

Genuss MOMENTE

Kaffeegenuss und
süße Köstlichkeiten

S. 06



Neu verliebt

S. 18



Festliche
Gaumenfreuden

S. 20



Professional

Genuss & Qualität

ZU JEDER ZEIT –
ZU JEDEM ANLASS!



UNSERE *Eimerware*



Professionelle
Platzierungshilfe

UNSER KONTAKTFREIER *Konfitürensponder*

- ✓ **Kalkulationssicherheit**
durch vordefinierte 25 g Portionen
- ✓ **Mehr Nachhaltigkeit**
63% weniger Kunststoffabfall
im Vgl. zu 25 g Portionsschalen

Jetzt auch
in schwarz
erhältlich!



INDIVIDUELLE *Portionsgläser*

Süße Idee für Deinen Erfolg.

Jetzt konfigurieren unter www.schwartau-professional.de



Hol dir dein
individuelles
Deckel-Design

UNSERE *Proteinriegel*

No added sugar*
30% Protein



MEHR ERFAHREN BEI UNSEREN PROFIS





Bild: svetikd / www.gettyimages.com

Liebe Genussfans,

mit dem Einzug des Winters beginnt die gemütliche Kuschelzeit zu Hause. Der Kamin wird angeheizt und mit einer Tasse heißem Kakao oder Tee lässt es sich wunderbar auf dem Sofa aushalten. Die kalte und dunkle Jahreszeit lädt dazu ein, Zeit mit Familie und Freunden zu verbringen und gemeinsame Momente zu genießen. Für Hochstimmung von Seele und Magen sorgen unkomplizierte Festtagsmenüs, die im Handumdrehen zubereitet werden können.

Auf den folgenden Seiten präsentieren einige Lieferanten ihre Produkte, die ideal beim Kochen der Speisen eingebunden werden können und die Gäste begeistern. Die Produkte sind optimal für Großküchen geeignet und passen hervorragend in die gemütliche Jahreszeit.

Entdecken Sie außerdem kreative Ansätze für eine umweltfreundliche und naturnahe Weihnachtsbaumdekoration, die Ihrem Tannenbaum einen einzigartigen Charme verleiht.

Wir tauchen zudem in die faszinierende Geschichte des Christbaumes ein und ergründen, warum er zum Inbegriff des Weihnachtsfestes wurde.

Darüber hinaus widmen wir uns dem Trend des Foodpairings: Erfahren Sie, wie durch geschickte Kombination verschiedener Aromen und Zutaten das Festtagsmenü ein neues kulinarisches Niveau erreichen kann. Unsere innovativen Vorschläge für harmonische Geschmackskompositionen werden Sie und Ihre Kundschaft inspirieren und Ihrem Festmahl eine außergewöhnliche Note verleihen.

Wir wünschen Ihnen besinnliche und erholsame Tage im Kreise Ihrer Liebsten. Lassen Sie sich von unserem Magazin inspirieren – es ist der perfekte Begleiter für entspannte Stunden und kreative Ideen. Viel Freude beim Lesen!

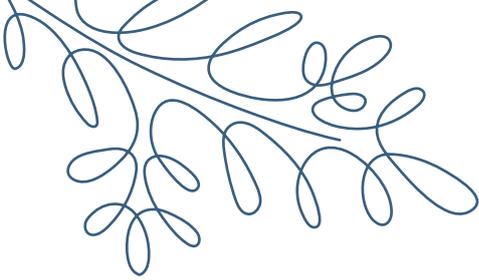
Für Rückfragen stehen Ihnen die Ansprechpersonen aus dem Vertrieb und ich gerne zur Verfügung!



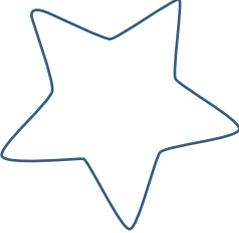
Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'S Goldhagen'.

Stefan Goldhagen



Das erwartet Sie



Kaffeegenuss und süße Köstlichkeiten

Der Lotus Biscoff® Keks ist
ein treuer Begleiter.

S. 06

Kaffeegenuss und
süße Köstlichkeiten

06

Das winterliche Topping-Wunder

08

Natürliche Baumschönheit

10

Knusprige Verführung

12

Der Tannenbaum:
Eine zeitlose Tradition

14

Spritzige Winterabende

16

Neu verliebt

18

Festliche Gaumenfreuden

20

Bunter Winterzauber

22



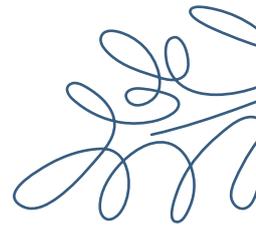


Bild 1: Vladislav Noseek / www.adobestock.com

Bild 2

Bild 3

Bild 1: Iva / www.adobestock.com



Neu verliebt

Foodpairing ist ein faszinierender kulinarischer Trend.

S. 18

Verwöhn-Momente kommen aus dem Kühlschrank

24

ABC, die Katze läuft im Schnee

26

Ein weihnachtlicher Gaumenschmaus zum Freuen

28

Ein Klassiker zur schönsten Zeit

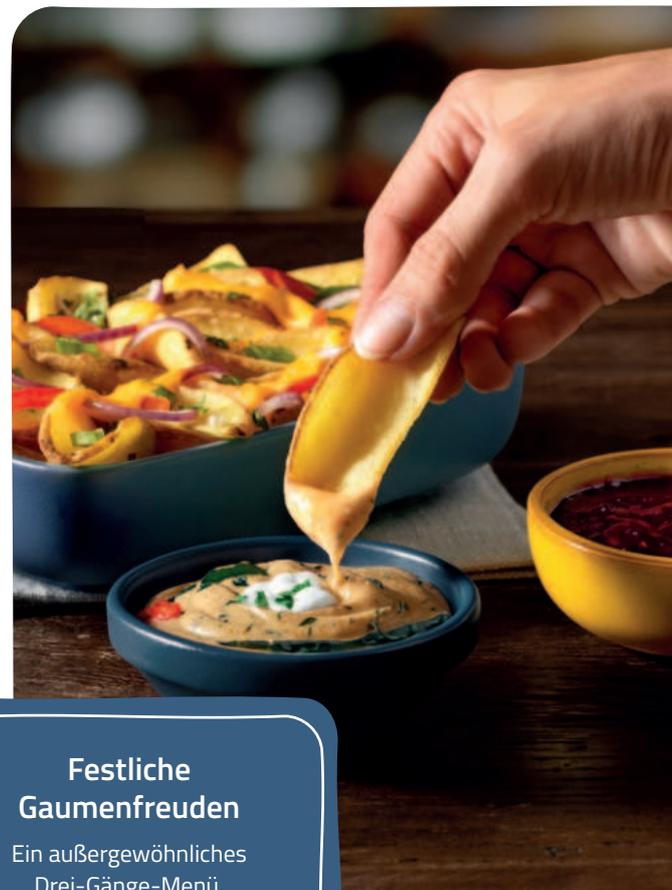
30

Funkelnde Haar-Momente

32

Impressum

34



Festliche Gaumenfreuden

Ein außergewöhnliches Drei-Gänge-Menü.

S. 20



KAFFEEGENUSS

und süße Köstlichkeiten

Zu Weihnachten wird die
gesamte Familie eingeladen.
Und was darf an den
Feiertagen nicht fehlen?

**Kaffee und
Kuchen natürlich!**



Der Schlemmer-Genuss an den Festtagen beschränkt sich nicht nur auf die herzhaften Menüs. Auch zu Kaffee- und Kuchenzeit wird festlich aufgetischt. Selbstgemachte Torten und Kuchen sowie köstlicher Kaffee begleiten die geschmückten Tafeln, an denen Familie und Freunde zusammenkommen. Der optimale Begleiter ist der **Biscoff® Keks von Lotus**. Sein knuspriger Biss und einzigartiger Geschmack sorgen für weitere Genussmomente.

Doch warum hat sich der „kleine rote Keks“ im Außer-Haus-Markt als perfekter Kaffeebegleiter etabliert? Der Erfolg liegt in der Kombination von dem süßem Karamellgeschmack des Kekses und dem bitteren Aroma des Kaffees. Beide Geschmacksprofile ergänzen sich nicht nur, sondern verstärken sich gegenseitig. Dieses harmonische Zusammenspiel ist ein Verwöhnmoment für jeden Gaumen.





