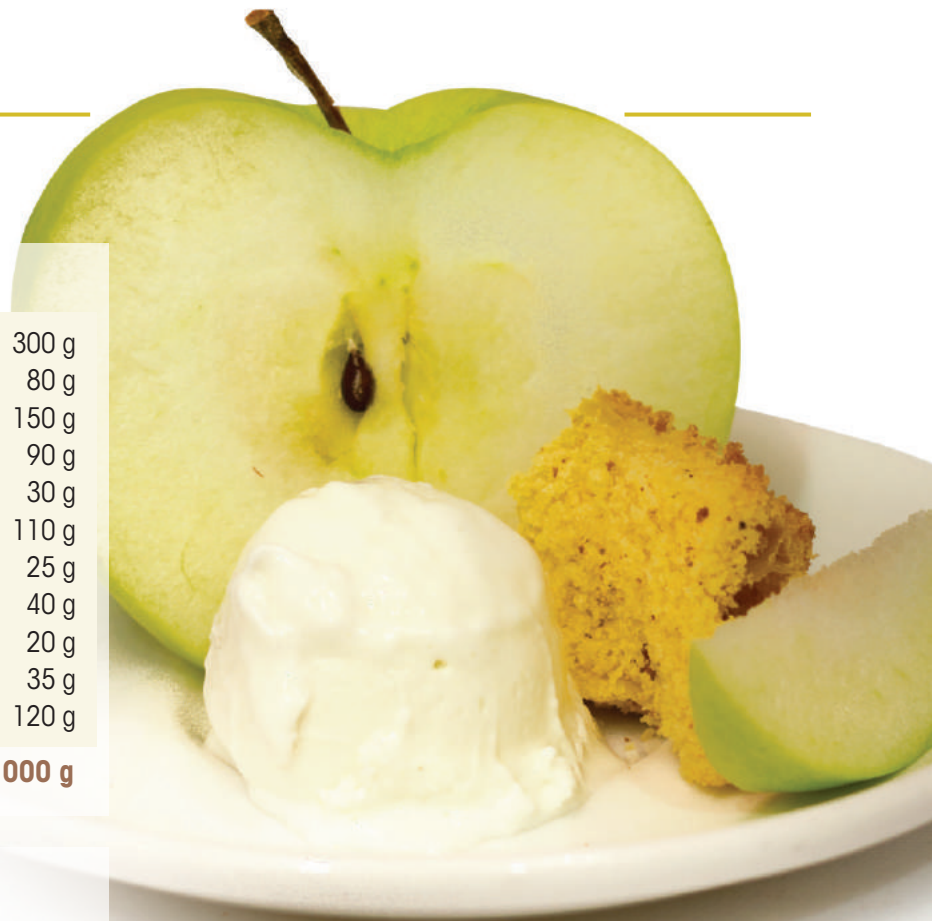
## MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	300 g
Sahne 35% Fettgehalt	80 g
Fettarmer Joghurt	150 g
Mascarpone	90 g
Magermilchpulver	20 g
Saccharose	100 g
Dextrose	20 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	30 g
Akazienhonig	20 g
Cremebase 100	70 g
Fruchtfleisch gekochter Äpfel	120 g

**GESAMT** **1000 g**

### ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten auf 85°C erhitzen außer Obst, Joghurt und Mascarpone.
- Wenn die Mischung 85°C erreicht hat, auf +4°C abkühlen lassen.
- Den Joghurt, das gekochte Apfelmus und den Mascarpone abwägen und die zuvor erhaltene Mischung mit einem Tauchmixer mischen.
- Daraufhin die Mischung in die Eismaschine geben.
- Wenn die Eismaschine mitteilt, dass das Gelato fertig ist, herausnehmen und mit in Vanille getränkten dünnen Biskuitscheiben variieren.
- Das Gelato etwa 10 Minuten schockfrieren und daraufhin in der Vitrine ausstellen.



### Gekochte Äpfel

Die Äpfel für etwa 30 Minuten bei 160°C auf ein Backblech legen, bis sie weich sind, um das gekochte Apfelmus zu erhalten. Vor Verwenden in der Joghurtmischung, abkühlen lassen.

### Vanillesoße

Invertzucker	500 g
Wasser	500 g
Vanilleschoten	4

Das Wasser, den Zucker und die Samen von 4 Vanilleschoten auf 96°C erhitzen und abkühlen lassen. Diese Soße bei 4°C in einen Kühlschrank stellen.

### Dehydrierter Apfel

Dünne Apfelscheiben vorbereiten und in Wasser und Zitronensaft einweichen. Die Scheiben abtropfen lassen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 90°C etwa 4 Stunden im Backofen trocknen lassen.

**Tipp:** Als Alternative mit getrockneten Apfelwürfeln marmorieren.



# AMERICANA

## MIT CREMEBASE 50

Frische Vollmilch	350 g
Sahne 35% Fettgehalt	140 g
Magermilchpulver	30 g
Saccharose	110 g
Dextrose	25 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	50 g
Cremebase 50	35 g
Kuhmilch-Ricotta	100 g
Honig	20 g
Streichfähiger Käse wie Quark	90 g
Fettarmer Joghurt	50 g

**GESAMT 1000 g**

## MIT CREMEBASE 100

Frische Vollmilch	350 g
Sahne 35% Fettgehalt	140 g
Magermilchpulver	20 g
Saccharose	100 g
Dextrose	20 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	40 g
Cremebase 100	70 g
Kuhmilch-Ricotta	100 g
Honig	20 g
Streichfähiger Käse wie Quark	90 g
Fettarmer Joghurt	50 g

**GESAMT 1000 g**

### Himbeersoße

Himbeermus	1000 g
Invertzucker	700 g
Pektin	10 g
Zucker	100 g
Aufgelöste Zitronensäure	10 g
(5 g Zitronensäure + 5 g lauwarmes Wasser)	

Himbeeren und Invertzucker auf 96°C erhitzen, Pektin und Zucker (gut gemischt) bei 65°C hinzugeben, zuletzt die Zitronensäure. Dann alles auf 25°C abkühlen lassen und verwenden.

### ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten auf 85°C erhitzen außer Honig, Joghurt, Ricotta und den Quark.
- Wenn die Mischung 85°C erreicht hat, auf +4°C abkühlen lassen.
- Die Zutaten in die gekühlte Mischung geben und mit einem Tauchmixer mischen.
- Die Mischung in die Eismaschine geben.
- Das Gelato bei Signal der Eismaschine herausnehmen.
- Das Gelato etwa 10 Minuten schockfrieren und dann in der Vitrine ausstellen, wobei darauf zu achten ist, dass es mit der Himbeersoße - und nach Belieben - mit einigen zerbröckelten Keksen schichtweise marmoriert wird.



# DIE GEWINNENDE KOMBINATION

*die ideale Lösung für Ihr Labor*

*Pino Scaringella*



## **SMARTMIX**

Multifunktion kombiniert  
für Eisdele und Konditorei



## **PASTOMIXER**

Pasteurisierer,  
Konservieren und Reifen

inverter  
technology  
powered by  
**TOSHIBA**





# Wählen Sie die beste Lösung für Ihr Eis-Labor

## 7 Linien, 11 Modelle und 73 Versionen



**MASTERGEL**  
VERTIKAL  
SPEISEISMASCHINEN

Die einfachste



**MASTERGEL**  
VERTIKAL  
SPEISEISMASCHINEN

Die Zuverlässigkeit  
der Tradition



**ROBOTCREAM**  
TISCH MULTIFUNKTIONS-  
MASCHINE

Die ideale Lösung  
für eine hochwertige  
Gastronomie



**ROBOTCREAM**  
MULTIFUNKTIONS-  
MASCHINE

Der Cremekocher  
der Eis herstellt



**PASTOCREAM**  
UND PASTOMIXER  
PASTEURISIERER UND  
CREMEKOCHER MASCHINE

Für große Mengen  
Mischungen

Das komplette Sortiment auf [www.staff1959.com](http://www.staff1959.com)



**SMARTMIX**  
KOMBINIERTEMASCHINE

Die Hauptfigur für  
Ihre Eisdiele



**SMARTMIX**  
TISCH KOMBINIERTEMASCHINE

Hohe Mengen in reduzierten  
Abmessungen



**SMARTGEL**  
HORIZONTALE TISCH  
SPEISEISMASCHINEN

Der Hauptverbündete  
für Kleine Eis-Laboren



**SMARTGEL**  
HORIZONTALE  
SPEISEISMASCHINEN

Ideal für Ihre Eisdiele

Via Anna Frank, 8 • Rimini (RN) Italy • [office@staff1959.com](mailto:office@staff1959.com)  
Tel. +39 0541 373250 • [www.staff1959.com](http://www.staff1959.com)

QUALITÄT OHNE KOMPROMISSE

**STAFF**  
ICE SYSTEM 1959  
macchine per gelato e pasticceria

# BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952



ERWEITERE DEIN HORIZONT  
UND ENTDECKE ETWAS NEUES

Folgen Sie uns auf:  
[www.babbi.it](http://www.babbi.it) #ilovebabbi





# ES IST ZEIT FÜR OUTDOOR

*Die Dehors spielen eine wichtige Rolle. Die Einrichtung erfordert präzise Entscheidungen, so dass sie zur Erweiterung des Innenraums mit der Suche nach Kontinuität in Stil und Einrichtung führt. Aber das ist noch nicht alles, sie muss auch zur Umgebung passen*

*von Mario Trabalza*

## Eine Verdienstquelle

**Die Nutzung eines Außenbereichs ist unerlässlich, um den Umsatz nicht nur im Sommer zu steigern.**

Dem Kunden muss ein einladendes, entspannendes und angenehmes Ambiente geboten werden, und dazu muss man sich rechtzeitig vorbereiten. Für besonders große Außenräume gibt es außer der ästhetischen Seite noch weitere wichtige Faktoren wie Zweckmäßigkeit und Widerstandsfähigkeit, da alle Möbel dem Wetter und den Temperaturschwankungen unterliegen.



## Den Platz optimieren

Die Devise lautet, das Beste aus dem Außenraum zu machen, insbesondere wenn er begrenzt ist. In diesem Fall sind z.B. Tische mit Bänken aus Naturlärche eine praktische Lösung. Gleiches gilt für Hocker, die wenig Platz beanspruchen und handlich sind. Es ist ratsam, sich für Holz zu entscheiden, das mit Imprägniermitteln behandelt wurde, die vor Witterungseinflüssen und Parasiten schützen. **Wenn man genügend Platz zur Verfügung hat, kann man ein Lounge-Bar-Ambiente mit Sesseln und Sofas schaffen, die auch witterungs- und UV-beständig sind und mit abnehmbaren Kissen ausgestattet sind.**

## Ad-hoc-Entscheidungen

Witterungs- und temperaturwechselbeständig, wasserdicht und rutschfest; das müssen die Eigenschaften der Außenböden sein. **Am besten geeignet sind solche aus Porphyr, Granit und Steingut.** Für diejenigen, die einen natürlichen Look bevorzugen, gibt es Holzbeläge in Form von massiven, rutschfesten und widerstandsfähigen Leisten wie Teak, Iroko oder Esche, sofern sie wärmebehandelt sind.



## Je nach Bedarf

Gleiches gilt für Tische und für Stühle, wobei auf die Robustheit und Stabilität der Beine geachtet wird, die vorzugsweise aus Stahl bestehen sollten. Das zweite Kriterium der Wahl ist nach wie vor die Optimierung des Raumes. **An das Outdoor zu denken bedeutet, sich für die beste Lösung zu entscheiden.** Deshalb sind platzsparende Tische mit Klappplatten und klappbaren Beinen perfekt. Ein einfacher Trick ist es, die Höhe der Tische und der passenden Abstellflächen persönlich zu testen, damit die Kunden ihre Bestellungen bequem im Sitzen erreichen können.



## Bequem und widerstandsfähig

Die Robustheit der Stühle muss mit Komfort und Leichtigkeit kombiniert werden. **In Bezug auf das Material hat man die Qual der Wahl: Holz, pflegeleichte Kunststoffe oder verzinktes Eisen.** Die Wahl der Farben ist eine Frage des Geschmacks und der Harmonie mit den anderen Elementen. Sie reichen von Naturfarben wie Beige, Grau in seinen verschiedenen Schattierungen oder Sand bis hin zum klassischen Schwarz und Braun; Farben, die nicht mit modischen Trends verbunden sind, oder den lebhafteren Farben, die vor allem bei Kunststoffstühlen zu finden sind. Ein weiterer wichtiger Faktor ist die Handlichkeit; ausgezeichnet sind stapelbare Modelle und die klappbaren „Regisseurstühle“





## Ein Hauch von Glamour

**Sonnenschirme und Markisen schützen nicht nur vor der Intensität von Sonne, Wind und Regen, sondern tragen auch dazu bei, das Bild des Lokals zu vollenden.**

Bei Sonnenschirmen ist es zunächst notwendig, die Größe zu auswählen; große Schirme haben den Vorteil, dass sie das Lokal schon aus der Ferne auszeichnen. Es ist wichtig, dass die Schirme beständig gegen Windböen bis zu 100 km/h sind. Eine interessante Alternative sind Segel, die mit ihrer besonderen Form dem Bereich einen Hauch von Eleganz verleihen.



### GROSSE AUSWAHL

Die anspruchsvollsten Sonnenschirmmodelle können mit Seitenwänden, Regenrinnen, Beleuchtung, Heizung und sogar Wi-Fi-Anschluss für das Fernsehen ausgestattet werden. Für die Wartung gibt es Unternehmen, die die Schirme am Ende der Saison abholen, ggf. reparieren und für das Folgejahr vorbereiten. Was die Markisen betrifft, so gibt es viele verschiedene Stoffe, wie z.B. Acryl, Polyester mit PVC-Beschichtung, die im Laufe der Zeit sehr widerstandsfähig sind. Die neueste Produktgeneration ist ferngesteuert, einfach zu bedienen und kann an einem einzigen Tag installiert werden. In sehr windigen Gebieten ist es sinnvoll, sich an Modellen mit eingebautem Windmesser zu orientieren, so dass sie sich bei starkem Wind automatisch schließen.

## Nicht zu unterschätzen

Eine Windschutzanlage kann die Öffnungszeiten und -tage des Lokals um bis zu vierzig Prozent erhöhen. **Das Material muss widerstandsfähig sein, da diese Strukturen vom Krach isolieren und gleichzeitig als Barriere gegen Verkehrslärm von der Straße dienen.** Ein kleiner, aber guter Rat zum Schluss; es ist wichtig, Aschenbecher zu kaufen, die geschlossen sind, damit die Asche nicht zerstreut wird, wenn es windig ist.



## Wichtige Lichtpunkte

**Die Beleuchtung ist ein Schlüsselement bei der Realisierung eines einladenden Ambiente. Man hat die Qual der Wahl in Bezug auf Typ, Größe und Form.**

Die Lampen sind heutzutage alle energieeffizient, ziehen keine Insekten an und die Lichtintensität ist einstellbar. Zwei Details sollten beachtet werden: Der Lichtstrahl sollte nie direkt auf die Personen ausgerichtet sein und man sollte ein zu weiches Licht vermeiden, das den Kunden daran hindert, die Speisekarte zu lesen. Die Beleuchtung kann auch auf Schirme angewendet werden. Der Überraschungseffekt ist damit garantiert.



Plust Collection\_Frozen



## Atmosphäre schaffen

Besonders geeignet sind RGB-LED-Geräte, es handelt sich um variable Farbbeleuchtungen in der Farbskala von Rot, Grün und Blau, mit automatischer Ein- und Ausschaltung beim Öffnen oder Schließen des Schirmes. Die modernsten sind auch ohne Kabel. **Der Stromverbrauch ist begrenzt und die Intensität der Beleuchtung kann auf Wunsch angepasst werden.** Es ist auch einfach, von farbigem Licht auf normales weißes Licht umzuschalten. Außer Lampen können auch Kerzen und Fackeln platziert werden, um eine stimmungsvolle Atmosphäre zu schaffen. Achten Sie beim Kauf auf die Dauer im Verhältnis zum Preis.

## Optimierung des Service

Bei großen Außenflächen empfiehlt es sich, die Theken und Vitrinen, in denen die für den Service notwendigen Geräte aufbewahrt werden, direkt draußen aufzustellen.

**Zeitersparnis auf dem Weg zwischen dem Außenbereich und dem Innenraum des Raumes macht den Service schneller und reduziert somit die Wartezeiten für die Kunden.**

Man kann auch Zeit sparen, indem man die Mitarbeiter mit Funkterminals ausstattet, die zur Ausgabe der Kassenzettel an die interne Registrierkasse angeschlossen sind. Die neueste Generation dieser Geräte ist erschwinglich und garantiert eine hervorragende Leistung, die eine effektive Kontrolle der Bestellungen ermöglicht.

Pedrali\_Tribeca



Emu\_Miky



### KLEINE PRAKTISCHE TIPPS

- **Zugänglichkeit:** Erleichterung des Zugangs für behinderte Kunden durch Beseitigung von architektonischen Barrieren und Hindernissen
- **Diebstähle:** Man muss überlegen, wie man sich vor Dieben schützen kann. Bei geschlossenem Lokal Stühle und Tische, die im Freien bleiben, anketten um unangenehme Überraschungen zu vermeiden
- **Geld:** So schnell wie möglich kassieren. Wenn der Ort überfüllt ist, läuft man die Gefahr, einen Kunden aus den Augen zu verlieren, der weggeht, ohne zu bezahlen
- **Blumen:** Blumenkästen verschönern und verleihen dem Innenraum Struktur



## Was sagt das Gesetz

**Die Besetzung von öffentlichem Grund, auf dem Stühle, Tische und Sofas platziert werden können, muss von der zuständigen Behörde genehmigt werden, und diesbezüglich hat jede Gemeinde eine andere Regelung.**

Der Inhaber des Lokals muss sich daher vor Beginn der Outdoor-Aktivitäten mit dem Straßenbauamt in der Gemeinde, in der sich das Gelände befindet, in Verbindung setzen, um eine Sondernutzungserlaubnis zu beantragen.



## Ganz ohne Zweifel

**Ein Betreiber, der zum ersten Mal eine Terrasse oder eine Veranda eines gemieteten Lokals nutzen möchte, muss prüfen, ob der Vertrag die Nutzung ausdrücklich vorsieht.**

In diesem Fall ist es nicht erforderlich, die Zustimmung des Vermieters einzuholen. Wenn der Vertrag nichts bestimmt, ist es notwendig, das, was darin steht, zu interpretieren. Wenn es eine Klausel gibt, die den Betreiber dazu verpflichtet, die Terrasse zu pflegen, ist es selbstverständlich, dass er sie nutzen darf, da eine solche Klausel sonst überflüssig wäre.

## Klarheit erforderlich

Wenn der Vertrag nichts vorsieht und es keine Klauseln gibt, die Raum für Interpretationen lassen, ist die Zustimmung des Vermieters erforderlich. Im Falle eines Verstoßes riskiert der Betreiber im Extremfall die außerordentliche Kündigung des Mietvertrages. **Generell gilt jedoch der Grundsatz von Treu und Glauben, und zwar dass der Vermieter die Nutzung einer Terrasse für gewerbliche Zwecke nicht ohne wichtigen Grund verbieten darf.**

Dies gilt insbesondere dann, wenn die Interessen des Mieters überwiegen. Darüber hinaus ist zu prüfen, ob es keine mögliche stillschweigende Zustimmung des Vermieters gibt. Wenn letzterer mehrere Saisons lang von der Nutzung der Terrasse wusste und keine Stellung dagegen genommen hat, kann er sich nicht plötzlich auf die Einhaltung des Mietvertrages berufen.

## Und wenn es kalt ist

**Die Außenbereiche müssen beheizbar sein. Zu diesem Zweck dienen niederenergetische elektrische Infrarot-Strahler.**

An besonders kalten Orten ist es möglich, eine elektrische Fußbodenheizung, ebenfalls infrarot und einfach zu verlegen, mit einer regen-, schnee- und eisbeständigen Schicht versehen, vorzusehen. Ein weiterer Trick, der sehr geschätzt wird, ist es, den Kunden auch Decken zur Verfügung zu stellen, mit denen sie sich umhüllen und bedecken können.





# KÄLTERUDI®



*La famiglia ...!*

**KÄLTE-RUDI GMBH & CO. KG**  
INFO@KAELTE-RUDI.DE  
WWW.KAELTE-RUDI.DE

DIESELSTRASSE 5 - 7 & 16  
75210 KELTERN-DIETLINGEN  
DEUTSCHLAND

MADE IN GERMANY SINCE 1964



# DESIGN UND TECHNOLOGIE

Die von **Kälte-Rudi** angebotenen Pasteurisierer **DIBASE touch** unterscheiden sich dank der großen Auswahl an Modellen und der Möglichkeit individuell gestaltbarer Rezeptierung



Es stehen über 60 verschiedene Modelle mit Fassungsvermögen zwischen 45 und 605 Liter zur Verfügung. Eine breite Produktpalette vereint innovative Design- und Technologielösungen. Die Maschinen zeichnen sich durch ihre kompakte und platzsparende Bauweise aus. Sie sind mit einem Touchpad der neuesten Generation ausgestattet, das einfach und intuitiv zu bedienen ist. Über das innovative Touchpad kann man auf die 20 vorinstallierten, bewährten Programme zugreifen, oder bis zu 99 eigene Programme erstellen. Außerdem ist es möglich, auf dem Bildschirm auch Fehlermeldungen oder eventuell auftretende Störungen anzuzeigen. Alle Geräte verfügen über ein einzigartiges, zyklisches Bain-Marie-System, das eine energiesparende schonende Behandlung ermöglicht und gleichzeitig das Anbrennen oder Anfrieren der Gelato-Mischung verhindert. Der Hahn wird auf Knopfdruck vollautomatisch nach jeder Entnahme gereinigt, um hygienische Risiken auszuschließen.

