

Servisa

Magazin
205



Unser
Titelthema

Profis im Porträt

Erik Kalle:
von der Nord-
see inspiriert

Seite 6-9

Servisa

Alles über die
Welt der Service-Bund
Eigenmarke

Seite 10-15

Rezepte

Salate mit
Salva D'Or-Produkten
für alle Saisons

Seite 52-53





EDITORIAL



**JENNIFER
MÜLLER-HARTEFELD**

Liebe Leserinnen und Leser,

wir sind mitten im Sommer, die Sonne lacht und die Außengastro lockt weiter Gäste an. Wir haben für Sie einige Inspirationen für Ihr Saisongeschäft. Zuerst nehmen wir Sie in dieser Ausgabe mit zu unseren Titelhelden zum Alten Muschelsaal ins Nordseeheilbad Büsum (ab Seite 6), wo Gastgeber Erik Kolle bereits in vierter Generation erfolgreich den Familienbetrieb leitet. In unserer Infobörse (ab Seite 4) haben wir spannendes Know-how für Ihre Getränkekarte zusammengetragen: Wissen rund um des Deutschen beliebtesten Alkoholgetränks: das Bier. Und ein Rezept für den perfekten Sommer-Cocktail, den „Californication“.

Unsere Marke ServisaPOS zeigt Ihnen, wie Sie gut organisiert im Sommergeschäft zurecht kommen (Seite 23). Und Rodeo hat BBQ-Tipps für Sie parat: In der US-amerikanischen BBQ-Kultur ist die Zubereitung von Brisket eine echte Disziplin für Könner – werden auch Sie in dem Bereich zum Profi. Salva D’Or, die Service-Bund Marke für authentische mediterrane Spezialitäten, hat die perfekten Salat-Rezepte für Ihre Speisekarte – für den Sommer sowie die kommenden Saisons.

Auf ganzen sechs Seiten (ab Seite 10) bietet Ihnen Servisa, die Kernmarke des Service-Bund, außerdem einen Überblick durch alle Sortimente. Von Konserven über Nudeln und Saucen ist alles für Ihr Angebot dabei. Informieren Sie sich!

Weitere Themen finden Sie digital im Servisa Online-Magazin unter servicebund.de/magazin und in den sozialen Netzwerken auf [instagram.com/servicebund](https://www.instagram.com/servicebund) und [facebook.com/Service.Bund](https://www.facebook.com/Service.Bund)

Jennifer Müller-Hartfeld

im Namen der Redaktion
des Servisa Magazins

INHALT

Saisonkalender	3
Infobörse	4-5
Buchtipps: spannendes Wissen rund um das Bier	
FOODSpecial Leipzig	
Cocktail-Klassiker: Californication	
Björn Grimm im Thinktank mit dem Bundespräsidenten a.D.	
Profis im Porträt	6-9
Alter Muschelsaal – von der Nordsee inspiriert	
Servisa	10-15
Mit Servisa durch alle Sortimente	
	<p>▼ Bei Servisa BIO kommt jeder Bio-Liebhaber auf seine Kosten.</p>
Marktnews	16-22
Der Geschmack von Bella Italia	
Sommersalate für alle	
Erfolgreich durch die Sommersaison	
Coole Cocktails, zero Alkohol	
45 Jahre Genuss-Know-how	
Crazy, creamy, vegan	
ServisaPOS	23
Gut organisiert im Sommergeschäft	
ExpertPartnership	24
Das Gold des Waldes	
ServisaPrime	25
Burger im Fokus	

Rodeo Ranch Quality	26
Saftiges Brisket	
Aktuelles Angebot	27-51
Termine	36
Faszination Food 2023 – Die Genuss- und Technik-Fachmesse	
Impressum	36
Rezept	37
Salva D'Or	52-53
Da haben wir den Salat	



▼
Küchenmeisterin Katja Hack hat für alle Seasons Salate mit Salva D'Or Produkten angerichtet: Hier der Herbstsalat mit Kürbis und Pasta

Karriere	54-55
Frauen in der Profiküche: Gretchenfrage	
foodservice	56-58
Kultiviertes Fleisch: Von der Fiktion zum Food	
Aus der Region	59
30 Jahre VINARIUM	
Hauseigenes Ausbildungszentrum nimmt Fahrt auf	



▼
Wolfgang Boneberg und Stefan Sutter vor dem Früchte Jork Ausbildungs-LKW

Service-Bund Gebietszentralen	60
--	-----------



Das aktuelle Angebot ist gültig vom 31.07. – 27.08.2023

AUGUST

Saisonale Produkte

Die folgenden Gemüse- und Obstsorten sind im August vorwiegend aus deutschem Anbau erhältlich:

FREILAND

Äpfel, Aprikosen, Birnen, Brombeeren, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli, Chicorée, Chinakohl, Endiviensalat, Eisbergsalat, Erdbeeren, Erbsen, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen (süß und sauer), Kartoffeln, Knollensellerie, Kohlrabi, Kopfsalat, Möhren, Pastinaken, Pflirsiche, Pflaumen, Porree, Quitten, Radieschen, Radicchio, Rettich, Romanasalate, Rote Beete, Rotkohl, Rucola, Speiserüben, Spinat, Spitzkohl, Stachelbeeren, Stangensellerie, Steckrüben, Tafeltrauben, Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zuckermais, Zwiebeln.

Obst und Gemüse finden Sie auch in unserem Webshop.



Digitale Heimat für Gastro-Profis www.poseativity.de



Auf der Plattform POS EATivity finden Sie stets aktuelle Informationen und Tipps, z. B. zum Thema Hygiene und Digitalisierung.

Fotos: (c) Früchte York, Stephanie Syfus, unsplash.com (Dose Juice)

Buchtipp

Spannendes Wissen rund um das Bier

Das Bier ist das beliebteste alkoholische Getränk der Deutschen. Wer seine Gäste dauerhaft mit neuen Ideen begeistern möchte, sollte also die Fakten und praktische Tipps zur Verkostung kennen. Fundiertes Hintergrundwissen für Gastronomen, Köche und Gäste liefert der britische Bierexperte Mark Dredge in seinem Guide: „Workshop Bier“.

Auf 224 Seiten mit farbigen Fotos und Illustrationen bietet Mark Dredge ein leicht verständliches Bier-Tasting in Buchform. Er stellt alle Sorten des Gerstensaftes aus aller Welt in Porträtform vor. Vielleicht ist eine neue Sorte für Ihre Getränkekarte dabei? Es gibt Lagerbier, Pale Ale, IPA, Weizen, belgisches Bier und viele mehr. Zudem liefert er informative Fakten rund um das beliebte alkoholische Getränk, mit denen Sie bei Ihren Gästen punkten können. Von der Entstehung des Gerstensaftes über Zutaten und Geschmacksnoten bis hin zu aktuellen Trends ist alles dabei. Der Bier-Experte gibt auch praktische Tipps für den Gastro-Alltag, wie in etwa die Wahl



„Workshop Bier. Entdecken. Verkosten. Genießen“ von Mark Dredge, DK Verlag, ISBN 978-3-8310-4640-9, 22,95 Euro

des passenden Glases und das richtige Einschenken der Schaumkrone. Und er erklärt, welches Essen die Aromen des Deutschen liebsten alkoholischen Drinks am besten ergänzt. Zusammengefasst: Alles Wissenswerte über Bier in nur einem Buch. Ein ultimatives Handbuch für alle Köche und Gastronomen.

Cocktail-Klassiker

CALIFORNICATION



Zutaten:

- 2 cl Wodka
- 2 cl Gin
- 2 cl Rum (weiß)
- 2 cl Tequila (silver)
- 1,5 cl Orangenlikör (Triple Sec)
- 1,5 cl Limettensaft
- 7 cl Orangensaft

Bei dem absoluten Sommer-Klassiker kommen nicht nur viele Vitamine ins Glas, sondern auch reichlich Alkohol. Damit kann man sich, wenn der Sonnenschein fehlt, ganz einfach die Sonnenstrahlen einschenken. Der **Californication** ist als genau das angelegt: ein frischer, fruchtiger Cocktail, der einen am Pool erfrischt und abends den lauen Sommerabend versüßt. Der Klassiker wurde, anders als die meisten berühmten und beliebten Cocktails, von einem Schriftsteller erfunden. Der Autor Tom Wolfe schrieb 1980 in einer seiner Kurzgeschichten über einen Kalifornier, der sich auf der Wall Street arrogant über die Händler echauffiert. Angelehnt an den rüpeligen Hauptcharakter kreiert Wolfe für einen befreundeten Barbesitzer den beliebten Cocktail-Klassiker.

Der süße Drink mag aussehen wie ein harmloser Orangen-Cocktail, aber Vorsicht ist geboten: Denn der fruchtige Cocktail ist im Grunde ein Long Island Iced Tea mit frischem Orangensaft statt Cola. Wodka, Gin, weißer Rum und Tequila werden gut im Shaker mit Eis geschaked und in ein Glas mit großen Eiswürfeln abgeseiht. Wichtig ist, dass für den Klassiker frischer Limettensaft und Orangensaft verwendet werden, damit die sommerlichen Aromen auch wirklich zur Geltung kommen. Und auch bei diesem Cocktail-Klassiker mit vielen Alkoholika gilt die Devise: Das Kopfschmerzrisiko ist bei höherer Qualität geringer.

Save the Date

FOODSpecial Leipzig

Vom 5. bis 7. November 2023 lädt der Service-Bund zur dritten Ausgabe der FOODSpecial nach Leipzig ein – und das auf Initiative der Gebietszentralen Albrecht + Neiss, Bauer, Flach, Flach Rhein-Main, List, Nordischer Food Service, OMEGA SORG, Rauchhaupt und Schwalenstöcker & Gantz. Rund 100 Lieferantenpartner sorgen für ein abwechslungsreiches Programm: Showcooking, Warenkunde, Trends, Neuheiten und Bewährtes durch alle Sortimentsbereiche. Der Eigenmarken-Stand wird zum Besuchermagnet. Messebesucher können sich über das Eigenmarken-Sortiment des Service-Bund informieren und erhalten Tipps rund um die passende Weinbegleitung. Wer nach Möglichkeiten sucht, seinen gastronomischen Betrieb zu digitalisieren, informiert sich am Stand von ServisaPOS über das Kassensystem und dazugehörige Vermarktungsaktionen. Tipps rund um die Themen Convenience und die ExpertPartnership geben die Experten von Sander.

Parallel zur FOODSpecial findet die ISS GUT! mit rund 300 Ausstellern statt. Die Branche erwartet ein gefächertes Angebot für den Außer-Haus-Markt – von Technik und Ausstattung über



Nahrungsmittel und Getränke bis zu Dienst- und Beratungsleistungen. Neben einem vielseitigen Rahmenprogramm mit Azubi-Wettbewerben, Bratwurstcup und Food Artistic gibt es auch Raum für Diskussionen rund um Themen wie Zukunftstrends in der Gastronomie, Kita- und Schulverpflegung sowie Regionalität.

„Wir freuen uns, dass die ISS GUT! auch in den Corona-Jahren immer die Chance hatte, durchgeführt zu werden. Jetzt blicken wir nach vorne und planen als wichtigster Branchentreff im Osten Deutschlands das volle Messeerlebnis“, sagt Markus Geisenberger, Geschäftsführer der Leipziger Messe GmbH. „Besonders freue ich mich über die erneute Zusammenarbeit mit der FOODSpecial, die unter dem Dach der ISS GUT! das Angebot maßgeblich erweitern wird.“

Top Consultant 2023

Björn Grimm im Thinktank mit dem Bundespräsidenten a.D.



Der Gastroexperte, Hotelier und Betriebsberater Björn Grimm nahm an einem Expertenaustausch mit dem Bundespräsidenten a.D. Christian Wulff in Bonn teil. Vor dem Hintergrund einer aktuellen Nominierung zur Auszeichnung „Top Consultant 2023“ wurde Service-Bund Partner Björn Grimm von Grimm Consulting zu einem dreitägigen Thinktank mit dem Bundespräsidenten a.D. Christian Wulff nach Bonn zum Petersberg eingeladen.

Das frühere Gästehaus der Bonner Republik wurde zu einem Luxushotel umgebaut und steht jetzt nicht mehr nur der politischen Elite zur Verfügung. Ein Besuch der Villa Hammerschmidt stand ebenso auf dem Programm wie die ein oder andere gemeinsam eingenommene Mahlzeit. Gemeinsam mit elf weite-

ren ausgesuchten Beraterkollegen tauschte Björn Grimm sich unter Moderation des Alt-Präsidenten Christian Wulff über die Themenfelder der Zusammenarbeit zwischen Politik und Wirtschaft, den Chancen der Entwicklung der künstlichen Intelligenz sowie den Herausforderungen der heutigen Mitarbeiter-situationen aus.

Große Herausforderungen

Christian Wulff zeigte sich dabei sehr interessiert an den Belangen und Sorgen der Wirtschaft und stellte in Aussicht, zahlreiche Informationen und gemeinsam erarbeitete Notwendigkeiten politisch weiter zu transportieren. Als dominierenden Schwerpunkt stieß man immer wieder auf die Herausforderungen der in Deutschland überregulierten Vorgaben – über alle Branchen hinweg. Eine große Herausforderung für die gesetzgebende Politik. Die anwesenden Berater wurden motiviert, sich immer wieder aktiv an die Politik zu wenden und sich auch vor Ort einzubringen, um somit mit Fachkenntnissen unterstützend Einfluss nehmen zu können.

Weitere Informationen unter gastronomieberatung.de

Erik Kolle repräsentiert die vierte Generation des Familienbetriebs.



*Fischercharme:
die Gallionsfigur im
Alten Muschelsaal.*



Hotel & Restaurant Alter Muschelsaal, Büsum



Im Herzen von Büsum führt die Familie Kolle das Hotel und Restaurant Alter Muschelsaal. Seit vier Generationen steht der Betrieb für eine enge Verbundenheit mit der Region Dithmarschen und dem Wattenmeer.

Schmal, lang und silbern, ein Maul fast wie ein Schnabel, voller spitzer, kleiner Zähne: Heute gibt es frische Hornhechte! Ein guter Fang für Seniorchef Karl-Heinz Kolle, denn die Fische aus Nord- und Ostsee sind eine Delikatesse, die hauptsächlich während der Rapsblüte im Mai gefangen werden. Regionaler und saisonaler geht es nicht. Und das ist genau das Motto im Büsumer Hotel und Restaurant Alter Muschelsaal. Im Hotel finden sich Farben und Elemente der Nordsee wieder, auf der Speisekarte vor allem Fischgerichte: die berühmten lokalen Krabben natürlich, aber auch Deichlamm und Husumer Rind. „Regional schreibt sich zwar jeder auf die Fahne, aber bei uns stimmt es wirklich“, erklärt Küchenchef Erik Kolle.

FRISCH, BODENSTÄNDIG UND HOCHWERTIG

„Wir bieten lieber etwas teurere Ware an als solche, die um die halbe Welt gefahren ist, und arbeiten mit lokalen Fisch- und Krabbenhändlern sowie Kartoffelbauern zusammen.“ Zu den Lieferanten zählt das Service-Bund Mitglied Bast aus dem nahen Tönning, von dem die Kolles in der Saison z. B. frisches Lamm beziehen. „Da sind wir schon ewig Kunde“, sagt Kolle, der ebenso wie sein Vater und seine Großmutter mit dem Muschelsaal aufgewachsen ist. „Mein Bruder, mein Vater und mein Souschef sind außerdem Jäger, da gibt es z. B. mal einen Rehbock, Hasen oder Fasane für unsere Karte. Und natürlich verwerten wir nach Möglichkeit das ganze Tier.“

Seine Küche bezeichnet Erik Kolle als „bodenständig, frisch, regional, hochwertig, mit ein paar Feinessen. Das, was wir mit gutem Gewissen und in guter Qualität anbieten können.“ Neben Tagesempfehlungen und saisonalen Angeboten wie Spargel oder Erdbeeren stehen auf der Karte beliebte Klassiker wie Scholle oder die Büsumer Krabbensuppe. „Das steht zwar nicht bei Wikipedia – aber die hat meine Urgroßmutter Martha erfunden! Sie hat aus den Schalen eine Bisque angesetzt wie bei einer Hummersuppe, dadurch ist die rote Krabbensuppe entstanden.“

Eine besondere Rolle im Menü nimmt außerdem ab September der Kohl ein, denn der Landkreis Dithmarschen ist Europas größtes zusammenhängendes Kohlanbaugebiet. Da landen gern mal extravagante Kohlrouladen auf dem Teller wie die Lachs-Krabben-Kohlroulade oder eine Variation aus Weißkohl-, Rotkohl- und Wirsingkohlroulade, dazu Kartoffeln und Specksauce. Die vegetarische Küche spielt im Muschelsaal eine untergeordnete Rolle, doch zwei fleischfreie Optionen stehen stets auf der Karte und auf vegane Wünsche wird individuell eingegangen.

MUSCHELN ALS ATTRAKTION

Die Geschichte des Traditionsbetriebs reicht bereits über 100 Jahre zurück, als Erik Kolles Urgroßvater Carl 1920 eine alte Fischerkneipe mit einem „Muschelzimmer“ kaufte. Die Muscheln hatten Fischer von ihren Reisen als Ballast für mehr Tiefgang im Schiff mitgebracht und, um sich durch den Verkauf an Schmuck-, Knopf- und Textilhändler etwas dazuzuverdienen. Ein Büsumer Malermeister kam dann auf die Idee, daraus Mosaike zu machen. „Das Muschelzimmer in der Kneipe war zunächst als Attraktion für Touristen gedacht. Aber auch die Fischer wollten es schön haben. So entstanden immer mehr Muschelbilder an den Wänden“, erklärt Erik Kolle. Einmal im Jahr, in der Schließzeit, werden alle rund 100.000 Muscheln mit Bürste und Spülmittel ...

... per Hand gereinigt. Eine gemeinschaftliche Fleißarbeit. Denn gemeinsam, das hat im Familienbetrieb ganz hohe Priorität.

FAMILIENBANDE

Erik Kolle und sein Vater Karl-Heinz teilen sich seit 2019 die Geschäftsführung des Betriebs. Vater Karl-Heinz war zunächst ganz überrascht, als sein Sohn verkündete, dass er eine Kochausbildung machen wolle. Die absolvierte Erik Kolle im Fährhaus Sylt, später kam noch ein BWL-Studium dazu. Der 31-Jährige ist zusammen mit seinem Souschef André Wohlleben in erster Linie für die Küche des Muschelsaals zuständig. Küchenmeister und Restaurantfachmann Karl-Heinz ist Gastgeber, macht Besorgungen und entertaint abends die Gäste, zum Beispiel mit Geschichten aus seiner Tätigkeit als Seehundjäger. Seehundjäger werden gerufen, wenn junge Seehunde heulend allein am Strand gesichtet werden. Sie entscheiden, ob das Tier zur nahen Seehundstation gebracht werden muss. „Ich bin alles, und überall, wo einer fehlt, springe ich ein“, sagt der Seniorchef bescheiden. In der Küche steht er nur noch für die Specials – wie die Hornhechte. Auch der Rest der Familie mischt kräftig mit: Mutter und Restaurantmeisterin Heidi steht am Tresen, Oma Erika unterhält die Gäste mit Anekdoten, und Eriks Frau Lara leitet die Rezeption des Hotels. Eriks Schwester Lisa studiert Hotelmanagement. Nur sein Bruder Lukas ist nicht in der Gastronomie tätig.

HOTELNEUBAU ZUM JUBILÄUM

Zum 100-jährigen Jubiläum des Muschelsaals entschloss sich Familie Kolle, einen Hotelanbau anzugehen. Sie riss ihr Privathaus nebst Ferienwohnung nebenan ab, verkaufte ein Hotel garni an einem anderen Standort und baute ein Hotel mit 24 modernen Zimmern direkt nebenan. Als „Nationalparkhotel“ verpflichtet sich der Muschelsaal zur Nachhaltigkeit, das bedeutet z. B. kein Plastik in den Seifen, die Verwendung regenerativer Energie und regionaler Produkte. Die drei Etagen sind optisch von der Nordsee inspiriert, widmen sich farblich jeweils dem Watt, dem Meer sowie dem Himmel darüber, mit passenden Zimmernamen, lokal geschreinerten Möbeln und von Heidi Kolle selbst gemalten Bildern. Aus dem Fenster können die Gäste teilweise den Hafen oder den kleinen Leuchtturm von Büsum sehen. Das Meer ist nur einen Steinwurf weit weg.