Süßer und einzigartiger Genuss: der Lotus Biscoff® Keks

Lotus bietet Ihrer Kundschaft noch weitere einzigartige Geschmacksprofile mit seinem Sortiment an: egal ob die knusprigen **Biscoff® Crumbs**, **cremige Topping-Sauce** oder die **Creme**. Alle Produkte sorgen mit der Karamell-Note für spannende Inspirationen in Großküchen. Unkompliziert und vielfältig einsetzbar, lassen sie sich auf verschiedenste Rezepte übertragen. Zum festlichen Panna-cotta-Dessert eignen sich besonders die **Biscoff® Crumbs** und das **Topping**. So wird aus der traditionellen, klassischen Nachspeise ein echter Hingucker mit einem besonderen Crunch. Diese süßen Variationen werden im Geschmackstest garantiert überzeugen!



Mehr Rezepte:



Panna cotta mit Biscoff

Zutaten für 10 Portionen

für die Panna cotta

- 6 Blätter Gelatine
- 1 l frische Sahne
- 200 g **Lotus Biscoff® Topping**
- 50 g Zucker

zum Garnieren

- 400 g frische Waldbeeren (TK, aufgetaut auch möglich)
- 30 g Honig
- 1 TL Zitronensaft
- 200 g **Lotus Biscoff® Crumbs**

Zubereitung

- Zu Beginn Gelatine in Wasser einweichen und ausdrücken.
- Danach die Sahne, das **Lotus Biscoff® Topping** und den Zucker aufkochen.
- Nun die Gelatine zugeben, auflösen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Die Panna-cotta-Masse in 10 Dessertförmchen abfüllen und 10 Stunden lang kalt stellen.
- Kurz Honig, Waldbeeren und Zitronensaft erwärmen und die Mischung abkühlen lassen.
- Die Panna cotta mit **Lotus Biscoff® Topping**, Waldbeeren und **Lotus Biscoff® Crumbs** garnieren.

Tipp: Mit dem **Lotus Biscoff® Doppelkeks** verzieren!



DAS WINTERLICHE

Topping- Wunder

Wenn die kalten Wintertage näher rücken und der Duft von Zimt und frisch gebackenem Gebäck in der Luft liegt, wird es Zeit, die festlichen Weihnachtsdesserts mit kreativen winterlichen Toppings zu verfeinern, die nicht nur geschmacklich über-

zeugen, sondern auch optisch das Herz erwärmen. Wer kann da schon Schokolade oder knusprigen Keksen widerstehen? Es ist also kein Wunder, dass Crumbs, Drops und Stückchen aus Schokolade oder Keksen von Marken wie **Milka**, **OREO**, **Daim**

und Toblerone im Gastro-Bereich immer beliebter werden. Egal ob in Restaurants, Cafés, Eisdielen oder Quick-Service-Restaurants – die süßen Toppings von **Mondelez Professional** sind ein absolutes Muss! Lassen Sie sich inspirieren!

Crumbs & Co: Der Crunch für jedes Dessert

Schokoladen- und Keksstückchen sind viel mehr als nur Toppings. Sie sorgen nicht nur für einen intensiven Geschmack, sondern auch für die perfekte Textur. Der Kontrast zwischen knusprigen Stückchen und weichen, cremigen Desserts schafft eine unwiderstehliche Balance.





Wo Toppings den Unterschied machen

In gehobenen Restaurants sind winterliche Toppings das i-Tüpfelchen auf raffinierten Desserts und verwandeln jede Kreation in ein wahres Geschmackserlebnis. Ein Hauch von kandierten Nüssen oder ein Spritzer Glühweinsirup kann selbst die einfachsten Desserts in festliche Meisterwerke verwandeln.

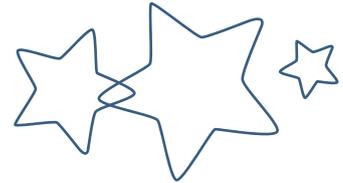
In Cafés profitieren nicht nur die Kaffeekreationen von einem Hauch knuspriger Schokolade, sondern auch Kuchen und Gebäck. Ein Cappuccino, verfeinert mit einer Schicht zartschmelzender Schokostückchen schmeckt einfach himmlisch!

In **Eisdielen** gehören Schoko- und Kekstückchen längst zum Standard. Sie geben jeder Eissorte nicht nur mehr Geschmack, sondern sorgen für eine besondere Textur. Besonders beliebt: Schokoladeneis mit Kekscrunch – ein absoluter Klassiker, der immer mehr Menschen erfreut.

In der Welt der **schnellen Küche (QSR)**, in der jede Sekunde zählt, sind effiziente Lösungen für festliche Desserts gefragt. Hier kommen industriell vorbereitete winterliche Toppings ins Spiel: knusprige Lebkuchen-Crums, glitzernde Zuckersterne oder fein gehackte Nougat-Stückchen.

Sie sind sofort einsatzbereit und sparen wertvolle Zubereitungszeit.

Ob als Krönung für cremige Weihnachts-Shakes, als Dekoration auf Zimt-Frozen-Yogurt oder als Topping für Apfelstrudel – diese festlichen Extras verwandeln im Handumdrehen jedes Dessert in einen winterlichen Hingucker, der die Augen Ihrer Kundschaft zum Leuchten bringt.



Markenstärke nutzen

Marken wie **Milka**, **OREO**, **Daim** und **Toblerone** stehen nicht nur für Qualität, sondern haben auch einen hohen Wiedererkennungswert. Ihre Verwendung sorgt für einen zusätzlichen Kaufanreiz – viele Menschen sind bereit, für bekannte Markenprodukte mehr auszugeben. Toppings mit der Strahlkraft ikonischer Marken bringen also nicht nur Geschmack in Weihnachtsdesserts, sondern steigern auch die Attraktivität des Angebots. Stellen Sie sich einen cremigen **Milka** Schokopudding mit knusprigen **OREO** Stückchen vor, garniert mit gerösteten Mandeln und einem Hauch Zimt. Oder wie wäre es mit einem Vanille-Parfait, getoppt mit zerkleinerten **Toblerone** Stücken und einer Sauce aus warmem Glühwein? Diese winterlichen Kombinationen bekannter Marken mit saisonalen Zutaten schaffen einzigartige Geschmackserlebnisse, die Ihre Kundschaft in der kalten Jahreszeit besonders zu schätzen weiß.



Rezepte:



NATÜRLICHE

Baum- schönheit

Der Begriff Nachhaltigkeit ist in aller Munde und spielt heute mehr denn je eine wichtige Rolle. Warum nicht auch bei der Weihnachtsbaum-Dekoration? Besonders beim Schmücken des Christbaums bieten sich zahlreiche umweltfreundliche Alternativen zu herkömmlichen Plastikdekorationen an. Diese natürlichen Deko-Elemente tragen nicht nur zur Schonung der Umwelt bei, sondern verleihen dem Weihnachtsbaum auch eine persönliche Note.



Bild: Isabelle / www.adobestock.com

Eine besonders charmante Option sind selbst gemachte Baumanhänger. Diese können aus unterschiedlichen natürlichen Materialien hergestellt werden und bieten endlose Möglichkeiten für eine kreative Gestaltung. Besonders zu empfehlen sind getrocknete Orangenscheiben, die nicht nur wunderschön aussehen, sondern auch einen herrlichen Duft verströmen. Ebenso können getrocknete Apfelscheiben als Anhänger verwendet werden, die dem Baum einen rustikalen und gemütlichen Charme verleihen. Auch Zimtstangen, Lebkuchen und Nüsse finden Platz an Christbäumen.

Ein Klassiker der nachhaltigen Weihnachtsdekoration sind Strohsterne. Sie sind leicht zu basteln und bringen einen Hauch von Nostalgie in die Weihnachtsstube. Papierketten, Origami-Figuren oder geflochtene Stroh-Ornamente sind nicht nur umweltfreundlich, sondern auch kostengünstig und einfach herzustellen.

