



Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)  
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



**Wo und wann stand was in den Fachmedien?**

**Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie**

Branchen-Beamer







**TASTE THE FUTURE**

Köln,  
09.-13.10.2021

Anuga  
@home  
11.-13.10.2021

**#transform**

Suche
Branchen
Medien

**So schmeckt der Sommer**



Der Anspruch der Gäste steigt. Neben Qualität und Umweltbilanz rücken im Food-Bereich auch gesundheitliche Aspekte weiter in den Vordergrund. > Sehnhelcht wird von der Crème de la Crème der kulinarischen Zunft jährlich die Adellung des Guide Michelin und Gault & Millaut erwartet. Im Boutiquehotel Mühle am Schluchsee freut sich Hoteldirektor Marius Tröndle besonders, denn das Hotelrestaurant, das von Oxalis in Mühle umbenannt wurde, wird vom Gault & Millau als Entdeckung des Jahres gehandelt. Der junge Küchenchef Niclas Nussbaumer kredenzt den Gästen dort Speisen wie sanft gebeizte Forelle, geröstete Reiscreme, Zuckerschotensalat und Dashivinaigrette oder Seezunge und Saiblingskaviar an Spitzkohl und Shitakevelouté. Der 27-Jährige hat sich sein Können unter anderem an der Seite von Christian Jürgens erworben, der das 3-Sterne-Restaurant Überfahrt am Tegernsee leitet. ... Auch Joachim Wissler aus dem Restaurant Vendôme im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg kann aufatmen, konnte sein Team doch die drei Sterne verteidigen, die deren Küche bereits seit 2004 adeln. Als Vorreiter der „Neuen Deutschen Küche“ gehört Wissler zur weltweiten Kochelite. ... Platz für den Anbau > Regionalität und Saisonalität spielen für aufmerksame Gäste eine besondere Rolle bei der Wahl des Lokals. Dieser Anspruch wird sich zunehmend noch weiter verstärken. Fest steht, regionaler als im eigenen Anbau geht es wohl kaum. Vor allem in Städten fehlt dazu aber leider viel zu oft der Platz. ... Spargelmuffin und Wassercocktail > Laut eines Berichts des Smart-Protein- Projekts stieg der Umsatz im pflanzlichen Speisesektor in Deutschland in den vergangenen zwei Jahren um 97 Prozent. Aus dieser Studie geht hervor, dass der Konsum von pflanzlich basierten Lebensmitteln in ganz Europa weiterhin ansteigen wird. Im Frühsommer sind traditionell vor allem Spargelgerichte ein Dauerbrenner auf jeder Speisekarte. ...ff



Management-Magazin für Hotel und Restaurant

Titel	First Class
Ausgabe	2021-03/04
Seite	20-21
Verlag	B&L Medien GmbH & Co. KG München

**Branchen-Links**

[Konzepte & Strategien](#)



Komfort und Service für Ihre Gäste

[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)



AM LIEBSTEN IMMER

**Energiesparwunder**  
 mit langer Nutzungsdauer, mehr 3-Jahre  
 > Energie- & Schmelz-Zeit > Hochdruck  
 > Last opening control > Abfrige Selbstentlaste



**NEU**

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP  
 H x B x T 220 x 450 x 455 mm  
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100  
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm



**TÜV**  
Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter  
 Stromverbrauch bis 0,38 kWh / Tag möglich\*  
 Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter  
 Stromverbrauch bis 0,19 kWh / Tag möglich\*  
 \*Die wöchentliche Stromverbrauchsangabe ist bei 30°C, eingeschalteter 24h und dabei 8 Geschichten bei 2 Topen Minibar





*Die gute Freiheit*

Clevere Küchenlösungen made in Germany.



seit 1876

Großküchen-Geräte und Kleingeräte für Gastronomie, Hotellerie und Catering



Komfort und Service für Ihre Gäste

Das Service-Plus-Angebot für Hotel, Gastronomie und Pensionen

**DUNICEL ♥ DUNILIN**



*Die gute Freiheit*