Die Eröffnung des Hotelneubaus im Spätsommer 2020 fiel genau in die Corona-Pandemie. Kurz bevor der erste Lockdown kam, war die komplette Küche modernisiert und das Restaurant energetisch saniert worden. „Glücklicherweise hat uns unsere Bank gut unterstützt und wir haben von den Überbrückungshilfen profitiert. Wir haben in der Pandemie kein Geld verdient, aber auch kaum etwas verloren“, gibt Erik Kolle zu. Sein Vater war im zweiten Corona-Winter, bei dem Gastro-Betriebe fast sieben Monate geschlossen bleiben mussten, maßgeblich an dem Modellregion-Projekt in Schleswig-Holstein beteiligt. Zwischenzeitlich gab es in Büsum, das keine 5.000 Einwohner, aber über eine Million Übernachtungen fasst, 17 Corona-Testzentren. Heute kaum noch vorstellbar. „Im Sommer nach dem langen Lockdown haben uns die Leute dann die Bude ingerannt“, erzählt Erik Kolle.

Hochsaison herrscht zwischen Frühling und Herbst, dann ist das Restaurant abends fast immer voll. Etwa 80 Prozent der Gäste sind Touristen, der Rest Einheimische. „Büsum galt lange als verschlafener Alte-Leute-Ort. Doch in den letzten Jahren hat sich viel getan. Es wurde in Hotels für Familien und ein junges Publikum investiert und Projekte wie die Familien-Lagune. Denn eigentlich ist Büsum der perfekte Familienurlaubsort.“

KEIN PERSONALMANGEL

Kaum war die Pandemie vorbei, kam schon die nächste Herausforderung: die Inflation. „Wir haben unsere Preise im vergangenen Jahr zweimal um je zehn Prozent erhöhen müssen. Die Gäste akzeptieren es aber weitgehend.“ Der Fokus auf Nachhaltigkeit macht sich jetzt in puncto Energiekosten bezahlt, denn im Hotelneubau wurden Blockheizkraftwerke errichtet, die Strom und heißes Wasser erzeugen.

Für die Zukunft möchte Erik Kolle das Mittagsgeschäft weiter ausbauen. Zusätzlich zu den rund 100 Sitzplätzen im historischen Saal locken jetzt noch 16 sonnige Außenplätze auf der neuen Terrasse. Montags sowie Dienstagmittag hat das Restaurant nur für den Frühstücksbetrieb auf, ansonsten soll die Küche in der Saison jetzt durchgehend öffnen. Ganz geschlossen hat das Hotel nur wenige Wochen im Winter. „Wir versuchen, unsere Mitarbeiter das ganze Jahr über zu beschäftigen“, sagt Erik Kolle. Sicher ein Grund, warum die Kolles anders als der Rest der Branche nicht unter Personalangel leiden. „Wir haben ein gutes Team, auf das man sich verlassen kann. Einige Mitarbeiter sind schon über 20 Jahre da. Wir bilden zudem schon über 30 Jahre aus und viele Azubis bleiben oder kommen wieder.“ Insgesamt arbeiten fürs Hotel und Restaurant mit Aushilfen über 20 Mitarbeiter, darunter allein vier Azubis in der Küche. Wenn Erik Kolle nicht im Muschelsaal in der Küche steht, kocht er auch ab und zu „fremd“ – zum Beispiel für den Messestand vom Service-Bund auf der Hamburger Internorga oder der FoodSpecial Nürnberg. „Mal rauskommen und was anderes sehen, das macht auch Spaß – solange es den eigenen Betrieb nicht kannibalisiert“, findet Erik Kolle. Am liebsten ist er jedoch nach wie vor in seiner Heimat an der Nordsee: „Es gibt nichts Schöneres als einen Sonnenuntergang im Wattenmeer.“

HOTEL & RESTAURANT ALTER MUSCHELSAAL

Mitarbeiter: >20
Zimmer: 24
Innenplätze: ca. 100
Außenplätze: ca. 20

 hotel-alter-muschelsaal.de

 facebook.com/alter.muschelsaal

 [muschelsaal_buesum](https://instagram.com/muschelsaal_buesum)



Rund 100.000 Muscheln zieren das Restaurant.



Beliebt: die Original Büsumer Krabbensuppe nach einem Rezept von 1920.



V. l. n. r.: Erik, Lara, Heidi, Karl-Heinz und Erika Kollé (vorn im Bild)



Oben: Der Leuchtturm ist in Sichtweite.

Links: Jedes Hotelzimmer ziert ein handgemaltes Bild von Heidi Kollé.



Erfahren Sie hier mehr über den Alten Muschelsaal.



Für mehr Abwechslung

Mit Servisa durch alle Sortimente

Servisa ist die Ursprungsmarke des Service-Bund und erstreckt sich im Foodbereich auf alle Warengruppen des täglichen Bedarfs. Dabei hat sich in den letzten Jahrzehnten bei der Produktauswahl so einiges getan. Gleichgeblieben ist der angemessene Preis, die Sicherheit in der Qualität und die Ausrichtung auf professionelle Ansprüche der Profi-Küche.

Egal ob Fleisch, Fisch, Pasta, Gewürze, saftige Pfirsiche, saure Gurken oder leckere Salate – das Angebot der bereits in den 1970er-Jahren eingeführten Eigenmarke Servisa hilft Gastronomen, Hoteliers und Betreibern der Gemeinschaftsverpflegung, für jeden Anlass das richtige Produkt zu finden. Der Service-Bund verkörpert die Aspekte Menschen, Partnerschaft und Kultur. Die Marke Servisa hingegen trägt das Qualitätsversprechen des Service-Bund im Namen. Sie umfasst Abwechslung, Auswahl und Inspiration und beschreibt damit, was der Service-Bund mit seinem Sortiment Tag für Tag leistet.

Verlässliche Qualität

Schon seit Beginn stellen die Servisa Produkte ihren hohen Qualitätsstatus unter Beweis – orientiert an den professionellen Anforderungen und besonderen Spezifikationen der Anwender wie Köche und Küchenleiter. Die Beliebtheit der Marke zeigt sich an

dem jährlich steigenden Umsatzanteil. Dabei macht nicht nur das Preis-Leistungs-Verhältnis die Produkte so attraktiv. Sie leisten darüber hinaus einen wichtigen Beitrag für mehr Wirtschaftlichkeit, mehr Qualitätssicherung und mehr Vielfalt in den Küchen der Kunden. Die durchgängigen Qualitätskontrollen, die regelmäßig vom Wareneingang bis zum Warenausgang durchgeführt werden, gewährleisten die Produktsicherheit. Dabei gilt stets die Devise, die Qualität von Servisa regelmäßig auf den Prüfstand zu stellen und zu verbessern.

Weitere
Infos zu Servisa
lesen Sie hier:



Die breite Auswahl von Servisa im Überblick



Über die Jahre hinweg wurde ein Profi-Sortiment von aktuell ca. 800 Artikeln aufgebaut, das sich über die verschiedensten Warengruppen erstreckt. Dabei wird besonders auf die Anforderungen und besonderen Spezifikationen in den Profi-Küchen und bei den Anwendern geachtet – wie zum Beispiel spezielle Qualitätsmerkmale, einen besonderen Convenience-Grad oder die professionellen Ansprüche einer eigenen Zusammensetzung.



Trend Bio

Bewusste Ernährung

Der Trend mit Bioprodukten hält an. Denn immer mehr Menschen wollen nicht nur für ihre eigene Ernährung, sondern auch für die Umwelt verantwortungsvoll handeln. Insbesondere in Corona-Zeiten ist der Umsatz von Bio-Produkten weiter um 5,8 Prozent auf 15,87 Milliarden Euro gestiegen. Der Bio-Anteil am Lebensmittelmarkt erhöhte sich damit nach vorläufigen Schätzungen von Marktexperten auf 6,8 Prozent. Diesen Langfristtrend bestätigen auch die Ergebnisse des Öko-Barometers, den das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft regelmäßig in Auftrag gibt: 38 Prozent der Be-

fragten gaben an, häufig (33 Prozent) oder ausschließlich (5 Prozent) Bio-Produkte zu konsumieren.*

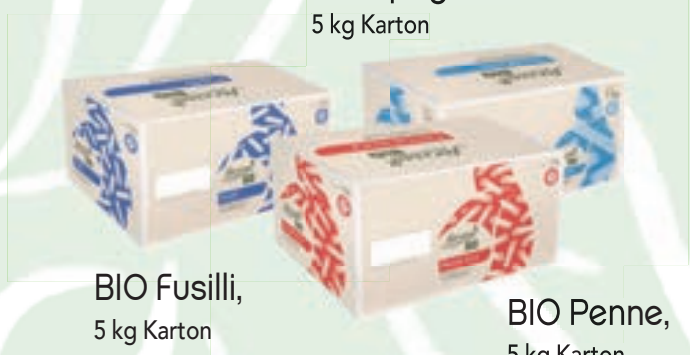
Hier kommt der Service-Bund den Wünschen dieser Zielgruppe nach. So wurde das Sortiment von Servisa um neue Produkte aus ökologischem Anbau bzw. ökologischer Tierhaltung erweitert. Und wie für Servisa üblich, wurde hier auch auf eine große Vielfalt geachtet. Egal ob grüne oder rote Linsen, Quinoa, Kichererbsen, Spätzle, Honig, Tomatensauce oder Gemüsebouillon – bei Servisa BIO kommt jeder Bio-Liebhaber voll auf seine Kosten.

* <https://www.bmel.de>, Status: 7. Juni 2023

Ausgewählte Produkte von Servisa BIO im Überblick:



BIO Basmati Reis,
5 kg Beutel



BIO Spaghetti,
5 kg Karton

BIO Fusilli,
5 kg Karton

BIO Penne,
5 kg Karton



BIO Grüne
Erbsen,
5 kg Beutel



BIO Bouillon
mit Rindfleisch,
4 kg Eimer



BIO klare
Hühnerbouillon,
1,5 kg Gebinde



BIO Weiße
Sauce,
0,9 kg Eimer



BIO Tomatensauce,
1 kg Eimer



BIO Weiße Sauce



BIO Tomatensauce

Impulse schaffen

Der Sommer lockt viele Menschen ins Freie. Nutzen Sie Ihren Außenbereich oder bauen Sie Ihr Außer-Haus-Geschäft aus – und das am besten mit Servisa Produkten für warme Sommertage. Wer im Sommer seinen Platz im Freien sucht, ist meist auf der Suche nach einem erfrischenden Getränk und/oder einer leichten Mahlzeit. Wichtig ist ein interessantes Sortiment für Imbiss, Gastronomie, Freizeit-Center, Be-

triebsverpflegung oder für den Kiosk um die Ecke. Doch wie können Gäste vom Angebot überzeugt werden und welche Highlights lassen das Wohlbefinden in die Höhe schnellen? Burger, Bratwürste, Baguettes, Ciabatta oder der klassische Tomatenketchup – wir möchten Ihnen an dieser Stelle Highlights aus dem Servisa Sortiment empfehlen, die sich leicht in Ihre Speisekarte integrieren lassen.

Klassiker Grill



Im Sommer ist er in vielen Gastronomiebetrieben nicht wegzudenken: der Grill. Bieten Sie Ihren Gästen tolle Grillspezialitäten oder auch mal gegrilltes Gemüse. Reichen Sie dazu auch das passende Brot. Insbesondere Burger sind die Könige im Grill-Himmel. Doch auch die Vegetarier müssen nicht nur am Salatblatt knabbern, erobern Sie diese Zielgruppe doch einfach mit vegetarischen Grillideen.

Unsere ausgewählten Empfehlungen aus dem Servisa Sortiment:

- TK Hähnchenbrustfilets („Natur“, gegart, gebräunt)
- TK Gigant Mega-Bun (mit Sesam, ungeschnitten)
- Bratwurst Klassik (nach Art einer Grillwurst)
- TK Spareribs („Classic“, gebraten)
- Fränkischer Krautsalat
- Curry Ketchup
- TK französische Baguettes (vorgebacken)
- TK Ciabatta (vorgebacken)

Süßes für den Frischekick



Eis und Süßes gehören zum Sommer wie Sonnencreme und kühles Bier. Wer es etwas abwechslungsreicher mag, setzt auf verschiedene Toppings wie frische Früchte oder Saucen. Mit kleinem Aufwand wird so eine breite Auswahl geschaffen.

Um Ihre großen und kleinen Gäste von einer Erfrischung zu überzeugen, empfehlen wir Ihnen aus dem Servisa Sortiment:

- Eiscreme zum Portionieren „Walnuss“, „Zitrone“ oder „Stracciatella“
- TK Eisriegel „Vanille“
- Eiswaffel-Mix
- knusprige Hohlhippen
- fruchtige Eissaucen wie Erdbeer, Schoko, Himbeere oder Karamell
- Dessertkirschen
- Rote Grütze
- Karamellgebäck, einzeln verpackt

Wie Sie sich denken können. Das ist natürlich noch nicht alles! Schauen Sie im Webshop vorbei und lassen Sie sich von vielen weiteren Produkten aus dem Servisa Sortiment inspirieren. Fragen Sie auch gern Ihren Service-Bund Fachberater.

In der Praxis

Grillen mit Servisa

Der Sommer hat Hochsaison und damit auch das Grillen. Die Zeiten, in denen ausschließlich Koteletts und Würstchen auf dem Grill landeten, sind schon lange vorbei. Als proteinreiche Alternative zu Fleisch hat sich Fisch durchgesetzt. Auch Obst und Gemüse kommen immer häufiger auf den Rost. Aufgrund der Vielfältigkeit des Servisa Sortiments finden Gastro-

nomen alles, was sie beim Grillen für ihre Gäste benötigen: u. a. Hähnchenbrustfilets, Bratwürste, Spareribs, Meeresfrüchte, Ciabatta oder Klassiker wie Tomatenketchup oder Mayonnaise. Zur Inspiration geben wir Ihnen diesen Rezepttipp von Uta Schepers rund um das Thema „Grillen mit Servisa“ an die Hand. Probieren Sie ihn doch gleich mal aus.



Würstl-Spieß auf Bier-Kraut

Zutaten für 10 Personen:

- Servisa 30 TK Mini-Rostbratwürstl
- Servisa 5 Paprikaschoten, rot
- 400 g Zwiebeln, rot
- 2 EL Öl, 100 g Zwiebeln, gewürfelt
- 150 g feine Baconstreifen
- Servisa 1 kg Delikatess-Sauerkraut
- 125 ml Bier, hell
- 1 TL Kümmel
- 1 EL Zucker, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frische Lorbeerblätter

Zubereitung:

Paprikaschoten entkernen und in gleichmäßige Rechtecke von 2 cm Breite schneiden. Rote Zwiebeln schälen und vierteln. Würstl mit Paprika und Zwiebeln abwechselnd auf einen Spieß stecken. Spieße grillen. Zwiebeln und Baconstreifen in Öl anschwitzen und Sauerkraut zugeben. Bier angießen und Sauerkraut mit Kümmel, Zucker und Pfeffer abschmecken. Bier-Kraut und Würstl-Spieß in einem Weckglas anrichten und mit Lorbeerblättern garnieren.

La PINSA! in fünf Varianten

Der Geschmack von *Bella Italia*

Bieten Sie Ihren Gästen ein Geschmackserlebnis, als wären sie in Italien. Ob vegetarisch, vegan oder mit Fleisch, mit oder ohne Belag – La PINSA! von Dr. Oetker Professional lässt keine Wünsche offen und bietet sogar *Servicematerial*.

Die Pinsa ist eine langsam fermentierte, besondere Teigvariation. Dreierlei Mehlsorten (Weizen-, Dinkel- und Reismehl) kommen für die La PINSA! neben Sauerteig zum Einsatz. So entsteht ein luftiger und zugleich knuspriger, ovaler Boden mit überzeugender Handmade-Optik, der im Steinofen vorgebacken wird und eine schöne Porung hat.

Typisch italienische Zutaten

Die La PINSA! überzeugt mit ausgewählten italienischen Zutaten: Für Teig, Saucen und Pesto wird ausschließlich italienisches Olivenöl verwendet. Auch die aromatischen Tomaten für die Tomatensoße stammen aus Italien – genauso wie der Provolone-Käse und der Mozzarella aus Büffelmilch für die La PINSA! Margherita di Bufala.

Unkompliziert und vielfältig

Die unkomplizierte Zubereitung innerhalb weniger Minuten im Stein- oder Heißluftofen bzw. Kombidämpfer haben alle fünf Sorten gemein.

La PINSA! präsentiert sich mit einem üppigen Belag aus ausgewählten Zutaten oder lässt Raum für eigene Kreationen – denn mit drei belegten und zwei unbelegten Varianten bietet Dr. Oetker Professional volle Flexibilität. Bellissima!

Abgestimmtes Servicematerial

Sie können die La PINSA! ganz einfach in Ihren Betrieb einbinden. Passendes Werbematerial wie zum Beispiel Beachflags, Gehwegtafeln, Poster, Speisekarten – das alles wird auf Wunsch von Dr. Oetker Professional genauso zur Verfügung gestellt wie kreative Rezeptideen. Hilfreiche Küchenutensilien wie Wiegemesser, Holzbretter oder eine Pinsa-Schere werden ebenfalls angeboten.



Die fünf Varianten der La PINSA!:

- La PINSA! Margherita di Bufala: mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten und feinem Mozzarella aus italienischer Büffelmilch.
- La PINSA! Salame di Finocchietto: mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten, Provolone-Käse aus Italien, edler Fenchel-Salami und Rucola-Pesto.
- La PINSA! Verdure e Formaggio di Capra: mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten, gegrillten Auberginen und Zucchini, Provolone-Käse aus Italien und Ziegenkäsewürfeln.
- La PINSA! Base Pomodoro: unbelegter Pinsa-Boden mit aromatischer Tomatensoße aus italienischen Tomaten – ein typischer Klassiker, perfekt für eigene Kreationen (auch vegan).
- La PINSA! Base Bianca: unbelegter Pinsa-Boden mit würziger Crème-Fraîche-Sauce – für individuelle Abwandlungen mit weißer Soße; zum Beispiel im „Flammkuchen-Style“.

Leichte Kost für heiße Tage

Sommersalate für alle

Im Hochsommer stehen leichte und erfrischende Gerichte ganz oben auf der Wunschliste Ihrer Gäste. Deshalb gehören coole Salatvariationen jetzt unbedingt auf die Speisekarte. Frische Ideen hat Nestlé Professional parat.

Denn jetzt wird experimentiert, gemixt und neu interpretiert! Ob klassischer Kopfsalat, Babyleafs, Wildkräuter, Wassermelone, sättigende Komponenten wie Quinoa, Reis und Co., Käse, Fleisch, Fisch oder vegane Alternativen. Oft lassen sich mit wenigen Zutaten verschiedene Varianten zaubern, die unterschiedliche Gästegruppen ansprechen. Denn gerade, wenn es draußen richtig heiß ist, braucht der Körper leichte und bekömmliche Mahlzeiten – gern auch mit einem hohen Wasseranteil.

Trendküche leicht gemacht

‘Ai ka pā’ina ist hawaiianisch und heißt guten Appetit. Aus dem Inselstaat im Pazifik kommt auch einer der Dauerbrenner in Sachen Salat: die Poké Bowl. Sie besteht aus einer bunten

Mischung von frischen Zutaten, die in einer Schüssel serviert werden. Poké Bowls sind zudem anpassungsfähig, da man die Zutaten nach eigenem Geschmack und Ernährungsbedürfnissen variieren kann. Die Rezepte von Nestlé Professional machen die Umsetzung besonders leicht, wie z. B. bei der **GARDEN GOURMET® Poké Bowl**. Als Experte im Außer-Haus-Markt hat Nestlé Professional natürlich auch innovative und zuverlässige Produkte im Angebot, die auf die verschiedensten Bedürfnisse von der Gemeinschaftsverpflegung bis hin zur Gourmetküche angepasst sind.