Neben den Strohsternen und der Papierdekoration finden auch Figuren aus Wachs Anklang und werden in die Zweige gehängt. Eine DIY-Alternative zu Porzellanfiguren bietet eine Kombination aus Natronlauge und Speisestärke. Das sog. „Fake-Porzellan“ lässt sich schnell und unkompliziert herstellen und ist zudem auch noch nachhaltig.

Fake- Porzellan

Zutaten

- 1 Tasse Natron
- 1/2 Tasse Speisestärke
- 3/4 Tasse Wasser

Für die Zubereitung benötigt man einen kleinen Topf, ein Nudelholz, Ausstechförmchen und ein kleines Holzstäbchen.

Zubereitung

- Natron, Speisestärke und Wasser abmessen und alles zusammen in einen kleinen Topf füllen.
- Die Zutaten miteinander vermischen und die flüssige Masse unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
- Die Masse stetig weiterrühren, damit sie nicht sofort andickt.
- Die Hitze etwas runterdrehen.
- Den Topf vom Herd ziehen, nachdem die Stärke-Natron-Mischung fester geworden ist und eine Konsistenz von Püree erreicht hat.
- Den heißen Teig nun in eine Schüssel geben, die Oberfläche mit einem feuchten Tuch oder einem Bienenwachstuch bedecken, damit er nicht austrocknen kann.
- Den Teig nun auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Masse ausrollen, mithilfe der Förmchen Figuren ausstechen, mit dem Holzstäbchen ein Loch für die Befestigung bohren und aushärten lassen.

Mit diesen natürlichen Dekorationsideen wird der Weihnachtsbaum zu einem einzigartigen Kunstwerk und gleichzeitig ein aktiver Beitrag zum Umweltschutz geleistet.



FÜR EINEN GUTEN START IN DEN TAG!



Hafer ist mit seinem nussigen Geschmack das ideale Frühstücksgetreide und Basis für die erfolgreichen **Kölln Hafer Müslis**. Ob fruchtig, lecker knusprig oder herrlich schokoladig – **Kölln Müslis** stehen für beste Qualität und die glaubhafte Verbindung von Genuss und bewusster Ernährung.

Für die Hotellerie und Gastronomie sind die beliebtesten Klassiker und Innovationen aus dem **Kölln Müsli-Sortiment** in der 1,7 kg- bzw. 2 kg-Großverbrauchseinheit erhältlich. Die große Auswahl bietet Ihren Gästen viel Abwechslung und hält für jeden Geschmack das passende Müsli bereit.



KÖLLN MÜSLIBAR

Die optimale Müsli-Präsentation auf Ihrem Frühstücksbuffet!

EXOTISCHES BIRCHER MÜSLI

Bircher Müsli lässt sich wunderbar am Vorabend zubereiten – so wird es besonders zart und cremig.

ZUTATEN FÜR EINE PORTION:

- 150 g Vollmilch Joghurt
- 1-2 TL Honig
- 1 EL Kokosraspeln
- 1 Apfelsine
- 4 EL Kölln Zartes Bircher
- Fruchtiges Hafer-Müsli

ZUBEREITUNG:

Joghurt mit Honig und Kokosraspeln glatt rühren. Apfelsine filetieren und die Spalten in Stücke schneiden. Zusammen mit Kölln Müsli unterrühren und in ein Glas füllen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten



Für weitere Informationen wenden Sie sich gern direkt an uns unter gv@peterkoelln.de

KNUSPRIGE

Verführung

Schokoladenfans aufgepasst!

Eine neue Kreation revolutioniert das Schokoladenangebot. Gerade in der Weihnachtszeit ist Schokolade einer der Verkaufsschlager. Ovomaltine sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis, das nach Wiederholung ruft.

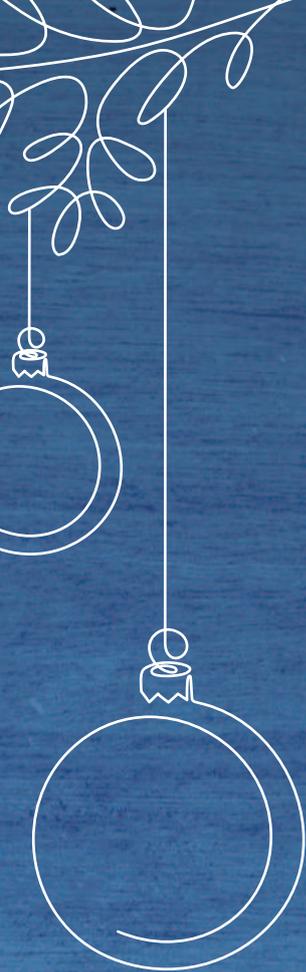
Ovomaltine Fine Crunchy verzaubert seine Genießer mit einem außergewöhnlichen Geschmacksprofil und bringt sie zum Lächeln. Diese Kreation vereint erlesene, dezent gesüßte Schweizer Premium-Schokolade mit den unverwechselbaren **Ovomaltine Crunch-Stückchen**. Die harmonische Kombination aus zartem Schmelz und knusprigem Biss sorgt für ein unvergessliches Genusserebnis. Erweitern Sie Ihr Sortiment mit den 130-g-Tafeln, um Ihren Kunden das besondere Crunch-Erlebnis zu bieten. Erhältlich sind die Tafeln in zwei köstlichen Varianten:

Original: Die klassische Kombination aus Milchschokolade und Ovomaltine-Crunch.

Dark: Für Liebhaber dunklerer Schokolade mit intensiverem Kakaogeschmack.

Diese Ergänzung Ihres Angebots wird das Herz Ihrer Kundschaft höherschlagen lassen und ihnen ein neues, aufregendes Schokoladenerlebnis beschereen.





Fine Crunchy Ovomaltine-Crossies

Mit der Ovomaltine Fine Crunchy Schokolade zaubern Sie im Handumdrehen etwas Süßes auf den Tisch. Einfach, lecker und perfekt zum Weihnachtskaffee oder als Snack.

Zutaten

- 130 g **Ovomaltine Fine Crunchy Dark Schokolade**
- 130 g **Ovomaltine Fine Crunchy Schokolade**
- 180 g **Ovomaltine Crunchy Müsli**
- 50 g Cornflakes

Zubereitung

Als erstes die **Ovomaltine Fine Crunchy Schokoladen-Tafeln** hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Im Anschluss in einer Schüssel das **Ovomaltine Crunchy Müsli** mit den Cornflakes vermischen. Danach die geschmolzene Schokolade

vorsichtig mit dem **Ovomaltine Crunchy Müsli** und den Cornflakes verrühren. Mithilfe zweier Löffel kompakte Häufchen formen, auf ein Backpapier geben und anschließend auskühlen lassen. Die ausgekühlten **Ovomaltine-Crossies** nach Belieben in den Kühlschrank stellen.

Wussten Sie schon, dass Schokolade die beliebteste Süßware der Deutschen ist¹ und die Schokolade von **Ovomaltine** zu der meistverkauften Tafel in der Schweiz gehört?²

Für den süßen Zahn ist Schokolade der ideale Begleiter. **Ovomaltine** verbinden viele Menschen mit Skiurlaub in den Schweizer Bergen. Der Lieferant ist schließlich in der Schweiz zu Hause, ebenso wie das Matterhorn, Fondue und einzigartige Skigebiete. Doch warum auf den nächsten Urlaub warten? Einzigartige und knusprige Geschmackserlebnisse sowie ein kleiner Ausflug in die alpinen Höhen können jederzeit in den Küchen entstehen.

DER TANNENBAUM:

Eine zeitlose Tradition

Die Geschichte des Tannenbaums als weihnachtliches Symbol reicht weit zurück und verbindet alte Bräuche mit modernen Festtraditionen.

Schon in der Antike galten immergrüne Pflanzen als Sinnbild für Leben und Fruchtbarkeit. Unsere germanischen Vorfahren nutzten grüne Zweige als Glücksbringer und Schutzschild gegen böse Geister – ein Brauch, der sich später mit christlichen Vorstellungen vereinte.

