

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.



**horesga**<sup>®</sup>

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

**Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie**

Branchen-Beamer



*Die große Freiheit*

**Energiesparwunder**  
mit integriertem Wasserdampf, 3,1 Liter  
> Innenleuchte > Schwebelampe, Zeilen > Nachbau  
 > Luft wärmend > Abfluge, Rahmenstruktur



**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE**  
**NEU**

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

---

**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS**




**TÜV**  
Alle Minibars  
 sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter  
 Stromverbr. auch bis 0,39 kW / Tag möglich\*  
**Bestimmt die stromsparendste  
 Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter  
 Stromverbr. auch bis 0,19 kW / Tag möglich\*  
\*Die wärmeisolierte Minibar-Flasche enthält max. 30°C  
 entkalktes Wasser (D) - mit Ablauf 11 Sekunden bei 3 Liter Wasser



Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:


24 Stunden Gastlichkeit

2021-02/03




**SIBRA 50**  
Komfort und Service für Ihre Gäste

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



**Saubere Sache**  
 Die Winterhalter Nassmüllentsorgung





*Die große Freiheit*

Fachtitel "24 Stunden Gastlichkeit" Ausgabe "2021-02/03"

135 Artikel

1

<

1

2

3

4

...

9

10

11


12

>

12

**2021-02/03**

**24**




**Billy Wagner: Anderes Auftreten / Nobelhart & Schmutzig B...**

Billy Wagner, Wirt des Berliner Speiselokals Nobelhart & Schmutzig, ist stolz darauf, ein bisschen anders zu sein > Herr Wagner, welches Gericht hat Sie in Ihrer Kindheit geprägt? Ich habe sehr gerne Schnitzel gegessen. Was ist aktuell Ihr Lieblingsgericht? Ich esse zurzeit se... [weiterlesen](#)

**2021-02/03**

**24**



**Erfolgskonzepte der Gastlichkeit: Quan 36 too, Hamburg - ...**

Vor allem mit vietnamesischer Streetkitchen hat sich Bui Hai Ngoc in Hamburg einen Namen gemacht. Bei seinem neuesten Baby sieht er sein gastronomisches Lebenswerk erfüllt > Ein vietnamesisches Restaurant mit einem Kicker, Streetart und kunstvollen Retro-Plakaten an der Wand, ... [weiterlesen](#)

**2021-02/03**

**24**



**Erfolgskonzepte der Gastlichkeit: Ø27, Berlin - Kebab mal...**

In Berlin kommt der Döner seit einiger Zeit in neuem Gewand daher: Dort gibt es ihn in einer Bowl, 27 Zentimeter im Durchmesser - nicht ohne Grund nennt sich der kulinarische Hotspot in der Kantstraße Ø27 > Nicht mehr wegzudenken aus der Berliner Ess-Kultur, gegrilltes Fleisch... [weiterlesen](#)

**2021-02/03**

**24**



**Erfolgskonzepte der Gastlichkeit: Bar Shuka, Frankfurt am...**

Ein bisschen Tel Aviv-Feeling in Frankfurt am Main, das ist die Idee hinter dem Restaurant Bar Shuka der Brüder James und David Ardinast. Insbesondere die orientalischen Märkte dienten dafür als Inspiration > Angelehnt an die Shuks, zu Deutsch Märkte, haben James und David Ard... [weiterlesen](#)



Großküchentechnik made in  
Germany



Mehr als ein Hotelprogramm  
Ausgezeichnete Hotelsoftware



Leidenschaft für Tischkultur

**2021-02/03**

**24**



**Es geht um die Wurst / Grillwurst - Devely Food Service**

Die klassische Grillwurst geht immer, vereint darüber hinaus sämtliche Trends und lässt sich je nach Geschmack und Zielgruppe ganz einfach anpassen. > Als klassisches Außengastronomie-Thema wird Grillen in diesem Jahr noch einmal neu an Bedeutung gewinnen. Ob Bistro, Restauran... [weiterlesen](#)

2021-02/03  
24



#### Es geht um die Wurst: Für Erbsenzähler - Amidori

Die Produkte von Amidori basieren auf Erbsen von heimischen Landwirten - angebaut zu über 90 Prozent in Deutschland und in traditioneller Mehrfelderwirtschaft. Ganz ohne Soja und Palmfett, dafür reich an Proteinen, stehen die Produkte nach Angaben des Unternehmens den tierisch... [weiterlesen](#)

2021-02/03  
24



#### Es geht um die Wurst: Grill-Klassiker - Develey Food Service

In der Grillsaison 2021 werden Ketchup und Senf wieder ganz vorne mit dabei sein. Bei Dips und Saucen werden Saisonalität und Homemade-Charakter eine große Rolle spielen. Leicht umsetzbar sind diese Trends mit den Relishes von Develey Food Service in den Sorten Paprika, Gurke ... [weiterlesen](#)

2021-02/03  
24



#### Es geht um die Wurst: Für Selbermacher - Nubassa Gewürzwerk

Das Nubassa Gewürzwerk hat vielfältige Bratwurst-Würzungen im Sortiment: Von der klassischen groben Bratwurst über die exotische Hanf-Bratwurst bis hin zur Bärlauch-Bratwurst - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Mit der Würzung Bratwurst Salbei-Honig kombiniert Nubassa zum B... [weiterlesen](#)



2021-02/03  
24



#### Es geht um die Wurst: Für Gemüseliebhaber - Vegeta

Vegeta, die vegetarische Foodservice-Marke aus dem Hause European Convenience Food, bietet die beliebte vegane Bratwurst mit Gemüse auch in der Variante „Vegane Bratwurst mit Gemüse, gegart & gebräunt“ an. Die vegane Wurst aus Sojaprotein und Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Er... [weiterlesen](#)

2021-02/03  
24



#### Es geht um die Wurst: Auf Sojabasis - Unilever Food Solut...

Die beliebte Bratwurst gibt es jetzt auch bei Unilever Food Solutions und Langnese als vegetarische Variante: Die NoBratwurst und die Neuheit Little Willies der Marke The Vegetarian Butcher. Die pflanzenbasierten Wurstkreationen auf Soja-Basis lassen sich genauso gut grillen w... [weiterlesen](#)

2021-02/03  
24



#### Es geht um die Wurst - Rezepte: African Veggie Queen, Zut...

700 ml Homann Honig-Senf Dressing • 500 g Rote Zwiebeln, 1 kg Junge Rote Beete • 1 kg Junge gegrillte Möhren • 1 kg Süßkartoffeln (gewürfelt & geröstet) • 1 kg grüner Spargel (gegrillt) • 400 g Babyspinat ... [weiterlesen](#)

2021-02/03  
24



#### Es geht um die Wurst - Rezepte: The Good Life, Zutaten f...

325 g Knorr Bulgur mit Hanfsamen und Apfel • 500 ml Knorr Gemüse Kraftbouillon • 100 g Blattspinat • 100 g Frühlingskräuter • 250 g Schwarzwurzeln • 250 g Rotkohl (in Streifen) • 300 g Rosenkohl • 50 g Rote Zwiebeln • 80 ml Knorr Dressing and More Pineapple & Coconut • 30 St. T... [weiterlesen](#)



1

<

1

2

3

4

...

9

10

11

12

>

12



PDF-Auszug aus horesga-Medienauswertungen Friedel Eilts - [www.horesga.de](http://www.horesga.de) - 46487 Wesel - Tel. 02859/9019133 - [eilts@horesga.de](mailto:eilts@horesga.de)