GARDEN GOURMET® Poké Bowl-Rezept



Wenn Sie diesen Salat nachmachen möchten, scannen Sie einfach den nebenstehenden QR-Code – dort finden Sie das Rezept.



Im Fokus: Freizeitgastronomie



Erfolgreich durch die Sommersaison



Wenn es draußen schön warm ist und Ihre Gäste besonders aktiv sind, sollten Eis und leckere Snacks für den schnellen Hunger nicht in Ihrem Speisenangebot fehlen. Unilever Food Solutions & Langnese bietet kulinarische Highlights speziell für die Freizeitgastronomie, mit denen Groß und Klein satt und glücklich werden.



Eis ist der Top-Umsatzbringer der Saison. Als Nr. 1 Eishersteller weltweit* bietet Unilever mit bekannten Langnese-Marken wie Cornetto, Nogger und Magnum ein breites Eis-Sortiment für jeden Geschmack. Mit über 100.000 Verkaufsstellen in Deutschland hat keine Eismarke mehr Sichtbarkeit als Langnese und sorgt auch bei internationalen Gästen für hohen Wiedererkennungswert.

Erfrischende Neuigkeiten

Auch in dieser Saison gibt es coole Eis-Innovationen: Die Magnum-Sorten Double Starchaser und Sunlover sowie Vegan Raspberry Swirl bringen uns das Summer-Feeling durch den Geschmack von Popcorn, Kokosnuss und Himbeere. Fruchteis wie Calippo Lime, Twister Monstaahh oder Disney Marvel Avengers sorgen für ordentlich Erfrischung bei den Kids. Cornetto Soft und Ben and Jerrys Dulce Delish hingegen bringen diesen Sommer besonders cremige Momente.



Nicht nur in der Eistruhe gibt es Neuheiten, sondern auch für die Ohren. Es ist Zeit für ein Remake: „Like Ice In The Sunshine“ – DER Langnese Kultsong der 80er – ist zurück! Und zwar nicht irgendwie, sondern mit niemand anderem als Top-Act Nico Santos!



Umsatzbringer bei salzigem Hunger

Knusprige Pommes, herzhafte Currywurst, leckere Burger und crunchy Nuggets – diese Umsatzbringer für Freibad, Strand oder Minigolfplatz müssen effizient zubereitet und mit einer leckeren Sauce serviert werden. Mit der weltweiten Nr.1 Mayonnaise** von Hellmann's und den vielen weiteren Saucensorten bieten Sie Ihren Gästen Top-Qualitätsprodukte, die nicht nur mit viel Geschmack punkten. Sie bestehen durch Kalkulierbarkeit, einfaches und hygienisches Handling, z. B. als Portionspackungen oder im Premium-Dispenser oder werben als starke bekannte Marke in Squeeze-Flaschen je-



Vegane und vegetarische Snacks

In den letzten Jahren ist der Trend zu pflanzenbasierten Produkten und Speisen stark angestiegen und dies spiegelt sich auch in der Freizeitgastronomie wider. Gerade in der Freizeitgastronomie sind die beliebten Snacks von The Vegetarian Butcher™ wie NoChicken Burger, NoChicken Nuggets und Little Willies eine perfekte Basis, um unkompliziert und schnell vegetarische und vegane Varianten der Fast-Food-Klassiker auf die Karte zu bringen.



Entdecke hier Sortiment & Rezepte von The Vegetarian Butcher™ – die pflanzenbasierten Alleskönner für Burger, Bolognese & Co.

* Quelle 1: GMI, Top 10 Companies, Geography Selection: World, Category: Ice Cream

**Quelle 2: Euromonitor Hellmann's World No.1 Brand Data 2022 Edition; (Kadence International Research 2015, Global, n=753, p.11)



CARTE D'OR
PROFESSIONAL



Crodino, Heidelbeeren, Mango-Sorbet und Vanilleeis

Zutaten für 10 Personen:

20 Kugeln Carte D'Or Vegane Vanille Eis, 10 Kugeln Carte D'Or Sorbet Mango Eis, 10 Fläschchen Crodino à 100 ml, 250 g Blaubeeren, 100 g frische Mango, Rosenblüten zur Dekoration

Zubereitung:

Die Heidelbeeren waschen und trockentupfen. Die Mango schälen und in gefällige Segmente schneiden.

Anrichten:

10 Gläser bereitstellen. In jedes Glas jeweils eine Kugel Vegane Vanille und Mango Sorbet geben. Die Heidelbeeren und Mango-Segmente darauf anrichten und die Gläser mit Crodino auffüllen.

Dolce Vita im Glas

COOLE COCKTAILS, ZERO ALKOHOL

Jetzt wird es Zeit für alkoholfreie Cocktails! Sie sind super beliebt und sorgen für Erfrischung ganz ohne Kater. Mit ihren fruchtigen Aromen, den leckeren Säften und Sirupen sowie frischen Kräutern sind sie die perfekte Wahl, um sich an heißen Tagen abzukühlen. Carte D'Or geht noch einen Schritt weiter und kombiniert Eis dazu!

Die klassischste aller Varianten, Eis, Saft und Sirup zu kombinieren, ist wohl der sanfte Engel. In den Eiscafé's ist die Mischung aus Orangensaft, Vanilleeis und Sahne auf fast jeder Karte zu fin-

den. Einen alkoholfreien Cocktail mit Eis, der auch im Barbereich zahlreiche Fans finden wird, hat jetzt Carte D'Or Professional kreiert: Crodino mit Heidelbeeren, Mango Sorbet und veganem Vanilleeis.

Bartauglich

Crodino ist ein alkoholfreier Aperitif, der in Italien hergestellt wird und auf der ganzen Welt beliebt ist. Er zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack aus, der aus einer Mischung von ausgewählten Kräutern, Gewürzen und exotischen Früchten resultiert. Erfrischend mit leichter Bitternote und angenehmer Süße ist Crodino nicht nur ein in Italien sehr beliebter Aperitif, sondern auch eine perfekte Basis für alkoholfreie Cocktails.

Nannerl feiert Jubiläum

45 JAHRE GENUSS-KNOW-HOW

Das österreichische Traditionshaus Nannerl steht seit 45 Jahren für Know-how und Expertise in Sachen Genuss. Gemeinsam mit dem Service-Bund stattet Nannerl Profiküchen mit dem passenden Basissortiment für Brühen, Saucen und Suppen aus.

An gleich zwei Standorten in Salzburg produziert Nannerl seine hochqualitativen und modernen Produkte. Das breite Sortiment reicht von gerebelten und gefriergetrockneten Kräutern, Einzelgewürzen und Gewürzmischungen über fertige Dipsaucen bis hin zu servierfertigen Dessert-Toppings. Die hervorragende Qualität gewährleisten beste Rohstoffe, eine fachgerechte Verarbeitung, durchdachte Rezepturen und Beschaffungssicherheit. Dazu kommt das genaue Wissen um Küchentechniken und Arbeitsabläufe, so kann Nannerl immer schnell auf die Bedürfnisse von Gastronomie und Großküchen reagieren. Das Ergebnis sind Produktkonzepte sowie trendgerechte Produktentwicklungen, die sich allen Leistungsanforderungen erfolgsorientierter Kunden anpassen.

AUF GUTE ZUSAMMENARBEIT

Bereits seit über acht Jahren setzt auch der Service-Bund auf die Produkte von Nannerl. Seit Neuestem bereichern hochwertige Bio-Suppen und Bio-Saucen „Made in Austria“ unter dem Label Servisa Bio das Sortiment des Service-Bunds (mehr dazu erfahren Sie auf den Seiten 10-15). Der Service-Bund ist stolz auf die langjährige Zusammenarbeit und wünscht Nannerl alles Gute zum Jubiläum!



Die Bio-Sauce zu Braten dient als Grundlage für dunkle Saucen. Ein hoher Gemüseanteil sorgt für einen würzig-milden Geschmack.



Über den QR-Code erfahren Sie mehr über Nannerl.

Pflanzenbasierte Kuchen

Crazy, creamy, vegan

Cheesecakes zählen zu den gefragtesten Kuchen überhaupt. Gute Nachrichten für Gäste, die sich vegan ernähren oder an Laktoseintoleranz leiden: Backwarenexperte Erlenbacher hat jetzt gleich zwei pflanzliche Alternativen auf den Markt gebracht.



Cremig, fruchtig, nussig – so schmecken die neuen Mitglieder des Crazy Cheesecake Clubs von Erlenbacher, der nunmehr acht köstliche Sorten vereint. Creamy Blueberry und Creamy Raspberry zeichnen sich durch einen randhohen Mürbeteigboden aus Margarine und gemahlenden Nüssen aus. Dazu kommt eine cremige Schicht auf Erbsen- und Sojabasis, die Erlenbacher eigens für die veganen Cheesecake-Alternativen entwickelt hat. Für einen fruchtigen Wow-Effekt sorgen außerdem die leckere Fruchtzubereitung sowie ausgewählte Beeren on top.

Ausgezeichneter Geschmack

Die innovativen Cheesecakes wurden sogar beim diesjährigen Superior Taste Award gekürt. „Was für eine tolle Auszeichnung“, freut sich Jette Weigel, Head of Brand Management bei Erlenbacher. „Wir sind sehr stolz, dass ausgerechnet unsere veganen Cheesecakes Sterne bekommen haben. Denn das zeigt, dass sie den klassischen Käsekuchen in nichts nachstehen.“

Plant-based auf dem Vormarsch

Immer öfter stehen pflanzlich basierte Produkte in Supermärkten und auf Speisekarten der Gastronomie. Vor ein paar Jahren noch den Veganern vorbehalten, erfreuen sich heute auch Gäste mit

anderen Ernährungsformen an „plant-based“. Aus Neugier, Freude am Ausprobieren oder auch aufgrund von Nahrungsmittelallergien. Gleichzeitig möchten sich viele Gäste bewusster ernähren. Für sie sind vegane Produkte oft eine gute Alternative zu konventionellen Angeboten.

Leidenschaft und Handwerk

Erlenbacher kreiert bereits seit 50 Jahren erstklassige Produkte für den Außer-Haus-Markt. Feinste Zutaten, traditionelles Handwerk, modernste Technik und eine große Portion Leidenschaft sorgen für hohe Qualität und einzigartige Geschmackserlebnisse. Damit das so bleibt, denkt der Backspezialist Kuchen immer wieder neu und verbindet aktuelle Food-Trends mit den Bedürfnissen seiner Kunden. So entstehen innovative Konzepte, die schmecken und begeistern.



Mehr zum Crazy Cheesecake Club finden Sie hier.



Say Yes

ZUR AUSSEN- GASTRONOMIE

Außengastro mit ServisaPOS

GUT ORGANISIERT IM SOMMERGESCHÄFT

Bei Sonnenschein macht Außengastronomie erst so richtig Spaß. Zumindest den Gästen. Wie Sie Ihr Geschäft jetzt bestmöglich organisieren, ohne dass Sie ins Schwitzen kommen? ServisaPOS bietet Ihnen hilfreiche Funktionen!

Vor dem Besuch:



Online-Reservierung: Für viele Gäste heute selbstverständlich, sparen Sie als Gastronom damit Zeit und Personal.

Digitale Speisekarte: Mit ServisaPOS ist die Verknüpfung zur Kasse möglich. So ist der Service immer auf dem aktuellen Stand und die Gäste sehen gleichzeitig online, was es gibt.



Neugierig?
Einfach den
QR-Code scannen.

Die Gäste sind da!



QR-Code-Bestellung: Wünschen Sie sich mehr Zeit für guten Service am Gast? Schon einmal die QR-Code-Funktion ausprobiert? Ermöglichen Sie es Ihren Gästen mit dem eigenen Smartphone die Speisekarte einzusehen, ihre Bestellung abzugeben und zu bezahlen.

Die Vorteile: Gerade bei großer Außengastro müssen Sie nicht ständig den Überblick behalten, wo sich neue Gäste hingesetzt haben. Der Service muss nur die Speisen und Getränke servieren und kann bei Bedarf die Gäste beraten.

Das Außer-Haus-Geschäft:



ServisaPOS Online-Shop: Schnell eingerichtet, können Gäste, die z. B. spontan Speisen oder Getränke abholen möchten, direkt im Online-Shop bestellen und bezahlen. Wenn die Bestellung fertig ist, informiert eine SMS. Die Speisen können dann z. B. an einem gesonderten Abholer abgeholt werden und „stören“ den normalen Gastrobetrieb nicht.

Die Vorteile: Wenig Wartezeit für die Gäste, geringerer Aufwand beim Personal.





Pfifferlinge

Das Gold des Waldes



Pfifferlinge gehören aktuell auf jede Speisekarte. Je nach Wetter dauert die Saison von Anfang Juni bis Ende Oktober. Inspirationen rund um den kleinen Waldpilz liefert das aktuelle Saisonangebot der ExpertPartnership.

Ein bisschen Vitamin D, Beta-Carotin, Folsäure, Kalium und Eisen – Pfifferlinge liefern gesunde Inhaltsstoffe. Die Pilze bestehen ebenfalls überwiegend aus Wasser. 100 Gramm Pfifferlinge enthalten deshalb gerade einmal elf Kalorien. Außerdem sind die beliebten Waldpilze nahezu fettfrei und enthalten kein Cholesterin. Pfifferlinge zählen zu den ersten Wildpilzen, die im Jahr erhältlich sind. Da sie nicht gezüchtet werden können, sind sie nur von Frühsommer bis zum Herbst erhältlich. Seine Beliebtheit verdankt der Speisepilz seinen vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche. Mit unserem ExpertPartnership Saisonangebot „Pfifferlinge: Das Gold des Waldes“ (welches dieser Ausgabe des Servisa Magazins beiliegt) kommt jeder auf seine Kosten. Ob als cremige Suppe oder knuspriges Gratin – die Köche der Sander Frische-Manufaktur haben viele kulinarischen Kreationen entwickelt, mit welchen Sie im Handumdrehen farbenfrohe Tellergerichte für Ihre Gäste kreieren können. Um hier ein paar Beispiele zu nennen: Waldpilzconsommé, Kartoffeleintopf mit Pfifferlingen, Putengulasch in Waldpilz-Shiitake-Sauce, Pilz-Bärlauch-Cappelletti oder Pfifferlingstortilla. Abgerundet wird das Angebot mit inspirierenden Tellergerichten und Ideen für Ihr Pilzbuffet. Schauen Sie doch gleich mal rein!



Unser Rezept-Tipp mit Pfiff:

Pfifferlingsstulle mit vegetarischem Pulled Chicken, dazu frischer Herbstsalat an Balsamico-Dressing

- **Pfifferlinge à la Crème** (Sander) 125 g
in herzhafter Rahmsauce mit Zwiebeln
- **Geröstetes Brot** (Service-Bund) 120 g
- **Vegetarisches Pulled Chicken** (Sander) 100 g
aus vegetarischem Fleischersatz auf Erbsenproteinbasis, mit leichtem Raucharoma
- **Frischer Herbstsalat** (Service-Bund) 100 g
mit Feldsalat, Frisée, Cherrytomaten, Radieschen und Sonnenblumenkernen
- **Balsamico-Dressing** (Sander) 20 g
mit Traubensaft, dunklem Balsamicoessig und Olivenöl

(Gesamtgewicht 465 g)



Gültig bis
**Oktober
2023**

Das Saisonangebot „Pfifferlinge“ finden Sie hier zum Download.



NEUE MULTITALENTE FÜR DIE BURGER-SPEISEKARTE

Neben Würstchen, Gemüse, Halloumi und Co. machen natürlich leckere Burger auf dem Grillrost immer eine gute Figur. ServisaPrime steht für eine große Auswahl an Premium-Produkten quer durch alle Warenbereiche. Dazu zählt ein exklusives Sortiment aus ausgesuchtem Burger-Fleisch.

ServisaPrime setzt bei der Auswahl der Produkte auf enge Partnerschaften. Mit den Lieferanten besteht dabei eine enge und sehr lange Zusammenarbeit. Immer auf Augenhöhe. Neben der norddeutschen Färse und dem irischen Angus hat ServisaPrime nun noch weitere Player im Sortiment, die Ihre Burger-Speisekarte in hohem Maße erweitern werden: TK-Wagyu Burger vom deutschen Wagyu, TK Dry Aged Burger von der süddeutschen Färse und der TK-Ochsenburger, ebenfalls aus der süddeutschen Region. Hier setzt man bei der Belieferung der neuen Burger auf die Traditionsmetzgerei Vinzenzmurr aus Bayern.

Wagyu Burger

Wagyu ist eine Bezeichnung mehrerer Rinderrassen japanischen Ursprungs. Wagyu heißt übersetzt schlicht „(japanisches) Rind“.

Beim Fleisch für ServisaPrime handelt es sich um Wagyus, die in der süddeutschen Region gezüchtet sind. Warum ist das Edelrind so beliebt? Das Fleisch hinterlässt einen kernigen, nussigen Geschmack und gleichzeitig den einzigartigen Wagyu-Geruch. Wagyu verfügen nämlich über ein äußerst zartes Fleisch, dessen Geschmack auf seiner ausgeprägten Marmorierung beruht. Darüber hinaus ist das Wagyu-Fleisch nährstoffreich und gesund: Es ist arm an Cholesterin und enthält bis zu 30 Prozent mehr ungesättigte Fettsäuren als das Fleisch anderer Rinderrassen. Durch den hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren trägt das Wagyu-Fleisch demnach zu einer bewussteren Ernährung bei.

Dry Aged Burger

Für die Dry Aged Reifung werden ausschließlich süddeutsche Höhenfleckvieh-Fär-

sen verwendet. Das Fleisch reift gut vier Wochen offen in den Reifekammern, bevor die Teilstücke zugeschnitten werden. Durch das Reifeverfahren erhält das Fleisch einen leicht nussigen Charakter, was den kräftigen Rindfleischgeschmack damit unterstreicht. Nachdem das Fleisch in einem spezialisierten Verfahren ausgeformt wurde, erhalten die Dry Aged Patties eine rustikale Homestyle-Optik und werden anschließend schockgefroren. Übrigens: Der Färse Beef Burger der Peter Mattfeld & Sohn GmbH ist quasi der „große Bruder“ des neuen Dry Aged Färse Beef Burger und ebenfalls bestens für ein saftiges Burger-Erlebnis geeignet.

Ochsenburger

Wer Burger liebt, liegt mit den handgefertigten Burger-Patties vom Ochsen goldrichtig. Sie stammen aus 100 Prozent grob gewolfem Ochsenfleisch aus Schulter und Nacken – ebenfalls aus der süddeutschen Region. Die Teile liefern einen Fettgehalt von etwa 30 Prozent und machen die Burger-Patties nicht nur wunderbar aromatisch, sondern extra saftig und kernig im Biss. Hier setzen die Partner von Vinzenzmurr auf Höhenfleckvieh-Ochsen, die sich in der Region sehr gut als Masttier und Milchvieh etabliert haben.



Bei der (neuen) ServisaPrime Burger Patty Linie steht ausgesuchte Spitzenrohware im Vordergrund.

100% GRAS-
GEFÜTTERT

BBQ für Profis



RANCH
QUALITY

SAFTIGES BRISKET

In der US-amerikanischen BBQ-Kultur ist die Zubereitung von Brisket eine echte Disziplin für Könner. Hierzulande wurde Brisket – oder auch Rinderbrust – aufgrund seiner auf den ersten Blick zähen Beschaffenheit lange Jahre als Suppenfleisch eingesetzt, für Pastrami oder für das bekannte Corned Beef in Dosen verwendet.

Aus dem Rinderbrustkern geschnitten, ist das Brisket rund 5 Kilogramm schwer und tatsächlich nicht zum Kurzbraten geeignet. Wer es perfekt servieren möchte, vertraut auf Keramikgrills oder Smoker und bringt jede Menge Zeit mit. Bis das Fleisch die perfekte Kerntemperatur von 95 bis 98 °C erreicht hat, dauert es zwischen 8 und 14 Stunden bei indirekter Hitze zwischen 100 und 130 °C. Dabei ist Vorbereitung alles. Profis setzen darauf, das Fleisch schon einige Tage vor der Zubereitung mit einem würzigen Rub vorzubehandeln oder eine Marinade zu injizieren. Ist das Fleisch einmal auf dem Grill, sollten Grill oder Smoker nicht zu oft geöffnet werden.