Von heidnischen Wurzeln zur christlichen Symbolik

Im Deutschland des 14. Jahrhunderts entstand die Sitte, zur Weihnachtszeit einen Baum aufzustellen. Dieser „Paradiesbaum“ erinnerte an die biblische Erzählung von Adam und Eva. Äpfel, die man als Dekoration verwendete, stellten die verbotene Frucht dar. Zwei Jahrhunderte später tauchen in Schriften erstmals Beschreibungen festlich geschmückter Weihnachtsbäume auf, deren Schmuck von Äpfeln und Nüssen bis hin zu Papierblumen reichte.

Verbreitung und Etablierung

Mit dem 19. Jahrhundert gewann der Weihnachtsbaum an Popularität. Von den Wohnstuben der Wohlhabenden ausgehend, eroberte er rasch die Herzen aller Bevölkerungsschichten und verbreitete sich über Landesgrenzen hinweg.

In unserer Zeit ist der festlich geschmückte Tannenbaum aus der Weihnachtsfeier nicht mehr wegzudenken. Er ist das Symbol für Zusammenkommen, Freude und strahlende Kinderaugen – Familien versammeln sich an Heiligabend um ihn, um Geschenke auszupacken und gemeinsam zu feiern. Mit seinem Lichterglanz und der glitzernden Dekoration steht er für die Wärme und Freude, die das Weihnachtsfest in unsere Häuser und Herzen bringt.

Wie bleibt der Weihnachtsbaum lange frisch?

- Den Baum möglichst spät kaufen – am besten kurz vor Weihnachten.
- Den Tannenbaum frisch anschneiden lassen. So werden die Leitungsbahnen im Holz wieder frei und der Baum kann sich selbst von unten mit Wasser versorgen.
- Lagern sie ihn an einem windgeschützten Ort (Balkon oder Terrasse) in einem Eimer mit Wasser zwischen. Zuvor bitte das Transportnetz entfernen.
- Bevor der Baum in das Haus geholt wird, sollte er in einem unbeheizten Raum (Garage oder Keller) Zeit zur Akklimatisierung bekommen.
- Nadeln täglich mit einem Wasserzerstäuber besprühen. Aber Achtung: das ist nur empfehlenswert, wenn keine elektrische Beleuchtung angebracht ist.
- Den Baum im Christbaum-Ständer montieren und den Ständer mit ausreichend Wasser versorgen. Regelmäßig Wasser nachfüllen.

FEINE KÜCHE
Jürgen Langbein®

RAFFINESSE FÜR GOURMETS



GOURMET-FONDS FÜR DIE FESTTAGE

11 Klassiker in Manufaktur-Qualität

5 Sorten in Bio-Qualität

Perfekte Basis für exzellente Saucen und Suppe

Feine Kochkunst für besondere Momente

Ohne Farb-, Konservierungs- und
geschmacksverstärkende Zusatzstoffe*

Rila
DIE GENUSSENTEDECKER®

www.rila.de
www.langbein.de





Stellen Sie sich vor, Sie sitzen gemütlich im Freundeskreis in einem Restaurant, während draußen der Schnee leise rieselt. Ein kaltes Erfrischungsgetränk in der Hand sorgt für den perfekten Geschmackskick zwischen den herzhaften Wintergerichten.

Spezi, das beliebte Mischgetränk aus Cola und Orangenlimonade, ist ideal für gesellige Runden. Diese Erfrischung empfiehlt sich auch als Alternative zu Glühwein und Punsch.

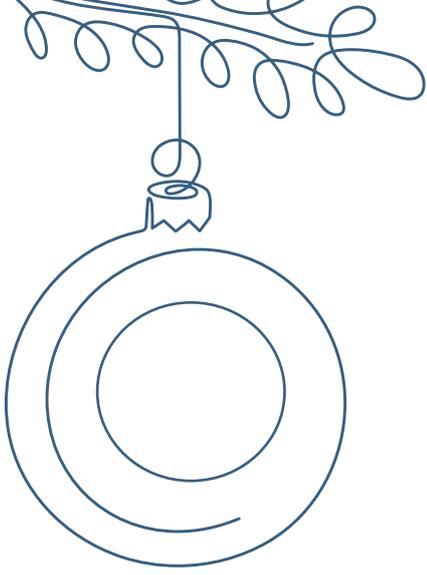
SPRITZIGE

Winterabende

Spezi statt normal

Mit diesem Motto feiert der alkoholfreie Cola-Orange-Mix von **Krombacher** das SPEZielle, das in jedem Menschen und jedem Moment steckt. Und so speziell wie das Kampagnenmotto, so besonders ist auch das Geschmackserlebnis des alkoholfreien Mischgetränks. **Krombacher Spezi** vereint fruchtigen Orangensaft und prickelnde Cola. Aufgrund des sich wandelnden Verbraucherbewusstseins und

Konsumverhaltens hin zu alkoholfreien Getränkealternativen, greift vor allem die jüngere Zielgruppe gerne zu dem erfrischenden und alkoholfreien Cola-Orange-Mix. **Krombacher Spezi** basiert auf der beliebtesten, bekannten Original-Rezeptur von **Spezi**®, die jedoch um eine prickelnd-fruchtige Note verfeinert wird. Das Produkt ist vegan und ganz ohne Konservierungsstoffe.



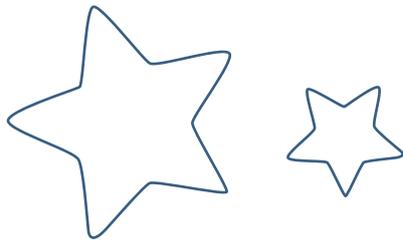
Vielseitige Wintererfrischung

In der Winterzeit, wenn viele gesellschaftliche Anlässe stattfinden, bietet **Spezi** eine alkoholfreie Alternative. Besonders in den kalten Monaten fühlt man sich oft müde. **Spezi** bietet eine Erfrischung, die einen zusätzlichen Energieschub geben kann.

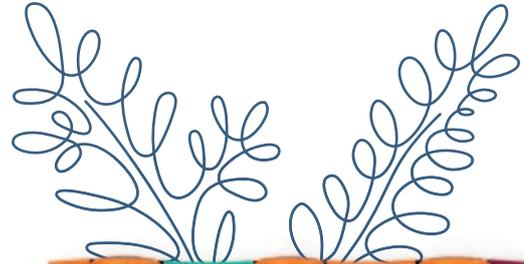
Die **Spezi von Krombacher** ist nicht nur ein Getränk, sie ist ein Erlebnis, das Erinnerungen weckt und die Stimmung hebt. Ob pur oder mit Eis – **Spezi** ist der perfekte Begleiter für jede Winterfeier und macht diese Saison zu etwas ganz Besonderem.



Bild: Tatiana Evdokimov / www.dabestofel.com



Fruchtiger Orangensaft und prickelnde Cola machen **Krombacher Spezi** zu einem besonders erfrischenden Geschmackserlebnis.



Eine Zusammenarbeit mit **Spezi® Original**.
Spezi ist eine eingetragene Marke der Brauerei
 S. Riegele Inh. Riegele KG, Augsburg.

0,5 l Dose

Eisgekühlt aus dem Kühlregal,
 ideal für unterwegs.

6 x 0,33 l Sixpack

Ideal zum Mitbringen
 oder Probieren.



Neu verliebt

Bier zu Käse, Arabica-Kaffee zu Rindfleisch, weiße Schokolade Seite an Seite mit Kaviar oder Auberginen und Granatapfel: Hier treffen die unterschiedlichsten **Kontraste** aufeinander. Werfen Sie mit uns einen Blick in den Kochtopf und lassen Sie sich von neuen Food-Kombinationen inspirieren.

Seit Jahren ist **Foodpairing** in aller Munde. Womöglich hören sich die oben genannten Kompositionen ungewöhnlich an, doch sie sind bereits in vielen Küchen heiß begehrt. Der Sinn des Foodpairings ist es, verschiedene Aromen miteinander zu kombinieren. Hierdurch entsteht ein neues, harmonisches Geschmacksbild.