[www.kaelte-rudi.de](http://www.kaelte-rudi.de)

Wichtig ist außerdem die HACCP Funktion, dank der jede Pasteurisierungsphase automatisch kontrolliert und protokolliert wird, ein Aspekt, den jeder Gelato-Hersteller mit höchster Aufmerksamkeit verfolgen muss.





Prodotti Stella S.p.A.

T +39 0444 333600 [www.prodottistella.com](http://www.prodottistella.com)







# VENESIANA

*Die exklusive italienische Eisspezialität*

Einer unserer größten Klassiker  
wird neu aufgelegt, und zwar  
modern und All Natural.





# Taddia. Eine Palette von Lösungen um aus Ihrem Eis eine echte Kunst zu machen.



Für Sie, die aus dem Eis eine echte Kunst gemacht haben, hat Taddia eine Reihe von Lösungen entwickelt, die Ihre Arbeit in der Eisdiele noch einfacher, vollständiger und sicherer machen. Papier- und Kunststoffeisbecher, Polystyrolbehälter, Trinkbecher für heiße und kalte Getränke in verschiedenen Formen und Größen, Plastiklöffel, Granitalöffel, Strohalme und Papierservietten. Wir stellen Ihnen eine vollständige Palette von Einweg-Produkten zur Verfügung, die nach neuesten technischen Grundlagen und unter voller Achtung der Umwelt entwickelt wurden. Wer seit über 60 Jahren Produkte von Taddia wählt, entscheidet sich aus Handwerk eine Kunst zu machen.



[WWW.TADDIA.COM](http://WWW.TADDIA.COM)



 **TADDIA**

SEIT 60 JAHREN DIE KOMPLETTE ANTWORT FÜR DIE EISKÜNSTLER



# Hymne an die Tradition

Ein uraltes Rezept, das keine Angst vor dem Vergehen der Zeit hat. Tiramisu schmeckt allen, auf der ganzen Welt. Eine vielseitig einsetzbare Spezialität, die man auch in der Eisdiele anbieten kann

von *Alessandra Poni*

## Korroborierendes Mittel

**Lecker und köstlich in seiner Einfachheit, ist Tiramisu eine Süßspeise italienischer Tradition.** Obwohl seine Herkunft ungewiss ist, umkämpft in mehreren italienischen Städten und Regionen, handelt es sich um eine Spezialität, die sicherlich als energispendender Snack aus Ei und Kaffee begann, Lebensmittel, die bekanntlich belebend sind, mit dem Zusatz von köstlichen Keksen. Erst vor kurzem, nach dem Krieg, wurde Mascarpone in das Rezept aufgenommen. Diese Süßspeise ist auf der ganzen Welt bekannt und geschätzt und in der Eisdiele ist sie eine der beliebtesten Cremesorten der Welt.

## Das ganze Jahr über

Silvana Vivoli, Besitzerin der berühmten gleichnamigen Eisdiele in Florenz, erklärt, dass das besondere Merkmal des Halbgefrorenen, das dort genossen werden kann, darin besteht, dass es kein italienisches Schaumgebäck als Zutat enthält. **Das Halbgefrorene Tiramisu wird zu jeder Jahreszeit bestellt; in der Eisdiele Vivoli ist es immer verfügbar und wird mit hausgemachtem Biskuit zubereitet.**

## Frisch und cremig

In Eisdiele ist der Tiramisu-Geschmack sehr beliebt und zwar nicht nur als Gelato, sondern auch als Halbgefrorenes, zum Beispiel auf Florentiner Art, die sich durch das Vorhandensein von Schlagsahne ohne Zusatz von Eiweiß auszeichnet. **Die Tiramisu-Version ist einer von vielen Klassikern, zusammen mit Schokoladen- oder Kaffeemousse.** Typische Spezialitäten, auch in der „spachtelfähigen“ Version in der Gelato-Schale, sind die berühmten Zuccotto und Marengo mit Vanille und Schokoladenstücken.





## Halbgefrorenes

Rezept der Eisdiele Vivoli

1000 g Sahne - 375 g Mascarpone - 450 g Saccharose  
- Creme-Gelato nach Belieben - Biskuit - Espresso-Kaffee -  
Zartbitterschokoladenstückchen - Kakaopulver zur Dekoration

Die geschlagene Sahne mit dem Mascarpone und dem Eis  
mischen, dann die Mischung mit Biskuitschichten abwech-  
seln, die in Kaffee und Schokoladensplittern eingeweicht  
sind, die vorher mit einem Messer geschnitten wurden.

## Dessert

Rezept von Iginio Massari

### CREME FÜR TIRAMISU

30 g Wasser - 125 g Zucker bei 116°C - 100 g Eigelb - 5 g  
Gelatineblätter - 280 g Mascarpone - 120 g flüssige Sahne -  
250 g geschlagene Schlagsahne

Das Wasser mit dem Zucker bei 121°C kochen, dann die  
Eigelb mit einem elektrischen Schneebesen oder in einem  
kleinen Planetenmischer aufschlagen, bis sie abkühlen. Die  
- zuvor in kaltem Wasser aufgeweichte und in einem Was-  
serbad aufgelöste- Gelatine einarbeiten. Den Mascarpone  
zusammen mit der flüssigen Sahne verrühren und mit der  
Schlagsahne vermischen, dabei immer vorsichtig mit einem  
Schneebesen rühren.

### KAFFEECREME ZUM EINTAUCHEN

200 g Wasser - 150 g Zucker - 10 g gefriergetrockneter Kaf-  
fee - 30 g Kaffeelikör

Das Wasser in einem kleinen Topf mit dem Zucker zum Ko-  
chen bringen, den gefriergetrockneten Kaffee dazugeben  
und den Likör - wenn die Lösung abgekühlt ist - hinzufügen,  
dann rühren.



### LÖFFELBISKUIT

180 g Zucker - 60 g Wasser - 150 g Eiweiß - 50 g Zucker -  
75 g Stärke - 75 g Weißmehl 00

Mit einem elektrischen Schneebesen oder einem Plane-  
tenmischer die Eigelb leicht mit dem Zucker schlagen. Das  
Eiweiß separat mit dem Zucker steif schlagen, dann die  
beiden Massen mit einem Schneebesen vermischen und  
das gesiebte Mehl und die Stärke einstreuen. Mit einer Sac  
à poche kleine Stangen auf den Backblechen formen. Bei  
geöffnetem Ventil 10-12 Minuten bei 210°C backen und die  
Oberfläche des Löffelbiskuits vor dem Backen mit einem  
Sieb leicht mit Puderzucker bestreuen.

### MONTAGE

In einer Suppenschüssel oder in einer Auflaufform die in der Kaffeesauce gut eingeweichten Löffelbiskuits gleichmäßig verteilen,  
mit einer Schicht Creme bedecken, dann abwechselnd eine weitere Schicht Löffelbiskuits und eine weitere Schicht Creme auftragen.  
Dekorieren und mit einem Sac à poche die runden und glatten Spitzen der mit Kakao bestreuten Creme bilden; kleine Löffelbiskuits  
um den Kuchen anrichten, einen neben dem anderen.



## Gelato

Rezept von Antonio Mezzalana

540 g frische Vollmilch - 125 g Mascarpone - 35 g Magermilchpulver  
- 125 g Saccharose - 20 g Dextrose - 35 g dehydrierter Glukosesirup  
30 DE - 35 g Cremebase 50 - 40 g Eigelb - 45 g trockener Marsala

Alle gut gemischten Zutaten, mit Ausnahme des Mascarpone, in den Pasteurisierer geben und auf 85°C erhitzen. Die Mischung auf 4°C abkühlen lassen, herausnehmen und mit den anderen Zutaten mischen, dann in die Eismaschine geben. Das Gelato herausnehmen, die in die Kaffeesauce getauchten Löffelbiskuits bis zur Hälfte in den Gelato-Behälter stecken. Großzügig mit Kakao bestreuen, bevor es in der Vitrine ausgestellt wird.

### KAFFEECREME

500 g heißes Wasser - 30 g gefriergetrockneter Pulverkaffee - 500 g Invertzucker

Das heiße Wasser sehr gut mit dem Kaffee mischen und dann den Invertzucker hinzufügen. In den Kühlschrank stellen und innerhalb von 4-5 Tagen anwenden.



## Stieleis

Rezept von Alice Vignoli

587 g Vollmilch - 90 g Mascarpone - 35 g Magermilchpulver - 169 g Saccharose - 19 g Dextrose - 35 g Basis 50 für warm hergestellte Cremes - 65 g Eigelb - zerbröckelter Biskuit - Kakaopulver - Kaffeesauce (100 g Espresso kaffee + 100 g Saccharose)

Die Zutaten in den gewünschten Proportionen entsprechend des Zyklus für mittelstarke Pasteurisierung (65°C) pasteurisieren. Um den Inhaltsstoff nicht zu „stressen“, das Eigelb zusammen mit der Milch bei Raumtemperatur und dem Mascarpone bei 45°C während der Aufwärmphase hinzugeben. Die flüssige Basis mindestens einige Stunden bei 4°C reifen lassen. Während der Belüftungsphase die flüssige Base in einem Sahneautomat oder in einem Quirl bearbeiten. Die Mischung schnell, mithilfe eines Dosiertrichters, in die - im Schockfroster für Stieleis vorgekühlten - Stahlformen gießen. Die Holzstiele in die - im entsprechenden Ständer aufgestellten - Formen stecken, ungefähr 30 Minuten kristallisieren lassen. Nach der Kristallisierungsphase die Einheit Formen + Stielhalter aus dem Schockfroster nehmen und in eine Wanne mit kaltem Wasser stellen, um das Herauslösen der harten Teile zu erleichtern. Das gerade hergestellte Stieleis wieder in den Schockfroster, auf ein - mit Backpapier belegtes - Blech geben. Bereiten Sie den Überzug vor, indem Sie den mit Kaffee getränkten Biskuitteig zerbröckeln. Die Oberfläche des Stieleis vollständig überziehen und danach mit Kakao bestreuen.





bontà e tradizione nel gelato dal 1922

*Bianca  
Vega & Stevia*

**WE**

**LÖVE**

**vegan**

**DEIN HAUSGEMACHTES EIS,  
VEGAN UND OHNE ZUCKERZUSATZ.**

**LINIEN VEGA UND STEVIA,  
AB HEUTE AUCH MIT GESCHMACK:  
SCHOKOLADE, ZITRONE UND YOGURT**

**FRUCTITAL S.r.l. Via Circonvallazione, 20  
10060 Buriasco (TO) ITALY - Tel. +39 0121 56587 - info@fructital.it www.fructital.it**



# ITALIENISCHES REZEPT

Der **Gelato Day**, der am **24. März** 2019, jetzt in seiner siebten Ausgabe, gefeiert wird, ist eine Hommage an Italien mit der Sorte **Tiramisu**, deren offizielles Rezept während der Mig erlassen wurde

von *Samanta Alessi*

## Junger Sieger

Nach dem German Black Forest auf der Basis von Schokolade marmoriert mit Sauerkirschen, die 2018 der deutschen Tradition huldigte, ist die Gelato-Sorte des Jahres 2019 das Tiramisu, das von Italien vom G.A., Komitee zur Verteidigung von handwerklichem Gelato, vorgeschlagen wurde. **Das offizielle Rezept von Artglace für dieses Gelato ist das von Thomas Infanti, Eisdieler „Le Antiche Tentazioni“ in Selvazzano Dentro (Padua), Gewinner des Tiramisu Gelato Italian Cup.** Der Wettbewerb zwischen den Gelato-Meistern fand anlässlich der 59. Internationalen Gelato-Ausstellung Longarone statt.



## Anerkannte Exzellenz

Anlässlich des Giornata Europea del Gelato Artigianale [Europäischen Tags des handwerklichen Gelatos] konnten die Mig-Besucher in einem eigenen Workshop alle Geschmacksrichtungen der sieben Ausgaben des Gelato Days probieren; außer Tiramisu und German Black Forest, gefolgt von Österreichischer Schokolade, der belgischen Poire Royale, der französische Framboise Melba, den ersten Fantasie- und Stracciatella-Sorten Europas sowie von zwei ganz neuen Sorten, die Holland und Spanien repräsentieren.

**Der Europäische Tag des handwerklichen Gelatos wird offiziell seit dem Jahr 2013 gefeiert und ist der einzige Tag, den das Europäische Parlament bisher einem Lebensmittel gewidmet hat.**

## Zelebration der kalten Süßspeise

**Der Gelato Day ist eine Gelegenheit, die Vorzüge der handwerklichen Produktion zu vermitteln.**

Die Gelato-Hersteller können nicht nur den Tiramisu-Geschmack zur Kostprobe anbieten, sondern auch Initiativen und Veranstaltungen, wie koordinierte Aktionen zwischen Gelato-Herstellern der gleichen Region, Themenwettbewerbe, masterclass für Kinder und Lehrer, die sich mit der Verarbeitung von Gelato und seinen Eigenschaften befassen, austauschen. Viele von ihnen werden dank der Seite [www.gelato-day.it](http://www.gelato-day.it) und den sozialen Netzwerke durch das Internet reisen. ([www.facebook.com/24MarzoGelatoDay](http://www.facebook.com/24MarzoGelatoDay)).

### REZEPT

#### **Gelato Tiramisu classic**

(alcohol free)

von *Thomas Infanti*

##### Zutaten Gelato


Hochwertige Milch	600 g
Saccharose	120 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	26 g
Dextrose	54 g
Magermilchpulver	13 g
Bindemittel	7 g
Frisches Eigelb	40 g
Mascarpone	140 g
<b>Gesamt</b>	<b>1000 g</b>

##### Zutaten Marmorierung und Dekorationen:


Löffelbiskuit; Süßer Kaffee; Bitterer Kakao

wurth

ESSENZIELL SEIT 1934



**E**ine beeindruckende Geschichte. Die Firma WURTH Essenzenfabrik GmbH ist ein österreichischer Traditionsbetrieb und wurde im Jahre 1934 gegründet. Wir sind der führende Hersteller in Österreich für Grundstoffe (z.B. Essenzen und natürliche Extrakte) und Zutaten für Speiseeis (Gelato), wie z.B. Pasten, Basen, Pulver und Dessertsaucen (Grundstoffe auf natürlicher Basis, z.B. aus Früchten oder Gewürzen).



**D**ie Vanille – Die Königin der Gewürze. Schon Elisabeth I. liebte mit Vanille gewürzte Süßspeisen. Es werden Nachspeisen wie Pudding und Creme (z. B. Crème brûlée, Vanillecreme, usw.) sowie verschiedenstes Backwerk, Frucht-desserts und seit dem 19. Jahrhundert Eiscreme mit diesem wunderbaren Gewürz entwickelt. Je nach Herkunftsland und Produzent gibt es erhebliche Qualitätsunterschiede unabhängig davon, welche Vanille-Art angebaut wird. Die in Afrika (Madagaskar, La Réunion, Mauritius und den Komoren) angebaute Bourbon-Vanille ist aufgrund ihres intensiven und harmonischen Aromas die beliebteste Sorte der Europäer. Dagegen bevorzugen Amerikaner die mexikanische Vanille, die süßlicher, dezenter und weicher ist. Vanille aus Tahiti und von den Westindischen Inseln fallen durch ihren starken blütenartigen Duft auf und enthalten dafür weniger Vanillin. Wir produzieren schon seit über 85 Jahren, reine Vanilleschotenextrakte der verschiedensten Vanille Arten nach eigener Rezeptur, welche wir z.B. für unsere Vanillepasten verwenden. Reiner Vanilleextrakt, wenn als solcher gekennzeichnet, muss immer aus echten Vanilleschoten extrahiert werden. Er enthält die Aromastoffe der Vanille in hochkonzentrierter Form. Die von uns verwendeten Vanilleschoten importieren wir direkt aus den Herkunftsländern, um nur die beste Qualität zu gewährleisten. Diese langjährige Erfahrung und Qualitätsansprüche stellen nicht nur unsere Kunden seit Jahrzehnten zufrieden, sondern hat auch die Fachjury überzeugt. Loris Calarco hat mit unserer Tahiti Vanille Paste auf der MIG – MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE, bei der 49. Ausgabe des Coppa d'Oro (2018), die "Silber Medaille" gewonnen. Ihr individueller Geschmack ist bei uns zu Hause.

Vanille



Kontakt: [verkauf@wurth.or.at](mailto:verkauf@wurth.or.at) • [www.wurth.or.at](http://www.wurth.or.at)





227061  
Vanilleschoten Extrakt  
Bourbon Madagaskar

151407  
Vanille Paste Bourbon  
mit Punkten in 5 kg

227011  
Vanilleschoten  
Extrakt Tahiti

151412  
Vanille Paste Tahiti  
mit Punkten in 5 kg



## Volle Vernetzungsfähigkeit



**Bravo** stellt **Equilibrio** vor, ein neues digitales Arbeitssystem, das synergisch mit dem Multi-Funktionsgerät Trittico funktioniert. Es handelt sich dabei um ein System, in dem eine App, eine Waage und die Maschine Trittico zusammenarbeiten. Die App Equilibrio, eine kostenlose Applikation im App Store, ermöglicht den Zugriff auf exklusive Packs, die Rezepte für Eisdielen und Konditoreien enthalten, darunter auch Rezepte berühmter Profis wie Angelo Grasso und Luc Debove. Equilibrio Smart Scale ist eine patentierte Waage, die dank der Verbindung mit der App, der Zubereitung des ausgewählten Rezeptes Schritt für Schritt folgt, ohne Fehlermarge. Sie ermöglicht außerdem den Warenbestand zu überprüfen und die historischen Berichte der hergestellten Rezepte einzusehen. Die App und die Waage können mit Trittico verbunden werden und synergisch zusammenarbeiten, um die manuellen Eingriffe auf ein Minimum zu reduzieren, beginnend beim Start des Rezeptes bis zur Herausnahme der fertigen Produkte.

[www.equilibrioapp.com](http://www.equilibrioapp.com)

Die Waage Equilibrio Smart besteht aus Stahl und wiegt 6,8 kg. Die Abmessungen betragen 53-58x30-31x45 cm (H/B/T); die Wiegeschale misst 30x30 cm und die Kapazität beträgt 30 kg.

**Frutta +** ist die neue Linie, die das Unternehmen **Nutman** dem Eiscafé widmet. Innovative Produkte, die es ermöglichen, Fruchtsorbets von höchster Qualität unter dem alleinigen Zusatz von Wasser zu erhalten, dank des hohen Gehalts an echtem Obst - 60 Prozent - komplett ohne Emulgatoren und pflanzliche Fette. Sie sind gluten- und laktosefrei und können daher von wirklich allen verzehrt werden. Mango, Erdbeere, Pfirsich, Waldbeeren und Himbeere sind die Referenzen, die es dem Gelato-Hersteller ermöglichen, seine Vorschläge mit Leichtigkeit und mit großer Zeitersparnis zu variieren. Sie können auch für die Herstellung von Stieleis mit hohem Fruchtanteil verwendet werden.

## Geschmack nach Natur



800 g Produkt mit einem Liter Wasser mischen und dann umrühren, um ein Sorbett mit dem ganzen Geschmack und der Farbe frischen Obstes zu erhalten. Das Produkt wird in Kartons mit 2,5-kg-Behältern angeboten.

[www.nutman.it](http://www.nutman.it)



# VISTA

**BRX**  
POZZETTI GELATO & BAR TECHNOLOGY

## DIE GLYKOL-BRUNNENTHEKE MIT HÖCHSTER SICHTBARKEIT

VISTA 3 Reihen stellt **die Evolution der traditionellen Brunnentheke**, dank der Synergie zwischen der Glykol-Technologie, die die beste Gelato-Konservierung garantiert, und belüfteter Kälte vor.



VISTA 3 Reihen ist eine Glykolbrunnentheke mit Reserve und das Gelato ist sichtbar. Sie bietet ein völlig innovatives Design, das eine **außergewöhnliche Sichtbarkeit des Gelatos** garantiert.

IN ATTESA DI BREVETTO



[info@brxitalia.com](mailto:info@brxitalia.com)  
[www.brxitalia.com](http://www.brxitalia.com)

## Nicht nur cremig



Neue Geschmackssorten für **Le Brunelle** von **Martini Linea Gelato**, die Cremes mit einer ausgezeichneten Streichfähigkeit auch bei negativen Temperaturen. Es handelt sich dabei um die Brunelle Crok, angereichert mit leckeren, knusprigen Einschlüssen. Vor allem zwei Neuzugänge: **Crok Pistazie**, mit gerösteten Pistazienstreuseln (insgesamt 38%), und **Crok Crispies**, ein völlig glutenfreies Produkt mit Milchschokoladengeschmack und dem Zusatz von Puffreis. Sie sind perfekt direkt in der Schale als Marmorierung serviert oder zum Herstellen von Cremefüllungen oder als Füllung für Gelato-Torten, Halbgefrorenes und Pralinen für Eisdielen. Wie die anderen Referenzen im Sortiment, das 17 verschiedene Geschmacksrichtungen enthält, werden sie im neuen packaging mit dem Markenzeichen angeboten.