„Das Rodeo Brisket aus Irland ist mit feinen Fettadern durchzogen, das sorgt für ein saftiges Endergebnis“, schwärmt Miles Schmidt, Markenverantwortlicher für Rodeo beim Service-Bund. In Kombination mit der dunklen Kruste, die im Laufe der Zubereitung entsteht, bekommt das Fleisch einen einzigartigen Geschmack, in dem sich Gewürze, Rauch und Eigenaroma vereinen.

TIPPS

Damit das Fleisch schön zart wird, muss während des Garprozesses das Kollagen in Gelatine umgewandelt werden. Dieser Prozess startet erst bei einer Kerntemperatur von 90 °C und benötigt Zeit. Durch eine Erhöhung der Grilltemperatur riskiert man, dass das Fleisch zäh wird.



RODEO BBQ-RUB*

1/2 Tasse Paprikapulver (mild), 1/4 Tasse Salz, 1/4 Tasse brauner Zucker, 2 TL Senfpulver, 1/4 Tasse Chilipulver, 1/4 Tasse Kreuzkümmel (Cumin), 2 TL schwarzer Pfeffer gemahlen, 1/4 Tasse Knoblauchpulver, 2 TL Cayennepfeffer

Alle Zutaten mischen und das Fleisch damit gut einreiben.



* Als Maßeinheit dient hier der US-Cup (Tasse), welcher einem Volumen von 236,588237 ml entspricht. Wer keinen US-Cup als Maßeinheit hat, kann sich einfach 1 Cup, 1/2 Cup Wasser, etc. in einen deutschen Messbecher füllen und die entsprechenden Füllhöhen mit einem wasserfesten Stift auf dem Messbecher markieren.

Fotos: (c) Israel Albornoz / Luis Santoyo on Unsplash

ARGENTINIEN



**FRISCHE ARGENT.
RINDERFILETS**

– Stückgewicht 4 - 5 lbs. = ca. 2 kg –
sehr zart und geschmackvoll, für Me-
dailonsteaks oder auch im Ganzen
rosa abzubratendes Fleisch

52566

Ktn. ca. 16 kg
(8 Stücke)

Zum aktuellen
Tagespreis



**FRISCHE ARGENT.
RINDERFILETS**

– Stückgewicht 3 - 4 lbs. = ca. 1,6 kg –
sehr zart und geschmackvoll, für Me-
dailonsteaks oder auch im Ganzen
rosa abzubratendes Fleisch als Cha-
teaubriand

52565

Ktn. ca. 16 kg
(10 Stücke)

Zum aktuellen
Tagespreis



**FRISCHES ARGENT.
ROASTBEEF**

– Stückgewicht ca. 4 kg –
aus dem Rücken geschnitten, für saft-
tige, kernige Steaks, besonders aroma-
tisch im Geschmack, u. a. durch den so
typischen Fettrand. Ideal auch als
kaltes Roastbeef dünn aufgeschnitten

52564

Ktn. ca. 12 kg
(3 Stück)

Zum aktuellen
Tagespreis

IRLAND



**FRISCHES IRISCHES
BRISKET**

– Stückgewicht 5 kg+ –
Rinderbrustkern ohne Knochen mit
aromatischen Fettadern durchzogen.
Ideal für den Smoker

124117

Ktn. ca. 13 kg
(2 Stücke)

Zum aktuellen
Tagespreis



**FRISCHES IRISCHES
FLANK STEAK**

– Stückgewicht 700 - 1000 g –
auch kleines Bavette genannt. Mind.
14 Tage vorgereift. Relativ mager, aber
dennoch zart und aromatisch, daher
der Geheimtipp für jedes BBQ im US-
amerikanischen Stil

124119

Ktn. ca. 10 kg
(7 x 2 Stücke)

Zum aktuellen
Tagespreis

**ENTDECKEN SIE
DIE WELT VON
RODEO RANCH
QUALITY!**

Für weitere Informa-
tionen besuchen Sie
uns unter rodeo.de



*Fleischpreise gültig bis 12.08.2023,
danach zu den äußersten Tagespreisen.





Serviso
PRIME



**Frischer Tafelspitz,
von der Färse**

– Stückgewicht ca. 1,5 - 2 kg –
aus norddeutscher Haltung. Schmeckt mit Meerret-
tichsauce oder auch als zartes Schmorfleisch mit
leichter Fettkante

47453

E2-Kiste ca. 15 kg

kg **11,99***



**Frisches Roastbeef,
von der Färse, ohne Kette,
ohne Knochen**

– Stückgewicht ca. 4 kg –
aus norddeutscher Haltung. Für saftige, kernige
Steaks aus dem Rücken geschnitten, besonders
aromatisch im Geschmack, u. a. durch den ty-
pischen Fettrand. Ideal als kaltes Roastbeef dünn
aufgeschnitten

47449

E2-Kiste ca. 16 kg

kg **25,99***



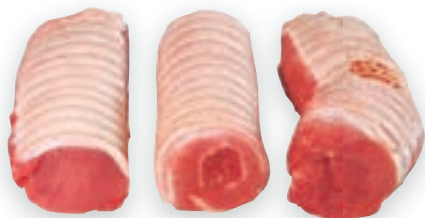
**Frische Semerrolle,
von der Färse**

– Stückgewicht ca. 1,4 - 2,2 kg –
aus norddeutscher Haltung. Semerrolle wird auch
Schwanzstück, Bodenschlegel oder Beinscherzel
genannt. Die Semerrolle ist ein hochwertiges Rin-
derteilstück aus der Keule zum Schmoren, Braten
oder für Geschnetzeltes

42190

Ktn. ca. 18 kg

kg **11,49***



**TK Spanferkel-Rollbraten,
aus der Schulter, ohne Knochen**

– Stückgewicht ca. 2 kg –
aus der Schulter geschnitten, mit praktischer Ein-
zelschnürung zu einem mageren Rollbraten gewi-
ckelt. Abschnittfrei, leicht zu portionieren und zu-
zubereiten

65317

Ktn. ca. 10 kg
(5 Stücke)

kg **8,99**



Frische Kalbssteakhüften

– Stückgewicht ca. 2 kg –
herrlich zartes Kalbssteak, aus dem besten Stück der
Keule geschnitten, von hellfleischigen Kälbern

45885

Ktn. ca. 20 kg

kg **14,49***



**TK Kalbshaxenscheiben
„Ossobuco“**

– Scheiben 1,5 - 2 cm dick, Stückgewicht ca. 400 g –
zarte und wohlschmeckende helle Kalbfleischspezia-
lität zum Schmoren. Mit dem typischen Markknochen

52573

Ktn. ca. 6 kg

kg **11,99***



**Frische Deli-Grillbäuche
„Red Barbecue“, mariniert, in Scheiben**

– Stückgewicht 160 - 180 g, vakuumverpackt –
ca. 15 mm starke, in herzhaft-pikanter Barbecue-Wür-
zung fertig marinierte Delikatess-Grillbäuche. Tropf-
und fettfrei einsetzbar für Pfanne oder Grill

73530

Ktn. 10 x ca. 1,7 kg (10 x 10 St., E2-Kiste)

kg **9,49**



Frischer Rindernacken

– Stückgewicht ca. 10 kg –
das sogenannte „Chuck Eye“ begeistert jeden Flei-
schliebhaber. Durch seine starke Marmorierung eig-
net es sich besonders zum Grillen und Kurzbraten,
der intensive Geschmack überzeugt

69971

Ktn. ca. 20 kg
(2 Stücke)

kg **15,99***



**TK Premium Schweinefleisch
in Streifen, roh**

zarte Schweinestreifen aus magerem Schinkenfleisch
geschnitten, handsortiert, ungewürzt, lose rollend,
Schnittgröße: 50x10x8mm

178760

Ktn. 2 x 2,5 kg

Btl. **17,49**
(kg 8,75)





Servisa



TK Schweinelachs-schnitzel, ▲
paniert, fertig gebraten

– Stückgewicht 100 g – ein zartes Rückenschnitzel aus frischen Schweinelachsen mit einer goldgelben, knusprig-würzigen Panade, küchenfertig. Das feinste und zarteste Schnitzel vom Schwein

133569 Stückgewicht 100 g
Ktn. 7 kg (70 Stück) Ktn. **54,53**
(St. 0,779)

133571 Stückgewicht 120 g
Ktn. 6 kg (50 Stück) Ktn. **45,54**
(St. 0,919)

133573 Stückgewicht 160 g
Ktn. 6,4 kg (40 Stück) Ktn. **48,58**
(St. 1,215)

TK Mini-Schweinelachs-schnitzel,
im Knuspermantel, gebraten

– Stückgewicht 45 g – gleichmäßig geplättet, küchenfertig gewürzt, umhüllt von einer krossen Cornflakes-Panade

232463
Ktn. 2,97 kg (66 Stück) Ktn. **24,75**
(St. 0,375)



TK Pfannengyros,
teflongebraten

mageres, geschnetzeltes Schweinefleisch, nach Gyros-Art gewürzt, mariniert, ohne Fett gebraten, lose rollend IQF-gefrostet. Genau zu portionieren und zu kalkulieren, kurze Regenerierungszeiten, vielseitig einsetzbar

78302
Ktn. 4 x 2,5 kg kg **9,49**



TK Rinder-Hacksteaks,
roh, gewürzt

– Stückgewicht 180 g – reines Rinderhacksteak aus pikant gewürztem rohen Hackfleisch. Vielseitig einsetzbar als Burger oder als klassische Hauptkomponente

60152
Ktn. 5,04 kg (28 Stück) Ktn. **48,99**
(St. 1,75)



Servisa
PRIME



TK Hähncheninnenfilets, ▲
natur, ohne Haut

magere Hähncheninnenfilets für Salate und Pfannengerichte, einzeln entnehmbar. Die ServisaPrime Hähnchen werden ausschließlich in Dänemark geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt, sind halal und salmonellenfrei

83330
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 40 - 80 Stück) Ktn. **42,45**
(kg 8,49)

TK Hähnchenkeulen,
natur

zum Grillen, exakt im Gelenk geschnitten, ideal für Mensen, Altenheime und Kindergärten, einzeln entnehmbar

262578 Stückgewicht 220 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 11 Stück) Ktn. **14,95**
(kg 2,99 / St. ca. 0,658)

262582 Stückgewicht 240 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 11 Stück) Ktn. **14,95**
(kg 2,99 / St. ca. 0,718)



TK Hähnchenbrustfilets,
natur, ohne Haut, ohne Innenfilets

magere Hähnchenbrustfilets zum Grillen, Braten oder gewürfelt als Spieß, einzeln entnehmbar

83305 Stückgewicht 140 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 18 Stück) Ktn. **46,95**
(kg 9,39 / St. ca. 1,315)

83508 Stückgewicht 180 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 14 Stück) Ktn. **46,95**
(kg 9,39 / St. ca. 1,69)

102672 Stückgewicht 200 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 13 Stück) Ktn. **46,95**
(kg 9,39 / St. ca. 1,878)

83333 Stückgewicht 260 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 10 Stück) Ktn. **14,95**
(kg 2,99 / St. ca. 0,777)

262595 Stückgewicht 280 g, kalibriert
Ktn. 2 x 2,5 kg (2 x ca. 8 Stück) Ktn. **14,95**
(kg 2,99 / St. ca. 0,837)



Geeignet für die Zubereitung im Combidämpfer



Servisa



TK Hähnchenbrust,
gegart, gebräunt, in Streifen
zarte, saftige Hähnchenbrust, gegart und gebräunt,
in Streifen geschnitten, küchenfertig, hergestellt aus
EU-Ware
130704
Ktn. 3 kg

Ktn. **27,87**
(kg 9,29)



TK Mini-Hähnchenbrustfilet
„Piccata Milanese“, gebraten
– Stückgewicht ca. 45 g –
küchenfertig gewürzt, umhüllt von einem exzel-
lenten Parmesanmantel, welcher gleichbleibend
aufgetragen ist und dem Produkt eine außerge-
wöhnlich hochwertige Note verleiht
232461
Ktn. 3 kg
(ca. 66 Stück)

Ktn. **24,75**
(St. 0,375)



TK Mini-Hähnchenbrustfilet,
im Knuspermantel, gebraten
– Stückgewicht ca. 45 g –
hergestellt aus feinstem Hähnchenbrustfilet,
küchenfertig gewürzt, umhüllt von einer krossen
Cornflakes-Panade
232462
Ktn. 3 kg
(ca. 66 Stück)

Ktn. **23,69**
(St. 0,359)



TK Crunchy Chicken Burger,
fertig gegart
– Stückgewicht 100 g –
Hähnchenburger aus Hähnchenbrustfiletstücken zu-
sammengefügt, mit scharf gewürzter Cornflakes-
panade
85691
Ktn. 4 x 1,5 kg
(4 x 15 Stück)

Ktn. **59,94**
(St. ca. 0,999)



TK Hähnchen-Crossies,
gewürzt, paniert
– Stückgewicht ca. 25 g –
aus Hähncheninnenfilets geschnitten, mit 8 %
Flüssigwürzung, bestens geeignet als Fingerfood
56112
Ktn. 3 kg
(ca. 120 Stück)

Ktn. **23,88**
(St. ca. 0,199)



TK Chicken-Wings
„Mild Wings“, gegart
– Stückgewicht ca. 45 g –
saftige Hähnchenflügel, geteilt und gegart, mild
würzig mariniert, einzeln entnehmbar
56476
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 55 Stück)

Ktn. **39,95**
(kg 7,99)

TK Party-Geflügelfrikadelle,
fertig gegart
– Stückgewicht 25 g –
wohlschmeckende Geflügelfrikadelle
aus zartem, magerem Putenfleisch
87147
Ktn. 3 x 2 kg
(3 x ca. 80 Stück)

Ktn. **52,56**
(St. ca. 0,219)



TK Hähnchenbrustfilets
„Natur“, gewürzt
– Stückgewicht 180 g, kalibriert –
magere Hähnchenbrustfilets zum Gril-
len, Braten oder gewürfelt als Spieß,
einzeln entnehmbar
67548
Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 14 Stück)

Ktn. **33,95**
(kg 6,79)





Servisa



TK Lachsfilets

(Salmo salar)

– portioniert auf ca. 200 g –
aus Salmo salar Superior-Lachs geschnitten.
Ohne Haut, ohne Gräten

48386

Ktn. 2 kg

(ca. 10 Stück)

kg **21,99**
(St. ca. 4,399)

TK Kabeljau-Loins

(Gadus morhua)

– Stückgewicht ca. 160 - 180 g –
sehr helles, festes Fleisch. Das beste Stück vom
Filet. Ideal zum Braten und Dünsten. Praktisch
grätenfrei

94987

Ktn. 5 kg

(4,5 kg netto)

kg* **17,99**
(St. ca. 3,058)



TK US-Seeteufelfilets, ohne Haut

(Lophius americanus)

– Stückgewicht ca. 200 - 400 g –
festes, wohlschmeckendes Fleisch ohne Gräten,
zum Braten und Dünsten. Eine Spitzenqualität
aus dem Nordwest-Atlantik

95000

Ktn. 5 kg

kg **22,99**

* Die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf dem Brutto-Gewicht.

TK Tintenfischtuben, ▶ U 10, roh

(Illex spp.)

– U 10 = max. 10 Stück per kg –
schneeweiße, zarte Tuben, ideal zum
Füllen und Braten in der mediterranen
Küche, einzeln gefrostet

45869

Ktn. 10 x 1 kg

(10 x 700 g netto)

kg* **5,99**



MSC SEAFOOD



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer
MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei
(www.msc.org). MSC-zertifizierten Fisch bekom-
men Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen
(MSC Zertifikat-Nr. MSC-C-51489, MSC-
C-51487, MSC-C-51865, MSC-C-51992), außer
bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, Frucht-
Express Grabher GmbH & Co. KG, Hüskes
GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg
GmbH, Gerhard Regier GmbH, Steidinger &
Schmidt GmbH.

TK Thunfisch-Loins ▲

(Thunnus albacares)

– Stückgewicht ca. 2 - 7 kg –
die beste Wahl zur Herstellung von Su-
shi und Sashimi

101687

Stück

kg **21,49**



TK Paz. Seeteufel- medaillons

(Lophius spp.)

– Stückgewicht 20 - 40 g –
festes, wohlschmeckendes Fleisch,
zum Braten und Dünsten

66186

Ktn. 5 x 1 kg

(5 x 900 g netto)

kg* **11,99**



TK Fisch-Burger, ▲ paniert

– Stückgewicht 75 g –
aus fein zerkleinertem Seefisch, prak-
tisch grätenfrei, pikant gewürzt

76706

Ktn. 6 kg

(80 Stück)

Ktn. **22,80**
(St. ca. 0,285)





**TK Black Tiger
Premium-Garnelenspieße**

roh, Real Count

(Penaeus monodon)

– Spieß ca. 70 g –
jeweils 5 Garnelen pro Spieß rundgesteckt, geschält, entdärmt, aus Aquakultur, nur 10 % Schutzglasur, einzeln entnehmbar

75027

Ktn. 10 x 700 g

(630 g netto = 10 x 10 Stück)

Box* **16,99**
(St. 1,699)



**TK Black Tiger
Gambas**

roh

(Penaeus monodon)
mit Kopf, mit Schale, aus Aquakultur,
einzeln entnehmbar

75499 16 - 20 Stück per kg,
ca.15-18 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 10,49**

75531 21 - 30 Stück per kg, ca.

20-25 Stück per Beutel

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 8,88**



**TK Black Tiger
Garnelenspieße**

roh

(Penaeus monodon)

– Stückgewicht 100 g / 80 g netto,
einzeln entnehmbar –
jeweils ca. 10 Garnelen, geschält,
entdärmt

103912 lang gesteckt

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 14,49**
(St. 1,449)

104216 rund gesteckt

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 800 g netto) **kg* 14,49**
(St. 1,449)



**TK Black Tiger
Butterfly-Grill-Garnelenspieße**

roh, Real Count

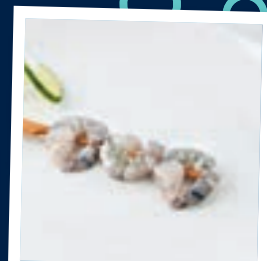
(Penaeus monodon)

– Stückgewicht ca. 90 g, einzeln
entnehmbar –
jeweils 4 Garnelen (Penaeus monodon)
im Butterfly-Schnitt langgesteckt,
Ø 90 g, ohne Kopf, mit Schale,
entdärmt, 10 % Glasur. Ideal zum
Grillen, als Vorspeise oder für Surf &
Turf zum Rodeo Steak

126543

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto)

kg* 17,99
(St. 1,799)



**TK Black Tiger
Mini-Garnelenspieße**

roh, Real Count

(Penaeus monodon)

– Spieß ca. 36 g, einzeln entnehmbar –
jeweils 3 Garnelen (Penaeus monodon)
pro Spieß rundgesteckt, Ø 36 g,
geschält, roh, entdärmt, 10 % Glasur.
Ideal für Flying Buffets oder als Salat-
garnitur

126541

Ktn. 10 x 1 kg
(10 x 900 g netto)

kg* 17,99
(St. 0,719)



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur (www.asc-aqua.org). ASC-zertifizierten Fisch bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen (ASC Zertifikat-Nr. ASC-C-00624, ASC-C-00239, ASC-C-01391), außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG, Hüskes GmbH & Co. KG, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH, Gerhard Regier GmbH, Steidinger & Schmidt GmbH.