Für anspruchsvolle Köchinnen und Köche ist das Zubereiten von Speisen mehr als nur die Herstellung. Es geht um die Kunst. So richtig Lust macht das Kochen, wenn unerwartete, aber äußerst schmackhafte Kombinationen entstehen und alle Sinne beflügeln. Das Experimentieren mit neuen Rezepten ermutigt dazu, saisonale und regionale Produkte zu verwenden. Foodpairing eröffnet dabei eine Welt voller **kulinarischer Möglichkeiten**. Über den Tellerrand schauen und neue Geschmackserlebnisse zu schaffen. So kann man seinen Gästen nicht nur außergewöhnliche Mahlzeiten bieten, sondern auch die eigene Expertise erweitern und sich von der Konkurrenz abheben.

Was ist Foodpairing

Foodpairing ist ein faszinierender kulinarischer Trend, der die Grenzen traditioneller Geschmackskombinationen sprengt und **neue, aufregende Erlebnisse** schafft. Dieser innovative Ansatz basiert auf der Idee, dass Lebensmittel mit ähnlichen Aromakomponenten besonders gut harmonieren, auch wenn die Kombinationen auf den ersten Blick ungewöhnlich erscheinen mögen.

Beispiele für gelungenes Foodpairing:

1. Kaviar und weiße Schokolade: Diese Kombination verbindet die salzige Intensität des Kaviars mit der cremigen Süße der weißen Schokolade. Sie ist ein hervorragendes Beispiel dafür, wie unerwartete Kombinationen durch Kreativität entstehen können. Die beiden Zutaten bieten nicht nur ein geschmackliches Abenteuer, sondern auch eine Möglichkeit, gastronomische Höhen zu erreichen.

2. Garnelen mit Zimt und Vanille: Eine überraschende Mischung, die besonders gut zu Pasta passt und die Süße der Garnelen hervorhebt. Diese Verbindung erfreut die Geschmacksknospen und zeigt, wie modern Küche sein kann.

3. Blumenkohl mit Kakao: Diese Kombination verleiht dem Blumenkohl eine interessante Tiefe und Komplexität. Sie ist auch ein tolles Beispiel dafür, wie mutige Kombinationen neue Geschmackserlebnisse schaffen können. Durch das Experimentieren mit Aromen und Texturen kommen sowohl Blumenkohl- als auch Schokoladenfans auf ihre Kosten.

4. Arabica-Kaffee mit Rindfleisch: Dieses Zusammenspiel bietet zahlreiche kulinarische Möglichkeiten. Durch die geschickte Integration von Kaffee in Speisen wird ein Essen zum Event, das sowohl Gourmets als auch Liebhaber und Liebhaberinnen herzhafter Küche zum Schwärmen bringt.

5. Karotten mit Zitrone und Lorbeer: Eine aromatische Beilage, die sich auch hervorragend für Eintöpfe eignet. Außerdem hat diese Verbindung ein harmonisches Geschmacksprofil, das ebenso in Hauptgerichten glänzen kann.

Foodpairing ist mehr als nur ein Trend – es ist eine Einladung, die Grenzen des Geschmacks neu zu definieren und die Freude am Essen auf eine ganz neue Ebene zu heben.





Rama

100 Jahre
für euch da!

wünscht

leckere **Weihnachten**



FESTLICHE Gaumenfreunden

Das Weihnachtsfest wird in der ganzen Welt auf unterschiedliche Weise gefeiert. Die Gerichte, die dabei auf den Tisch kommen, variieren stark und sind von den jeweiligen Traditionen und Kulturen geprägt. Mit hochwertigen Produkten von **Farm Frites** gelingt es, ein Festmahl zu zaubern, das begeistern wird.



Ein knuspriger Auftakt

Das Weihnachtsmenü kann mit einer festlichen Vorspeise begonnen werden: **Scoops** lassen sich ideal mit weihnachtlichen **Dips** kombinieren. Sie bieten Geschmack und überzeugen mit Textur im rustikalen Look. Daher sind sie der ideale Begleiter für eine Vielfalt an kreativen Dip-Variationen. Folgende Dips können beliebig zu den Scoops kombiniert werden:

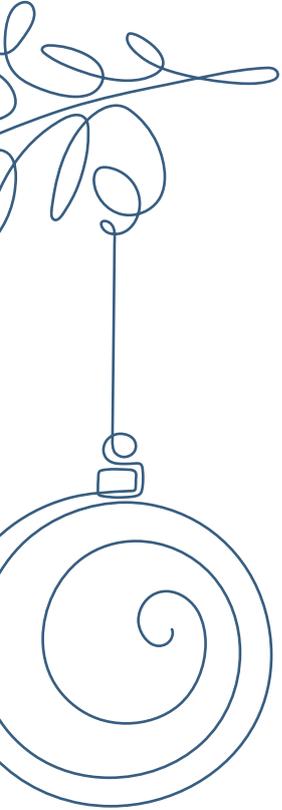
1. Zimt-Cranberry-Dip:

Zuerst **frische Cranberrys** mit etwas **Zucker** und einem Spritzer **Orangensaft** köcheln lassen, bis diese aufplatzen. Im Anschluss werden die Cranberrys mit einer Prise **Zimt** püriert und der Dip kann abkühlen.

2. Kürbis-Ingwer-Dip:

Den **gerösteten Kürbis** mit etwas **frischem Ingwer**, **Zimt** und einer Prise **Salz** pürieren. Anschließend wird die Masse mit einer kleinen Menge **Frischkäse** oder **Joghurt** cremig gerührt.

Nach der Zubereitung der Dips werden kleine Mengen der Scoops in **heißem Öl** bei 175 °C für zwei bis drei Minuten frittiert. Nach der Hälfte der Garzeit die Scoops wenden.



Tradition trifft Raffinesse

Den Hauptgang des Weihnachtsmenüs bildet ein Klassiker: der Braten.

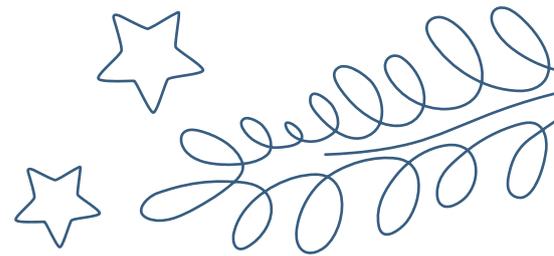
Ein idealer Begleiter auf dem Servierteller sind die **vorgekochten Garkartoffeln**. Diese sind nicht nur blitzschnell zubereitet, sondern auch unglaublich vielseitig einzusetzen. Das leichte Anrösten und die Veredlung mit frischen Kräutern sowie einer feinen Zitronen-Butter-Sauce verleiht den Kartoffeln den besonderen Touch. Das Ergebnis ist eine überraschend raffinierte Beilage, die das traditionelle Bratengericht auf ein neues Geschmackslevel hebt.



Süße Versuchung

Den Abschluss machen **süße Süßkartoffelpommes**.

Diese knackigen Pommes werden in kleinen Mengen bei 175 °C für ein bis zwei Minuten in heißem Fett frittiert. Anschließend können sie mit einem **Honig-Zimt-Dip** veredelt werden. Das Dessert kombiniert die angenehme Süße der Süßkartoffeln mit einem warmen, würzigen Aroma und sorgt für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Die Pommes lassen sich auch hervorragend mit einer Kugel Vanilleeis oder Schlagsahne servieren und bilden somit den gelungenen Abschluss eines festlichen Menüs.



Mit diesen außergewöhnlichen Komponenten aus dem Farm Frites Produktportfolio setzen sie neue Maßstäbe in der Küche. So wird jeder Gang für sich ein Fest für die Sinne!

Mehr Infos:



BUNTER

Winterzauber

Die Festtagssaison steht vor der Tür und mit ihr erwacht die Lust auf kulinarische Abenteuer!

Wer sagt denn, dass die winterliche Kost farblos ist? Am besten eignet sich eine abwechslungsreiche Auswahl an bunten Beilagen, die nicht nur das Auge erfreuen, sondern auch höchsten Qualitätsansprüchen genügen.

Ein Feuerwerk der Farben und Aromen

Die **BÜRGER Profiküche** ist mit ihrer langjährigen Erfahrung ein zuverlässiger Lieferant für bunte Beilagen auf dem Servierteller und ergänzt das bestehende Angebot.