[www.martinilineagelato.it](http://www.martinilineagelato.it)

*Um in einer Schale serviert zu werden und die typische cremige Struktur zu erhalten, müssen sie etwa zweieinhalb Stunden in einem Schockfroster bei -18°C gekühlt werden. Das Produkt, verfügbar in 5-kg-Eimern, kann 18 Monate lang bei 18°-20°C gelagert werden.*

**Valmar** präsentiert **Snowy TTi**, eine Serie von elektronisch gesteuerten Horizontalmischern der neusten Generation, die bis zu 27 kg Mischung oder 35 Liter Gelato mit einer perfekt trockenen und cremigen Textur produzieren können. Am Ende des Prozesses sind Zylinder und Rührwerk sauber, mit einer deutlichen Reduzierung des Abfalls pro Gelatosorte. Die Palette umfasst ein Modell small (Produktion bis 5 kg), Zwischenmodelle (bis 7-12-16 kg) und Modelle big (bis 18 und 27 kg). Insbesondere das 27 TTi-Modell zeichnet sich durch Flexibilität aus (es produziert von mindestens 3 bis maximal 27 kg); Wiederanlauffähigkeit bei versehentlichem Blockieren/Stoppen/Pause des Rührwerks während der abschließenden Phase des Kühlvorgangs; kompakte Größe; Zuverlässigkeit.

## Für jedes Bedürfnis



*Die Maschinen verfügen über 21 Programme. Alle haben vordefinierte Parameter, um eine perfekte Gelato-Herstellung zu gewährleisten, und können je nach Bedarf individuell gestaltet und gespeichert werden.*

[www.valmar-deutschland.de](http://www.valmar-deutschland.de)



**BRX**

POZZETTI GELATO &amp; BAR TECHNOLOGY

# GLYKOLBRUNNENTHEKEN FÜR GELATO

Die Qualität, die Technologie und die große Auswahl an BRX-Gelato-Theken ermöglichen es, **ein einzigartiges Ambiente in den Eisdielen** zu kreieren, die den unterschiedlichsten Anforderungen für Ausstellung und Layout des Kunden gerecht werden.



Die Linie der Variegati Crema von **Leagel** wird erweitert. Die neuste Ergänzung ist **Choco Speculoos**, mit einem originellen und überraschenden Geschmack, ideal zum Dekorieren und Farcieren von Gelato, Halbgefrorenem und Crêpes, denen er den unverwechselbaren Geschmack und die knusprige Note der typischen belgischen karamellisierten Spekulatius-Mürbekekse verleiht. Ein umhüllendes Produkt mit einer beispiellosen Süße und einem leichten Hauch von Zimt, das durch seine samtige Textur und seine unwiderstehliche Keksfarbe überzeugt. Es ermöglicht dem Gelato-Hersteller, das Gelato auf fantasievolle Weise zu personalisieren und ganz einfach, neue und einladende Geschmacksrichtungen mit sicherer Wirkung anzubieten.

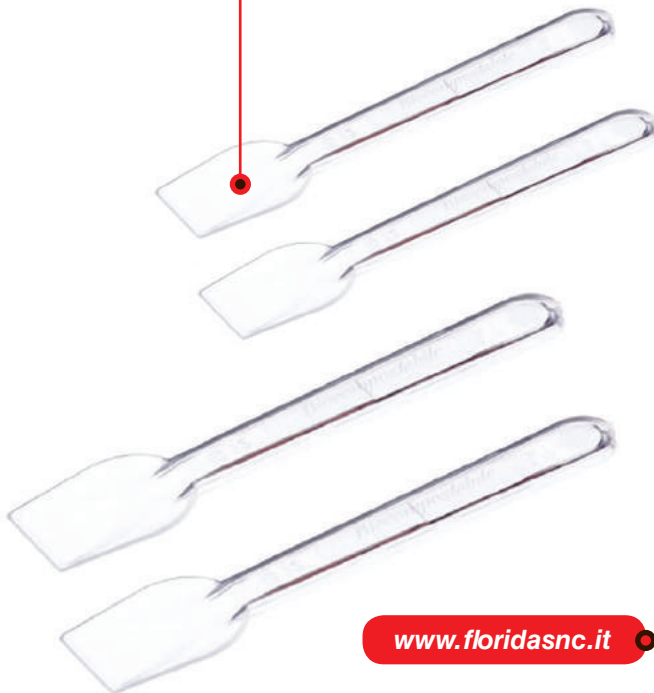
## Knusprige Note



*Das Produkt kann auch als Paste zum Aromatisieren von Gelato mit einer empfohlenen Dosierung von 100/150 g pro kg Mischung verwendet werden. Sie steht in 5-kg-Eimern zur Verfügung.*

[www.leagel.com](http://www.leagel.com)

## Betont umweltfreundlich



Der Mehrwert der **Florida-Gelato-Löffel** ist, dass sie aus Polymilchsäure (PLA) hergestellt werden, einem Polymer, das aus natürlichen, jährlich erneuerbaren Ressourcen wie Mais, Weizen oder roten Rüben hergestellt wird, die reich an natürlichem Zucker sind. Es ist daher vollständig biokompostierbar, d.h. die Löffel zerfallen vollständig, ohne sichtbare oder toxische Rückstände zu hinterlassen. Das ca. 10 cm lange und 1,98 g schwere Produkt ist in zwei Farbvarianten, transparent oder weiß, erhältlich und auch einzeln verpackt.

[www.floridasnc.it](http://www.floridasnc.it)

*Die Löffel werden in 1-kg-Packungen mit je 505 Stück angeboten. Jeder Karton enthält 20 Packungen.*



WIR PRÄSENTIEREN **“Nonna Lella”**  
DIE EINZARTIGE UND INNOVATIVE  
KAKAO UND HASELNUSSCREME



ENTHÄLT NUR  
GUTE FETTE

Olivenöl und Sonnenblumenöl:  
nur ungehärtete pfl anzliche Fette.



ENTHÄLT KEIN MILCH UND  
KEINE MILCHER ZEUGNISSE

Geeignet für laktoseintolerante Personen,  
ohne tierische Zutaten und passend zu  
einer veganischen Ernährung.



ENTHÄLT  
NUR ROHZUCKER

natürlich reich an Mineralsalze und Vitamine.



Probier Sie mal!

Ein gedachtes Produkt für den besten  
Eisdielen und Konditoreien



**FUGAR**<sup>®</sup>  
PRODUZIONE

[www.fugar.it](http://www.fugar.it)

**CalybraBox** von **Naonix** ist das neue Gerät, das mit der Waage Calybra interagiert. Es ist mit einer Software ausgestattet, dank derer der Profi alle für seine Arbeit nützlichen Daten erfassen und archivieren kann. Man kann sich von überall aus - über ein PC-Fenster, Mac oder Smartphone - dank eines sicheren Zugriffs verbinden und so volle Kontrolle über die Aktivität ausüben. Außer der Kontrolle der Lagerverwaltung, vom Einkauf der Rohstoffe über die Lagerhaltung bis hin zum Verkauf, erleichtert es die Verfahren zur Chargenverfolgung, die Kontrolle der Produktablauftermine und ermittelt die Lebensmittelkosten und Nährwerte der Rezepte.

## Stets im Netz



*Mit der CalybraBox können Sie das Kochbuch mit den Schritten der Vorbereitung, Notizen und Fotos des fertigen Produkts archivieren. Es ist auch möglich, Daten für den Buchhalter zu exportieren und es ist mit jedem Managementsystem kompatibel.*

[www.naonix.it](http://www.naonix.it)

## Eine zeitlose Süße



Das Geheimrezept von **Amarena Fabbri**, das Spitzenprodukt des Unternehmens **Fabbri 1905**, ist auch nach mehr als 100 Jahren noch immer das gleiche und begeistert Bewunderer auf der ganzen Welt. Knackige Sauerkirschen in einem leckeren Sirup, in der blau dekorierten weißen Keramikvase aufbewahrt, sind die ideale Ergänzung für bestes traditionell hergestelltes Gelato. Perfekt für Füllungen von Teigwaren, Croissants, Pralinen und kleinem Gebäck und zur Herstellung von klassischen Kuchen wie Schwarzwälder Kirsch, Mürbeteigkuchen, red velvet, Käsekuchen... Sie sind auch der Hauptdarsteller der Produktlinien des Unternehmens, wie Delipaste, Variegato all'Amarena, Gourmet Sauce, Nappage, Fruchtguss, Fruchtsoße und Farcen, eine Palette von 28 Artikeln, die es jedem Profi ermöglicht, die eigene Kreativität bestmöglich auszudrücken.

*Die metallisch-glänzenden Nappages, Nappage Royal und Nappage Oro, verleihen Halbgefrorenem, Cremeschnitten und modernen Torten einen unvergleichlichen Geschmack und Farbe.*

[www.fabbri1905.com](http://www.fabbri1905.com)





# SWEET CRUST

**FUGAR HAT DEN EXKLUSIVEN GESCHMACK  
DER KÖSTLICHEN UND KNUSPRIGEN  
WÜRZIGEN KEKSE IN EINEM NEUEN  
PRODUKT ENTHALTEN: SWEET CRUST.**

Verfügbar als Pastenform und Variegato, bereichert mit Kekspulver  
der Speculoos damit die Produktion von einem Eis mit einem  
intensiven, cremigen und gewürzten Geschmack schaffen.

**FUGAR**<sup>®</sup>  
PRODUZIONE

[www.fugar.it](http://www.fugar.it)

## Intensiver Geschmack



*Ciocolato Biancolatte steht in Kartons zu je 4 1,8-kg-Eimern zur Verfügung. Das Produkt kann, an einem kühlen, trockenen Ort, 36 Monate lang gelagert werden.*

**Ciocolato Biancolatte** ist die neue Referenz, mit der **Fructital** seine Linie der „Semprepronti Ciocolato“ erweitert. Es handelt sich dabei um ein komplettes Pulverprodukt, das für die Herstellung eines reichhaltigen Gelatos mit einem unverwechselbaren Geschmack entwickelt wurde und das 26 Prozent weiße Schokolade im Endprodukt enthält. Genau das, was Liebhaber des süßen und zarten Geschmacks dieser Schokoladenart erwarten. Die Zubereitung ist einfach und schnell: 1,8 kg Produkt in 2 oder 2,2 Liter heißem Wasser bei 90°C auflösen, gut mischen, dann zehn Minuten ruhen lassen und umrühren. Die anderen Produkte im Sortiment sind Schokolade, Schwarze Zartbitterschokolade und Extra Bitter Schokolade.

[www.fructital.it](http://www.fructital.it)

**Carpigiani** präsentiert die neue Maschine **Ready**, die das Gelato in einem einzigen Zylinder mischt, erwärmt und gefriert. Dank der verschiedenen Programme und eines Systems, das Pasteurisierung, Reifung und Kühlen ermöglicht, kann man klassische Rezepte mit flüssigen Mischungen oder Paste herstellen oder mit neuen Kombinationen experimentieren. Die Maschine ist in erster Linie für diejenigen gedacht, die neu in der Gelato-Industrie sind und einfache und zuverlässige Lösungen suchen, aber auch Lebensmittelhändler können ihrer Tätigkeit frisches Gelato hinzufügen. Einer der Vorteile ist, dass der Bediener die Maschine in aufrechter Haltung bedient und die Bedienelemente, einfach und übersichtlich, auch während des Einbringens der Mischung zugänglich sind; das Gelato kann schnell vor den Kunden zubereitet werden, was die Konservierungskosten minimiert.

## Zeit sparen



*Erhältlich in zwei Modellen, Ready 20 30 und Ready 30 45, mit einer Stundenproduktion von 20/30 kg bzw. 30/45 kg. Die Abmessungen (H/B/T) betragen für beide Versionen 140x52x65 cm und der Kondensator arbeitet auf Wasserbasis.*

[www.carpigiani.com](http://www.carpigiani.com)



**FABBRI**  
1905

**simple**<sup>™</sup>

Neue Köstlichkeit auf  
der ganzen Linie.

Granatapfel

Kaktusfeige

NEU  
Aloe

**FABBRI**  
1905  
GAMMA  
**FREE**  
FROM

**FABBRI**  
1905  
**simple**<sup>™</sup> **ALOE** ist:  
Gelato System

- ☛ fertige Paste zur Eisherstellung
- ☛ ohne künstliche Farbstoffe
- ☛ ohne künstliche Aromen
- ☛ ohne Palmöl
- ☛ glutenfrei

Für Informationen, rufen Sie +49 896659560 an

FOLGEN SIE UNS      [www.fabbri1905.com](http://www.fabbri1905.com)

**FABBRI**  
1905

A Family Company

MADE IN ITALY



# EMMEDI: ITALIE

Entstanden aus langjähriger Erfahrung und Handwerkskunst,  
die vom Vater auf den Sohn übertragen wurde.

Die **Klassische Brunnentheke mit Glykol** von Emmedi,  
Highlight des Designs Made in Italy, in perfekter Balance  
zwischen Klasse und Funktionalität.





# NISCHER WERT

## HÖCHSTMÖGLICHE TECHNOLOGIE

- hochwertiges Material italienischer Qualität
- Optimierung der Zeiten bei der Inbetriebsetzung
- Glykolkontrolle

## BESSERE KONSERVIERUNG

- der Geschmack und die Konsistenz des Gelatos bleiben unverändert
- Lagerung verschiedener Gelato-Sorten
- die Gelato-Schalen werden am Ende des Tages nicht herausgenommen

## PERSONALISIERUNG NACH MASS

- 24 mögliche Kombinationen der Ausstattung
- Temperatureinstellung für jede einzelne Gelato-Sorte
- umfangreiches Angebot an zusätzlichen Optionen

## KUNDENSERVICE

- direkt
- schnell
- weltweit



# Emmedi

Emmedi S.r.l. - Via Ugo La Malfa, 23 61032 - Fano (PU) Italy  
 (+39) 0721 855084 - (+39) 0721 855857 - [www.emmedi-inox.it](http://www.emmedi-inox.it)



# Glitty

Die brilliant Toppings

GOLD



SILVER



RED



BLUE



BROWN



**Grundmischungen, Produkte  
und gewinnversprechende Ideen  
für echtes italienisches Eis**



Via B. Colleoni, 10 - 24040 - Boltiere (BG) - ITALY  
Tel. +39 035 4824335/6 - Fax +39 035 4824337  
[www.granulati-italia.it](http://www.granulati-italia.it) | [info@granulati-italia.it](mailto:info@granulati-italia.it)  
[www.gelatitalia.it](http://www.gelatitalia.it)

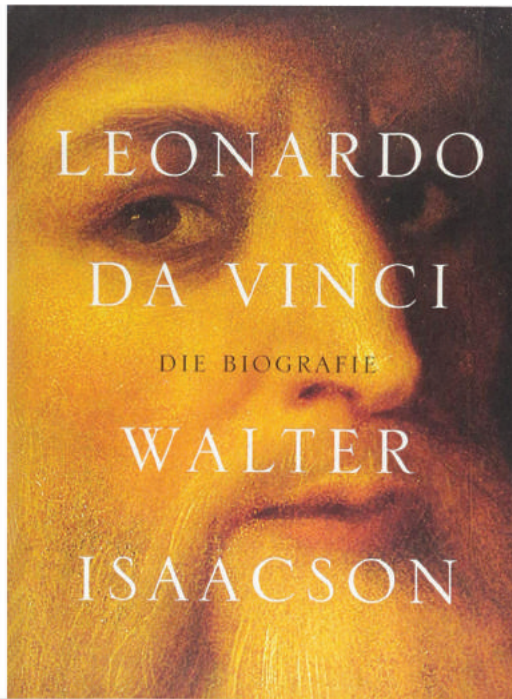
  
GELATITALIA

Eine Abteilung von

**GRANULATI ITALIA**

Halbfertige Erzeugnisse für  
Eiscafé und Konditoreien





# LEONARDO DA VINCI

„Wer zuhören kann, besitzt außer seinem Verstand, auch den der anderen“

*Leonardo da Vinci*

von Antonio Mezzalana

Der Journalist Walter Isaacson, Autor der Biografien von Steve Jobs und Albert Einstein, hat ein Buch über das Leben des Renaissance-Genies Leonardo da Vinci geschrieben. Ein Bestseller, der dank Leonardo Di Caprio und Paramount, die die Produktionsrechte erworben haben, bereits für die große Leinwand bestimmt ist. Das Buch beginnt im Jahr 1482 mit dem Abschied von Leonardo, der die Toskana verlässt, um am Hof des Ludovico Sforza in Mailand zu arbeiten. Der dokumentierte Band zeichnet das Leben des Meisters durch seine Intuitionen und seine Projekte nach und wird durch Bilder und Zeichnungen bereichert, die die Züge einer vielseitigen und komplexen Persönlichkeit skizzieren, die immer noch überall auf der Welt Bewunderung und Verwunderung hervorruft.

JAHR	AUTOR	GENRE	VERLAG
2018	Walter Isaacson	Biografie	Propyläen

## DAS GENIE

### Alkoholisches Sorbett mit Rosenwasser und Zitrone

Das duftende Sorbet ist eine Hommage an die fünfhundert Jahre seines Todes und besteht aus einigen Zutaten, die aus „L'Acquarosa di Leonardo“ bestehen, einem Rezept, das im Codex Atlanticus für die Herstellung eines neuen aphrodisischen Getränks aus Rosenextrakt, Zucker und Zitrone übertragen wurde.

#### MIT FRUCHTBASE 50

Rosenextrakt	5 Tropfen
Weißer Vermouth dry	80 g
Wasser	485 g
Saccharose aus Rohrzucker	140 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	140 g
Zitronensaft	120 g
Fruchtbase 50	35 g
<b>GESAMT</b>	<b>1000 g</b>

#### MIT FRUCHTBASE 100

Rosenextrakt	5 Tropfen
Weißer Vermouth dry	80 g
Wasser	485 g
Saccharose aus Rohrzucker	125 g
Dehydrierter Glukosesirup 30 DE	120 g
Zitronensaft	120 g
Fruchtbase 100	70 g
<b>GESAMT</b>	<b>1000 g</b>



### ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten des Rezeptes mit Wasser mischen, ausgenommen Vermouth, Rosenextrakt und Zitronensaft, die später hinzugefügt werden.
- Die Mischung dann auf 65°C erhitzen und danach auf 4°C kühlen.
- Den Zitronensaft und die Essenz der Rosen hinzufügen und alles mixen, dann in die Eismaschine gießen.
- In der Endphase langsam den Vermouth hinzugeben.
- Das Sorbett herausnehmen.
- 5 Minuten lang schockfrieren und bei -11°/-12°C ausstellen. Abschließend mit getrockneten Rosenblättern verzieren.



# 50

## 50 YEARS OF SWEET TECHNOLOGY

**GRAZIE!** THANK YOU! **MERCI!** DANKE! **GRACIAS!**  
**OBRIGADO!** TAKK! **GRAZZI!** DANK! **DIKY!**  
**ARIGATOU!** ASANTE! **SPASIBO!** **CHOUKRANE!**  
**XIEXIE!** **MULTUMESC!** **DANKIE!** **SHUKRAN!**  
**HVALA!** **MAHALO!**



BESUCHEN SIE UNS AUF:

• **INTERNORGA**, HAMBURG - 15/19 MÄRZ 2019 - STAND B6.524

[frigomat.com](http://frigomat.com)



# TASTE THE NEW TREND!

VISIT [WWW.LEAGEL.COM](http://WWW.LEAGEL.COM)

ICED LATTE  
&  
SMOOTHIES



Besuchen Sie unsere Website und laden Sie das Rezeptbuch herunter!  
[www.leagel.com](http://www.leagel.com)





**Davide Pini** leitet seit mehr als zwanzig Jahren innovative Marketingprojekte im Bereich des Nahrungsmittelverbrauchs auf internationalem Niveau.

[www.gastromarketing.it](http://www.gastromarketing.it)

# Die schmale Grenze zwischen physisch und digital

Die Ära des phygital marketing ist da

*„Das Netz beschränkt sich nicht auf das Verbinden von Maschinen, es verbindet Personen“*

Tim Berners-Lee (britischer Informatiker)

## Der Fall

Im Verlauf meiner Tätigkeit treffe ich durch die Durchführung von Veranstaltungen oder motivierenden Marketing-Sitzungen viele Manager öffentlicher Unternehmen, Gastronomen, Pizzabäcker, Köche, Barkeeper und Gelato-Hersteller. Jeder von ihnen hat seine Geschichte, seine Leidenschaft, seine positiven Erfahrungen und seine Momente der Verzweiflung. Es ist interessant, frei über diese Themen zu sprechen. Ich mag es oft, die wahrgenommene Grenze zwischen der physischen und der digitalen Welt auszuloten und frage mich daher, ob sie das Web als Bedrohung oder Chance erfahren. Was uns interessiert, ist zu verstehen, wie sehr die Menschen verstanden haben, dass all unsere öffentlichen Handlungen in der virtuellen Welt verfolgt werden, und demnach wird, unabhängig von dem, was wir sagen, in der Web-Welt irgendwo über uns gesprochen. Dies liegt daran, dass Online-Rezensionen, spontane Kommentare in sozialen Medien, Fotos auf speziellen Plattformen usw. unauslöschliche Punkte hinterlassen, die, sobald sie vereint sind, ein Muster

bilden, das uns vertritt. Wir können vielleicht sagen, dass das Internet unsere Biografie schreibt, wir können wählen, ob wir unsere eigene Meinung mitteilen oder nicht! Es gibt keine klare Unterscheidung mehr zwischen physisch und digital, die Grenze wird immer dünner. Die Aktionen, die die beiden Welten integrieren, indem sie die Karten so mischen, dass diese Klassifizierung veraltet ist, werden in einer Aktivität zusammengefasst, die heute als Phygital-Marketing bezeichnet wird. Es ist eine echte Revolution. Wenn man bedenkt, dass der Begriff Marketing vor über einem Jahrhundert zum ersten Mal in Wirtschaftsabkommen gefunden wurde und in den dreißiger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts in amerikanischen Universitätskursen auftauchte, hat diese neue Realität das Szenario der Märkte völlig neu gestaltet und damit etwas, das man anfassen kann mit etwas Unfassbarem, auf das gleiche Niveau gesetzt. Daher kann man sich nicht vorstellen, dass wir ihre innovative Essenz nicht besser verstehen wollen.