Mehr Infos, das gesamte Sortiment, Rezepte und Verkaufunterstützung finden Sie online unter: servicebund.de/mermaid



TK Mini Rösti Sticks, vorgebacken

– Stückgewicht ca. 10 g – hergestellt aus frischen Kartoffelraspeln und feinen Gewürzen, frei von gehärteten Fetten und künstlichen sowie natürlichen Farbstoffen. Außen knusprig - innen kartoffelig zart

46190

Ktn. 5 x 1 kg

Ktn. **16,45**
(kg 3,29)



TK Wedges, Kartoffelecken, mit Schale, gewürzt

mit einer Mischung aus Paprika, Knoblauch, Zwiebeln und einer Prise Chili herzhaft gewürzt, mit langer Standzeit

58051

Ktn. 4 x 2,5 kg

Ktn. **21,90**
(kg 2,19)



TK Rösti, vorgebacken

– Stückgewicht ca. 50 g – vorgebacken in Pflanzenöl, schmecken wie hausgemacht

72954

Ktn. 2 x 3 kg
(2 x ca. 60 Stück)

Ktn. **26,94**
(St. ca. 0,225)



TK No Mince, veganes Gehacktes

auf Soja-Basis, für vielfältige beliebte Gerichte und Anwendungen einsetzbar. Die Zubereitung von veganen/vegetarischen Gerichten wie Pasta Bolognese, Lasagne, Gehacktes, Hörnli, Chili con Carne und weitere Variationen sind möglich

123493

Ktn. 2 kg

Ktn. **29,98**
(kg 14,99)



TK Pommes Frites Coated
– 7,5 x 7,5 mm – hergestellt aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschälten, geschnittenen, blanchierten und mit einer Panade überzogenen Kartoffeln. Die Kartoffelstäbchen werden in pflanzlichem Öl vorfrittiert

133579
Ktn. 4 x 2,5 kg

TK Pommes Frites Coated, Normalschnitt
– 10 x 10 mm – hergestellt aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschälten, geschnittenen, blanchierten und mit einer Panade überzogenen Kartoffeln. Die Kartoffelstäbchen werden in pflanzlichem Öl vorfrittiert

133580
Ktn. 4 x 2,5 kg

TK Steakhouse Pommes Coated, mit Schale
hergestellt aus ausgewählten, sortierten, gewaschenen, geschnittenen, blanchierten und mit einer Panade überzogenen Kartoffeln. Die Kartoffelstäbchen werden in pflanzlichem Öl vorfrittiert

133581
Ktn. 4 x 2,5 kg

TK Sweet Potato Fries, vegan
aus Süßkartoffeln mit Rohwareherkunft USA/Kanada, mit Würzcoating, vorfrittiert in Sonnenblumenöl, vegan, Schnitt 11 x 11 mm

111064
Ktn. 4 x 2,5 kg



TK No Meatballs, vegetarische Hackbällchen

– Stückgewicht ca. 17 g – auf Soja-Basis. Vielseitig einsetzbar – ob für klassische Gerichte oder moderne Interpretationen. Die vegetarischen Fleischbällchen werden sowohl Fleischliebhaber als auch Vegetarier begeistern

124684

Ktn. 2 kg
(118 Stück)



TK No Chicken Chunks, veganes Geschnetzeltes

auf Soja-Basis. Mit diesem Produkt lassen sich viele verschiedene Top-Gerichte zubereiten wie Geschnetzeltes, Asiagerichte, Salate mit „Hähnchen“-Topping, belegte Pizza oder Sandwiches

123496

Ktn. 1,75 kg

Ktn. **30,61**
(kg 17,49)



TK No Chicken Filet Slices, vegan

vegane Streifen Typ Hähnchen auf Sojabasis

274479

Ktn. 1,8 kg

Ktn. **32,38**
(kg 17,99)



Frische Impulse



TK Vitello Tonnato

– Portionsgewicht 70 g –
aus Kalbsfleisch und Thunfisch, mit Tomaten-Relish,
Frischkäsepraline und Pistazien, im Island-Glas

121750

Ktn. 1,12 kg
(16 Portionen)

Port. **3,39**
(Ktn. **54,24**)



TK Kartoffelgratin

– Portionsgewicht 80 g –
fix und fertig

106284

Ktn. 1,6 kg
(20 Portionen)

Ktn. **21,80**
(Port. ca. **1,09**)



TK Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

– Portionsgewicht 250 g –
Kartoffelscheiben und Brokkoliröschen, mit Käse
überbacken, ø ca. 11 cm

125516

Ktn. 5 kg
(20 Portionen)

Ktn. **59,80**
(Port. **2,99**)



TK veganer Gemüseburger-Bratling

– Portionsgewicht 100 g –
mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Karotten, Polenta
und Leinsamen, ø ca. 8-10 cm

121873

Ktn. 4 kg
(20 Stück)

St. **2,18**
(Ktn. **43,60**)



TK Kalbsfrikadelle

– Portionsgewicht 100 g –
in der Pfanne gebraten

125484

Ktn. 5 kg
(50 Portionen)

St. **2,00**
(Ktn. **100,00**)



TK Cheesecake „American Style“

– Portionsgewicht 80 g –
mit Mascarpone, Vanillenote und Zitronenabrieb, auf
knusprigem Boden aus Butter und Streuseln, ø 5 cm

122189

Ktn. 1,6 kg
(20 Portionen)

Port. **2,239**
(Ktn. **44,78**)

Selten haben sich zwei Familienunternehmen in ihren Leistungen so gut ergänzt. Durch die Kombination aus servierfertigen High-Convenience-Produkten der Sander Frische-Manufaktur und dem ganzheitlichen Großhandelssortiment vom Service-Bund bekommen Sie alles aus einer Hand.

Alle Infos unter:

www.expert-partnership.de






SALVA D'OR



TK Grillgemüse „Español“

gelbe und rote Paprika- und Zwiebelwürfel. Ohne Zusatz von Fett gegrillt, dadurch besonders knackig und natürlich frisch im Geschmack. Ideal für kalte und warme Vorspeisen, als Füllung oder Beilage sowie für die Tapas-Bar

59544

Ktn. 4 x 2,5 kg

kg 2,99



TK Grillgemüse „mediterranean“

Mix aus gegrilltem mediterranen Gemüse (rote und gelbe Paprika, Auberginen und Zucchini) in rustikalen, groben Stücken und Scheiben, ideal als Komponente für Pfannengerichte und als Beilage für Fisch- und Fleischgerichte

106382

Ktn. 4 x 2,5 kg

kg 3,69



TK Sombbrero, Gemüsemischung

bunte Gemüsemischung für Salate, auch als Pfannengemüse geeignet. Mit Gemüsemais, Kidney-Bohnen, Sellerie, grünen Bohnen, Erbsen, gewürfelten Karotten, rotem und grünem Paprika

54110

Ktn. 4 x 2,5 kg

kg 2,69



Servisa



TK Kaisergemüse

interessante und geschmackvolle Beilagenabwechslung mit Karottenscheiben, Blumenkohl- und Brokkoliröschen

58588

Ktn. 4 x 2,5 kg

kg 1,39



TK Pfifferlinge, ganze Pilze bis 45 mm

der schmackhafte Edelpilz mit dem würzigen Aroma verfeinert die unterschiedlichsten Gerichte. Sein gelbliches festes Fleisch eignet sich ganz hervorragend zur Herstellung von Vorspeisen und Suppen. Er ist köstlich zu Fleisch, vor allem Wild, und in Kombination zu Nudeln

47151

Ktn. 5 x 1 kg

kg 9,99



TK Blattspinat

– Portionsgewicht 15 g –
zarte junge Spinatblätter mit hoher Trockensubstanz, 8-mm-Schnitt, in Mini-Portionen tiefgefroren

58579

Ktn. 4 x 2,5 kg

kg 1,19



TK Steinpilze, geschnitten

ein sehr edler Pilz für exzellente Gerichte. Küchenfertig geschnitten, mit festem weißen Fleisch und einem angenehmen, feinen Aroma

46762

Ktn. 5 x 1 kg

kg 8,49

TK Steinpilze, in Scheiben

edle Herrensteinpilze, von Kopf zum Stiel in Scheiben geschnitten

130693

Ktn. 5 x 1 kg

Btl. 13,99



Faszination Food 2023 – Die Genuss- & Technik-Fachmesse

Am 17. und 18. September findet die OMEGA SORG FASZINATION FOOD 2023 in der Stuttgarter Hanns-Martin-Schleyer-Halle statt. Die Genuss- und Technik-Fachmesse für Großverbraucher, Großküchen, Care, Gastronomie, Hotellerie, Metzgereien und Bäckereien im Südwesten Deutschlands.

Auf insgesamt 10.000 Quadratmetern präsentieren sich in fünf Hallen mehr als 250 Aussteller aus den Bereichen Food, Non-Food sowie Technik mit Maschinen und Geräten. Die FASZINATION FOOD 2023 findet in Verbindung mit der WEINKOST 2023 statt, bei der über 50 Winzer, Familienweingüter, Winzergenossenschaften und internationale Handelspartner ein breites Portfolio an Weinen, Spirituosen und Feinkost vorstellen werden. Auf der Genuss- und Technik-Fachmesse haben Kunden von OMEGA SORG die Möglichkeit, einen umfassenden Einblick in das vielfältige Sortiment des Unternehmens zu gewinnen. Nutzen auch Sie die Gelegenheit, um Informationen aus erster Hand zu bekommen. Sprechen Sie mit den kompetenten Mitarbeitern von OMEGA SORG und den erfahrenen Lieferpartnern.

Hotellerie künftig zu meistern hat und liefert Coaching-Ansätze, um Abläufe effizient und dennoch flexibel zu gestalten. Für die kleinen Gäste hat OMEGA SORG für den Messe-Sonntag ein Kinderprogramm organisiert. Zudem verwöhnt die gourmet compagne an beiden Tagen die Messebesucher mit einer vielfältigen Auswahl an köstlichen Speisen und Getränken.



8.000 Fachbesucher erwartet

Abgerundet werden die beiden Messetage von inspirierenden Seminaren und Showkochen. Sternekoch Boris Rommel, Küchenchef im Gourmet-Restaurant Le Cerf im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, setzt Rodeo und Mermaid Produkte in Szene und zeigt seine kreativen Kochtechniken und innovativen Rezepte. Gastroexperte, Hotelier und Betriebsberater Björn Grimm (siehe auch S. 5) beleuchtet leicht verständlich alltägliche Aufgaben- und Fragestellungen der Branche, erörtert die Trends der Zukunft und präsentiert Lösungen. Prof. Dr. Torsten Oldereg zeigt auf, welche Herausforderungen die Gastronomie und



Foto: (c) Omega Sorg

Impressum

Herausgeber: Service-Bund GmbH & Co. KG (Service-Bund), Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck; servicebund.de
Redaktion: Jennifer Hartfeld, Katrin Lang, Ralph Marko, Julia Matthies, Linn Grunwald und Anna-Lena Walter – eagle brands and media GmbH (ebam) für Service-Bund, Lübeck
Grafik: Marvin Detering, Abelina Gemoll, Sophie Kindt – ebam und Jörg Merten – cb&o GmbH, Hamburg
Litho: Allzeit Media Consult GmbH, Hamburg
Druck: EsserDruck Solutions GmbH, Ergolding
Fotos: Chantal Weber; PhotoArt; Stephanie Syfus; Shutterstock.com; Fotolia/Adobe Stock sowie von den jeweils genannten Firmen.



Copyright by Service-Bund. Abdruck, auch auszugsweise, nur mit vorheriger und ausdrücklicher Genehmigung.

Datenschutzerklärung für Gewinnspiele

Verantwortlicher für die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten ist die Service-Bund GmbH & Co. KG, Friedhofsallee 126, 23554 Lübeck. Unseren Datenschutz-beauftragten erreichen Sie unter datschutz@servicebund.de. Mit Ihrer freiwilligen Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre Kontaktdaten für die Teilnahme am Gewinnspiel und zur Benachrichtigung im Gewinnfall genutzt und die Daten im Falle eines Gewinns an gewinnstellende Partner übermittelt werden, um so eine Auslieferung des Gewinns zu ermöglichen. Des Weiteren erklären Sie sich im Gewinnfall mit der Veröffentlichung Ihres Namens und Wohnorts sowie der Übermittlung Ihrer personenbezogenen Daten an Ihren zuständigen Lieferpartner im Service-Bund einverstanden. Eine darüberhinausgehende Nutzung oder Weitergabe Ihrer Daten an Dritte erfolgt nicht. Unsere vollständige Datenschutzerklärung mit den Angaben nach Art.13 DS-GVO finden Sie unter: <https://www.servicebund.de/footer/teilnahmebedingungen.html>



Frisches Obst und Gemüse im Angebot



Hier
geht's zum
Sortiment.

Wildschwein keule

mit Pfifferlingen und Kräuterrahm



Frische
Pfifferlinge
im Webshop
erhältlich

Zutaten für 10 Personen:

2 kg Wildschweinkeulen frisch oder TK, 10 Knoblauchzehen, 100 ml Olivenöl, 3 Zweige Rosmarin, 50 ml Öl zum Braten, 500 ml Fleischbrühe, 750 g frische Pfifferlinge, 250 g Zwiebeln, gewürfelt, 40 ml Zitronensaft, 500 ml steif geschlagene Sahne, 80 g Kräuter, gehackt, 480 g Mehl, 15 g Backpulver, 400 g frischer Hokkaidokürbis, geraspelt, 5 Eier, 300 ml Milch, 200 g Blauschimmelkäse, 1/4 TL Muskat, gemahlen, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Salz.

Zubereitung:

Wildschweinkeule ggf. auftauen. Knoblauch schälen und mit dem Olivenöl in einen kleinen Topf geben. Bei geringer Hitze goldgelb dünsten. Zehen aus dem Öl nehmen, zerdrücken und mit den gehackten Rosmarinblättern mischen. Wildschweinkeule mit der Rosmarin-Knoblauch-Paste einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Keule nach Bedarf mit Küchengarn binden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Keule anbraten. Fleisch auf ein tiefes Blech legen, Fleischbrühe zugießen und im vorgeheizten Ofen bei 120° C ca. 2,5 Stunden garen. Pfifferlinge putzen. Knoblauchöl in einem

Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten, Pfifferlinge zugeben und ca. 15 Min. garen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Geschlagene Sahne und Kräuter zugeben. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Kürbis, Eier, Milch und gewürfelte Blauschimmelkäse zugeben und Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. 10 Muffinförmchen fetten und Masse hineingeben. Kürbistörtchen im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 20 Min. backen. Pfifferlinge auf dem Teller anrichten, Scheiben von der Wildschweinkeule darüberlegen und mit Kürbistörtchen servieren.



**TK La Pinsa, ▲
Margherita, 2200**

– Stückgewicht ca. 360 g –
Steinofen-Pinsa mit aromatischer Tomatensoße
aus italienischen Tomaten und feinem italienischen
Mozzarella aus Büffelmilch

265430

Ktn. 2,16 kg (6 Stück)

Ktn. **32,34**
(St. 5,39)

**TK La Pinsa Base, ►
Pomodoro, 2000**

– Stückgewicht 300 g –
Olivenöl und Tomaten, Teig aus drei un-
terschiedlichen Mehlsorten (Weizenmehl, Dinkel-
mehl und Reismehl) und mit Sauerteig, im Stein-
ofen vorgebacken

265428

Ktn 2,1 kg (7 Stück)

Ktn. **22,75**
(St. 3,25)



Professional



**TK La Pinsa Base, ▲
Bianca, 2100**

– Stückgewicht 300 g, ca. 29 x 18 cm –
mit würziger Crème-fraîche-Sauce, mit hochwer-
tigen italienischen Zutaten: Olivenöl, Teig aus
drei unterschiedlichen Mehlsorten (Weizenmehl,
Dinkelmehl und Reismehl) und mit Sauerteig.
Luftiger Teig/ große Blasenbildung und somit
schöne Porung sowie knuspriger Boden, im
Steinofen vorgebacken

265429

Ktn 2,1 kg (7 Stück)

Ktn. **24,85**
(St. 3,55)

TK Pinsa Romana Rohling

– Stückgewicht 135 g –
der Teig wird 72 Stunden gegärt und
jede Pinsa wird von unserer Pinsioli
von Hand ausgerollt. Auftauzeit 10 Mi-
nuten. Beliebig anmachen (Mozzarella,
Salami, usw). Backzeit von 4-5 Minu-
ten (statisch bei 300°) oder 7-8 Minu-
ten (belüftet bei 250°). Ideal zum Teil-
en

259992

Ktn. 6,75 kg
(50 Stück)

Ktn. **74,49**
(St. ca. 1,49)



**TK Brezelpizzaboden,
mit Salzbeipack**

– Stückgewicht 210 g –
Der Brezelteig, anders als der Teig des
italienischen Klassikers, muss außen
knusprig und innen weich sein - wie
eine ofenfrische bayerische Brezen
eben! Und auf diesen Laugenteig kom-
men dann typisch bayerische Beläge,
wie Weißwurst mit süßem Senf oder
Obatzter

258539

Ktn. 8,4 kg
(40 Stück)



Ktn. **63,60**
(St. ca. 1,59)





**Original ital. Landschinken, ▲
ohne Knochen**

– 1/2 Stücke à ca. 2,5 kg –
frische, ausgesuchte Schweineschlegel
werden gesalzen und anschließend ca.
10 Monate luftgetrocknet, wobei das ty-
pische italienische Rohschinkenaroma
entsteht. Ohne Haxe, ohne Schwarte

104161

Ktn. 4 Stücke

kg **13,99**



**Parmaschinken,
in Scheiben**

eine italienische Spitzenqualität mit der „Krone“. Nach alter
Familiendition mindestens 12 Monate gereift

104159

Ktn. 5 x 300 g

Pa. **11,49**



**Original Schwarzwälder
Schinken,
geschnitten**

– Packung 500 g, ca. 30 Scheiben –
nach altem Hausrezept mit besten Zu-
taten und erlesenen Kräutern von
Hand zubereitet und verfeinert. Über
Tannenreisig und Wacholderzweigen
mild geräuchert und mindestens 12
Wochen gereift

60159

Kiste 10 kg
(20 Packungen)

Pa. **6,49**

Servisa



**Salami-Sortiment,
drei Sorten, geschnitten**

– Packung 500 g –
in den Sorten Salami 1a, Pfeffersala-
mi und Käsesalami

97720

Ktn. 3 kg
(6 Packungen)

Pa. **4,99**



**Putenbrustschinken,
gegrillt, geschnitten, halal**

– Packung 500 g, ca. 30 Scheiben –
sehr magerer Putenbrustschinken
mit Grillkruste. Nicht nur für Kalori-
enbewusste. Leicht gefächert ge-
legt, in der wiederverschließbaren
Frischebox. Ohne Farbstoffe und
Geschmacksverstärker, Halal zertifi-
ziert

85412

Ktn. 3 kg
(6 Packungen)

Pa. **6,49**



**Delikatess Kochhinter-
schinken,
geschnitten**

– Packung 500 g, ca. 20 Scheiben,
Kaliber 130/135 –
sehr mager, saftig und würzig, aro-
maschutzverpackt in der wiederver-
schließbaren Frischebox

62381

Ktn. 3 kg
(6 Packungen)

Pa. **5,29**





Bio Rindfleisch Bouillon

hoch aromatisch, aus gekochtem Rindfleisch, schmackhaften Kräutern und Suppengemüse, abgeschmeckt mit Meersalz.