In dieser Wintersaison geht es besonders darum, die Grenzen des Geschmacks neu zu definieren. Wenn die kühle Jahreszeit Einzug hält, sehnen wir uns nach warmen kulinarischen Umarmungen. Das bunte Schupfnudel-Trio eignet sich hier ideal. Die Kombination aus herkömmlichen, mit Spinat und Roter Beete verfeinerten Schupfnudeln bringt Farbe auf den Teller und sorgt für warme Herzen. Die **BÜRGER Profiküche** punktet auch mit ihren Spinatspätzle und -knödeln. Der süddeutsche Klassiker verleiht Gerichten eine frische grüne Note.

Ob als Beilage zu herzhaften Köstlichkeiten, in vegetarischen Kreationen oder als eigenständiges Gericht – diese bunten Varianten sind vielseitig einsetzbar und werden zum Blickfang auf jedem Teller. Besonders in der kalten Jahreszeit ist diese Mischung aus Tradition und moderner Optik ein echter Gewinn für die Menügestaltung.



Vegane Farbenpracht

Auch die veganen Gnocchi der **BÜRGER Profiküche** laden dazu ein, Küchen zu einem Atelier zu machen. Neben der klassischen Variante wurde das Sortiment um Gnocchi in den Farben Rot, Grün und Orange mithilfe der Zugabe von Roter Beete, Spinat und Süßkartoffeln erweitert. Dadurch erhalten die Produkte nicht nur ihr buntes Aussehen, sondern auch einen besonderen Geschmack. Die Kartoffelnudeln eignen sich auch optimal bei der Menügestaltung in Großküchen. Ob als Beilage zu kräftigen Ragouts, in würzigen Aufläufen oder als Basis für vegetarische oder vegane Gerichte – diese Gnocchi sind ein echter Allrounder in der Küche.

Der Winter naht. Mit diesen farbenfrohen und vielseitigen Produkten der **BÜRGER Profiküche** wird jedes Menü in ein wahres Fest der Sinne verwandelt. Jeder Teller wird zur Leinwand für kulinarische Kreativität. Der bunte Winterzauber kann beginnen!



Schwäbisch für Anfänger

Seit nunmehr 90 Jahren steht die **BÜRGER Profiküche** für Qualität, Tradition und Innovation im Bereich der Lebensmittelproduktion. Die langjährige Erfahrung in der Herstellung von Teigwaren und Beilagen macht den Lieferanten zu einem verlässlichen Partner für die Gastronomie und den Großverbraucher-Bereich.



Verwöhn- Momente

KOMMEN AUS

DEM KÜHLSCHRANK

Der Winter zeigt sich oft von seiner grauen und nassen Seite. Die Tage sind kurz und die Temperaturen niedrig. Die kalte und dunkle Jahreszeit wirkt sich häufig negativ auf unser allgemeines Wohlbefinden aus. Doch genau dann ist es wichtig, den Kopf nicht hängen zu lassen. Steigern Sie die Zufriedenheit Ihrer Kundschaft in der kalten Jahreszeit mit den neuen, limitierten **Müllermilch Sorten der Molkerei Müller**. Diese saisonalen Spezialitäten sind die perfekte Ergänzung zu Ihrem bestehenden Angebot.

Der Geschmack des Winters zum Trinken

Die neuen, limitierten **Müllermilch Sorten** erfreuen nicht nur den Gaumen, sondern auch das Herz. In vier exklusiven Varianten stehen Ihnen von Oktober bis März 2025 zur Verfügung:

- **Müllermilch Limitiert Typ Choco-Peanut Caramel**
- **Müllermilch Shake Limitiert Typ Schoko & Banane**
- **Müllermilch Limitiert Typ White-Choc Cookie**
- **Müllermilch Shake Limitiert Typ Zimtschnecke**

Diese Sorten eignen sich ideal als Dessert-Alternative, Zwischenmahlzeit oder Ergänzung zu Ihrem Kaffee-Angebot. Das Besondere: Zwei der Sorten erscheinen als Shake und machen das Trinkerlebnis – frisch geschüttelt – noch cremiger.

Für Karamell- und Nuss-Liebhabende, lohnt sich die **Müllermilch Limitiert Typ Choco-Peanut Caramel**. Diese Kombination ist unschlagbar.

Für Schokoladenfans hat der Lieferant gleich zwei Sorten zur Auswahl: **die Müllermilch Shake Limitiert Typ Schoko & Banane** mit einer unvergleichlichen fruchtig-schokoladigen Geschmackskombination. **Die Müllermilch Limitiert Typ White-Choc Cookie** begeistert alle, die bei weißer Schokolade ins Schwärmen geraten. Für eine wohlige Auszeit während der festlichen Jahreszeit sorgt auch der **Müllermilch Shake Limitiert Typ Zimtschnecke**. Wer dachte, Zimtschnecken schmecken nur warm aus dem Ofen, wird hier eines Besseren belehrt. Eiskalt aus dem Kühlschrank und cremig geschüttelt, entfaltet sich das volle Aroma und sorgt für einen unvergleichlich schaumigen Genuss, der einfach nach Vorweihnachtszeit schmeckt.

Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihrer Kundschaft mit diesen **Müllermilch** Spezialitäten einen besonderen Wintermoment zu bereiten. Der nächste Schluck wird magisch!

**NOCH MEHR
LIMITIERT!**



ALLES  , ODER WAS?



ABC,

die Katze läuft im Schnee

In der kalten Jahreszeit, wenn die Tage kürzer und kälter werden, tauchen in Haushalten mit Samtpfoten oft Fragen auf: Wie gut vertragen unsere pelzigen Freunde die Kälte? Brauchen Sie besondere Beschäftigung? Ist der Freigang noch sicher? Warum sind sie plötzlich so schlafbedürftig?

Ob Stubentiger oder Freigänger: Der Winter bringt einige Herausforderungen mit sich. Aber keine Sorge! Die folgenden wertvollen Tipps und Ratschläge werden Ihrer Kundschaft helfen, das Wohlbefinden und die Gesundheit der Vierbeiner auch bei Frost und Schnee sicherzustellen.

Damit den Lieblingen Ihrer Kundschaft in der kalten Jahreszeit nichts passiert und sie gut vorbereitet sind, eignen sich die **PURINA ONE BIFENSIS** Produkte von **PURINA**. Sie helfen, das Darmmikrobiom zu schützen und tragen zu einem gesunden Stoffwechsel bei. Das Gleichgewicht der Mikroorganismen ist wichtig, weil es sich positiv auf die gesunde Verdauung, die natürlichen Abwehrkräfte und das allgemeine Wohlbefinden der Katzen auswirkt.



PURINA
ONE
Visible Health for Today and Tomorrow



Damit die Katzen in den Wintermonaten gut versorgt sind, gibt der Lieferant folgende Ratschläge für eine optimale Katzenpflege:

Kälteempfindlichkeit und Schutz

Katzen können je nach Konstitution und Fellbeschaffenheit unterschiedlich gut mit Kälte umgehen. Freigänger entwickeln ein dichtes Winterfell zum Schutz, während die Körper von Stubentigern weniger ausgeprägte saisonale Anpassungen zeigen. Gesunde Katzen können Temperaturen bis zu -20 Grad kurzzeitig tolerieren, sollten aber vor Nässe und Zugluft geschützt werden. Folgende Hinweise sollten Tierbesitzer und Tierbesitzerinnen im Hinterkopf behalten: Das Fell des Tieres sollte trocken gehalten werden, da Nässe die Isolierung beeinträchtigt. Außerdem ist Vorsicht bei der Kombination von nassem Fell, Zugluft und Kälte geboten. Besondere Aufmerksamkeit sollte aufgrund der Arthrose-Gefahr gegenüber älteren Katzen gelten. Halten Sie Ihre flauschigen Fellfreunde trocken und warm!

Schlafverhalten

Die Kälte wirkt sich auch auf das Schlafverhalten der Katzen aus: Sie ruhen aufgrund des erhöhten Energieverbrauchs für die eigene Wärmeregulation bis zu 20 Stunden täglich. Ein warmer, gemütlicher Schlafplatz auf dem Fensterbrett oder nahe der Heizung ist daher wichtig.