## Direkter Kontakt

Fragen Sie nach den Themen, die Sie gerne vertiefen möchten oder zeigen Sie uns Ihre „Marketing-Lösungen“ auf, die Sie für Ihr Lokal erfunden haben. Schreiben Sie an: [info@gastromarketing.it](mailto:info@gastromarketing.it) und Ihre Geschichte könnte zum „Hauptdarsteller“ einer unserer nächsten Ausgaben werden.

## Die Vertiefung

Es gibt viele Aktivitäten, bei denen wir eine physische Tätigkeit mit einem digitalen Beitrag integrieren, ohne viel nachzudenken. Folge des kontinuierlichen Ausbaus der vom Netzwerk bereitgestellten Dienste. Ein Phänomen, das sich beispielsweise bei den wöchentlichen Einkäufen, die nach Hause geliefert werden, zeigt, nachdem die Bestellung über das Internet getätigt wurde, bei Zugreisen oder Flügen, die vom Computer aus gebucht wurden, aber auch bei der Vision eines Films zu Hause über Streaming, vielleicht bei einem - direkt vom Smartphone bestellten - Abendessen. Die Integration zwischen der physischen und der digitalen Welt taktet jetzt die Zeiten unseres Lebens. So sehr, dass wir heute von Phygital-Marketing sprechen, einem Begriff, der die Interaktion zwischen der physischen (physical) und der digitalen (digital) Welt mit dem Ziel der Schaffung eines Hybridsystems herstellt. Es handelt sich um ein richtiges, integriertes Ökosystem, in dem die beiden Realitäten glücklich nebeneinander existieren. Erinnern Sie sich an das London Eye, das

Riesenrad in London, das während der Olympischen Spiele 2012 Tweets am Nachthimmel projizierte, die sich auf das Ereignis bezogen? Die Anwendung des Phygital-Marketings bringt seine wahre Revolution dank der Aufhebung des Konflikts, den viele zwischen den physischen Geschäftsaktivitäten und den virtuellen Geschäften sehen, die über E-Commerce verkaufen. Was gerade jetzt passiert, wird als from clicks to bricks definiert, da einige große Marken in der virtuellen Welt, in denen der Kauf mithilfe von Klicks erfolgt, in den Straßen der Stadt als Läden in physischer Form erscheinen (daher der Begriff „bricks“, also Ziegelsteine) durch die Eröffnung von Geschäften, in denen man physisch einkaufen kann, man allerdings vom Mobiltelefon erkannt wird und über eine App bezahlt. Zwei emblematische Fälle. Amazon Go, der erste Supermarkt der Welt ohne Kasse, der heute in Seattle und Chicago aktiv ist, sowie der self-driving store mit holographischem Assistenten, der von Moby-Mart in Shanghai getestet wurde!

Die physische und die digitale Welt nähern sich einander immer mehr

Das smartphone gehört zu unserem Alltag

### Direkt ins Herz

Es gibt einen Gegenstand, ohne den wir nirgendwohin gehen können: unser Smartphone. Überall auf der Welt wird die virtuelle Aktivität im Netzwerk zunehmend vom Telefon verwaltet, das die Nutzung des Computers übertrifft. Das Handy ist mit uns unterwegs und stellt den Passierschein zwischen der physischen und der digitalen Welt dar. Es kommt bald eine Zeit, in der wir, um erfolgreich mit Kunden zu interagieren, integrierte Handelsformeln erstellen müssen. Aber wir brauchen keine Angst zu haben. Niemand wird jemals die Lust verlieren, in ein leckeres Sandwich zu beißen, den Geschmack eines guten Kuchens zu kosten oder sich über die freudig-frischen Empfindungen eines guten Gelatos zu freuen. Die Welt der Gastronomie wird niemals die physische Realität und die Fähigkeit, Meisterwerke zu kreieren, ignorieren können. Aber die Bestellung und Bezahlung... vielleicht doch.



Medac präsentiert

# medApp



## Die Welt von Medac in deinen Händen!

Hier ist MedApp! Es macht das Leben leichter für die Experten in dem Sektor! Die System Software der Produktkatalog nach Anfragen des Benutzers filtern, zu wählen der richtige Typ sofort. Um Zeit zu sparen, sicher bestellen, finden Neuheiten zuerst und über Messen und Ereignissen informiert werden.

**medApp ist kostenlos, herunterladen sofort!**





DAS  
UNVERWECHSELBARE  
DISARONNO-EIS  
IN DER

ALL  NATURAL®  
Prodotti Stella, naturally



Prodotti Stella S.p.A.  
T +39 0444 333600  
[www.prodottistella.com](http://www.prodottistella.com)



\* alkoholfreien Version



# RUHMREICHES GELATO

**Prodotti Stella** verwandelt **Disaronno**, einen der beliebtesten und bekanntesten Liköre der Welt, in ein köstliches Gelato



[www.prodottistella.com](http://www.prodottistella.com)

Der italienische Likör, eine Ikone des Made in Italy, mit seinem unverwechselbaren Geschmack und Aroma, wird in einer All Natural Version angeboten, ohne künstliche Farbstoffe, hydrierte pflanzliche Fette, Verdickungsmittel, künstliche Stabilisatoren und Emulgatoren, GVO, Palmöl und künstliche Aromen. Das Produkt spiegelt die Sensibilität des Unternehmens für eine „naturgerechte“ Welt wider und ist unter Beibehaltung des Geschmacks des Originalgetränks frei von Alkohol. Es ist eine cremige Paste mit einem hohen Anteil an pralinierten Mandeln und Haselnuss-Streuseln, die im Gelato knusprig bleiben. Es wird empfohlen, es mit Amaretto-Streuseln und Couverture Disaronno zu kombinieren.

Das Produkt entspricht den Prinzipien des „All Natural Manifests“ des Unternehmens; es wird in 3- kg-Dosen verpackt; die Haltbarkeit beträgt 24 Monate. Die empfohlene Dosierung beträgt 130-150 g pro Liter Milchmischung.



# Türen Modulo Inox: Die neue Dimension des

# Designs



SCHUBLADEN  
UND TÜREN  
AUS EDELSTAHL

Die Türen **Modulo Inox** aus Edelstahl (Iceberg, Igloo und Ice) sind kleine Schmuckstücke aus Technik und Design und bieten perfekte Funktionalität und Zweckmäßigkeit. Sie sind in **Einzel-** und **Doppelausführung** erhältlich und werden aus sorgfältig ausgewählten Materialien hergestellt, um auch intensivem Gebrauch zu widerstehen. Sie werden in Italien entwickelt und hergestellt und eignen sich ideal für **Kühltheken in Cafés, Pubs und Gastronom.**



# EINE GRUNDLEGENDE PASSAGE



von Sergio Colalucci

DIE PASTEURISIERUNG IST EINER DER HAUPTPROZESSE IN DER EISDIELE, EIN NOTWENDIGER SCHRITT, DER DIE VERRINGERUNG DER IN DER MISCHUNG VORHANDENEN PATHOGENEN BAKTERIENBELASTUNG ZUM ZIEL HAT. ES IST EIN GRUNDLEGENDER SCHRITT BEI DER HERSTELLUNG EINES HERVORRAGENDEN GELATOS

## Thermischer Prozess

**Die Pasteurisierung ist eine Wärmebehandlung der Mischung, mit der ein großer Teil der Bakterien zerstört wird, um die Gesundheit der Verbraucher zu schützen.**

In der Eisdiele hat man die Möglichkeit, mit verschiedenen Technologien zu arbeiten. In den siebziger Jahren pasteurisierte die Eismaschine mit einer Wärmebehandlung, die darin bestand, die Zutaten auf dem Herd zu garen und sie im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur abkühlen zu lassen... Im Laufe der Zeit wurde entdeckt, dass bei hohen Temperaturen (101°/105°C) der gesamte Anteil an Mikroben zerstört wurde, gleichzeitig änderten sich allerdings auch die organoleptischen Eigenschaften der Rohstoffe.



## AKTUELLE OPTIONEN

- Pasteurisierung mit Kontrolle von Temperatur und Zeit (Garantie des Mikrobenanteils)
- Maschinen mit Pasteurisierung mittels Thermoschock (Schnelle und kontrollierte Pasteurisierung und Kühlung)
- Geräte, die kochen können und die Mischung kann sofort im Schnellkühler gekühlt werden (Pasteurisierung in kleinen Maschinen und Schnellkühlung bei 4°C)

## Unterschiedliche Temperaturen

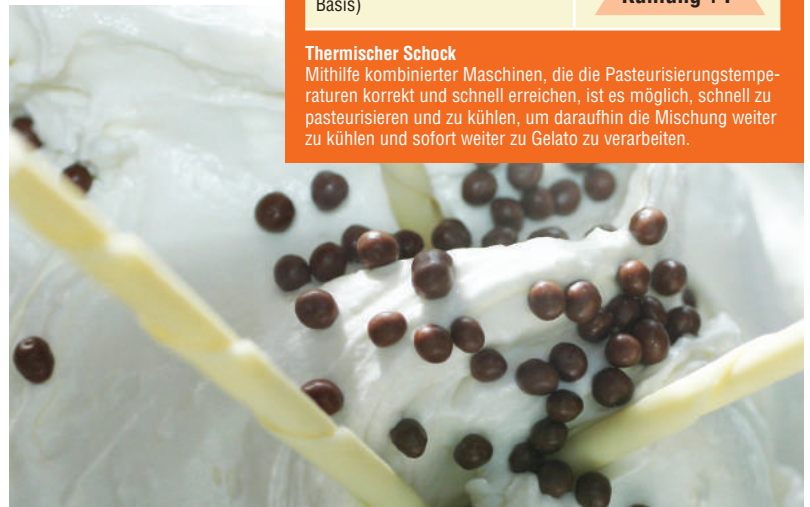
Heute kann der handwerklich arbeitende Gelato-Hersteller verschiedene Pasteurisierungstechniken bei unterschiedlichen Temperaturen anwenden. Dadurch kann er mit vielen Zutaten arbeiten und unterschiedliche organoleptische Ergebnisse erzielen. Zum Beispiel kommt bei - bei hohen Temperaturen pasteurisiertem - Kakao der Geschmack bestens zum Ausdruck. **Es ist wichtig zu wissen, dass sich die Pasteurisierung gerade wegen der unterschiedlichen Temperatur von der Sterilisation unterscheidet. Im ersten Fall arbeitet man bei 100°C, im zweiten bei Temperaturen von oder über 120°C.**

## Wie soll man arbeiten

Heutzutage ist eine Ausrüstung verfügbar, die einen Prozess der korrekten Gesundheits- und Hygienepraxis ermöglicht und gewährleistet. **Die Mischung wird auf eine Temperatur zwischen 65°C und 90°C gebracht, dann wird sie schnell abgekühlt, bis sie 4°/5°C erreicht. Die Temperatur und die Zeiten werden durch die Art der Zutaten geregelt, die pasteurisiert werden sollen.** Eine optimale Pasteurisierung gewährleistet die Zubereitung eines sicheren Gelatos und verringert das Kontaminationsrisiko. Abhängig von der Temperatur kann die Mischung in den folgenden Tagen verwendet werden, indem die aromatische Paste vor dem Kühlprozess hinzugefügt wird. Wenn die Mischung gut pasteurisiert ist, kann sie bei einer Temperatur von 4°C bis zu drei Tagen halten, wenn die Temperatur auf 2°C gesenkt wird auch bis zu fünf Tagen.

## Geschwindigkeit ist wichtig

**Unabhängig von der Methode, mit der man arbeitet, ist es wichtig, die Endtemperatur der Mischung innerhalb kurzer Zeit abrupt auf 4°/5°C zu senken.** Die plötzliche Abnahme der Temperatur ist wesentlich, um zu verhindern, dass hitzebeständige Bakterien ihre Aktivität wieder aufnehmen. Einige Mikroorganismen können Pasteurisierungstemperaturen standhalten und sich bei günstigen Bedingungen reaktivieren. Während des Pasteurisierens wird der Homogenisierungsprozess auch mit dem Ziel durchgeführt, der Gelato-Mischung eine homogene Struktur zu verleihen.



## Aber nicht nur das

Außer der Sicherstellung der mikrobiellen Reinigung fördert die Pasteurisierung die Auflösung von Zucker, trägt dazu bei, das Wasserrückhaltevermögen zu verbessern und die Aktivität von Emulgatoren und Fettstoffen zu verbessern.

**Während der Pasteurisierung muss die Mischung einen Prozess durchlaufen, in dem die Komponenten durch das Zerkleinern der Fettkügelchen perfekt emulgiert werden.** Auf diese Weise können die Fette leicht in der Flüssigkeit suspendiert bleiben, in der sie aufgelöst wurden.

### ARTEN DER PASTEURISIERUNG

#### Sehr hoch:

Die Gelato-Mischung erreicht eine Temperatur von 90°/95°C (Pasteurisierung wird für Produkte mit Kakao und Produkte empfohlen, die keiner Änderung der organoleptischen Eigenschaften unterliegen)

90°/1"  
Kühlung +4°

#### Hoch:

Gelato-Mischung, die eine Temperatur von 82°/85°C erreicht (empfohlen für Milchprodukte - weiße Basis)

85°/3"  
Kühlung +4°

#### Mittel:

Gelato-Mischung, die eine Temperatur von 72°/75°C erreicht (empfohlen für Milchprodukte und zuckerhaltige Lösungen)

72°/15'  
Kühlung +4°

#### Niedrig:

Gelato-Mischung, die eine Temperatur von 65°C erreicht (empfohlen für Produkte auf Milch- und Eierbasis - gelbe Basis)

65°/30"  
Kühlung +4°

#### Thermischer Schock

Mithilfe kombinierter Maschinen, die die Pasteurisierungstemperaturen korrekt und schnell erreichen, ist es möglich, schnell zu pasteurisieren und zu kühlen, um daraufhin die Mischung weiter zu kühlen und sofort weiter zu Gelato zu verarbeiten.



# AUF NULL REDUZIERT



**0%**  
**ZUSATZ VON  
ZUCKER\***

VARIEGATO-EIS UND PASTE OHNE ZUSATZ VON ZUCKER\*, FÜR EINE SÜSSE, DIE BIS NULL REICHT.

Die ausgezeichnete Lösung für ein Bedürfnis der Verbraucher aus Gründen der Gesundheit und des Wohlbefindens, die Antwort auf die Arbeit der Experten: Hier ist die natürliche Alternative zu Zucker. Durch die Verwendung eines neuen Süßungssystems auf Basis von natürlichen Ballaststoffen entsteht eine Top-Zutat, die den glykämischen Index drastisch senken. Von Natur aus süß von Galatea.

**galatea**

prodotti per gelato artigianale

\* VARIEGATO-EIS UND PASTE OHNE ZUSATZ VON ZUCKER\*, FÜR EINE SÜSSE, DIE BIS NULL REICHT.



IN RESPECT OF  
**PEOPLE  
&  
NATURE**



T +39 0434 598109  
info@galatea-gelati.com  
www.galateagelato.com

**DAS ERSTE  
UND EINZIGE  
ZERTIFIZIERTE  
UNTERNEHMEN**



*Beppo Tonon*

Herausgegeben von Beppo Tonon  
Fotos von Studio Phototecnica

# Fliegender Kolibri

Eine Komposition, die mit den beiden Fächern aus ungeschälten Birnen der Sorte Kaiser, die das Bild eines bunten Kolibris im Flug vermittelt, Dynamik erzeugt. Zwischen den Flügeln befindet sich eine doppelte Blütenkrone, mit einer Pflaume realisiert, in deren Mitte sich eine saftige Brombeere befindet







Die Schale der Birne gleichmäßig mit einem v-förmigen Obstmesser einschneiden, um einen vibrierenden Effekt zu erzielen. Dann die Birne in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in zwei Gruppen teilen, öffnen und sie so anordnen, dass sie zwei Fächer bilden, die auf das Gelato gelegt werden. In der Mitte eine zweischichtige Pflaumenblüte positionieren, die mithilfe eines eckigen Obstmessers realisiert wird, in deren Mitte sich eine ganze Brombeere befindet und die den Stempel darstellt.

Der Teller muss vorher gekühlt werden, um zu verhindern, dass das Gelato zerläuft.

**Gelatosorten:** Cremes und Obst mit zarten Farben, um die Komposition hervorzuheben.

**Dekorationen:** Die Komposition wird mit zwei Minzblättern vollendet.

**Empfehlung:** Als Unterlage stets Schlagsahne benutzen, um eine Stüttschicht zwischen Gelato und Teller zu bilden.

# Bunte Sonnenblume

Diese mit einer Nektarine kreierte Fruchtkomposition erinnert an die gelben und strahlenden Blütenblätter der majestätischen Blume. Die Beeren und eine Scheibe der Apfelsorte Granny Smith geben einen weiteren chromatischen Touch. Alles wird auf einem eleganten und raffinierten Dessertteller angerichtet



Zur Realisierung der Komposition ein paar Nektarinen verwenden und für die Kerben mit einem rechteckigen Obstmesser fortfahren. Die Einschnitte so ausführen, dass längliche Blütenblätter entstehen. Die Blütenblätter kreisförmig anordnen, um die Krone zu bilden, und in der Mitte eine Brombeere positionieren. Die chromatische Wirkung wird durch eine Kaskade von Johannisbeeren und einer Scheibe grünen Apfels gewährleistet.

Der Teller muss vorher gekühlt werden, um zu verhindern, dass das Gelato zerläuft.

**Gelatosorten:** Cremes und Obst mit zarten Farben, um die Komposition hervorzuheben.

**Dekoration:** Johannisbeeren und Apfel der Sorte Granny Smith.

**Empfehlung:** Als Unterlage stets Schlagsahne benutzen, um eine Barriere zwischen Gelato und dem Teller zu bilden.





# Introducing the new Compacta VariO 16<sup>elite</sup>



Größer denken.





# ÜBERRASCHENDE TAGE



Die 59. Ausgabe der *Mig*, Internationale Ausstellung von handwerklich hergestelltem Gelato, hat mit einer **positiven** Note geendet und hat einen erheblichen Zustrom von Marktteilnehmern aus rund fünfzig Ländern verzeichnet

von Samanta Alessi



## Engagement und Leidenschaft

Die letzte Ausgabe der Ausstellung wurde von zahlreichen Delegationen von Fachkräften und Gelatoherstellern nicht nur aus ganz Europa, sondern auch aus dem Irak, Russland, Japan und vielen anderen Ländern besucht. **Während der Eröffnungsfeier, die in Anwesenheit des Präsidenten der Region Venetien Luca Zaia, des Präsidenten von Longarone Fiere Gian Angelo Bellati, des Präsidenten der Provinz Belluno und des Bürgermeisters von Longarone Roberto Padrin stattfand, wurden mehrere Preise und Auszeichnungen verliehen.** Der 23. Internationale Preis für Gelato-Meister, der sich an Personen oder Familien richtet, die einen konkreten Beitrag zur Förderung und Verbesserung des handwerklichen Gelatos geleistet haben, ging an Manuel Dias Cruel aus Lissabon und die historische Familie De Pellegrin aus der Val di Zoldo.



## NEUE INHALTE

Der 6. Preis „Innovazione Mig Longarone Fiere“, der hochinnovative Inhalte in Bezug auf Verarbeitungstechnologien, Zubehör und Produkte für die handwerklich arbeitende Eisdielen bewertet, ging an den Jolly Hybrid Showcase von Ifi für die Anwendung neuer Technologien beim Management der kritischen Abtauphase. Ebenfalls an die Firma Cono Artico für ihren „Cono d’Oro“ mit speziellem Design vergeben, das aus einer schwarzen Teigbasis besteht und an der Spitze mit einem Streifen Zartbitterschokolade mit goldenen Liebesperlen angereichert ist.



## Ein Leben für Gelato

**Unter den verschiedenen Auszeichnungen möchten wir die von Longarone Fiere Dolomiti und der Gemeinde Longarone an unseren Verleger Franco Cesare Puglisi**

„mit dem herzlichsten Dank und der aufrichtigsten Anerkennung seiner vierzigjährigen Karriere und sein großes Engagement in der Welt der handwerklichen Gelatoherstellung“ erwähnen. Gian Angelo Bellati und Roberto Padrin lieferten die Tafel.