SLK AT-BIO-501

265141 Eimer 4 kg
Eimer 4 kg

Ei. **49,50**
(kg 12,375)

265123 Eimer 1,5 kg
Eimer 1,5 kg

Ei. **19,70**
(kg 13,133)



Bio klare Hühnerbouillon

Kräftige Hühnerbouillon aus hochwertigen Bio-Rohstoffen, Hühnerfleisch und Hühnerfett, ohne Hauptallergene. SLK AT-BIO-501

265133

Eimer 1,5 kg

Ei. **19,90**
(kg 13,267)



Bio klare Gemüsebouillon

aus rein pflanzlichen Bio-Rohstoffen. Vielfältig einsetzbar und ideal als Ergänzung zu Bio-Frischprodukten. SLK AT-BIO-501

265122

Eimer 1,5 kg

Ei. **14,90**
(kg 9,933)



Bio Sauce zu Braten

traditionelle braune Sauce als Grundlage für dunkle Saucen. Ein hoher Gemüseanteil sorgt für einen würzig-milden Geschmack. SLK AT-BIO-501

265128

Eimer 1 kg

Ei. **10,95**
(kg 10,95)



Bio Weiße Sauce

aus pflanzlichem Fett, Reismehl und ausgesuchten Gewürzen, aus der sich eine Vielzahl von Saucen ableiten lassen. SLK AT-BIO-501

265124 Eimer 900 g

Eimer 900 g

Ei. **12,90**
(kg 14,33)

265126 Eimer 3 kg

Eimer 3 kg

Ei. **36,50**
(kg 12,167)



Bio Tomatensauce

rote Sauce aus fruchtigen Tomaten mit einer wunderbar sämigen Konsistenz, ideal für Pasta und viele mediterrane Gerichte. SLK AT-BIO-501

265130 Eimer 1 kg

Eimer 1 kg

Ei. **15,50**
(kg 15,50)

265137 Eimer 3 kg

Eimer 3 kg

Ei. **38,90**
(kg 12,967)

„
Was hinter Servisa BIO
steckt, lesen Sie auch auf
den Seiten 12 und 13 in
dieser Ausgabe.“



◀ Bio Langkorn Reis

durch die schonende Parboiled-Veredelung enthält der Langkornreis reichlich Vitamine und Mineralstoffe und kann mit dem Nährstoffgehalt von Naturreis mithalten. Der Parboiled Reis gelingt immer locker und körnig. DE-ÖKO-001

266127

Sack 10 kg

kg **3,49**

◀ Bio Basmati Reis, Spitzen-Langkornreis

ist eine der edelsten Reissorten und bedeutet „der Duftende“. Basmati zeichnet sich durch eine sehr kurze Kochzeit von 10 Minuten aus. DE-ÖKO-001

265884

Beutel 5 kg

kg **3,99**



Bio Kichererbsen

haben eine haselnussähnliche Form und sind nussig im Geschmack. Unverzichtbar für Humus, eignen sich Kichererbsen ebenfalls für Eintöpfe, als Beilage zu Fleisch und Salaten. DE-ÖKO-001

265902

Beutel 5 kg

kg **3,29**



Bio Linsen

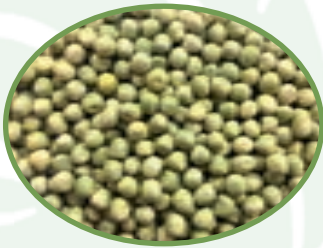
beliebte Hülsenfrüchte in 2 Sorten: grüne Linsen sind besonders gut für Eintöpfe, rote Linsen sind gut geeignet für Salate, Suppen, Pürees und leckere Brotaufstriche. DE-ÖKO-001

265898 grün

265883 rot

Beutel 5 kg

kg **3,49**



Bio Erbsen, grün

sind eine typische Zutat für deftige Eintöpfe. Darüber hinaus können Erbsen auch zur Herstellung von Erbsenpüree oder Bratlingen verwendet werden. DE-ÖKO-001

265901

Beutel 5 kg

kg **2,99**



Bio Quinoa, weiß

Quinoa, das „Korn der Inkas“, lässt sich ähnlich wie Reis verwenden. Er kann als Hauptbestandteil in z. B. Salaten oder Bratlingen verwendet werden. Quinoa ist leicht nussig im Geschmack und glutenfrei. DE-ÖKO-001

265899

Beutel 5 kg

kg **5,99**



Bio Schwäbische Spätzle, rund

wie hausgemacht, kernig im Biss, locker und kochstabil. Aus reinem Durum-Hartweizengrieß. Sehr ergiebig und warmhaltefähig. DE-ÖKO-003

266646

Ktn. 5 kg

Ktn. **16,45**
(kg **3,29**)

Bio Nudeln ▶

aus 100 % biologischem Hartweizengrieß, sehr hohe Proteinstruktur, Formen mit großen Volumen. DE-ÖKO-001

267383 Fusilli

267384 Penne

267382 Spaghetti

Ktn. 5 kg

Ktn. **12,45**
(kg **2,49**)





Original ital. Mozzarella-Stange, 45 % Fett i.Tr.

– Stückgewicht 1 kg – stangenförmiger, durch Labgerinnung hergestellter Frischkäse („Pasta-Filata“-Käse), aus pasteurisierter Kuhmilch

111322
Ktn. 6 Stangen Sta. 7,49



Französisches Käse-Sortiment, Mischkarton, 7-fach sortiert

ein sorgfältig zusammengestelltes Sortiment mit sieben unverzichtbaren Käsespezialitäten bestehend aus 100 g Roquefort D'Argental, 500 g Marcaire, 500 g Reblochon AOC Fromi, 250 g Camembert AOC MH Beige, 300 g Tomette des Alpes Fromi, 120 g Buchette Soignon und 125 g Bleu d'Auvergne

103599
Ktn. 1,92 kg Ktn. 39,99



Port. Mini Babybel „Original“, 45 % Fett i. Tr.

– Portionsgewicht 20 g – ein herzhaft-würziger, halbfester Schnittkäse im Frischetresor

47875
Ktn. 96 Stück

Ktn. 34,99
(Port. 0,364)

Gorgonzola ▲ „Cremoso“, 48 % Fett i. Tr.

– Stückgewicht ca. 1,5 kg – ein aromatischer, pikant-kraftiger Edelpilzkäse, in sahnig-weicher Konsistenz

94874
Ktn. 4 Stücke kg 9,99

Käsesortiment, Plateau Saison

saisonal wechselnde Auswahl an feinen Käsesorten, eine Bereicherung für jedes Buffet

130498
Ktn. 2 kg Ktn. 44,99



Grünstädter Schnittkäse, 48 % Fett i. Tr., in Scheiben

– Packung 500 g – ein foliengereifter Lochkäse, mild-nussig im Geschmack, gefächert in der Frischebox, kein Aufschnittverlust, laktosefrei

70655 mild & nussig
81304 Bärlauch
Ktn. 8 Packungen Pa. 5,99

Käse in Scheiben „Räucherkäse“, 50 % Fett i. Tr.

runde Scheiben, gefächert gelegt, d. h. problemlose Entnahme, ohne Aufschnittverlust, eine Bereicherung für jedes Käsebuffet

63837
Ktn. 6 Stück
(6 x ca. 50 Scheiben) kg 9,99



Tilsiter, 45 % Fett i.Tr.

– Brot ca. 3 kg – ein würziger Käse, der sich perfekt für eine deftige Brotmahlzeit eignet. Aber auch als zünftiger Snack zum Bier ist er ein Genuss

63779
Ktn. 4 x ca.3 kg kg 4,99



Grünstädter Schnittkäse, 48 % Fett i. Tr.

– Brot ca. 2,7 kg – foliengereifter Lochkäse, herzhaft und nussig im Geschmack, laktosefrei

51356 mild & nussig
81318 Chili/Paprika
Ktn. 4 Stücke kg 10,99





Puddinge, ▶

mit Sahne

eine cremig-rahmige Premiumqualität für beste Dessertkreationen. Ungekühlt haltbar im wiederverschließbaren Eimer. In optimaler Konsistenz zum Portionieren

- 56845 Schoko
- 56846 Vanilla
- 56847 Grieß
- 79969 Nuss-Nougat
- 53507 Panna Cotta

Eimer 5 kg

Ei. **11,99**
(kg 2,398)



Fruchtjoghurt, ▶

3,5 % Fett, 4-fach sortiert

– 100 g Becher –

köstliche Fruchtjoghurt-Zubereitung in den Sorten Erdbeer, Pfirsich-Maracuja, Ananas-Mandarine, Waldfrucht

54366

Ktn. 20 Becher

Ktn. **4,99**
(Be. 0,25)



MILCH UND MEHR



Schmand,

24 % Fett

zur Anreicherung und zum Eindicken von Suppen und Saucen sowie zur Dessertzubereitung

73522

Eimer 5 kg

Ei. **16,99**
(kg 3,398)



Vollmilchjoghurt

„Natur“, 3,5 % Fett

milder Joghurtgenuss pur, auch für Speiseeis- und Salatkreationen

131562

Eimer 5 kg

Ei. **6,99**
(kg 1,398)



Crème fraîche,

30 % Fett

– Eimer 5 kg –
bekömmliche saure Sahne mit einem leichten Crème-fraîche-Geschmack für anspruchsvolle Großverbraucher

75057

Eimer 5 kg

Ei. **18,99**
(kg 3,798)





TK Kirsch-Marmor-Schnitten

– Blech 38 x 28 cm = 1850 g, vorgeschnitten in 20 Stücke – ein lockerer hell-dunkler Rührteig umschließt aromatische, saftige Kirschen. Abgeglänzt mit Tortenguss

269409

Ktn. 3 Kuchen

St. 14,98



TK Feinster Apfelkuchen, vegan

– 2250 g, vorgeschnitten in 12 Stücke – köstlicher Apfelkuchengenuss! Auf einem leckeren Mübeteig ohne Milch und Eier liegt eine saftige Apfelfüllung, abgerundet mit Apfelspalten und Mandelblättchen

70167

Ktn. 3 Kuchen

St. 13,80
(Port. 1,15)



TK Käse-Sahnetorten ▲

– 1800 g, Ø 28 cm, ungeschnitten, ca. 16 Stücke – ein beliebter Klassiker nach schwäbischer Hausfrauenart. Cremige Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mübeteigboden

41363

Ktn. 4 Torten

St. 15,99



PFALZGRAF

TK Erdbeer-Buttermilch-schnitten

– Blech 29 x 19,5 cm = 2000 g, vorgeschnitten in 12 Stücke – zwei Rührteigböden, dazwischen lockere Erdbeer-Buttermilch-Sahne. Bedeckt mit fruchtigen Erdbeerhälften, überzogen mit Tortenguss

70853

Ktn. 4 Kuchen

St. 17,70
(Port. ca. 1,475)



TK Himbeer-Käse-Sahneschnitten

– Blech 29 x 19,5 cm = 2000 g, vorgeschnitten in 12 Stücke – zwischen zwei lockeren Rührteigböden liegt eine leckere Käsesahne, großzügig mit Himbeeren belegt, mit fruchtigem Tortenguss abgeglänzt

70854

Ktn. 4 Kuchen

St. 17,70
(Port. ca. 1,475)



TK Marmorkränze

– 1100 g, Ø 22 cm, ungeschnitten, ca. 16 - 20 Stücke – die helle und dunkle Rührmasse harmonieren in Optik und Geschmack. Auch die Garnierung aus Schokoblüten und Dekorpuder ist darauf abgestimmt

70124

Ktn. 4 Kuchen

St. 10,49



PFALZGRAF



Port. Bio-Rohrzucker

– Sticks 4 g – Rohrzucker aus kontrolliert ökologischem Anbau, süß und leicht malzig im Geschmack. DE-ÖKO-007

110232

Ktn. 1000 Stück

Ktn. 19,90



DE-ÖKO-007
Nicht-EU-Landwirtschaft



Bio-zertifizierte Ware bekommen Sie bei allen Service-Bund Gebietszentralen, außer bei Konrad Boysen GmbH & Co. KG, Hüskens GmbH & Co. KG, Gerhard Regier GmbH, SB Frischmarkt Heinsberg GmbH. Weitere Informationen zu den ÖKO-Codenummern finden Sie unter <https://www.servicebund.de/unternehmen/standorte.html>



Bio Wildkaffee Kapseln

– Stückgewicht 5,5 g – Fairtrade zertifiziert, wild gesammelter & sonnengetrockneter Kaffee, Nespresso-System geeignet, Kapseln heim-kompostierbar

117456

Decaffeinato

Intensität:

117457

Espresso

Intensität:

117458

Lungo

Intensität:

117459

Ristretto

Intensität:

Ktn. 100 Stück

Ktn. 35,90
(St. ca. 0,359)



Bio Wildkaffee Caffè Crema, 100 % Arabica, ganze Bohne

– Packung 1 kg – Fairtrade zertifiziert, wild gesammelter, sonnengetrockneter & trommelgerösteter Arabica-Kaffee aus Äthiopien, ausgewogen & zugleich würzig mit milder Fruchtnote. PL-EKO-06

118908

Ktn. 6 x 1 kg

Pa. 23,90



Bio Wildkaffee Espresso, 100 % Arabica, ganze Bohne

– Packung 1 kg – Fairtrade zertifiziert, wild gesammelter, sonnengetrockneter & trommelgerösteter Arabica-Kaffee aus Äthiopien, vollmundig mit würzigem Grundton & milder Fruchtnote. PL-EKO-06

118907

Ktn. 6 x 1 kg

Pa. 23,90

*Alle Sourcer Wild-Produkte sind zertifiziert:



PL-EKO-06
Äthiopische Landwirtschaft



Peperonata

nach einem traditionellen Rezept aus Piemont, mit großen Stücken von frischen roten und gelben Paprikaschoten, Zwiebeln und in Stücke geschnittenen Tomaten. Hervorragend als warme Beilage. Ideal zum Belegen von Pizzen und Bruschetta

104035

Ktn. 6 x 2600 g

Ds. **11,99**



Artischockenherzen, in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 1050 g – ideal als Belag für Pizza oder als Zugabe zu frischen Salaten

111669

Ktn. 6 x 1700 ml

Gl. **16,99**



Zwiebeln in Balsam-Essig

– Abtropfgewicht 1150 g – frische Borettane-Zwiebeln, süß-sauer gegart und mit einem Schuss Balsamico-Essig aus Modena abgeschmeckt

111670

Ktn. 6 x 1700 g

Gl. **8,49**



Getrocknete Tomaten, in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 1000 g – ausgesuchte getrocknete Tomaten, eingeweicht und in Sonnenblumenöl eingelegt. Geeignet für vielerlei Zwecke in Bar und Küche: Cocktails, Antipasti und Füllungen für herzhafte Backwaren

111668

Ktn. 6 x 1700 ml

Gl. **9,99**



Getrocknete Tomaten, in Sonnenblumenöl

– Abtropfgewicht 1200 g – ausgesuchte getrocknete Tomaten, eingeweicht und in Sonnenblumenöl eingelegt. Geeignet für vielerlei Zwecke in Bar und Küche: Cocktails, Antipasti und Füllungen für herzhafte Backwaren

111666

Ktn. 6 x 1500 g

Btl. **9,99**



Tomatensauce „Pomodorella“

fruchtige Sauce aus italienischen Tomaten, nach einem traditionellen Rezept mit frischem Röstgemüse zubereitet und geschmacklich mit Basilikum verfeinert. Hervorragend geeignet für Pastagerichte, aber auch für die Zubereitung von Speisen, die einen frischen Tomatengeschmack benötigen

104032

Ktn. 6 x 1700 g

Btl. **5,79**



Feine ital. Tomatenstücke, in aromatischer Sauce, fertig gewürzt

Parma-Qualität, ein ideales Basisprodukt für Suppen, Saucen, Pizza und Pasta, ebenso geeignet als „Tomatenbett“ für Fisch und Geflügel

104024

Ktn. 6 x 2650 ml

Ds. **5,99**



Ital. Tomatenpüree „Passata“

aus frischen, gehackten und pürierten italienischen Tomaten, hohe Ergiebigkeit, ideal für Pizza, Lasagne, Sauce Bolognese, Tomatensuppe, Gazpacho

103594

Ktn. 6 x 1 Liter

Pa. **1,49**



Pesto alla Genovese

aus frischem Basilikum, Grana Padano, Pecorino, Walnüssen, Pinienkernen und Olivenöl. Die klassische Sauce für viele beliebte Pastasorten, ebenso zum Einrühren in Minestrone geeignet

104034

Ktn. 12 x 540 g

Gl. **6,49**



Pesto Rosso

aus getrockneten Tomaten, frischem Basilikum, Pinienkernen, Cashewnüssen und Olivenöl. Zart gewürzt und vielseitig einsetzbar

104029

Ktn. 6 x 540 g

Gl. **6,49**



**TK Chipirones,
mehliert**

– Stückgewicht ca. 15 - 22 g –
Kleine Tintenfische in Mantel aus Weizenmehl,
einzeln entnehmbar, 45-60 Stück pro kg, ohne Auf-
tauen bei 180 °C für 2-3 Min. frittieren

256600

Ktn. 2 kg (ca. 90 - 135 Stück)

Ktn. **21,58**
(kg 10,79)



**TK Rabas,
paniert, vorfrittiert**

– Stückgewicht ca. 15 g –
Vorfrittierte Streifen vom Riesenkalmar in knuspriger
Panade, einzeln entnehmbar, 60-70 Stück pro kg,
ohne Auftauen bei 175-180 °C für 2-3 Min. frittieren

256592

Ktn. 1,8 kg (ca. 120 Stück)

Ktn. **11,68**
(kg 6,49)



**TK Kalmar Würfel,
mit Knoblauch, in Backteig, vorfrittiert**

– Stückgewicht ca. 5 - 6 g –
Vorfrittierte Würfel vom Riesenkalmar - mariniert mit
Knoblauch, Olivenöl und Petersilie - in Backteig, ein-
zeln entnehmbar, ohne Auftauen bei 180 °C für 2-3
Min. frittieren

256599

Ktn. 2 kg (ca. 300 - 400 Stück)

Ktn. **12,98**
(kg 6,49)



**TK Riesenkalmar,
in Scheiben, vorgekocht**

– Stückgewicht ca. 5 - 6 g –
Gekochte Scheiben vom Riesenkalmar – ideal für
Meeresfrüchte-Salate oder als Topping, einzeln
entnehmbar 30-40 Stück pro kg, nach Geschmack
kochen

256593

Ktn. 3 kg (ca. 450 - 600 Stück)

Ktn. **28,47**
(kg 9,49)



**TK Sardellen,
mehliert**

– Stückgewicht ca. 11 g –
Ausgenommene Sardellen ohne Kopf mit leichter
Mehlschicht, einzeln entnehmbar, gefangen im Mittel
meer, Stückgewicht 70-110 g, ohne Auftauen bei
180 °C für 3-4 Min. frittieren

256591

Ktn. 2 kg (ca. 160 - 200 Stück)

Ktn. **16,98**
(kg 8,49)



**TK Butterfly Sardellen,
im Backteig, vorfrittiert**

– Stückgewicht 20 - 25 g –
Vorfrittierte, geöffnete Sardellen in Backteig, ein-
zeln entnehmbar, gefangen im Mittelmeer, ca. 25
Stück pro kg, ohne Auftauen bei 185 °C für 4-5 Min.
frittieren

256601

Ktn. 2 kg (ca. 50 Stück)

Ktn. **13,98**
(kg 6,99)



**TK Tintenfischringe,
mehliert**

– Stückgewicht ca. 25 - 30 g –
Tintenfischringe in einem Mantel aus Weizen-
und Maismehl, einzeln entnehmbar, 150-200 Stück pro
kg, ohne Auftauen bei 180 °C für etwa 1 Min. frittieren

256594

Ktn. 1,5 kg (ca. 50 - 60 Stück)

Ktn. **10,49**
(kg 6,99)



**Condimento Bianco,
heller Weissweinessig**

– Flasche 1 Liter –
Traubenmost mit ausgewählten Altweißwein-Essig-
en, für Salate, Fleisch- und Fischgerichte

116014

Ktn. 6 Flaschen

Fl. **3,29**



Aceto Balsamico di Modena IGP

aromatischer Balsamico-Essig aus Modena, für Salate
und Gemüse

116013 Flasche 1 Liter

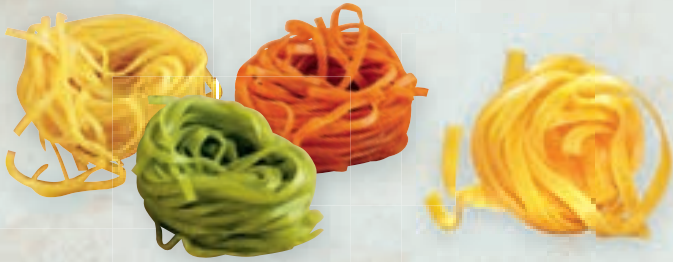
Ktn. 6 Flaschen

Fl. **3,29**

116015 Flasche 2 Liter

Ktn. 6 Flaschen

Fl. **4,99**



**Frische Tagliarini,
aus 19 % Vollei**

– Portionsgewicht ca. 40 g –
köstlich frische Eier-Bandnudeln aus
Hartweizengrieß, 4 mm breit, in ca.
40 g Portionsnestern

101992 gelb = natural

101997 grün = Spinat

101996 rot = Tomate/Paprika

Ktn. 10 x 500 g **Btl. 3,25**

Frische Fettuccine

– Portionsgewicht ca. 40 g –
frische Bandnudeln, nach hausgemach-
ten, traditionellen Rezepturen, aus
Hartweizengrieß und Vollei, ohne Kon-
servierungsstoffe, 6 mm breit. 500 g
frische Pasta ergibt ca. 4 Portionen

101983

Ktn. 10 x 500 g

(10 x ca. 12 Stück) **Btl. 3,25**



**Frische Pappardelle,
gelb, 19 % Vollei**

– Portionsgewicht ca. 40 g –
frische köstliche Bandnudeln aus Hart-
weizengrieß, 18 mm breit, in ca. 40 g
Portionsnestern

101988

Ktn. 10 x 500 g

Btl. 3,25



TK Panzerotti

„Ricotta & Spinaci“, unegart

– Stückgewicht 22 g –
halbmondförmige Teigtasche mit einem
Füllungsanteil von 60 % aus zartem
Blattspinat und saftigem Ricotta

92403

Ktn. 3 kg
(ca. 135 Stück)

**Ktn. 20,97
(kg 6,99)**



TK Panzerotti

„Steinpilze“, unegart

– Stückgewicht 22 g –
halbmondförmige Teigtasche mit
einem Füllungsanteil von 60 % aus
Steinpilzen und Grana Padano D.O.P.