Beschäftigung

Bei kaltem Wetter verbringen Katzen gerne Zeit im Haus – täglich 30 Minuten Aktivität mit regelmäßigen Spieleinheiten und abwechslungsreichem Spielzeug werden empfohlen. Dazu zählen Reizangeln, Katzenbäume, Rascheltunnel und Spielmäuse. Ein Wechsel der Spielzeuge sorgt für Abwechslung und hält die Katze aktiv und unterhalten.

Ernährung und Gewicht

Freigänger haben in den kalten Jahreszeiten einen höheren Kalorienbedarf und benötigen eventuell mehr oder energiereicheres Futter. Wohnungskatzen neigen hingegen aufgrund verringerter Aktivität sowie aus Langeweile zur Gewichtszunahme. Regelmäßige Bewegung ist für die allgemeine Gesundheit der Stubenhocker besonders wichtig.

Freigang

Gesunde Freigänger können kurze Zeit draußen verbringen, sollten aber nachts hereingeholt werden. Hauskatzen, Jungtiere und Katzen mit wenig Unterwolle sollten bei Kälte im Haus bleiben.



Winterfestes Katzenhaus als idealer Rückzugsort

Ein selbstgebautes Outdoor-Katzenhaus als praktische Lösung:

Das Katzenhaus sollte windgeschützt aufgestellt werden. Für die Innenisolierung eignet sich Kork besonders gut. Stroh, Kissen und Decken machen den Rückzugsort zu einer Wellness-Oase für Ihren Liebling!



Die Weihnachtssaison verzaubert uns jedes Jahr aufs Neue mit ihrer einzigartigen Mischung aus besinnlichen und festlichen Momenten. Es ist eine Zeit, in der das Zusammensein mit unseren Liebsten eine besondere Bedeutung erhält und gemeinsame Momente zelebriert werden.

EIN WEIHNACHTLICHER

Gaummenschmaus zum Freuen

Im Mittelpunkt der Feiertage steht oft ein opulentes Festmahl, das Familien und Freunde an einem Tisch vereint. Der Lieferant **LAWA** bietet eine Vielzahl von Spezialitäten, die perfekt zur winterlichen Stimmung passen und die kalte Jahreszeit versüßen! Dazu zählen beispielsweise ein knuspriger Krustenbraten, das herzhafte Gulasch, begleitet von fluffigen Hefe- oder Semmelknödeln oder der majestätische Gänsebraten als krönender Abschluss.

Diese Gerichte verwandeln nicht nur den Esstisch in eine Festtafel, sondern wärmen auch Herz und Seele in der kalten Jahreszeit.

Sie verkörpern die Tradition des gemeinsamen Genießens und tragen dazu bei, unvergessliche Weihnachtserinnerungen zu schaffen.

Ihre Kundschaft legt Wert auf traditionelle Kost an den Feiertagen? Dann dürfen die herzhaften klassischen Semmelknödel von LAWA als Beilage nicht fehlen. Sie sind ein fester Bestandteil deutscher Weihnachtstafeln und eignen sich hervorragend zu deftigen Gerichten, wie zum Beispiel Fleischgerichten mit Rotkohl.

Eine besondere Nachspeise soll zum weihnachtlichen Gaummenschmaus serviert werden? Die American Pancakes erfreuen nicht nur die Gaumen, sondern auch für festliche Stimmung an den Weihnachtstafeln.

Mit verschiedenen Toppings lassen sich eigene festliche Kreationen zaubern, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch ein echter Hingucker auf dem Weihnachtstisch sind. So wird das Weihnachtsdessert zu einem leckeren Erlebnis!





Germknödel mit Heidelbeerfüllung

Germknödel mit Heidelbeerfüllung und dazu heiße Vanillesoße: So sieht ein perfektes Duo für kleine und große Genussfans aus.



Sammelknödel böhmischer Art:

Die Semmelknödel böhmischer Art bestehen aus einem fertig gegarten Hefeteig, der mit Semmelstücken, Röstzwiebeln und Gewürzen verfeinert ist. Damit sind sie die perfekten Begleiter zu Fleischgerichten mit viel Soße.



Hefeknödel böhmischer Art:

Die locker-leichten Hefeknödel böhmischer Art genießt man traditionell zu Fleischgerichten. Doch auch als Beilage mit Heidelbeersoße oder Pflaumenkompott sind sie hervorragend geeignet.



Kartoffelklöße halb & halb:

Kartoffelbeilage einmal anders: zum Beispiel mit den klassischen Kartoffelklößen aus rohen und gekochten Kartoffeln.



American Pancakes:

Überall liebt man die locker-luftigen Pancakes, die etwas kleiner und dicker sind als ein klassischer Pfannkuchen. Perfekt als süße Nachspeise geeignet.





Ein Klassiker

ZUR SCHÖNSTEN ZEIT

Seit 1970 zählt das niederländische Unternehmen **Peka Kroef** zu den führenden Herstellern im Bereich kühlfrischer Kartoffelprodukte und Kartoffelspezialitäten im Großverbraucher- und Gastronomiebereich. Der Lieferant legt bei der Auswahl seiner Knollen sowie bei der weiteren Verarbeitung einen hohen Wert auf Qualität und den Schutz natürlicher Ressourcen.

Die Produktlinie vereint höchste Qualitätsstandards mit einem Fokus auf Gesundheit und Genuss. Es werden ausschließlich die besten Zutaten für die Kreation nährstoffreicher Lebensmittel verwendet. Die Produkte von **Peka Kroef** lassen sich schnell und einfach im Ofen, Wasserbad oder Kombidämpfer zubereiten. Dank der unkomplizierten Zubereitung bieten die Produkte eine hervorragende Basis für

schmackhafte Rezepte und überzeugen durch köstlichen Geschmack. Die Erzeugnisse kommen außerdem ohne Konservierungsstoffe aus. Die breite Produktpalette ermöglicht daher eine vielseitige Einsetzbarkeit, sodass jeder Geschmack abgedeckt wird.

Eine echte Bereicherung für jedes Festessen ist der sahnige Kartoffelauflauf von **Peka Kroef** mit vielen Variationsmöglichkeiten. Der Auflauf lässt sich gut als Beilage zum Festbraten, wie zu Wild oder zu Geflügel, servieren. Als Zuspense eignet er sich ebenfalls optimal mit Trüffeln oder Edelpilzen. Der sahnige Kartoffelauflauf garantiert 100 % Geschmack und glänzt durch die schnelle Zubereitung im Ofen oder in der Mikrowelle.



Boeuf Bourguignon mit „Sahnigem Kartoffelgratin“ von Peka

Für 10 Portionen

Zutaten

- 50 g Butterschmalz
- 400 g Speck, geräuchert, durchwachsen, gewürfelt
- 2500 g Rindfleischwürfel aus der Schulter
- 300 g Zwiebeln, grob gewürfelt
- 300 g Karotten, grob gewürfelt
- 300 g Sellerie, grob gewürfelt
- 50 g Tomatenmark, doppelt konzentriert
- 50 g Weizenmehl, Typ 405
- 700 g Pino Noir oder Spätburgunder, halbtrocken
- 1500 g Rinderfond
- 5 g Wacholderbeeren, zerdrückt
- 2 g Wacholderblätter
- 50 g Butterschmalz
- 300 g Schalotten, geviertelt
- 250 g Speck in kl. Scheiben
- 600 g Champignons, frisch, geviertelt
- 30 g Petersilie, frisch, geschnitten
- 2000 g **Peka Kartoffelgratin sahnig**
- 200 g Bergkäse, würzig, gerieben
- 600 g kleine Strauchtomaten an der Rispe
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Speckwürfel in einem Topf in dem Butterschmalz anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Die Rindfleischwürfel in den Topf mit dem verbliebenen Fett geben, scharf anbraten und ebenfalls aus dem Topf nehmen, salzen und Pfeffern und beiseite stellen. Nun die Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel in den Topf geben und ebenfalls scharf anbraten.

Das Tomatenmark dazugeben, anrösten, mit Mehl bestäuben und mehrfach mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren.

Nun das Fleisch und den Speck dazu geben, mit dem Restlichen Rotwein und dem Rinderfond auffüllen und zugedeckt auf kleiner Flamme oder im Ofen bei 175 °C ca. 3 Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist.