*Die 60. Ausgabe wird vom 1. bis zum 4. Dezember 2019 stattfinden*

## Offizielles Rezept

**Das offizielle Tiramisu-Rezept für den Gelato Day 2019 wird von Thomas Infanti, dem Gewinner des Gelato Tiramisù Italian Cup, unterzeichnet.**

Seit 2015 arbeitet der 21-jährige Gelatohersteller in der Eisdielen „Le Antiche Tentazioni“ in Selvazzano Dentro in der Provinz Padua. Sie wurde von einer elfköpfigen Jury und einer Besucherjury am Stand von Artglace bewertet. Die Gelato-Sorte des Jahres 2019 für Deutschland, entschieden von Uniteis e.V. der Verband der italienischen Gelatohersteller in Deutschland, ist Bienenstich, inspiriert von dem gleichnamigen traditionellen deutschen Dessert.







## Gelato mit Schuss

Grappa und der Verein Anag [Grappa und Schnaps Vorkoster] sind nach Longarone zurückgekehrt, um das 40-jährige Bestehen des Vereins und den 32. Jahrestag von Anag Veneto zu feiern. „Unser Debüt am Mig 2017 - so Paola Soldi, regionale Präsidentin von Anag - war sehr positiv und führte zur Entwicklung des Super Ice Cream, molekularem Gelato mit Grappa.“ **Nach interessanten Verkostungen von Brandy und Cocktails auf der Basis von Grappa und Gelato fand die Konferenz „Grappa und Anag. 40 Jahre zusammen. Geschichte, Kultur, Tradition** statt, während Giovanni Dalla Mora, Präsident von Anag Veneto, seine Zusammenarbeit mit den lokalen Eisdielen erneuert hat.



## FARBIGE SCHNITZEREIEN

Wie jedes Jahr demonstrierte Meister Beppo Tonon seine Kunst des Schnitzens von Obst und Gemüse in den Treffen, die jeden Tag stattfanden und wie immer sehr geschätzt und verfolgt wurden. Seine Kompositionen, die perfekt verarbeitet sind, sind ideale Anhaltspunkte für die Verschönerung von Präsentationstischen, Desserts und Gelato-Bechern.



## Italienische Mitglieder

Wie jedes Jahr hat die Uniteis-Versammlung Hunderte von in Deutschland tätigen handwerklichen Gelatoherstellern angezogen; **der Präsident Dario Olivier hat eine Bilanz der Tätigkeit des Vereins mit über tausendsechshundert Verkaufsstellen und der zahlreichen Dienstleistungen von Uniteis Service erstellt.** Der Uniteis-Preis 2018 ging an Donata Panciera für ihr Engagement in der Welt des handwerklichen Gelatos als Gelato-Herstellerin, Beraterin, Branchenjournalistin und Lehrerin. Vierzehn Mitgliedern wurden auch für die fünfundzwanzigjährige Mitgliedschaft im Verein Mitgliedschaftszertifikate ausgestellt.

## Zwischen Internet und social networks

**Der sechzehnte Wettbewerb „Eisdiele im Netz“ hat die besten Websites und Facebook-Seiten ausgezeichnet.**

Auf Platz eins Roberta Borlina aus der Eisdiele Via Piave in Noventa di Piave, Venedig, gefolgt von Laura Hadland aus dem Gelato Village in Leicester (Großbritannien); ex aequo auf Platz drei Max Fornaciari aus der Max Gelateria in Florianópolis (Belgien) und Giada Lovat der Eisdiele Lovat in Jesolo, Venedig.



## Profis und Schüler

Vanillecreme war das Thema der neunundvierzigsten Ausgabe des Wettbewerbs Coppa d'Oro. **Roberto Coletti der Eisdiele „Roberto Gelato“ in Utrecht, Holland,** belegte den ersten Platz; Loris Calarco der Eisdiele „Anni '60“ in Barcellona Pozzo di Gotto und Daniele Dall'Antonia der Eisdiele „Nonno Piero“ in Albignasego, Italien, belegten den zweiten und dritten Platz. Der 25. nationale Gelato-Wettbewerb Carlo Pozzi, der den Studenten von zehn Hotelfachschulen gewidmet ist, die aus der italienischen Auswahl hervorgegangen sind, stand unter dem Motto „Die lokalen Exzellenzen in der Eisdiele“

## Prämierte Institute

**Die professionelle Eismaschine, die Telme in Zusammenarbeit mit Longarone Fiere anbietet, ging an Stella Silvestro und Marta Savona vom Institut „I. e V. Florio“ in Erice, Trapani, mit dem Gericht „I Giardini delle Egadi“.** Auf Platz zwei Irina Bartalesi und Marco Margheri vom Institut „B. Buontalenti“ in Florenz, gefolgt von Stefania Borsatti und Samantha Zappa vom Institut „PFP Valtellina“ in Sondalo, Sondrio. Die von Ifi angebotene CoolBox Ice Cream wurde an das „Salvatore Pugliatti“ Institut in Taormina, Messina, geliefert, da es die größte Anzahl von Instituten in der regionalen Auswahl beherbergt hat.







# Supergelato

Superfood wird zu Eiscreme, in einer kompletten Basis mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Quinoa, Heidelbeeren, Joghurt und vielen Ballaststoffen. Ein Präparat, reich an Nährstoffen, Antioxidantien, Vitaminen und Mineralien, gefärbt mit Frucht- und Gemüsesäften. Die Verschmelzung der frischen Noten von Heidelbeeryoghurt mit den wohlriechenden Noten von Getreide macht es zu einer neuen Eissorte, die sowohl Erwachsene als auch Kinder anspricht.



Seit 1976 bietet Linea Gel eine komplette Auswahl an Zutaten für die Zubereitung von Konditoreieis. Heute wie damals arbeiten wir in Anlehnung an die Tradition und legen höchsten Wert auf Qualität und Natürlichkeit unserer Produkte.

Linea Gel Italiana S.r.l.  
Via Castagnole, 14 – 31050, Ponzano V.to (TV) – Italia

Telefon +39 0422 440716 Web [lineagel.it](http://lineagel.it)  
E-mail [info@lineagel.it](mailto:info@lineagel.it) Social [facebook.com/lineagelitaliana](https://facebook.com/lineagelitaliana)



AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =



## Linea Gel

Dal 1976



# Die anspruchsvollste Herausforderung!

*Im Rahmen der 59. MIG Longarone fand die Auswahl des besten deutschen Gelato-Herstellers statt, der die Nationalmannschaft Deutschlands bei der nächsten Ausgabe der Gelato-Weltmeisterschaft im Jahr 2020 vertreten wird*

von Gloria Levati

## Der erste im Team

Eis Challenge ist der Wettbewerb, der offiziell die Auswahlturniere der Nationalmannschaften ins Leben gerufen hat, die ihr Land bei der prestigeträchtigen Veranstaltung im Jahr 2020 vertreten werden. **Sieger unter den Gelato-Herstellern wurde Federico Sacchet vom Eiscafé „Gusto Mosena“ in Hameln mit dem Geschmack „Bruschetta di gelato all’olio di zucca“ [Gelato-Bruschetta mit Kürbisöl].** Die anderen Mitglieder des deutschen Teams - der Konditor, der Küchenchef und der Eisbildhauer - werden durch die entsprechenden Wettkämpfe ausgewählt, die 2019 stattfinden werden.



## Profis bei der Arbeit

**Während der zwei Wettbewerbstage stellten die Gelato-Hersteller in dem eigens auf der Messe eingerichteten Labor eine Gelato-Schale mit einer Sorte eigener Wahl her.** Die Jury bestand aus sechs Experten, überwiegend aus Deutschland, die über technisches Wissen und Erfahrung im Bereich des food verfügen, die das Gelato bewerteten und das Wissen über die Ausgewogenheit und die Zutaten der Eismaschinen im Wettbewerb untersuchten.

## Team work

Der Wettbewerb, der zum ersten Mal in Longarone organisiert wurde, konzentrierte sich auf einen Wettkampf, der die Kultur des Gelatos, eines kulinarischen Produkts, das für gastronomische Spitzenleistungen steht, fördert. Er entstand aus der Zusammenarbeit zwischen Longarone Fiere, Sigep, Carpigiani und unter der Schirmherrschaft von Uniteis e.V. **Medienpartner der Veranstaltung war die Zeitschrift PuntoDE, die den Teilnehmern auch Arbeitsjacken der Firma Mevi zur Verfügung stellte;** technische Sponsoren waren IFI, das die Vitrinen zur Verfügung stellte, und Carpigiani mit den Maschinen zur Herstellung des Gelatos.



Hinter einer grossen Eisdiele  
gibt es immer eine grosse Maschine

 **FRIGOMAT**  
macchine per gelato e pasticceria

50 Jahre süsser Technologie

Besuchen Sie uns auf:

• **Internorga**, Hamburg - 15/19 März 2019 - Stand B6.524

 **FRIGOMAT**  
macchine per gelato e pasticceria

[frigomat.com](http://frigomat.com)





**DIE NEUE  
SÄMTLICHE  
STILISTICHE VITRINE.**

Sie fördert einen Raum,  
den geringer als 90 cm ist.  
Diese Räume sind zur  
Professionalität der  
Facharbeiter gewidmet.



The image features a studio setting with a modern, illuminated display case in the center. The case has a dark frame and a light-colored, textured interior. A spotlight from a boom arm on the right illuminates the scene, casting a bright beam on the floor and the case. In the background, there are large panels with abstract, colorful patterns. The Orion logo is prominently displayed at the top center.

# ORION

Nine ist der Hauptwert der  
**PERFEKTION**,  
nach der wir unendlich suchen.

**KÖNNEN SCHNELLKÜHLER**

# MENSCHEN GLÜCKLICH MACHEN?

## Mehr Produktivität und Qualität

- >> Schockfrostern  
auf -18 Grad,  
ohne Qualitätsverlust
- >> 100 % Erhalt des  
Lufteinschlags
- >> Perfekter Stand,  
ohne Gefrierbrand



**IRINOX**

The Freshness Company®

Irinox Deutschland GmbH | [irinox.deutsch@irinox.com](mailto:irinox.deutsch@irinox.com) | [www.irinoxprofessional.com](http://www.irinoxprofessional.com)



# EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT

Dies das **Leitmotiv** der vierzigsten Ausgabe der Sigep, die mittels Konferenzen, Wettbewerben, Studien über Rezepte, Ideen **vorgeschlagen** hat, um den **Veränderungen** im Bereich der handwerklich hergestellten Süßspeisen gerecht zu werden

von Federica Serva

## Wichtige Zahlen

Unter dem Motto „40<sup>th</sup> for the Future“ erwies sich die Veranstaltung einmal mehr als Schaufenster für Trends und Business-Plattform. Mehr als 200.000 Besucher kamen für die Sigep nach Rimini, die von der Italian Exhibition Group organisiert wurde. Die Messe hat die wichtige Ziellinie mit signifikanten Zahlen überschritten, **vor allem das Wachstum in der Präsenz ausländischer buyers (32.848, +2%) aus 185 Ländern. An erster Stelle stehen Deutschland und Spanien, gefolgt von Frankreich, Polen und England.**

Auch große Märkte wie die Vereinigten Staaten, die Russische Föderation und China waren stark vertreten. Ausgestellt wurden die Produkte der 1.250 Unternehmen aus den Bereichen Gelato, Gebäck, Bäckerei, Kaffee und Schokolade.



## Eröffnung in großem Stil

Eröffnet wurde die Ausstellung vom Landwirtschaftsminister Gian Marco Centinaio, der am opening talk „Future is now!“ teilgenommen hat. Das Szenario der süßen Gastronomie in der Welt: Innovation und Internationalisierung. Trends, neue Formate, erfolgreiche case histories. **Angesichts eines sich schnell verändernden Marktes, in dem Kontamination, Standardisierung und Innovation die Regeln für neue Formen des Konsums von Lebensmitteln, einschließlich Süßigkeiten und Kaffee, vorschreiben,** wurden Ideen und Analysen für den Umgang mit der Zukunft des Außerhauses aus einer breiteren Perspektive vorgeschlagen.



# New Age MIX

*La Struttura del Futuro*



Ohne Emulgatoren, ohne Stabilisatoren und  
**WIRKLICH ohne "E"**

AROMA

FREE

GLUTEN

FREE

OGM

FREE



[www.lifetrail.global](http://www.lifetrail.global)



[www.montebiancogelato.com](http://www.montebiancogelato.com)

  
MONTEBIANCO



## In Richtung Pokal

Sigep ist auch eine Bühne für nationale und internationale Wettbewerbe, die die Technik und Kreativität der Dessertprofis in den Mittelpunkt stellen. Im Bereich Gelato-Herstellung fand der Wettbewerb Sigep Gelato d'Oro statt und wählte das italienische Team für die Teilnahme an der Weltmeisterschaft der Gelato-Herstellung 2020. Das Team besteht aus dem Küchenchef Marco Martinelli, dem Schokoladenhersteller Massimo Carnio, dem Gelato-Hersteller Eugenio Morrone und der Eisbildhauerin Michela Ciappini. In den kommenden Monaten werden die Auswahlverfahren in weiteren, an der Meisterschaft teilnehmenden, Ländern stattfinden, von denen die Neuheiten bereits vorgestellt wurden, wie beispielsweise zwei neue Gelato-Tests. **Deutschland hat sich bereits für den Gelato-Hersteller Federico Sacchet während der Eis Challenge auf der Mig-Messe entschieden.**



## Siegreiche

### Jugendliche

Unter den Wettbewerben im Konditoreibereich war der wichtigste der Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores [Junioren-Konditorei-Weltmeisterschaft]. **In der Pastry-Arena kamen elf Teams aus zwei Konditoren unter 23 ins Spiel, die sich in sieben Tests zum Thema „Der Flug“ herausforderten und zeigten,** wie gut sich die Jugendlichen, die an diesem Wettkampf teilnehmen, im Laufe der Jahre vorbereitet haben. Auf der höchsten Stufe des Podiums stand Italien mit Filippo Valsecchi und Vincenzo Donnarumma, ausgebildet vom Konditor Davide Malizia. Die Plätze zwei und drei gingen an Frankreich und Singapur.

### Der Duft von Kaffee

Im Kaffeebereich fand neben dem Finale der sieben italienischen Barkeeper-Meisterschaften auch der Wettbewerb **World Coffee Roasting Championship (WCRC) statt. Mehr als zwanzig Teilnehmer nahmen an diesem internationalen Wettbewerb teil, der von World Coffee Events** organisiert wurde und die Exzellenz in der Kaffeeröstung belohnte. Eine Jury untersuchte die Teilnehmer auf ihre Fähigkeit, den Kaffee zu bewerten, zuzubereiten, zu mischen und zu rösten und ernannte als Gewinner Vladimir Nenashev (Russland), Yoshuycky Nakamura (Japan) und Veda Virasnami (Frankreich).



## WETTKÄMPFE UND KRONEN

Auch das Gelato-Festival hat hohe Erwartungen, im Sinne einer zunehmenden Verbreitung des Wissens bezüglich der handwerklichen Produktion des „kalten Desserts“ in der Welt. Die Organisatoren haben die Neuigkeiten der Wettbewerbe angekündigt, die zum Weltfinale, den Gelato Festival World Masters, führen werden, das 2021 in Rimini stattfinden wird. Sie listeten ferner die nächsten Schritte durch Europa, die Vereinigten Staaten und Japan auf. Vom 18. bis 19. Mai findet die deutsche Etappe in Berlin statt, die in Österreich vom 19. bis 20. Juni in Wien Baden. Die wichtigste Initiative war jedoch der Start des Gelato Festival World Ranking, der permanenten Weltrangliste der besten handwerklichen Gelato-Hersteller, die anlässlich des zehnjährigen Jubiläums des Gelato Festivals ins Leben gerufen wurde. Die Liste umfasst 385 Gelato-Hersteller, von denen 117 Ausländer sind. Es handelt sich um 23 Profis, die dank einer hohen Punktzahl eine, zwei oder drei Kronen erhalten haben. Deutschland ist mit Guido und Luca De Rocco vom EisCafè De Rocco (Schwabach) vertreten, die eine Krone erhalten haben.

## Tendenzen in der Eisdiele

**Verwendung von Honig, Reduzierung von Zucker, Süßspeisen der Tradition, Obst. Das sind die Bereiche, in denen sich die Suche nach neuen Gelato-Rezepten bewegt.**

Die Associazione Italiana Gelatieri präsentierte Geschmacksrichtungen, die Honig verschiedener Sorten anstelle von Zucker eingesetzt haben, in Kombination mit Zutaten wie Zitrusfrüchten, Schokolade, Trockenfrüchten und Tee. Der italienische Verband der Gelato-Macher hat funktionelles Gelato mit Aloe und Zitrusfrüchten und ein kalorienarmes Mandel-Gelato vorgeschlagen, als Ergebnis einer Studie des Arztes Flavio Di Gregorio und des Gelato-Herstellers Stefano Ferrara. Conpait reservierte Raum während der Sitzungen über „Die Süßspeise der italienischen Tradition“ für Gelato-Spezialitäten, die die Umsetzung typischer Rezepte wie Ricotta und Sauerkirschen darstellen. Der Federazione Italiana Gelatieri konzentrierte seine Wettbewerbe auf Pistazien und Granatäpfel und förderte die Konferenz „Export für die handwerkliche Eisindustrie: Wie man das Made in Italy fördert“

*Die 14. Ausgabe der Messeveranstaltung findet vom 18. bis zum 22. Januar 2020 statt*

## Schwerpunkt Deutschland

Gelato wird heute als eine Exzellenz des italienischen food anerkannt, das dazu bestimmt ist, im Ausland immer mehr Platz einzunehmen. **Deutschland stand in diesem Jahr im Mittelpunkt der Konferenz „Sigep Going Global“, die über den deutschen Gelato-Markt und die entsprechenden Zukunftsszenarien informierte.** Die handwerkliche Produktion macht 16,7 Prozent des Marktes aus, und es wird immer mehr Wert auf biologische Zutaten und Produkte für Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten gelegt. Bedeutend die Präsenz von Ketten, die über ihre Erfahrung berichteten, zusammen mit der Präsentation der Forschungsreihe „Die 50 Ketten der wichtigsten Gelato-Hersteller“, herausgegeben von der Italienischen Handelskammer für Deutschland.