92553

Ktn. 3 kg
(ca. 135 Stück)

**Ktn. 23,31
(kg 7,77)**



TK Lunette,

mit Trüffel, unegart

– Stückgewicht 8,3 g –
kleine runde Teigtasche mit einem Fül-
lungsanteil von 48 % aus schwarzem
Trüffel und Parmigiano Reggiano
D.O.P.

90289

Ktn. 3 kg
(ca. 360 Stück)

**Ktn. 32,97
(kg 10,99)**



**TK Fiore,
mit Mascarpone und
Walnüssen**

runde Teigtasche gefüllt mit cremigem
Mascarpone und klein gehackten Wal-
nüssen

119389

Ktn. 3 kg

**Ktn. 23,31
(kg 7,77)**



TK Tortelli

„Kürbis“, unegart

– Stückgewicht 17,5 g –
rechteckige Teigtasche mit einem Fül-
lungsanteil von 50 % aus fruchtigem
Kürbis und Parmigiano Reggiano DOP.
Das feine Aroma zerstoßener Amaretti
unterstützt die süße Kopfnote des
Kürbis

92612

Ktn. 3 kg
(ca. 170 Stück)

**Ktn. 23,31
(kg 7,77)**



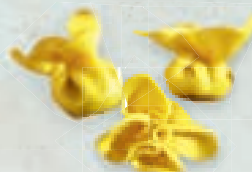
**TK Tortelli,
mit Büffelmozzarella/Tomate/
Basilikum, unegart**

– Stückgewicht 17,5 g –
rechteckige Teigtasche mit einem Fül-
lungsanteil von 57 % aus feinstem Bü-
felmozzarella aus Kampanien, frischen
Tomaten und duftendem Basilikum

92465

Ktn. 3 kg
(ca. 170 Stück)

**Ktn. 22,47
(kg 7,49)**



**TK Fiocchetti
„Gorgonzola“, unegart**

– Stückgewicht 5,3 g –
kleines Teigsäckchen mit einem Fül-
lungsanteil von 40 % aus Gorgonzola
D.O.P., Grana Padano D.O.P. und Ri-
cotta

92575

Ktn. 3 kg
(ca. 560 Stück)

**Ktn. 23,31
(kg 7,77)**



**TK Giganti
„Spargel“, unegart**

– Stückgewicht 26 g –
großer Tortelli mit einem Füllungsan-
teil von 47 % aus Ricotta, grünem Spar-
gel und Grana Padano D.O.P.

92592

Ktn. 3 kg
(ca. 115 Stück)

**Ktn. 22,47
(kg 7,49)**



Servisa



Nudelsalat

aus Nudeln, Fleischwurst, Karotten, Gurken, Erbsen und Tomatenpaprika, mit feiner Salatcreme

63756

Eimer 3 kg

Ei. **15,99**
(kg 5,33)



Farmersalat

Salat aus feinen Karotten-, Sellerie-, Weißkraut- und Porreestreifen in einer milden Salatcreme

58912

Eimer 3 kg

Ei. **12,99**
(kg 4,33)



Kartoffelsalat

„Unser Bester“

angenehm säuerlich, sahnig-süß im Geschmack, in einer cremig-weißen Sauce, fein abgeschmeckt

48610

Eimer 5 kg

Ei. **14,45**
(kg 2,89)



Kartoffelsalat

„Bayerische/schwäbische Art“ pikanter Kartoffelsalat nach süddeutscher Art, mit Katenschinken, in fein abgestimmter Würzmarinade mit Zwiebeln und Kräutern, ohne Mayonnaise

51063

Eimer 5 kg

Ei. **13,45**
(kg 2,69)



Weißkrautsalat

„pikant“

knackiger Kohl in einem würzigen Essig-Öl-Dressing

64047

Eimer 5 kg

Ei. **9,95**
(kg 1,99)



Rohkostsalat

frisches, geschnittenes Weißkraut mit Gurkenscheiben, Karotten- und bunten Paprikastreifen (rot, gelb, grün) in klarem Dressing

40594

Eimer 3 kg

Ei. **10,49**
(kg 3,496)



Fränkischer Krautsalat

frisches Weißkraut mit roten, grünen und gelben Paprika- sowie Zwiebelstreifen in klarem Dressing

40927

Eimer 5 kg

Ei. **10,49**
(kg 2,098)

Sauerkraut, fix & fertig

– Abtropfgewicht 2520 g – mit Weißwein verfeinert, servierfertig, mild gewürzt. Aus kontrolliertem Anbau in Bayern

44546

3/1 Dosen (2650 ml)

Ds. **5,49**



Original bayerischer Wurstsalat

aus in Scheiben geschnittener Lyoner Fleischwurst, Zwiebeln und Gurken in mildsäuerlicher Marinade

55740

Eimer 3 kg

Ei. **31,99**
(kg 10,663)



Fleischsalat

– Wursteinwaage 900 g – Delikatess-Fleischsalat aus würzigen Lyonerstreifen und Gurkenschnitzeln in einer feinen Salatcreme

63831

Eimer 3 kg

Ei. **25,99**
(kg 8,66)



Bratheringe, ohne Gräten

– Abtropfgewicht ca. 1750 g –
schonend gebraten und mild-würzig,
süß-säuerlich eingelegt

48805

Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x 14 Stück)

Sch. **21,99**

Dänische Sherry- Heringsfilets

– Stückgewicht ca. 83 g –
Hering mit leichter Sherry-Note in
süß-saurem Aufguss

48825

Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 30 Stück)

Sch. **32,99**



Servisa



**Sauerkirschen,
entsteint, gezuckert**
– Abtropfgewicht 2125 g –

42757
Ktn. 6 Dosen
(4250 ml)

Ds. **8,49**



Dessert-Kirschen

– Füllmenge 2900 g –
vollaromatische, reife Früchte, ohne
Kerne. Hoher Fruchtanteil (ca. 55 %).
Sämige Konsistenz, servierfertig. Warm
oder kalt zu kombinieren mit Vanille-
sauce, Eis, Sahne, Quark und Joghurt
sowie mit Waffeln, Milchreis und Crê-
pes

86163

Ktn. 6 x 3/1 Dosen
(2650 ml)

Ds. **9,49**



Rote Grütze

– Füllmenge 2900 g –
ein fruchtig-frisches Dessert aus er-
lesenen Früchten (Sauerkirschen, Him-
beeren, roten und schwarzen Johannis-
beeren) und Sauerkirchschaft. Hoher
Fruchtanteil (ca. 50 %). Angenehm säu-
erlich im Geschmack und sämig in der
Konsistenz, servierfertig. Ideal zu kom-
binieren mit Vanillesauce, Sahne,
Quark und Joghurt sowie mit Waffeln,
Milchreis und Crêpes

86162

Ktn. 6 x 3/1 Dosen
(2650 ml)

Ds. **9,49**



Apfelmus, gezuckert

– Füllmenge 720 g –
fein abgeschmeckt, aus den besten Ta-
feläpfeln.

99294

Ktn. 12 x 1/1 Glas
(720 ml)

Gl. **0,95**



Maggi Würze,
flüssig, 93604

schnell und unkompliziert hilft das flüssige Würzmittel bei der Zubereitung, beim Abschmecken, Nachwürzen und Verfeinern vieler Fleisch- und Gemüsegerichte

72947

Kanister 5,5 kg

Kan. **37,95**
(kg ca. 6,90)



Maggi Fondor,
Universal-Würzmittel, 2504

universell einsetzbares Feinwürzmittel, das den natürlichen Eigengeschmack der Speisen unterstützt, ohne selbst hervorzutreten. Fondor würzt mild und ausgewogen

40579

Eimer 5 kg

Ei. **48,70**
(kg 9,74)



Fond Konzentrat Vegan,
Rindsgeschmack, 7097

vegane Basis zur Herstellung von Saucen

133534

Ktn. 4 x 1 Liter

Fl. **21,95**



Fond Konzentrat Vegan,
Huhngeschmack, 7086

vegane Basis zur Herstellung von Saucen

133533

Ktn. 4 x 1 Liter

Fl. **21,95**



Fonds
„Gemüse“ flüssig 2973

traditionell zubereitet, nach der Rezeptur deutscher Sterneköche speziell für die professionelle Gastronomie entwickelt, sofort einsetzbar, ohne Farb- und Aromastoffe

104294

Ktn. 4 x 1 Liter

Fl. **19,95**



Mayonnaise vegan

76022
Hellmann's Vegan Mayo hat eine besonders cremige Textur und ist somit perfekt für Burger, Sandwiches, als Dip zu Pommes oder auch als Basis für Salate geeignet, vegan und glutenfrei

120535
Eimer 2,5 kg

Ei. **12,45**
(kg 4,98)



REAL Mayonnaise

84511
ist eine 79 % fetthaltige Mayonnaise, hergestellt aus besten Zutaten wie Rapsöl und Eiern aus Freilandhaltung, sie liefert den authentischen Mayo-Geschmack für eigene Saucencreationen für den Burger oder pur zu Pommes Frites

102192
Eimer 5 kg

Ei. **22,95**
(kg 4,59)



Ketchup

68550
ist hergestellt aus nachhaltig angebauten Tomaten und perfekt geeignet für Burger und Pommes Frites. Der Eimer dient als gute Basis für eigene Saucencreationen und Vielem mehr

104190
Eimer 5 kg

Ei. **14,75**
(kg 2,95)



BBQ Marinade

94705
authentischer Geschmack und Textur. Perfekte Balance zwischen süß und rauchig. Ausgewogenes Aroma Ideal als fertige Marinade, zum Würzen oder als Basis für kreative Saucenabwandlungen

116833
Kan. 4,8 kg

Kan. **15,95**
(kg 3,322)



Rama Cremefine „Schlagcreme“, 31 % Fett, 54270

moderne Creme auf Pflanzenfettbasis. Cremig und frisch im Geschmack, hohe Standfestigkeit, kochstabil und wiedererwärmbar, säurestabil, flockt nicht aus. Geeignet für Cook & Chill, kein Wasserabsatz, gefriertastabil

68831
Ktn. 12 x 1 Liter

Pa. **2,79**



Rama Cremefine „Kochcreme“, 15 % Fett, 54333

Creme auf Pflanzenfettbasis. Cremig und frisch im Geschmack, hohe Standfestigkeit, kochstabil und wiedererwärmbar, säurestabil, flockt nicht aus. Geeignet für Cook & Chill, kein Wasserabsatz, gefriertastabil. Gleiche Kochanwendungen wie Schlagsahne

68832
Ktn. 12 x 1 Liter

Pa. **1,99**



Port. Becel Diät-Margarine

rein pflanzlich mit 60 % mehrfach ungesättigten Fettsäuren für die kalorienarme Herz-Kreislauf-Diät

40140 90497 Portionsgewicht 10 g
Ktn. 200 Stück Ktn. **12,99**

(Port. ca. 0,064)

40649 90498 Portionsgewicht 20 g
Ktn. 120 Stück Ktn. **13,49**

(Port. ca. 0,112)



Gold Streichfett „Wie Butter“, 90600

schmeckt wie Butter, ersetzt Butter in allen Anwendungen und ist somit die clevere Alternative

41747
Ktn. 20 x 250 g

Ktn. **19,80**
(Pa. 0,99)





Rezepte wie aus dem Süden

Da haben wir den Salat

Und zwar gleich passend zu den kommenden zwei Jahreszeiten. Küchenmeisterin Katja Hack hat Salat-Rezepte mit authentisch mediterranen Zutaten unserer Marke Salva D'Or für Ihr Speisenangebot zusammengestellt: einen Herbst-Salat mit Pasta und Walnusskrokant sowie einen Winter-Salat mit Zweierlei vom Kalmar und Oliven.

Pasta e Insalata Attuno Genovese

Zutaten für 10 Personen:

70 St. Salva D'Or Ravioli alla selvaggina, 1 Glas Salva D'Or Pesto alla Genovese, 300 g Salva D'Or Grana Padano gehobelt, 300 g Salva D'Or getrocknete Tomaten, 1 Glas Salva D'Or Kapernfrüchte mit Stiel, 10 EL Preiselbeeren, 1 kg Hokkaido-Kürbis, 500 g Feldsalat, 400 ml Salva D'Or natives Olivenöl extra Cuvée, 100 g Walnüsse, 80 g Zucker, 1 Prise Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 5 Zweige Rosmarin, 5 Zehen Knoblauch, 100 g Butter.

Zubereitung:

Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne mit dem Zucker unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze karamellisieren. Sobald sich der Zucker goldgelb um die Nüsse gelegt hat, alles auf ein Backpapier schütten und zum Auskühlen darauf ausbreiten. Den Feldsalat putzen. Das Pesto mit 200 ml Olivenöl verdünnen. Den Kürbis waschen und entkernen, dann in Spalten schneiden und auf Backpapier legen. Mit Olivenöl beträufeln und würzen. Etwas Rosmarin und Knoblauch dazulegen und im Ofen bei 160 °C garen, bis der Kürbis leicht Farbe hat und weich ist. Die Ravioli nach Anleitung in Salzwasser kochen, abschütten, abschrecken und dann in Butter anrösten. Etwas pfeffern. Alle Zutaten in einem tiefen Teller anrichten und mit Pesto nappieren. Mit Preiselbeeren und Grana Padano dekorieren und servieren.

Vegetarische Alternative:

Statt der Ravioli alla selvaggina 120 St. Salva D'Or Fiore mit Walnuss und Mascarpone verwenden.



Hier finden
Sie weitere
Inspirationen.



Küchenmeisterin
Katja Hack



Calmar Nero e Rosso

Zutaten für 10 Personen:

400 g Salva D'Or TK Riesenkalmar in Scheiben, 30 Salva D'Or Balsamico-Zwiebeln mit Kräutern, 200 g Salva D'Or Kalomon Oliven, 1 Radicchio, 1 kleines Bund Blattpetersilie, 600 g Rotkohl, 1 Zitrone, 4 Zehen Knoblauch, 150 g Mayonnaise, 100 g Salva D'Or schwarze Olivencreme, 10 Salva D'Or Paprini Kirschaprika, 2 rote Paprika, 500 g Salva D'Or Kalmarwürfel, 1 Prise Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle, 2 Baguette, 150 ml Olivenöl Salva D'Or natives Olivenöl extra Cuvée, 50 g braunen Rohrzucker, 100 ml Salva D'Or Aceto Balsamico di Modena IGP.

Zubereitung:

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit Aceto Balsamico, Zucker und Olivenöl marinieren und durchkneten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Paprika in kleine Würfel schneiden. Den Riesenkalmar in Scheiben nach Anleitung zubereiten, ggf. in einer Pfanne handwarm in Olivenöl marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Radicchio putzen und die Petersilie schneiden. Aus Mayonnaise, Knoblauch und Olivencreme einen Aufstrich für das Baguette herstellen. Kalmarwürfel in Fett knusprig goldgelb ausbacken. Den Kalmar in Scheiben auf einem Teller ausbreiten. In der Mitte Radicchio und Rotkohl anrichten. Mit dem Saft vom Kohl und etwas Zitrone beträufeln, mit Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen. Dann mit Paprikawürfeln, Balsamico-Essig, Zwiebeln, Kirschaprika, Oliven, Kalmarwürfeln und Petersilie anrichten. Das Weißbrot rösten und mit der Oliven-Knoblauch-Mayo servieren.



Unser Tipp für Ihre Speisekarte



Unsere Pasta stammt direkt aus der Emilia-Romagna in Nordostitalien. Dort wird sie von der Familie Tamburini mit viel Erfahrung, Liebe zum Detail und hochwertigen Zutaten hergestellt.

GRETCHEN

Als im Jahr 1894 das Buch „Das Leben bei Tisch“ von Chatillon-Plessis erschien, hätte ihm niemand widersprochen, als er Sätze schrieb wie: „Der Kochberuf erfordert ermüdende Arbeit, der nur ein Mann gewachsen ist.“ In England durften Frauen lange Zeit nicht einmal Köchin werden. Und auch in Deutschland galt eine Köchin noch Ende des letzten Jahrhunderts als Exotin. Als die bis heute einzige deutsche Zwei-Sterne-Köchin Douce Steiner vom Hirschen in Sulzburg vor über 30 Jahren eine Lehrstelle suchte, wollte sie anfangs kein Spitzenkoch ausbilden. Ohne ihren Vater, der sie schließlich in Ausbildung nahm, wäre sie vielleicht nie da angekommen, wo sie heute steht. Später ging sie nach Frankreich, zu Georges Blanc in Vonnas, wo sie die einzige Frau unter 45 männlichen Kollegen war. „Damals herrschte noch ein sehr rauer Ton in der Küche, manchmal ging es sogar böse zu. Nicht selten weinte ich wegen der Schikanen, die mir angetan wurden.“

Eine Frage der Kultur

„Einige Köche ziehen gerne die Ansagen einer Frau ins Lächerliche oder ignorieren sie einfach“, stellt Jennifer Wondrak fest, Sous-Chefin im The Fontenay Hamburg. „Und was es zusätzlich kompliziert macht, sind die kulturellen Unterschiede: Fachleute aus anderen Kulturkreisen kennen es gar nicht, dass Frauen etwas zu sagen oder gar die gleichen Rechte wie Männer haben.“ Leider fehle im stressigen Alltag oft die Zeit, diese Probleme näher zu betrachten und mit den Beteiligten zu besprechen. „Für mich ein klares No-Go – die Führungsriege darf es nicht zulassen, dass ein solches Verhalten geduldet wird.“

Frauenanteil in Restaurantküchen

Doch von Ausnahmen abgesehen: Für die meisten Jungköchinnen und Jungköche ist der gleichgestellte Umgang zwischen den Geschlechtern heute selbstverständlich. Zumal die Frauenquote in den Profiküchen steigt, wie Linda Richter, Küchenchefin im Hotel Bareiss in Baiersbronn, bestätigt: „Ich beobachte, dass der Anteil der Frauen in den Profiküchen krass mehr wird und sie längst nicht mehr nur in den klassischen Abteilungen wie etwa Pâtisserie oder Konditorei tätig sind.“ Im

Bareiss liegt der Frauenanteil in der Küche immerhin bei 1:5 – aktuellen Schätzungen zufolge ist der Schnitt in Restaurantküchen sonst in etwa 1:10. In vielen Sterneküchen gibt es weit aus weniger bis gar keine Köchinnen. Klar ist: Der Grund, warum so wenige Frauen professionell kochen, liegt keineswegs an ihrem fehlenden Können, sondern daran, dass die Arbeitsbedingungen in einer professionellen Küche viel weniger an das weibliche Geschlecht angepasst sind. Beschränkend sind nicht nur die allgemeinen Rahmenbedingungen wie körperliche Anstrengung, lange Schichten, Abend- und Wochenenddienste, sondern nach Auffassung der weit gereisten Köchin und Beraterin Antje de Vries von F&B Heroes auch die Tatsache, dass „viele Prozesse, Geräte, Equipment und Kleidung von Männern und für Männer designt werden“.