Währenddessen das **Peka Kartoffelgratin** in ein GN füllen, mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen und ca. 25 Minuten bei 180 °C im Ofen backen. 5 Minuten vor Ende, die Strauchtomaten auf einem extra GN mit in den Ofen geben.

Für die klassische Garnitur das Butterschmalz zerlassen, Speck und Schalotten darin kräftig anbraten und die Champignons dazu geben und nochmals mit anbraten, abschmecken und zum Schluss die Petersilie unterrühren

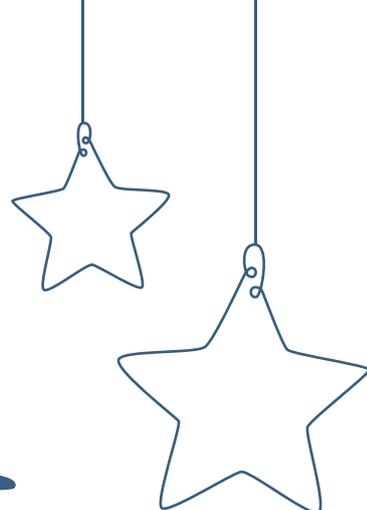
Ist das Fleisch schön zart gegart, die Soße nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. mit etwas Mehlbutter nachbinden.

Das Boeuf Bourguignon mit dem Kartoffelgratin auf einem Teller anrichten, mit den gebratenen Champignons und den Grilltomaten ausgarnieren und servieren.

peka

Mehr Infos:





FUNKELNDE Haar- Momente

Herbst und Winter sind für die einen die Zeit der festlichen Stimmung. Für Haut und Haar kann es das Gegenteil bedeuten. Die kalte Luft draußen und die trockene Heizungsluft drinnen bringen Herausforderungen für die Haare – sie werden spröde. Der Lieferant **Henkel Consumer Brands** kennt genau diese Probleme und hat deshalb die Haarpflegeprodukte von **Schwarzkopf Gliss und Schauma** entwickelt. Diese eignen sich besonders in der kalten Jahreszeit und bieten die benötigte Haar-Reparatur.

Mit der besten
GLISS Formel
zu 100 %
stärkerem Haar*



Schwarzkopf
GLISS

Benötigen Ihre Kunden Unterstützung bei der Suche nach der passenden Haarpflege? Auf der Website von Schwarzkopf Gliss gibt es Hilfe: www.schwarzkopf.de.



Schwarzkopf Gliss bietet die optimale Lösung für strapaziertes Winterhaar und verspricht bis zu 100 % stärkeres Haar. Die Produktpalette umfasst Shampoos, Spülungen und Kuren mit effektiven Formeln, die das Haar intensiv pflegen und stärken, ohne es zu beschweren.

Die Produkte sind in drei verschiedenen Pflege-Level für gesundes Haar erhältlich.

- 1. Sanfte Pflege** für feines, normales oder leicht trockenes Haar
- 2. Mittlere Pflege** für sprödes, glanzloses Haar mit Neigung zu Spliss und Bruch
- 3. Intensive Pflege** für sehr trockenes, geschädigtes, coloriertes oder aufgehelltes Haar

Die drei Pflegeformeln bieten eine ideale Möglichkeit, die richtige Pflege für jedes Haarbedürfnis zu finden.

*vs. unbehandeltem Haar





Haarpflege-Erlebnisse in der Winterzeit

Mit dem Beginn der kühlen Tage wird gerne mal ein Bad genommen. Was darf bei einem ausgiebigen Bad nicht fehlen? Die richtige Haarpflege-Routine. Die Produkte von Schauma ermöglichen ganz besondere Schaummomente.

Die Produkte der Schauma Familie enthalten natürlich gewonnene Inhaltsstoffe und bieten für jeden Haartyp die richtigen Pflege-Lösungen. Von trockenen, strapazierten bis schuppigen Haaren – Schauma bietet die ideale Haarpflege, mit der sich alle wohlfühlen.

Die sanften Formeln von **Schauma** sind auf die verschiedenen Bedürfnisse jeden Haares abgestimmt und sorgen so für die optimale Pflege in der kalten Jahreszeit. Bereiten Sie Ihre Kunden optimal auf die kalte Jahreszeit vor mit den Produkten von **Gliss und Schauma**. Verbessern Sie die Haarpflege-Routinen, denn gepflegtes und gesundes Haar strahlt Wohlbefinden und Selbstbewusstsein aus – sei es beim Weihnachtsessen oder beim Winterspaziergang. Gestalten Sie diese Winterzeit unvergesslich.



schauma



Tipp:

Gerade jetzt bei den kalten Temperaturen draußen freuen sich unsere Haare über eine Extraportion Pflege. Achten Sie beim Waschen auf die Wassertemperatur. Lauwarmes oder kaltes Wasser schont Ihre Kopfhaut und schützt das Haar vor Austrocknung!



Impressum

Herausgeber:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Verleger:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Druckerei:

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

Redaktionsleitung:

Lena Strozyk (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Anzeigenteil:

Sonja Massafrà (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food – Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

- Anzeige -

Diamond BRIGHT
ARIEL
FLECKENENTFERNER

SOFORTIGE WIRKUNG

Geruchsabwehr-Technologie

OxyFoam-Technologie

LÖST DIE HÄRTESTEN FLECKEN mit KALTEM WASSER

Wissenschaftlich verbesserte Fleckenentfernung

Die angereicherte Formel beseitigt auf einfache Weise selbst die hartnäckigsten eingetrockneten Flecken

Optische Aufheller für strahlendes Weiß

BlueSun®
CONSUMER BRANDS

HANDMADE
Rustico
STYLE

Ursprünglicher Genuss

RUSTIKALE KARTOFFELSPEZIALITÄTEN IM HANDMADE-STYLE

Serviervorschlag



STAMPFKARTOFFELN

Stückgewicht: ca. 20–30 g
2 x 2,5 kg Btl. · Art.-Nr. 3010

glutenfrei



RÖSTINCHEN RUSTIKAL

Stückgewicht: ca. 34 g
2 x 2,5 kg Btl. · Art.-Nr. 4513

gluten- und laktosefrei



PATATAS BRAVAS

Schnitt: ungleichmäßig
2 x 2,5 kg Btl. · Art.-Nr. 2205

gluten- und laktosefrei



RUSTICO FRITES

Schnitt: 11 x 11, 10 x 16, 12 x 14 mm
4 x 2,5 kg Btl. · Art.-Nr. 1614

gluten- und laktosefrei



RÖSTI PLUS CLASSIC

Stückgewicht: ca. 65 g
5 x 1,3 kg Btl. · Art.-Nr. 4567

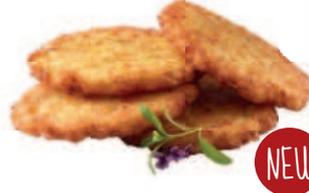
gluten- und laktosefrei



BRATKARTOFFELN RUSTIKAL

Schnitt: ungleichmäßig
2 x 2,5 kg Btl. · Art.-Nr. 2119

gluten- und laktosefrei



REIBEKUCHEN RUSTIKAL

Stückgewicht: ca. 60 g
4 x 1,5 kg Btl. · Art.-Nr. 5085

laktosefrei



Rezepte für
jeden Geschmack:

[schne-frost.de/
rezepte](http://schne-frost.de/rezepte)





OBERBRÄU HELL

**JETZT
PROBIEREN!**



TRADITION TRIFFT AUF MODERNE

Oberbräu Hell ist mehr als nur ein Bier. Es ist deine persönliche Einladung zu einer kleinen Auszeit im Alltag.

Unser Helles zeichnet sich durch seine untergärige Brauart und seinen ausgewogen milden Geschmack aus, der bei Kennern und Genießern gleichermaßen beliebt ist. Jeder Schluck unseres mild-süffigen Hellbieres wird sorgfältig nach einer traditionellen Rezeptur gebraut.

Warum also nicht spontan probieren? Gönn dir ein Oberbräu Hell und erlebe den mild-süffigen Geschmack!

Erhältlich in folgenden Gebinden:

20 x 0,5 l Kasten Mehrweg
4 x 6 x 0,33 l Kasten Mehrweg
und
6 x 0,33 l auf ¼ Chep