# FRUTTA +

Fertigprodukt in Paste

+60%

ECHE FRÜCHTE

Pfirsich,  
Erdbeere, Himbeere,  
Waldfrüchte, Mango



INGREDIENTI E DECORAZIONI PER GELATERIA E PASTICCERIA

Nutman Group s.r.l. Viale Italia 166/168 - Canelli (Asti) - Tel. +39 0141 835225  
[www.nutman-group.com](http://www.nutman-group.com) [info@nutman-group.com](mailto:info@nutman-group.com)





# HARD-O-DYNAMIC® ADAPTIVE

---

## LA TECNOLOGIA INTELLIGENTE CHE DECIDE IL MEGLIO PER IL TUO GELATO



Autorisierter Carpigiani Händler  
**15366 NEUENHAGEN B. BERLIN**  
**ALBRECHT & NEISS GmbH**  
Am Wall 2-6  
Telefon 03342/2496  
Telefax 03342/249899  
post@albrecht-neiss.de  
www.albrecht-neiss.de

**22941 BARGTEHEIDE**  
**BACKRING NORD**  
**E. MAY GmbH & Co. KG**  
Am Redder 9  
Telefon 04532/9752-300  
Telefax 04532/9752-440  
info@backring.de  
www.backring.de

**30165 HANNOVER**  
**EISUNION**  
**GmbH HANNOVER**  
Mogelkenstr. 24  
Telefon 0511 300 258 30  
Telefax 0511 300 258 59  
info@eisunion.de  
www.eisunion.de

**50374 ERFSTADT**  
**HEIDER & CARACCIOLA**  
**GmbH & Co. KG**  
Albert-Einstein-Ring 17  
Telefon 02235/ 97 89 700  
Telefax 02235/ 97 89 709  
info@heica.de  
www.heica.de

**66115 SAARBRÜCKEN**  
**KOBÄGRO GmbH**  
St. Johanner Straße 84  
Telefon 0681/48058  
Telefax 0681/48066  
info@kobaegro.de  
www.kobaegro.de

**18507 GRIMMEN**  
**BREUER KÄLTE-KLIMA**  
Kirschenallee 35  
Telefon 038326/80156  
Telefax 038326/69006  
kaeltbreuer@t-online.de  
www.eismaschinen.net

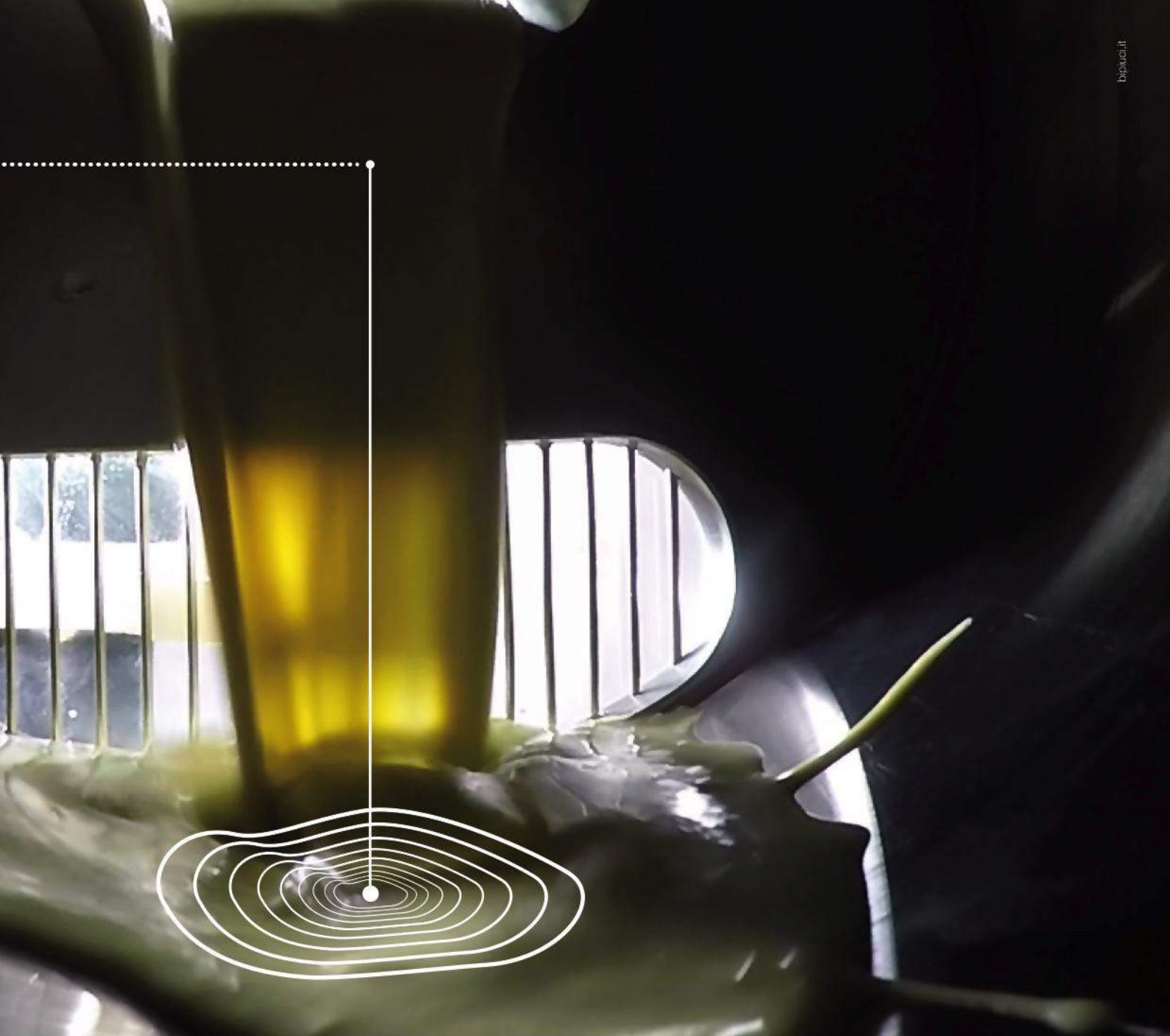
**28307 BREMEN**  
**CARPIGIANI DEUTSCHLAND**  
**GmbH**  
Werksvertretung Italo Salerno  
Mobil 0171/4347633  
Telefax 0711/7089265  
info@carpigiani.de  
www.carpigiani.de

**35091 CÖLBE**  
**EISUNION**  
**GmbH CÖLBE**  
Rosenstraße 3  
Telefon 06421/88688-0  
Telefax 06421/85305  
info@eisunion.de  
www.eisunion.de

**59557 LIPPSTADT**  
**BRIEWIG KÄLTE GmbH**  
Westernkötter Str. 194  
Telefon 02941/274933  
Telefax 02941/274934  
info@briewig.de  
www.briewig.de

**68804 ALTLUSSHEIM**  
**EISUNION**  
**GmbH ALTLUSSHEIM**  
Industriestrasse 1-3  
Telefon 06205/28886-0  
Telefax 06205/28886-15  
info@eisunion.de  
www.eisunion.de





**70794 FILDERSTADT  
CARPIGIANI DEUTSCHLAND  
GmbH**

Echterdinger Str. 111  
Telefon 0711/9972005-0  
Telefax 0711/9972005-55  
info@carpigiani.de  
www.carpigiani.de

**79331 TENINGEN  
SCHMIDT & SÖHNE  
GmbH**

Hans-Theisen-Strasse 8  
Telefon 07641/9623-0  
Telefax 07641/9623-50  
info@schmidtsoehne.de  
www.schmidtsoehne.de

**89231 NEU-ULM  
ALFRED PFERSICH  
GmbH & Co. KG**

Messerschmittstr. 23  
Telefon 0731/7079-10  
Telefax 0731/7079-142  
info@pfersich.de  
www.pfersich.de

**94315 STRAUBING  
ALOIS KRÄ GmbH**

Rückertstraße 39a  
Telefon 09421/99610  
Telefax 09421/33441  
info@alois-krae.de  
www.alois-krae.de

Autorisierter Carpigiani Händler

**97076 WÜRZBURG  
BELZ GmbH**

Ohmstraße 15  
Telefon 0931/22089  
Telefax 0931/282934  
hbelz@aol.com  
www.h-belz.de

**99734 NORDHAUSEN  
MÜLLER GASTRO GmbH**

Straße der Genossenschaften 170  
Telefon 03631/60570  
Telefax 03631/605713  
Mueller-Gastro@t-online.de  
www.gastro-mueller.com

**CARPIGIANI**  
carpigiani.com



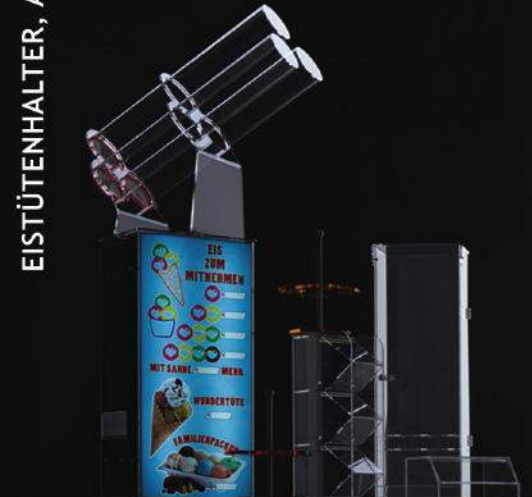
## EISKARTEN



## EISSTÜTENHALTER, AUSSTATTUNG, BEHÄLTNER



## MÜLLEIMER MIT WERBUNG



## LEUCHTREKLAME, AUSSTELLER, LEUCHTTÜTEN







Riccardo Magni



# KEKS-GELATO ZITRONE BASILIKUM

Eine raffinierte und verfeinerte Interpretation des Keks-Gelato, der ästhetisch mit kalibrierten Proportionen und filigranen Verzierungen spielt. Der Sablé-Mürbeteig mit Mandeln verleiht dem klassischen Keks, der ein mildes und frisches Gelato mit Zitrone und Basilikum enthält, mehr Geschmack. Als abschließende Note des feinen Gebäcks flambiertes Schaumgebäck. Ein perfektes Beispiel von Geschmack, Ästhetik und Maß

## ZUSAMMENSETZUNG

- Sablé-Mürbeteig mit Mandeln
- Gelato mit naturreinem Olivenöl und Basilikum
- Zitronenkompott
- Flambiertes Schaumgebäck
- Kristallisiertes Basilikum



## SABLÉ-MÜRBEITEIG MIT MANDELN

Butter	230 g
Puderrucker	115 g
Zucker-Mandel-Mehl	115 g
Eier	95 g
Salz	3 g
Vanille	1,5 g
Mehl für Kekse	445 g

Die mit Mehl gemischte Butter mit Zucker und Zucker-Mandel-Mehl mischen, die Eier mit Salz und Vanille hinzufügen. Kurz mit dem Mehl kneten und bei 4°C lagern. Auf 2 mm ausrollen und bedrucken; bei niedriger Temperatur backen und abkühlen lassen.

## GELATO MIT NATURREINEM OLIVENÖL UND BASILIKUM

Wasser	557 g
Magerpulvermilch	43 g
Dextrose	83 g
Saccharose	40 g
Eisbindemittel für Cremes	5 g
Natives Olivenöl Extra	29 g
Biologische Zitronenschale	4 g
Frisches Basilikum	8 g
Weißer Schokolade Edelweiß 36%	243 g

Zitronenschale und Basilikum in Wasser ziehen lassen, dann herausnehmen, Milchpulver und Dextrose hinzugeben und auf 50°C erhitzen; das Bindemittel zur Saccharose geben und bei 60°C pasteurisieren, dann das Olivenöl hinzufügen und emulgieren. Pasteurisierungs- und Kühlzyklus durchführen.







### ZITRONENKOMPOTT

Biologische Zitronen	250 g
Zucker	210 g
Glukosesirup	40 g

Zitronen 10 Minuten mit dem Wasser zum Kochen bringen, abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden. Den Zucker hinzufügen und vorsichtig mixen, zum Kochen bringen und danach abkühlen. Bei 4°C aufbewahren.

### FLAMBIERTES SCHAUMGEBÄCK

Eiweiß	200 g
Kristallzucker	250 g
Glukosesirup	70 g

Zucker und Eiweiß mischen, auf 60°C bringen. Bis zum Abkühlen schlagen und dann anwenden.



# UNSER ROHSTOFF IST DIE NATUR



Aus der Natur entspringt der Erfolg von Taddia: unsere Eis- und Trinkpapierbecher erhalten Inspiration aus der Natur, durch brillante Farben und scharfe Bilder. Wir berücksichtigen diese bei unserer Arbeit durch hohen Standard in der Verarbeitungsqualität, sowohl im Bereich der Lebensmittelsicherheit als auch in der ökologischen Nachhaltigkeit. Wir verwenden ausschließlich Papier aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft, das heißt ökologisch, sozial verträglich und wirtschaftlich nachhaltig (FSC). All unsere Produkte sind in Übereinstimmung mit der Verordnung M.O.C.A.

Dies ist der Grund, weshalb Eisbecher von Taddia schön sind: natürlich schön!



## EISBECHER FSC TADDIA. NATÜRLICH SCHÖN!

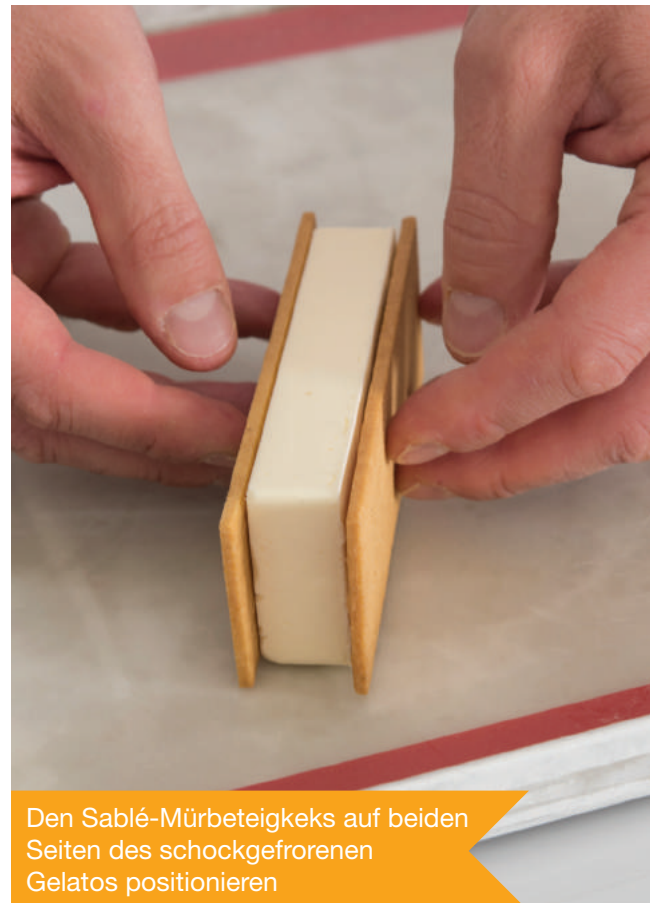


**Vorbereitung und Darstellung**

Das Gelato in Silikonformen formen und schockfrieren



Die Formen aus dem Schockfroster und dann den Gelatoblock aus der Form nehmen



Den Sablé-Mürbeteigkeks auf beiden Seiten des schockgefrorenen Gelatos positionieren



1 mm Zitronenkompott auf die lange Seite des Kekses streichen und bei  $-18^{\circ}\text{C}$  aufbewahren. Mit Schaumgebäck vervollständigen und flambieren



Die Blätter des kristallisierten Basilikums, die Dekoration aus weißer, gelber und grüner Schokolade und die Gelée-Tropfen anrichten





UNSERE LEIDENSCHAFT:  
IHR ERFOLG

## ICETECH®

GELATO MACHINES



KOMBIMASCHINEN



EISMASCHINEN



TISCH-SPEISEEISMASCHINE



PASTEURIZERS



CREMEKOCHER



SOFT EISMASCHINEN

### FRIGOGELO GROUP - ICETECH

Via Piemonte, 2 - Azzano San Paolo (BG) Italy  
T. +39 035 320400 - F. +39 035 320380

[www.frigogelo.it](http://www.frigogelo.it)  
[frigogelo@frigogelo.it](mailto:frigogelo@frigogelo.it)

[www.icetechitaly.it](http://www.icetechitaly.it)  
[info@icetechitaly.it](mailto:info@icetechitaly.it)



# Ein interessanter Beobachtungspunkt



**Host Milano** verspricht ein unverzichtbares Ereignis für Betreiber und Käufer des Außer-Haus-Marktes zu werden, einer Branche mit starker Entwicklung, zunehmend von Forschung und Innovation geprägt. Die Messe findet vom **18. bis 22. Oktober 2019** auf der Fiera Milano statt

von Giovanni Gherardi

## In Erwartung der Messe

**Mehr als 1200 Unternehmen bestätigten ihre Teilnahme an der Veranstaltung, darunter 44,7% aus 45 Ländern, auch die Neueinsteiger Albanien, Lettland und Kolumbien.** Die Beteiligung der buyer ist bemerkenswert; auch dank der engen Zusammenarbeit mit der Ice Agency werden mehr als 1500 aus 80 Ländern kommen, mit einer Fluktuationsrate von fast 80 Prozent und einem Fokus auf Märkten wie die USA, Kanada und dem Mittleren Osten.

## Kaffee, Gelato und Konditorei

Diese Realitäten haben gemeinsam, dass die Kontamination zwischen den Formats die Regeln in der Welt des Desserts verändert. **Heute ist die Begegnung zwischen der Welt der schwarzen Bohne und der Welt des Gelato pastry fast selbstverständlich.** Ein Beispiel dafür ist der Boom von multifunktionalen Lokalen an allen Ecken der Welt, Verkaufsstellen, die sich oft in Buchhandlungen, Museen, Kinos, Theatern.... befinden und durch ein erweitertes Angebot innovativ werden. Der nächste Schritt wird die Verbindung mit der Mixologie sein, die der Branche im Laufe des Tages neue Möglichkeiten des Konsums eröffnet.

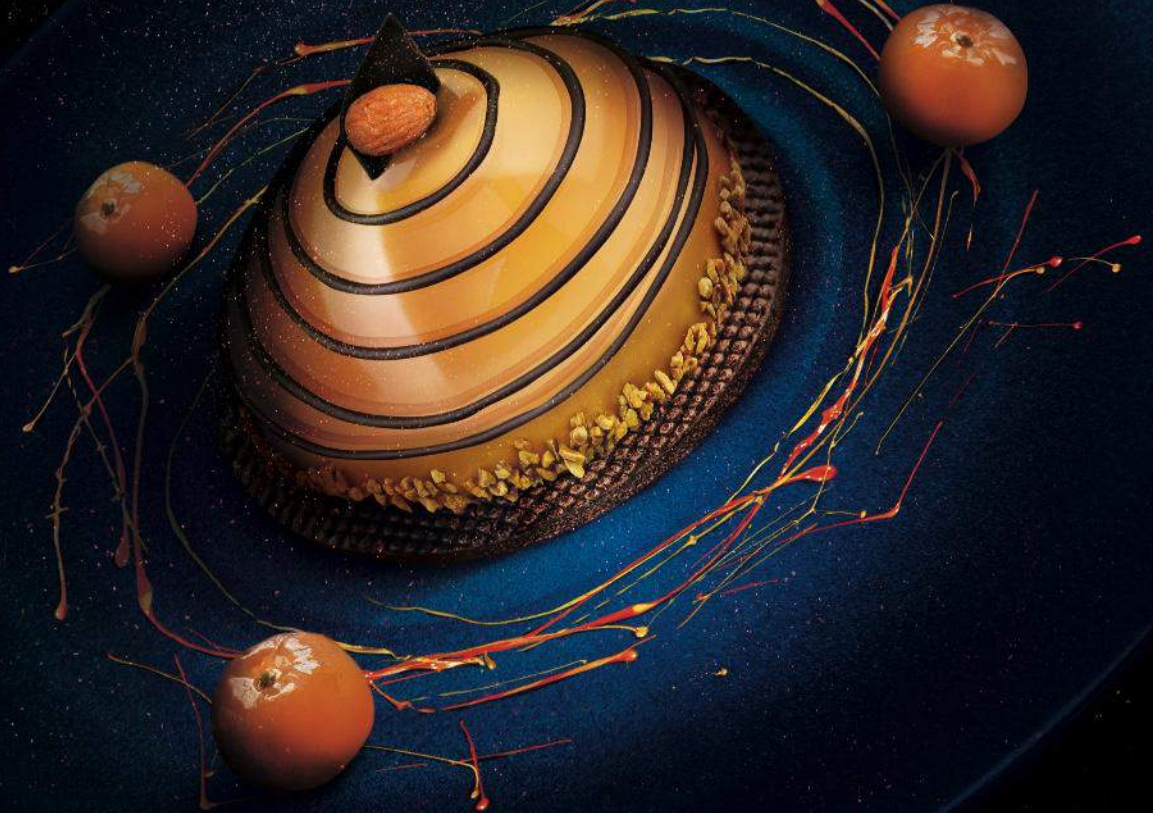
## Die starke Seite

**Das siegende Element der Veranstaltung ist das Konzept für Makrobereiche, eine Struktur, die besser denn je geeignet ist, eine realistische Beschreibung der Komplementarität zwischen den Lieferketten zu bieten, die die Antwort auf die neue Dynamik des Marktes darstellt.** Folgende drei Cluster werden eingerichtet: Professional Catering - Brot Pizza Pasta; Kaffee Tee - Bar Vending Kaffeemaschinen - Gelato Konditorei Kaffee; schließlich Einrichtung Technologie und Zubehör.





DIE ENTDECKUNG DES JAHRHUNDERTS  
*ist für uns die Vortrefflichkeit.*



Jeden Tag sind wir ihr auf der Spur und perfektionieren sie,  
indem wir nur die besten Zutaten auswählen, und das schon seit 100 Jahren.



[giuso.it](http://giuso.it)





STYLE QUALITY  
AND TECHNOLOGY



**SIRIUS - Un nuovo modo di presentare e valorizzare la tua arte.**

Con il modello SIRIUS si è data vita ad un' articolata linea di vetrine per gelateria e pasticceria, frutto di uno studio curato in ogni elemento. Ciò ha consentito di ottenere sistemi ideali per valorizzare la visibilità dei prodotti esposti, rendendoli i veri protagonisti grazie al piano espositivo rialzato ed illuminato. Il castello vetri, completamente ermetico e strutturato con vetri camera, garantisce un sicuro risparmio energetico e la possibilità di lavorare anche in condizioni climatiche critiche. Nei moduli gelateria la posizione delle vaschette è perfettamente orizzontale, ciò permette di spatolare il gelato comodamente.

FOLLOW US



ITALPROGET  
Bettone (Perugia) Italy  
T. +39.075.9869071  
[www.italproget.it](http://www.italproget.it)





# AD OGNUNO LA SUA VETRINA



SIRIUS



MAGIC



ENERGY



DREAM



MOON



GIOIA



POP



SMILE



SPRINT



POWER



TWIST



BRIO

# EISPRESSE FONTANA



Besuchen Sie unseren Online-Shop:  
[www.gelato24.de](http://www.gelato24.de)



UVP 1.799,00 €  
Bei uns im Shop:  
**1.259,00 €\***  
\*ohne Kompressor

Offizieller Händler!