Karriere, aber anders

Hinzu kommt: Frauen fahren am Arbeitsplatz viel weniger die Ellenbogen aus, sie gehen sorgfältiger, aber auch zurückhaltender an ihre Arbeit. Dadurch werden sie weniger gut wahrgenommen und müssen viel mehr leisten, um das gleiche Maß an Anerkennung zu bekommen wie ihre männlichen Kollegen.

Antje de Vries ist dennoch überzeugt: „Wenn man sein Umfeld aktiv gestaltet, kann man auch auf seine eigene Art Karriere machen – die Gastro ist bunt und voller Möglichkeiten. Dass der Weg als Frau manchmal härter ist, glaube ich schon, aber auch, dass wir Frauen beharrlicher und resilienter sind.“

Sabine Romeis

Diese Textauszüge stammen aus dem chefs! Magazin 04/2023.

*Gretchenfrage:

Der Ursprung des Wortes liegt in Vers 3415 von Faust I, wo Gretchen Faust fragt: „Nun sag', wie hast du's mit der Religion?“ In der Folgezeit wurden Fragen, deren Inhalt, Tendenz, Wirkung oder Bedeutung mit der Frage Gretchens korrespondierten, als Gretchenfrage bezeichnet.

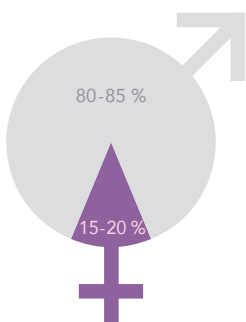
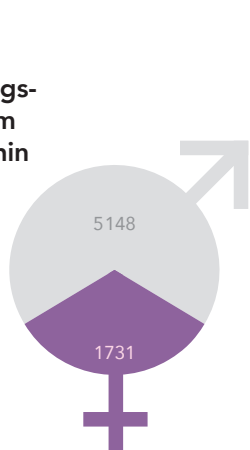
FRAGE*

Macht es im 21. Jahrhundert immer noch einen Unterschied, ob Frau oder Mann am Herd steht bzw. in der Küche den Ton angibt? Ja und nein, sagen die Köchinnen, die das Fachmagazin chefs! dazu befragt hat.

Neue Ausbildungsverträge 2022 im Beruf Koch/Köchin

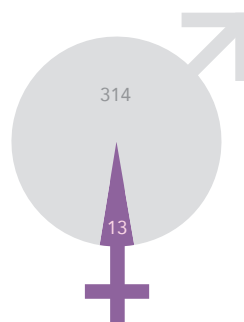
Quelle: BIBB 2023

Immerhin 33,6 Prozent aller neuen Auszubildenden im Kochberuf sind inzwischen weiblich.



Frauenanteil in Profiküchen

Quelle: verschiedene Quellen; Schätzung Redaktion



Sterneköchinnen in Deutschland

Quelle: Guide Michelin 2022

Aktuell gibt es in Deutschland dreizehn Köchinnen, die ein Sternerestaurant führen (eine mit zwei Sternen). Weltweit beläuft sich die Zahl auf 190 Köchinnen, von denen sieben ein Drei-Sterne-Restaurant führen.



„In einer bunten Branche wie der Gastronomie mit dem Interesse, alle Gäste zu erreichen, zu verführen und zu umsorgen, ist es essentiell, dass wir auch unsere Teams divers aufstellen: Alle Gender verschiedenster Herkünfte mit unterschiedlichen Perspektiven auf Gastfreundschaft und Genuss sollten vertreten sein.“

Antje de Vries

Köchin, Autorin und Beraterin, F&B Heroes, Frankfurt am Main



„Selbst wenn der Frauenanteil in den Küchen steigt, macht es nach meiner Beobachtung immer noch einen Unterschied, ob eine Frau oder ein Mann die Ansage macht. Gerade bei neuen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen beobachte ich es ab und an, dass sie es nicht gewohnt sind, dass auch Frauen ein großes Team führen und Anweisungen erteilen.“

Linda Richter

Küchenchefin, Hotel Bareiss, Baiersbrunn im Schwarzwald





Kultiviertes Fleisch

Von der Fiktion zum Food

Was über acht Jahre Entwicklung für die Markteinführung von kultiviertem Fleisch gebracht haben, welche Vorteile die Produktion birgt und wo wir das Fleisch heute schon kosten können – ein Marktüberblick.

Wie wäre es bei der nächsten Weiterentwicklung des Menüs mit etwas Exotischem wie „Celebrity Cubes“, einem „Meaty B-52 Cocktail“ oder vielleicht doch lieber einem „Throat Tickler“? Wer jetzt verlegen umherschaut, weil er keine Ahnung hat, worum es sich dabei handelt, kann beruhigt innehalten. Diese Speisen gibt es nicht – noch nicht. Es handelt sich um fiktive Kreationen aus kultiviertem Fleisch. Eine Gruppe Visionäre in Amsterdam hat bereits 2014 in dem Online-Restaurant „Bistro In Vitro“ ein fiktives Menü zusammengestellt, das die Möglichkeiten der Technologie auf die Spitze treibt. User können sich hier einen Tisch bestellen und aus einer Reihe abwegiger Speisen eine Speisenfolge zusammenstellen. Es handelt sich dabei um das erste Restaurant seiner Art – wenn auch nur rein virtuell.

Ein Visionär, der dazu beigetragen hat, die In-vitro-Erfahrung zu kreieren, ist Mark Post. Er gehört als Gründer des Start-ups Mosa Meat zu den Vorreitern der Szene. 2013 hat Post zu Tisch gebeten und den Verzehr des ersten kultivierten Burgers medizinisch wirksam in Szene gesetzt. Die Testesser blickten damals auf einen 250.000 Euro teuren Patty, zubereitet von Koch Richard McGeown, der prophezeite: „In-vitro meat has a big future.“

Sein Urteil: Ohne Fett nicht so intensiv im Geschmack, aber hätte er beim Würzen freie Hand, ist sich McGeown sicher, würde bei einer Blindverkostung niemand den Unterschied merken. Die große Zukunft, die McGeown vorhersagte, zeigt sich mittlerweile nicht nur bei der Weiterentwicklung des Geschmacks. Denn einige Unternehmen der Branche kultivieren ausschließlich Fett, um es dem Fleisch als Geschmacksträger beizufügen.

Good Meat. Good Menue

Eat Just, Inc. hat im Dezember 2020 geschafft, wovon weltweite „Fleischbrauer“ träumen. Ihr Good Meat – Hähnchenfleisch – steht als erstes kultiviertes Produkt der Welt überhaupt auf dem Menü eines Restaurants, dem „1880“ in Singapur. Der Stadtstaat hat nach einem zweijährigen Prozedere zugelassen, was sich sonst keine Autorität zuzutrauen scheint. Ein Grund ist das immer noch große Informationsdefizit bei vielen Regierungen und Konsumenten. Was wir sicher wissen: Das neue Fleisch ist das Ergebnis jahrelanger Forschungsbemühungen. Wie genau die Produktion aussieht, fassen viele Unternehmen dabei zu wesentlichen, wenn auch für die Herstellung von Lebensmitteln immer noch befremdlichen Prozessen zusammen. So auch Eat Just. Eine 4-Punkte-Übersicht auf der Unternehmenswebsite soll Verbrauchern helfen, den Entstehungsprozess besser zu verstehen und die Distanz zum Produkt zu überwinden:

Sourcing: Einem Tier werden per Biopsie Muskel- und Fettzellen entnommen. Diese Zellen werden immortalisiert. Das bedeutet, dass die Zellteilungsfähigkeit erhalten bleibt.

Food Pairing und Tasting der Zukunft:
New Meat trifft Craft Beer



Feeding: Die Zellen werden in einem Bioreaktor mit einem Medium genährt, das ihnen die nötigen Nährstoffe zuführt, um „ihre Arbeit“ zu machen und zu wachsen. Dazu gehören Aminosäuren, Fette und Vitamine. Auf der Seite von Good Meat werden folgende Inhaltsstoffe für das Nährmedium angegeben:

Harvesting: Nach vier bis sechs Wochen kann das Fleisch laut Good Meat geerntet werden.

Serving: Über Prozesse wie den 3D-Druck oder Extrusion werden die Zellen zuletzt in Form gebracht. Aber auch natürliche Gerüste, sogenannte Scaffolds, auf denen die Zellen in Form wachsen, kommen zum Einsatz.

90 Gründe für kultiviertes Fleisch

Für die Mehrzahl der Menschen passt dieser Prozess nicht in die industriell geprägte Vorstellung der Fleischproduktion. Sie empfinden ihn als unnatürlich. Diese kulturelle Distanz zum Produkt stellt eine große Hürde für die Etablierung am Markt dar. In Studien konnte allerdings aufgezeigt werden, dass sich die Wahrnehmung verändert. So berichtet Wissenschaftler Christopher Bryant im Buch „Clean Meat. Fleisch aus dem Labor. Die Zukunft der Ernährung?“ darüber, dass die Offenheit für das Produkt mit der Vertrautheit zunimmt. Weitere Erkenntnisse seiner Forschung besagen, dass etwa Städter, Männer und jüngere Personen grundsätzlich offener seien für das Thema.

Dass kultiviertes Fleisch unser Leben verändern kann, haben zahlreiche Studien zur Umweltbelastung bereits gezeigt. Ganze 90 Gründe beschreibt Kristopher Gasteratos, Gründer der Cellular Agriculture Society, 2019 in der Harvard-Studie „90 Reasons to Consider Cellular Agriculture“. Dabei geht es nicht ausschließlich um Fleisch – Fisch, Leder und Nahrung für Haustiere runden die Vision einer Kultivierungsbranche ab. Hier ein kleiner Auszug: ...





Im „The In Vitro Meat Cookbook“ können neugierige Foodisten fiktive Rezepte rund um kultivierte Produkte bestaunen. Zum Beispiel die „Meat Flower“.

... **Gesundheit** – Keine Kontamination mit Krankheitserregern oder beispielsweise Fäkalien sowie mit Hormonen

Umwelt – Eine geringere Landnutzung, weniger Wasserverbrauch und CO₂-Emissionen

Business und Ökonomie – Wetterunabhängigkeit, finanzielle Unabhängigkeit durch die Vermeidung von Kontaminationen mit Krankheitserregern, die gezielte Produktion von seltenen Nebenprodukten wie Horn

Im Fokus: die Nachhaltigkeitstransformation

Es ist aber vor allem die Rolle der Produkte für die Nachhaltigkeit, die die Diskussion und Entwicklung befeuert. Auch Mosa Meat setzt bei der Vermarktung darauf. Auf ihrer Website wird darauf verwiesen, dass die traditionelle Fleischproduktion rund 80 Prozent des Agrarlandes brauche und rund ein Fünftel der menschengemachten Treibhausgase ausmache. Die Interpretation der Zahlen, die die Forschung dazu bisher veröffentlicht hat, ist dabei mit Vorsicht zu genießen. Die international agierende Institution „The Good Food Institute“ verweist zu Recht darauf, dass Berechnungen zu den Potenzialen der Umweltentlastung auf Annahmen beruhen. Die massenhafte Produktion und damit Messbarkeit vieler Faktoren steht noch aus.

Einige andere Vorteile sind da klarer zu beziffern: die Landnutzung beispielsweise oder aber die Implikationen für den Tierschutz. Kein Wunder also, dass nicht nur Großindustrielle wie

PHW sich als Investoren und Treiber in der Öffentlichkeit zeigen. Auch im Bereich der Gastronomie halten einschlägige Akteure die Augen offen. Es zeigen sich immer mehr bekannte Köche, die den Trend unterstützen. Darunter finden sich weltbekannte Namen wie Dominique Crenn, Francis Mallmann oder José Andrés. Letzterer ist sogar Mitglied des Vorstands bei Good Meat.

Die Gastronomie als Pfortner

Dass es die innovativen Lebensmittel zunächst in die Gastronomie schaffen, ist dabei essenziell. Bekannte Köche und beliebte Restaurants kreieren erinnerungswürdige Geschmackserlebnisse, die am heimischen Herd so nicht möglich wären. Das war in vergangenen Jahren bereits bei pflanzenbasierten Produkten wie Burgern erlebbar. Dabei werden Gastronomen zu Advokaten und letztendlich Wegbereitern für Innovation. Was hier nicht gelingt, das wird es sehr wahrscheinlich auch nicht massenhaft ins Supermarktregal schaffen.

Text: Nadine Filko



Zukunftsvision:
„Meat Fruit“

In jeder Hinsicht
unkonventionell:
die „Meat Oyster“



Die Story, die Sie hier gerade gelesen haben, ist ein Nachdruck aus der Fachzeitschrift *foodservice*. Sie möchten gern einmal reinschauen? Einfach eine Mail mit dem Stichwort „Service-Bund“ an Juliane.Schaper@dfv.de schicken.

Internetplattform von *foodservice*:
food-service.de und gv-praxis.de

Ankündigung

Ausblick: Restaurant Design

- Was kommt? Was geht?
- Vier Design-Experten über die Gastro-Formate der Zukunft

Josef Zink, Bühl-Vimbuch



30 Jahre VINARIUM

Im Mai lud die Service Bund-Gebietszentrale ZINK in Bühl-Vimbuch ihre Kunden zu einem besonderen Weinevent ein. Anlässlich des 30-jährigen Bestehens von VINARIUM, der Vinothek für besondere Veranstaltungen, konnten die Zink-Kunden 30 Weine aus verschiedenen Ländern nach Herzenslust verkosten. Getreu dem Motto „Lust auf Wein!“ folgten mehr als 50 Genuss-Freunde der Einladung, für die Riechen, Schmecken, Genießen und Austausch unter Gleichgesinnten im Fokus stand. „Diese sehr familiäre Begegnung mit unseren Weinkunden und der rege Austausch vor Ort in lässiger und ungezwungener Atmosphäre schätzten unsere Kunden sehr“, resümiert Hans-Christiaan Kist, Geschäftsführer der Firma Zink.



Früchte Jork, Isny im Allgäu

Hauseigenes Ausbildungszentrum nimmt Fahrt auf

Dem Fachkräftemangel unter Berufskraftfahrern entgegenwirken – das hat sich die Gebietszentrale Früchte Jork im Allgäu vorgenommen. Mit dem eigenen Ausbildungszentrum Logistik und Verkehr Isny (kurz ALVI) bietet das Unternehmen ein breites Schulungsangebot für Mitarbeiter und für Externe. Das Angebot umfasst die beschleunigte Grundqualifikation, Weiterbildung nach dem BKrFQG, den Gabelstaplerschein und jährliche Schulungen sowie die Führerscheine Klassen C, CE, BE, B96, T und L.

2022 wurde speziell für ALVI eigens ein Schulungsraum saniert und auf den neuesten Stand gebracht. Das moderne Ausbildungszentrum ist eine Kooperation zwischen Früchte Jork und dem langjährigen Partner Fahrschule Boneberg. Neben Ausbildungsleiter Stefan Sutter und Wolfgang Boneberg, die den Hauptteil der Schulungen abdecken, ergänzen auch Lagerleiter Ingo Maier und Werkstattleiter Raphael Duncker das ALVI-Team.

Für den praktischen Teil des LKW-Führerscheins hat Früchte Jork extra einen neuen Fahrschul-LKW angeschafft. Dieser ist auf dem aktuellen Stand der Technik und verfügt über ein modernes



Assistenzsystem. Um den Fahrschul-LKW möglichst effizient zu nutzen, ist dieser natürlich in der alltäglichen Warenlieferung im Einsatz. Dietmar Kalbrecht (Geschäftsführer AL-Logistik und Initiator von ALVI) berichtet stolz: „Unser vorausschauendes Handeln und die langjährige Zusammenarbeit mit der Fahrschule Boneberg haben uns dabei geholfen, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Derzeit beschäftigen wir 75 Fahrerinnen und Fahrer, wovon wir ein Drittel selbst ausgebildet haben.“

Albrecht + Neiss GmbH 148
15366 Neuenhagen
Tel.: 0 33 42/ 249-801

Bast GmbH & Co. KG 138
25832 Tönning
Tel.: 0 48 61/ 96 00-0

Bauer GmbH & Co. KG 132
96472 Rödental
Tel.: 0 95 63/ 72 28-0

Ferdinand Bierbichler GmbH & Co. KG 158
83071 Stephanskirchen
Tel.: 0 80 31/ 72 1-0

Konrad Boysen GmbH & Co. KG 129
25980 Sylt OT Tinnum
Tel.: 0 46 51/ 8 27 00

Flach GmbH 127
34621 Frielendorf-Leimsfeld
Tel.: 0 66 91/ 94 94-90

Flach Rhein-Main GmbH 159
64572 Büttelborn
Tel.: 0 61 52/ 80 63 20

Früchte Jork GmbH 128
88316 Isny im Allgäu
Tel.: 0 75 62/ 97 44-0

FruchtExpress Grabher GmbH & Co. KG 166
A-6820 Frastanz
Tel.: 0043/ 5522 500-0

gastro*master Aldinger GmbH + Co. KG 146
75177 Pforzheim
Tel.: 0 72 31/ 95 56-0

Hambrock Großhandel GmbH 123
48308 Senden-Bösensell
Tel.: 0 25 36/ 34 30-333

Hambrock Großhandel GmbH, Standort Rhein-Ruhr 155
45881 Gelsenkirchen
Tel.: 02 09/ 94 11 63 33

Hüsken GmbH & Co. KG 156
46286 Dorsten-Wulfen
Tel.: 0 23 69/ 91 94-0

Wilhelm List Nachf. GmbH & Co. KG 125
38644 Goslar
Tel.: 0 53 21/ 5 69-0

List-Fondaco 135
06484 Quedlinburg
Tel.: 0 39 46/ 73-0

List-Sahneböhm 133
30916 Isernhagen
Tel.: 05 11/ 9 02 63

Josef Mettler GmbH & Co. KG 119
54497 Morbach
Tel.: 0 65 33/ 93 85-0

NFS Nordischer Food Service GmbH & Co. KG 163
18198 Kritzmow/Groß Schwaß
Tel.: 03 82 07/ 7 42-0

Viktor Nußbaumer Bestes für Küche und Gastlichkeit GmbH & Co. KG 139
97273 Kürnach
Tel.: 0 93 67/ 98 40-0

OMEGA SORG GmbH 106
73457 Essingen
Tel.: 0 73 61/ 94 70-10 00

OMEGA SORG GmbH NL Nürnberg 151
91126 Rednitzhembach
Tel. 0 91 22/ 63 05-0

OMEGA SORG GmbH NL Stuttgart 102
70327 Stuttgart-Wangen
Tel.: 07 11/ 40 10-0

OMEGA SORG GmbH NL Waldheim 107
04736 Waldheim
Tel.: 03 43 27/ 9 59-0

Rauchhaupt GmbH 114
04828 Altenbach
Tel.: 0 34 25/ 89 55-0

Recker Feinkost GmbH 141
49453 Wetschen
Tel.: 0 54 46/ 99 30-0

Recker Feinkost GmbH 141
28199 Bremen
Tel.: 0 54 46/ 99 30-0

Recker Feinkost Kalbe/Milde GmbH 149
39638 Gardelegen
Tel.: 0 39 07/ 77 61-0

Gerhard Regier GmbH 131
25938 Wyk auf Föhr
Tel.: 0 46 81/ 7 18

Rittner Food Service GmbH & Co. KG 112
85716 Unterschleißheim
Tel.: 0 89/ 13 07 46-0

SB Frischmarkt Heinsberg GmbH 108
52525 Heinsberg
Tel.: 0 24 52/ 95 25-0

Schwalenstöcker & Gantz GmbH 121
34497 Korbach
Tel.: 0 56 31/ 50 07-0

Schwarz & Hansen GmbH 167
20457 Hamburg
Tel.: 0 40/ 78 121 0

Schwarz & Hansen GmbH NL Lübeck 167
23554 Lübeck
Tel.: 04 51/ 29 28 98-0

Steidinger & Schmidt GmbH 171
79331 Teningen
Tel.: 0 76 41/ 96 23-0

Xaver Troiber e. K. 122
94544 Hofkirchen
Tel.: 0 85 45/ 17-0

Windmann Food Service GmbH 142
32584 Löhne
Tel.: 0 57 32/ 96 88-0

Josef Zink GmbH 117
77815 Bühl-Vimbuch
Tel.: 0 72 23/ 98 62-0