Ihre Vorteile:

- bis zu 360 KG Druckkraft – für sehr hartes Eis geeignet
- niedrige Höhe
- großzügiger Arbeitsbereich
- einfache Reinigung
- viele Formgeber kompatibel
- 100% Made in Germany

**FONTANA**  
GELATO EQUIPMENT

FONTANA GMBH & Co. KG  
Geräte und Einrichtungen für Eiscafes  
Dieselstraße 15  
D-48485 NEUENKIRCHEN

T: +49 59 73 / 90 22 62  
F: +49 59 73 / 90 22 63  
[www.fontana-eis.de](http://www.fontana-eis.de)  
[fontana@fontana-eis.de](mailto:fontana@fontana-eis.de)



# Zwischen Piraten und Rittern

*Die Republik Malta liegt südlich von Sizilien, östlich von Tunesien und nördlich von Libyen und ist eine Kreuzung europäischer, nordafrikanischer und nahöstlicher Kulturen. Sie bietet unberührte Strände und ein reiches architektonisches und kulturelles Erbe*

*von Marina Sella*

**Hauptstadt:** Valletta / **Währung:** Euro / **Klima:** mediterran, ganzjährig mild, mit maximal 34°C im Juli und August. Der Regen fällt von September bis März; von Mai bis August regnet es fast nie  
**Gesellschaftsordnung:** Parlamentarische Republik / **Sprachen:** Maltesisch, Englisch. Maltesisch ist eine Sprache semitischen Ursprungs mit sizilianischen, italienischen und arabischen lexikalischen Einflüssen



## Strategischer Punkt

Die maltesische Inselgruppe, deren Hauptinseln Malta, das Handels- und Verwaltungszentrum, Gozo und Comino sind, hat eine lange Geschichte hinter sich. Die ersten Siedlungen reichen fünftausend Jahre vor Christus zurück. **Die Phönizier siedelten sich dort um 1200 v. Chr. an, dann folgten Römer, Byzantiner, Araber, Angevins und schließlich die Aragonesen, die 1530 Malta an den Souveränen Ritter- und Hospitalorden, einen militärischen Klosterorden, übergaben.** Die Ritter beherrschten Malta, bis Napoleon 1798 die Insel eroberte. Im Jahr 1800 wurde Malta für viele Jahre ein englisches Protektorat, 1964 erlangte es die Unabhängigkeit vom Vereinigten Königreich und 1974 wurde es eine Republik; 2004 ist Malta der Europäischen Union beigetreten und hat den Euro 2008 eingeführt.



## Berühmte Fahnen

**Die Ritter wählten das achteckige Amalfitanische Kreuz, auch bekannt als Malteserkreuz. Das Panier war rot, das Kreuz weiß und die Umhänge schwarz.** Gegenwärtig ist der Orden zu seiner alten gemeinnützigen Berufung zurückgekehrt, es ist eine internationale Gemeinschaft, ritterlich und ökumenisch, deren Hauptziel die Wohltätigkeit und die Verteidigung der christlichen Religion in der Welt sind und von den verschiedenen Ländern, in denen er tätig ist, als internationale philanthropische Vereinigung anerkannt wird.

***DAS ACHECKIGE KREUZ  
IST DAS SYMBOL DER  
MALTESERRITTER***

## DER MALTESERORDEN

Der Souveräne Ritter- und Hospitalorden vom Heiligen Johannes von Jerusalem wurde um 1048 gegründet, als eine Gruppe von Kaufleuten aus der Seerepublik Amalfi, die wegen ihres Handels nach Jerusalem kam, die Erlaubnis des Kalifen von Ägypten erhielt, eine Kirche und ein Krankenhaus zu bauen, um die Pilger nach ihrer langen und schwierigen Reise willkommen zu heißen. Im Jahre 1113 wurde er als echter religiöser Orden anerkannt, der später - nach den Unstimmigkeiten mit den islamischen Armeen - auch militärischen Charakter erhielt. Aus dem Heiligen Land zogen sie nach Zypern, dann nach Rhodos und schließlich nach Malta.





## Die Hauptstadt

Sie wurde 1566 gegründet, und wurde fünfzehn Jahre später mit imposanten Wällen, Festungen und der Kathedrale fertiggestellt. **Valletta ist seit zwei Jahrhunderten Sitz des Ordens des Hl. Johannes von Jerusalem; er hat seinen Namen seinem Gründer, dem Großmeister des Johanniterordens, Jean Parisot de la Valette, zu verdanken.** Sie befindet sich auf der Halbinsel Sciberras und ist das pulsierende Herz der Inseln, voller Kirchen und wunderschöner Gebäude in den engen Gassen mit zeitloser Atmosphäre sowie kleinen Geschäften und Cafés. Der Hafen heißt Grand Harbour und ist einer der größten Naturhäfen der Welt, bestehend aus mehreren Buchten.



## Zu sehen

**Die Gebäude der Hauptstadt, von denen die meisten zu Regierungsgebäuden geworden sind, sind dank ihrer Architektur berühmt.**

Der bekannteste ist der Palast des Großmeisters, der zur Zeit der Ritter der Regierungssitz war und heute der des Parlaments ist, und vom berühmten maltesischen Architekten Girolamo Cassar entworfen wurde. Der Premierminister ist Gast des Auberges de Castille, eines imposanten Gebäudes mit einer spektakulären Fassade, das um 1570 erbaut und um 1740 vollständig im Barockstil umgebaut wurde.

## Wächter der Meisterwerke

Das Juwel der Insel ist die St. John's Co-Cathedral, die zwischen 1573 und 1578 vom Architekten Cassar entworfen wurde und für ihr prächtiges Interieur mit Gemälden und Skulpturen aus der Barockzeit bekannt ist. **Der Fußboden der Kathedrale besteht aus 374 farbigen Marmor-Grabplattensteinen, den berühmtesten Rittern des Malteserordens gewidmet.**

Neben dem Oratorium des Heiligen Johannes befinden sich zwei Gemälde des Caravaggio, der 1607 nach Malta geflüchtet war: Johannes der Täufer und der schreibende Hl. Hieronymus.





BRX  
STELLT DIE WASSERSPARTECHNOLOGIEN SALVALACQUA VOR:

# KEINE VERSCHWENDUNG MEHR ERSPARNIS

DANK ANLAGEN MIT GESCHLOSSENEM KREISLAUF  
UND DIE NATUR DANKT DAFÜR, DENKEN SIE MAL  
DARÜBER NACH !



 **SALVALACQUA**  
WATER ECONOMIZER

ERHALTEN SIE 100% WASSERERSPARNIS MIT SALVALACQUA  
WASSERSPARVORRICHTUNG. KÜHLUNG MIT EINEM  
GESCHLOSSENEN ANLAGENKREIS, ALLER KÜHLANLAGEN UND  
MASCHINEN IHRES LOKALS.

ERFAHREN SIE MEHR AUF [WWW.SALVALACQUA.COM](http://WWW.SALVALACQUA.COM)

**BRX**



## Verstärkte Dreiheit

Auch die Drei Städte genannt, handelt es sich um Festungen, die an den Seiten des Hafens gegenüber von Valletta errichtet wurden, und zwar Birgu, Cospicua und Senglea.

**Sie wurden seit jeher von den Einwohnern genutzt, um sich vor feindlichen Angriffen zu schützen. Heute sind sie dank ihrer faszinierenden architektonischen Schönheit bekannt.**

Charakteristisch die farbenfrohen Fenster, Türen und Terrassen von Vittoriosa, die um Forte S. Angelo gebaut wurden. Diese Stadt beherbergt neben vielen Werken den 1530 errichteten Inquisitorenpalast, der als Zivilgericht des Ordens des Hl. Johannes genutzt wurde, bis er 1571 zu einem Gericht und Gefängnis der Inquisition wurde.



## Prähistorische Stätten

**Die maltesischen Inseln enthüllen zahlreiche antike Überreste, die von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurden.**

Zu den bedeutendsten gehören die Tempel von Ggantja in Gozo, die dank der Größe der Korallenkalksteinblöcke, mit denen sie gebaut werden, überraschen. Einige von ihnen sind über fünf Meter lang und über fünfzig Tonnen schwer. Auf Malta sind ebenfalls die Tempel von Ta'Hagrat im Norden der Insel und die nahe gelegenen Skorba-Tempel erwähnenswert.

## Nicht entgehen lassen

Mdina ist die alte Hauptstadt von Malta, auch bekannt als „stille Stadt“. Von den hundertneunzig Metern Höhe aus genießt man den Blick auf die Insel. Es ist eine der charakteristischen befestigten Städte Europas und zeichnet sich durch die Kombination von mittelalterlicher und barocker Architektur aus. Hier befand schon immer der Wohnsitz der wichtigsten Adelsfamilien von Malta. Rabat, ein städtisches Zentrum außerhalb der Stadtmauern von Mdina, ist aus kultureller Sicht von großer Bedeutung und beherbergt wichtige archäologische Stätten wie die römische Villa, die Katakomben und die Grotte des Hl. Paul.

**Diejenigen, die gerne shoppen und das Nachtleben lieben, sollten Sliema an der Nordküste der Hauptstadt besuchen.**



## EUROPÄISCHE STADT

Valletta wurde aufgrund seines unglaublich reichen kulturellen Erbes für das Jahr 2018 zur Kulturstadt Europas erklärt. Das Projekt Valletta Foundation 2018 umfasste vier Themen: Generationen, Routen, Städte und Inseln. Die Veranstaltungen des Kulturprogramms umfassten das gesamte maltesische Gebiet. Im Jahr 2018 teilten Valletta und die niederländische Stadt Leeuwarden sich den Titel.

**VALLETTA WURDE FÜR DAS JAHR 2018 ZUR KULTURSTADT EUROPAS ERKLÄRT**

## Merkwürdige Strukturen

Das Hypogäum von Hal Saflieni in der Nähe der Stadt Paola verfügt über eine unterirdische Struktur, die einem Labyrinth mit in die Felsen gegrabenen Räumen und Durchgängen gleicht und sowohl als Heiligtum als auch als Begräbnisstätte diente. Sie ist einzigartig und wird als das wichtigste prähistorische Denkmal der Welt angesehen.

**An der südlichen maltesischen Küste kann man in Mnajdra und Hagar Qim Megalithen besichtigen (3600 v. Chr.). Eine Besonderheit des Tempels von Mnajdra ist es, an den Tagen der Tagundnachtgleiche und der Sonnenwende perfekt mit den Sonnenstrahlen ausgerichtet zu sein.**



***DIE KÜCHE BIETET ZAHLREICHE GASTRONOMISCHE SPEZIALITÄTEN***

## Ein unabhkömmlicher Besuch

Einen Besuch der Inseln Gozo und Comino, auch Schwesterinseln genannt, sollte man nicht verpassen. Sie sind leicht erreichbar, wenn man vom Hafen von Cirkewwa, auf Malta, abfährt.

**Gozo wird oft mit der Insel Ogygia identifiziert, die in Homers Odyssee gesungen wurde, wo Calypso die schiffbrüchigen Ulysses begrüßte.**

Aufgrund des ruhigen und klaren Wassers ist es der ideale Ort für Tauchaktivitäten. Zu den schönsten Stränden, die man nicht verpassen sollte, gehört die blaue Lagune von Comino, einer sehr kleinen Insel von 3,5 km<sup>2</sup>, die fast unbewohnt ist. Hier steht der Turm Santa Maria, der zu einem früheren Komplex gehörte, der vom Ritterorden erbaut wurde, um die Kommunikation zwischen Gozo und Mdina zu erleichtern.

## Ein Sprung ins Blaue

Die größten Strände Maltras befinden sich im Norden Maltras. Golden Bay ist die beliebteste Bucht nach Mellieha Bay, nördlich von Malta, dem größten Sandstrand der Insel, besser bekannt als Ghadira. In der Nähe von Golden Bay befindet sich die ruhige Ghajn Tuffieha Bay mit Sandboden, zu der man über zweihundert Stufen hinuntersteigen muss.

**Armier Bay, bestehend aus zwei Stränden, die durch eine kleine felsige Küstenlinie getrennt sind, bietet ruhiges und klares Wasser mit feinem weißen Sand.**

Am nördlichen Ende von Malta liegt Paradise Bay, einer der kleineren Strände.

## DIE KÜCHE

Die maltesische Gastronomie ist reich an Spezialitäten und umfasst sowohl Fleisch- als auch Fischgerichte. Einheimische Straßengerichte sind die Pastizzi, Blätterteigteilchen, gefüllt mit Ricotta oder Erbsenpüree. Ein traditionelles Gericht ist Fenek, gebratenes Kaninchen oder Eintopf mit Tomatensauce, das mit viel Knoblauch zubereitet und mit Kartoffeln und Salat serviert wird. Timpana ist ein Auflauf aus Makkaroni und Fleischsauce. Gbejniet ist Ziegen- oder Schafskäse, während Aljotta eine Fischsuppe ist. Typische Süßigkeiten sind der Qahhag Tal-Ghasel, ein traditioneller Ring aus Melasse, Zimt und Feigen, und der Helwa Tat-Tork, eine aus der Türkei stammende Süßspeise aus Mandeln und Sesam.



# DIE NEUE SPAGHETTI EISPRESSE FUTURA

Hygiene und Schutz vor Bakterien

Eine absolute Revolution  
und Neuheit!

2017  
new new new  
GEPPETTO  
EIS  
WILDESHAUSEN  
new new new

Besuchen Sie uns gerne auf den Messen  
in Hamburg oder Dresden:



Internationale Fachmesse für  
Hotellerie, Gastronomie, Bäcker-  
reien und Konditoreien  
15.-19. März 2019, Stand B6-311



Fachmesse  
für das Bäcker- und  
Konditorenhandwerk  
13.-15. April 2019, Stand 2.221.1



## SPAGHETTI EISPRESSE FUTURA

- Führungsrohr mit Drei-Finger-System,  
abnehmbar
- einfache Reinigung
- Druckplatte im Formgeber Deckel
- Formgeber Spaghetti mit Deckel
- Standsockel
- inkl. 5m Druckluftschlauch

## TECHNISCHE DATEN:

- Abmessung: 120 x 518 x 275mm
- Material: hochwertiger Edelstahl
- Funktion: pneumatisch
- Druckleistung: bis zu 240kg/cm<sup>3</sup>
- Gewicht: 14 kg



## Wir rüsten Ihre Spaghetti Eispresse um!

MESSEAKTION

MESSEAKTION

MESSEAKTION

Kunden, die eine pneumatische Geppetto Spaghetti Eispresse besitzen können eine Umrüstung oder Revision Ihrer Eispressen in den Wintermonaten beauftragen

## SPAGHETTI EISPRESSE BELLA

- einfache Reinigung
- Druckplatte abnehmbar
- besonders Standfest
- inkl. Formgeber Spaghetti

## TECHNISCHE Daten:

- Abmessung: 150 x 255 x 510 mm
- Material: hochwertiger Edelstahl
- Funktion: manuell
- Gewicht: 5,4kg



2016  
new new new  
GEPPETTO  
EIS  
WILDESHAUSEN  
new new new



2014  
new new new  
GEPPETTO  
EIS  
WILDESHAUSEN  
new new new



SHOP ON LINE



WWW.GEPPETTO-EIS.DE

GEPPETTO-EIS  
SPEISEEISTECHNOLOGIE  
VISBEKER STR. 51  
D-27793 WILDESHAUSEN  
GERMANY  
T +49 (0) 4431 9455606  
F +49 (0) 4431 738398  
E INFO@GEPPETTO-EIS.DE





## NEUER THEMENBEREICH

Die südback, die vom 21. bis 24. September 2019 in Stuttgart stattfindet, widmet der handwerklichen Gelato-Herstellung einen eigenen Themenbereich. Zusatzsortimente, Thekengeschäfte und Außer-Haus-Verzehr spielen für Bäckereien und Konditoreien eine immer größere Rolle. Daher wird ein Gelato-Angebot immer bedeutender. Erstmals widmet die südback dem Thema Gelato einen Themenbereich.

## GEWINNBRINGENDE SYNERGIEN

Die südback ist eine der wichtigsten Trend- und Fachmessen für das Bäcker- und Konditorenhandwerk in Europa. Durch anhaltendes Wachstum vergrößert die Messe stetig ihre Reichweite und Sichtbarkeit im Markt. Die südback ist bekannt für perfekte Organisation, moderne Infrastruktur und persönlichen Service.

Neu auf der südback 2019 ist das Trendthema „handwerklich hergestelltes Gelato“. Der dafür neu geschaffene Ausstellungsbereich „hello! Gelatissimo“ wird unterstützt durch die einzige echte Fachmesse für Eisprofis nördlich der Alpen, die alle zwei Jahre stattfindende Gelatissimo. Damit erweitern die Bäcker und Konditoren ihr Sortiment und erschließen sich diesen neuen Wirtschaftsbereich.

Unternehmen haben die Möglichkeit, ihre Produkte rund ums Gelato auf einer der wichtigsten Messen Europas zu präsentieren. Die internationalen Fachbesucher sind aufgeschlossen, informationshungrig und investitionsfreudig – die beste Grundlage für solide Gespräche und neue Kontakte.



## DIE ZAHLEN SPRECHEN FÜR SICH

Das einmalige Flair der südback lockt Besucher und Aussteller aus ganz Europa nach Stuttgart. Speziell auf die Anforderungen von Bäckern und Konditoren ausgerichtet, ist sie die treibende Kraft für Ideen, Know-how und Austausch. Insgesamt 37.126 Besucher aus über 80 Ländern informieren sich bei über 650 Ausstellern der südback über Trends und Neuigkeiten.

Weitere Informationen auf der Website: [www.suedback.de](http://www.suedback.de)  
Werden Sie Aussteller!

<https://www.messe-stuttgart.de/suedback/aussteller/service-anmeldung/drei-schritte-zum-aussteller>



Mitten im Markt

Messe Stuttgart



**BREZEL  
TRIFFT**

**ERDBEEREIS**

Die Fachmesse für  
Bäcker und Konditoren mit  
neuem Themenbereich  
zur Speiseeisherstellung

21.–24. September 2019 | Messe Stuttgart

[www.suedback.de](http://www.suedback.de)



hello!



GELATISSIMO

# in Milano



Equipment, Coffee and Food  
**41<sup>st</sup> International Hospitality Exhibition**  
October 18\_22, 2019 fieramilano

[www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)







# LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

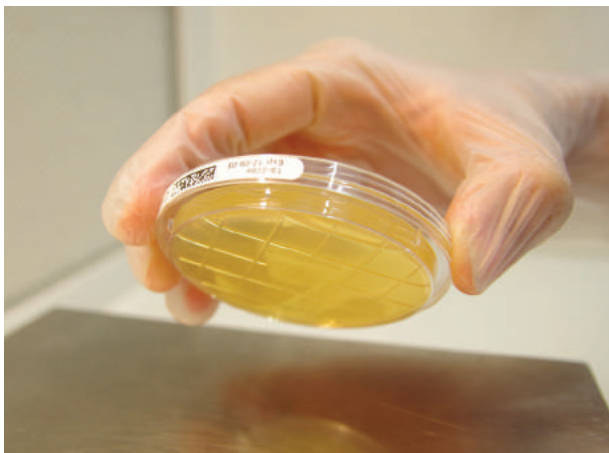
*Nachfolgend einige wichtige Aspekte der Kontroll-Verordnung (EU) Nr. 2017/625, die innerhalb Ende 2019 die derzeitige Verordnung über Amtliche Kontrollen (Verordnung (EG) Nr. 822/2004) ablösen wird. Dadurch sollten die Vorgaben zu den amtlichen Kontrollen in der Agrar- und Lebensmittelkette in den EU-Ländern vereinheitlicht und verbessert werden*

*von Paul Andrei*

## Erweiterung der Bereiche

**Eine wesentliche Neuerung der Verordnung (EU) 2017/625 ist die Erweiterung des Anwendungsbereiches;** d.h. sie gilt nicht nur für

amtliche Kontrollen von Lebens- und Futtermitteln, sondern auch für Tiergesundheit und Tierschutz; ökologische Produktion und Öko-Kennzeichnung; GVOs zum Zweck der Lebens- und Futtermittelherstellung; tierische Nebenprodukte und Pflanzenschutz/Pflanzenschutzmittel.



## KAMPF GEGEN BETRUG

Zukünftig sollen die amtlichen Kontrollen auch verstärkt den Lebensmittelbetrug (Food-Fraud) bekämpfen. Neben der Lebensmittelsicherheit wird auch dieser Aspekt verstärkt in den Vordergrund der staatlichen Überwachung rücken. Dazu heißt es in der Verordnung nach Artikel 9 Abs. 2 „Die zuständigen Behörden führen... amtliche Kontrollen durch, um... durch betrügerische oder irreführende Praktiken vorsätzlich begangene Verstöße... aufzudecken“. Es gibt im Bereich von Lebensmitteln für den Begriff „Betrug“ allerdings noch keine feststehende Definition und es wird zur Zeit darüber intensiv diskutiert.

## Eigenkontrollen berücksichtigen

Bisher wurden bei den amtlichen Kontrollen die Zertifikate von privaten Standards, wie IFS- und BRC-Standard nur teilweise berücksichtigt. Dies lag im Ermessen der zuständigen Behörde. In der neuen Verordnung heißt es: „Die zuständigen Behörden unterziehen alle Unternehmen... amtlichen Kontrollen, dabei berücksichtigen sie u. a. die Verlässlichkeit und die Ergebnisse der Eigenkontrollen, die von den Unternehmern... durchgeführt wurden, gegebenenfalls einschließlich privater Qualitätssicherungsmechanismen...“ (Artikel 9 Abs. 1 Buchstabe d). Das bedeutet, Unternehmen mit einem guten Eigenkontrollkonzept werden von den staatlichen Kontrollbehörden weniger häufig kontrolliert.

**Auch die Durchführung von eigenen Laboruntersuchungen seitens der Unternehmen wird bei der Probenahme durch die Behörden berücksichtigt.**

## Bei Internethandel

Der Handel mit Waren im Internet nimmt stetig zu. **Nach der neuen Verordnung dürfen die zuständigen Behörden anonym amtliche Proben bestellen, ohne sich zu erkennen zu geben.**

Da es in solchen Fällen nicht möglich ist, eine amtliche Gegenprobe zurückzulassen, ergreifen die zuständigen Behörden nach Erhalt der Proben alle Maßnahmen, damit das Recht der Unternehmer auf ein zweites Sachverständigengutachten erhalten bleibt (Artikel 36). Die Internethändler müssen demnach über die „Probenahme“ informiert werden.



## Schutz für Informanten

Bisher gibt es in Deutschland keinen umfassenden Schutz, wenn Mitarbeiter (sog. Whistleblower) Missstände in Unternehmen an Behörden melden. Nach der neuen Kontroll-Verordnung 2017/625 **sollen die Mitgliedstaaten dafür Sorge tragen, dass Personen, die Verstöße melden, vor Sanktionsmaßnahmen, Diskriminierung oder anderen Arten ungerechter Behandlung geschützt werden.**

## Kosten für Kontrollen

Das brisante Thema „Finanzierung der amtlichen Kontrollen“ ist in den Artikeln 79-91 geregelt. Danach bleiben die bisherigen Gebühren (Einfuhr, Schlachttier-Untersuchung u. a.) erhalten und nach wie vor sind Anlasskontrollen z. B. bei Beanstandungen gebührenpflichtig. Für Regelkontrollen gibt es bisher allerdings überwiegend noch keine Pflichtgebühren.

**Künftig können Mitgliedstaaten aufgrund der neuen Verordnung jedoch für Regelkontrollen Gebühren erheben (Verursacherprinzip). Wahrscheinlich werden künftig weitere Bundesländer Gebühren für Regelkontrollen berechnen.**

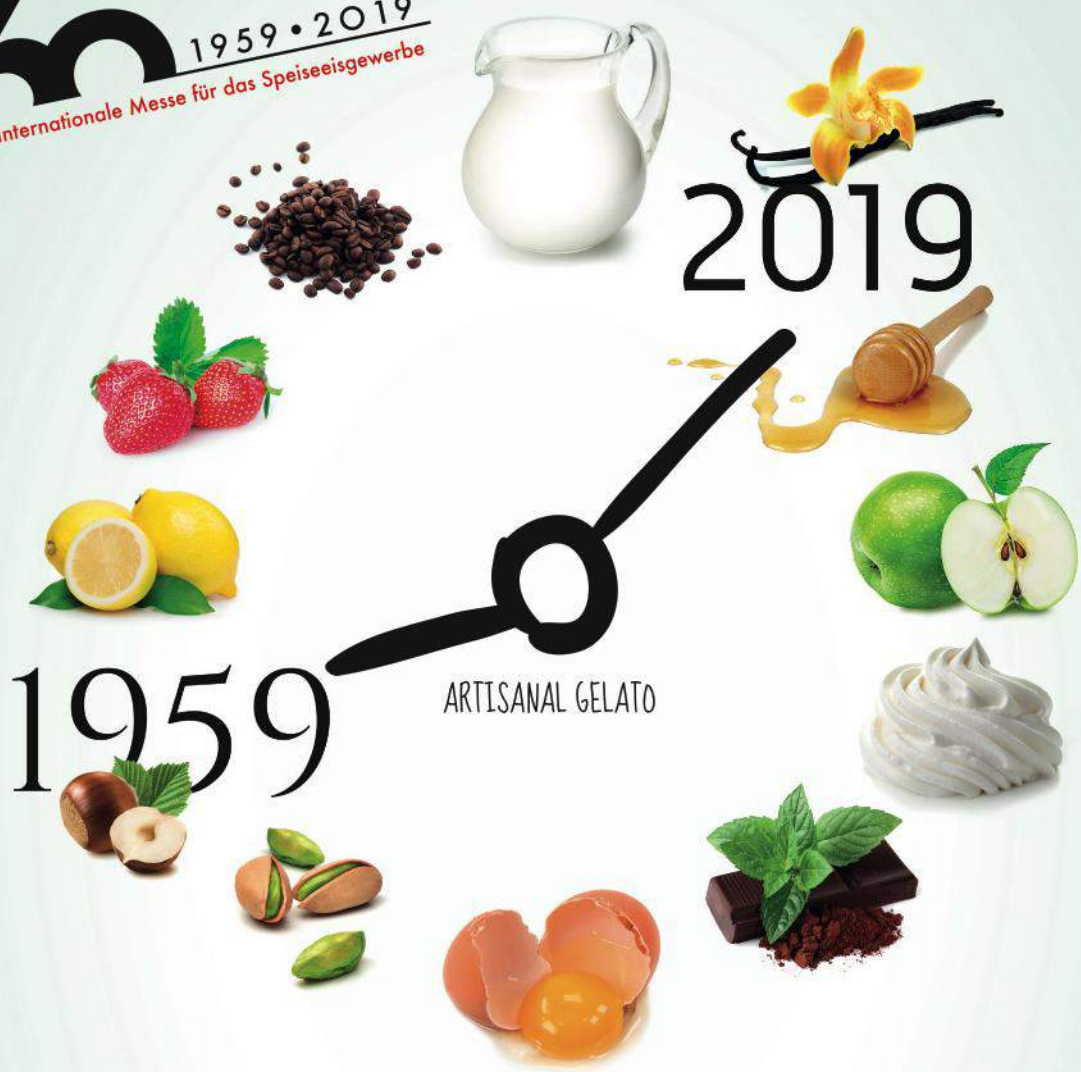


## Für den Verbraucher

**Auch die Veröffentlichung von Ergebnissen der Lebensmittelüberwachung sowie die Einführung von Transparenzsystemen wie z. B. „Hygieneampel“ könnten als Folge der Kontroll-Verordnung noch weiter in den Vordergrund treten.** In mehreren EU-Ländern sind solche Systeme bereits etabliert (z. B. Frankreich, Dänemark, Belgien...). Aktuell muss in Deutschland bundesweit mit der Veröffentlichung von Ergebnissen durch die Lebensmittelüberwachung gerechnet werden.



**60** 1959 • 2019  
MIG Internationale Messe für das Speiseeisgewerbe



SEIT 1959 DIE GESCHICHTE DES  
HANDWERKLICH HERGESTELLTEN SPEISEEISES



**60a Mostra Internazionale del Gelato Artigianale**  
Ausstellung von Produkten und Ausstattungen für Eisdielen  
**Longarone 2019 1. - 4. Dezember**

 [www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)  
 [facebook.com/mig.longarone](https://facebook.com/mig.longarone)



# DER HIMMEL DES FRÜHLINGS

Am 20. März 2019 tritt die **Sonne** in das Zeichen des **Widders** ein. Einige wichtige Planeten haben ihre Position im Tierkreis verändert; Jupiter befindet sich jetzt im Schützen und seit dem 6. März ist Uranus im Stier. Mit Saturn und Pluto im Steinbock bildet letzterer einen Dreiklang, der dem Element **Erde** eine führende Rolle verleiht. Im Allgemeinen wird die Saison, die beginnt, von der Suche nach **Erneuerung** und **Stabilität** geprägt sein und die immer noch von den schwankenden Spielen von Neptun und einem launischen Mond beeinflusst wird.



**WIDDER**  
(21. März-20. April)

Ein dissonanter Saturn erfordert Selbstdisziplin, großes Engagement und... Anstrengung, aber Jupiter wird Ihnen dabei helfen, dadurch Befriedigung zu bekommen, und das nicht nur praktisch gesehen. Der Planet ermutigt Sie, Arbeit mit **Momenten der Entspannung abzuwechseln**, die Ihnen ein gutes Gefühl geben. Es werden kleine Reisen empfohlen.



**STIER**  
(21. April-20. Mai)

Sobald der bremsende Widerstand von Jupiter vorbei ist, können Sie Ihr berufliches Wachstum **beflügelt** und mit gesicherten Einnahmen fortsetzen. Uranus im Zeichen bringt Ihnen neue Ideen und unterstützt gute Entscheidungen, Saturn im neunten Haus macht Ihre Geschäftsreisen profitabel, die langsamen Planeten stehen alle günstig für Sie.



**ZWILLINGE**  
(21. Mai-21. Juni)

Ohne die Unterstützung von Neptun und Jupiter fällt es Ihnen schwer, Ihre Ziele klar zu identifizieren; seien Sie daher **vorsichtig**, achten Sie darauf, keine Fehler zu machen und... nicht zu viel auszugeben. Leben Sie in den Tag hinein und nutzen Sie die günstigen Passagen der schnellen Planeten, insbesondere Merkur und Venus im April.



**KREBS**  
(22. Juni - 22. Juli)

Seit einiger Zeit belastet der Saturn in der Opposition Ihr Leben, einschließlich Ihrer Arbeit, indem er Müdigkeit und Entmutigung erzeugt, aber Sie können diesem problematischen Einfluss mit der Unterstützung der verbündeten Planeten (Neptun und Uranus) begegnen, die Ihre natürlichen Gaben der **Kreativität** und des **Einfallsreichtums** ausnutzen.



**LÖWE**  
(23. Juli-23. August)

Jupiters Unterstützung schützt Sie vor den Rückschlägen, die die Uranus Quadratur verursachen könnte, besonders für diejenigen, die in der ersten Dekade geboren wurden. Treten Sie aus dem Schatten und erfrischen Sie Ihren **Geist der Initiative**, um nach neuen Möglichkeiten zu suchen. Die Zeit für den Übergang zur Aktion ist Ende April und Anfang Mai angesagt.



**JUNGFRAU**  
(24. August - 22. September)

Der dissonante Jupiter hilft nicht, aber Sie haben trotz allem die Unterstützung von Saturn, Pluto und jetzt auch die des Uranus, der kürzlich zum Stier übergegangen ist. In einem zufriedenstellenden Arbeitsumfeld treten im März und April Schwierigkeiten aufgrund des langen Aufenthalts von Merkur in der Opposition auf. Seien Sie **vorsichtig** bei **Abmachungen**.



**WAAGE**  
(23. September-22. Oktober)

Uranus aus der Opposition und ein positiver Jupiter im dritten Haus erlauben es Ihnen, Ihren Beziehungsrahmen zu überprüfen. Neue Freundschaften und **gute soziale Beziehungen** werden auch im Arbeitsbereich nützlich sein, um die gewünschten Ergebnisse zu erzielen. Im März unterstützt Sie Venus, Ihr führender Planet.



**SKORPION**  
(23. Oktober-22. November)

Nehmen Sie die Herausforderung von Uranus ruhig an, der sich jetzt in Opposition befindet, Sie werden in der Lage sein, das Beste aus sich herauszuholen, trotz kleiner möglicher Zwischenfälle. Denken Sie daran, dass Sie immer auf den positiven Beitrag von Saturn, Pluto und Neptun zählen können; außerdem garantiert Jupiter **sichere Verdienste**.



**SCHÜTZE**  
(23. November-21. Dezember)

Klare Ideen, Eigeninitiative und Konkretheit. Diese Eigenschaften werden durch den Transit des Jupiters im Zeichen verstärkt, was Energie, Begeisterung und positives Denken mit sich bringt. Der Planet wird ein echter **Glücksbringer** sein. Uranus im Sechsten Haus wird Ihnen helfen, kleine nützliche Änderungen an Ihrer Arbeit vorzunehmen.



**STEINBOCK**  
(22. Dezember-20. Januar)

Dank der Anwesenheit von Saturn und Pluto kommen die im Steinbock Geborenen in ihrer Aktivität mit **langsamen** und **sicheren** Fortschritten voran. Neptun ist ebenfalls wohlwollend und fügt der Hartnäckigkeit und Ernsthaftigkeit Ihres Engagements, die typisch für das Zeichen sind, ein wenig Erfindungsgeist und Kreativität hinzu. Ausgezeichnete Beziehungen.



**WASSERMANN**  
(21. Januar-19. Februar)

Jupiter im elften Haus stellt Beziehungen in den Vordergrund und steigert gleichzeitig Ihre besten natürlichen Begabungen: die Fähigkeit, in einer **Gruppe zu arbeiten**, indem Sie reibungslose Beziehungen pflegen und die Fähigkeiten anderer hervorheben und verbessern, ohne ihre eigenen zu beeinträchtigen. März ist vielleicht der beste Monat für Sie.



**FISCHE**  
(20. Februar bis 20. März)

Der Aufenthalt von Merkur im Zeichen bis Mitte April lässt die Saison gut starten; dazu kommen die günstigen Einflüsse von Saturn und Uranus. Ein Hintergrund positiver Aspekte, der Ihnen die **Konkretheit** und die **intuitiven Fähigkeiten** vermittelt, die notwendig sind, um der Dissonanz des Jupiters wirksam entgegenzuwirken.



# GELATO FESTIVAL™

2019



Bilder Veranstaltung All Stars Final, 2018

# MACHEN SIE MIT

[gelatofestival.com](http://gelatofestival.com)



ROAD TO  
**GELATO FESTIVAL  
WORLD  
MASTERS**



Strategic partners



April 2019	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	01.-04.	Shanghai (China)	HOTELEX + CHINA GELATO CHAMPIONSHIP Speisen und Getränke - Speiseeisherstellung - Kaffee und Gastfreundschaft	<a href="http://www.hotelex.cn">www.hotelex.cn</a> <a href="http://www.jdgle.com">www.jdgle.com</a>
	07.-10.	Verona (Italien)	VINITALY Wein	<a href="http://www.vinitaly.com">www.vinitaly.com</a>
	10.-11.	Parma (Italien)	CIBUS CONNECT Ernährung	<a href="http://www.cibus.it">www.cibus.it</a>

Mai 2019	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	06.-09.	Mailand (Italien)	TUTTOFOOD Lebensmittel	<a href="http://www.tuttofood.it">www.tuttofood.it</a>
	07.-10.	Hong Kong (China)	HOFEX Ernährung - Getränke - Gastlichkeit	<a href="http://www.hofex.com">www.hofex.com</a>
	14.-16.	Shanghai (China)	SIAL Ernährung - Getränke	<a href="http://www.sialchina.com">www.sialchina.com</a>
	18.-21.	Chicago (USA)	NRA SHOW Gastgewerbe - Gastlichkeit	<a href="http://www.show.restaurant.org">www.show.restaurant.org</a>
	28.05.-01.06.	Bangkok (Thailand)	THAIFEX Ernährung - Getränke	<a href="https://thaifexworldoffoodasia.com">https://thaifexworldoffoodasia.com</a>

Aug. 2019	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	07.-10.	Ho Chi Minh City (Vietnam)	VIETFOOD&BEVERAGE-PROPACK Ernährung - Getränke - Ausrüstungen Packaging	<a href="http://hcm.foodexvietnam.com">hcm.foodexvietnam.com</a>

Sept. 2019	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	21.-24.	Stuttgart	SÜDBACK Konditorei - Brotherstellung	<a href="http://www.suedback.de">www.suedback.de</a>

Oktober 2019	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	05.-09.	Köln	ANUGA Ernährung - Getränke	<a href="http://www.anuga.com">www.anuga.com</a>
	18.-22.	Mailand (Italien)	HOST Ausrüstungen - Cafeteria - Food	<a href="http://www.host.fieramilano.it">www.host.fieramilano.it</a>

Nov. 2019	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	06.-09.	Hanoi City (Vietnam)	VIETFOOD&BEVERAGE-PROPACK Nahrung - Getränke - Packaging	<a href="http://hcm.foodexvietnam.com">hcm.foodexvietnam.com</a>

Dez. 2019	Datum	Ort	Ausstellung	Informationen
	01.-04.	Longarone (Italien)	MIG Speiseeisherstellung	<a href="http://www.mostradelgelato.com">www.mostradelgelato.com</a>

Die Daten der Veranstaltungen können Änderungen unterliegen. Zur Bestätigung bitte direkt die Zuständigen kontaktieren.





Die ganze  
Welt der  
Eiskultur



# GELATISSIMO

15.-19.2.2020 | Messe Stuttgart

Im Messe-Duo mit



Leitmesse für Hotellerie & Gastronomie

**NEU:** mit der 25.  
IKA/Olympiade  
der Köche



Frühbuchervorteile für  
erfolgshungrige Aus-  
steller bis 30.04.2019!

# ABONNIEREN SIE UNS



Jahresabonnement  
unserer Zeitschrift PuntoDE  
(4 Ausgaben)

Europa

€ 50,00

Außerhalb Europas

€ 90,00



Besuchen Sie unsere Seite auf  
Facebook über den QR-Code!



Für Informationen wenden  
Sie sich an unser Abonnement-Büro  
unter der Telefonnummer: +39 (0)2 70004960  
oder per E-Mail: abbonamenti@editradesrl.it

**punto** **DE**  
GELATO.CAFÉ.KONDITOREI





# GELATO.CAFÉ.KONDITOREI.de

*Die Webseite*

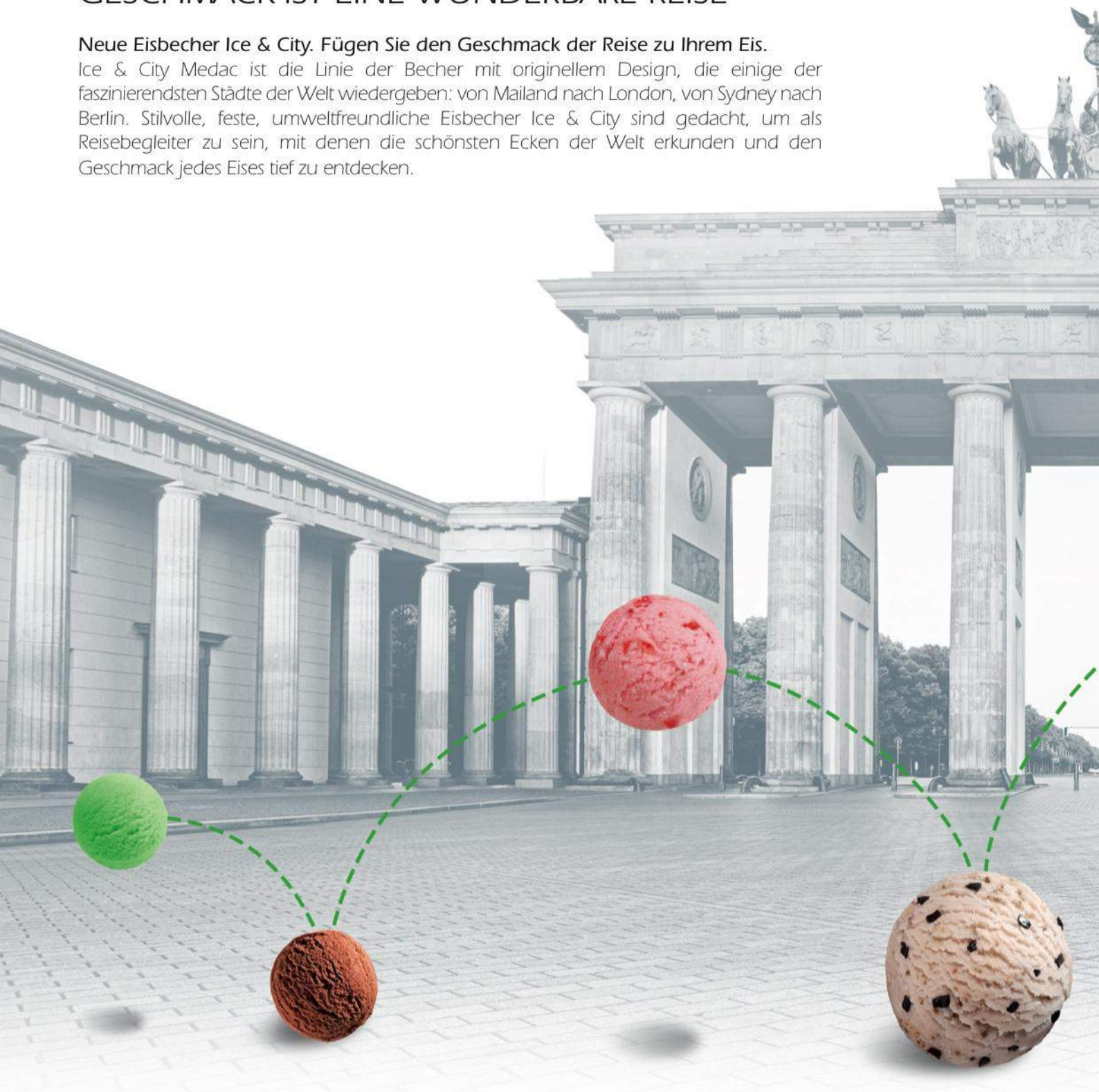




# GESCHMACK IST EINE WUNDERBARE REISE

**Neue Eisbecher Ice & City. Fügen Sie den Geschmack der Reise zu Ihrem Eis.**

Ice & City Medac ist die Linie der Becher mit originellem Design, die einige der faszinierendsten Städte der Welt wiedergeben: von Mailand nach London, von Sydney nach Berlin. Stilvolle, feste, umweltfreundliche Eisbecher Ice & City sind gedacht, um als Reisebegleiter zu sein, mit denen die schönsten Ecken der Welt erkunden und den Geschmack jedes Eises tief zu entdecken.



Medac S.r.l. - Via R. Wenner, 52 - 84131 Salerno - Italy  
Tel. +39 089.301.466 - Fax +39 089.302.069  
[www.medac.it](http://www.medac.it) - [info@medac.it](mailto:info@medac.it)







# Kookie Cocco



Prodotti Stella S.p.A.

T +39 0444 333600 [www.prodottistella.com](http://www.prodottistella.com)



ALL  NATURAL<sup>®</sup>  
Prodotti Stella, naturally