


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®

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



TAFELSTERN
professional porcelain

Energiesparwunder
mit Energiestromkosten: mind. 3 J/Anz
> Inverbleib. > Inverbleib. Zinsen > Rückbau
> Last spring control > Abgabe Betriebsanweisung



ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE

NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-L-APTOP
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 und TÜV geprüft



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

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbr. auch bis 0,19 kWh / Tag möglich*
*Die wöchentliche Stromsparende (Energieverbrauch max. 30%, wochenspeicher 2- und 4000 l. Gefäßgröße für 3 Tage Weinlager)



KREUZER

Suche
Branchen
Medien





Wählen Sie einen Fachtitel:





SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



Saubere Sache
Die Winterhalter Nassmüllentsorgung





PALUX
Die große Freiheit

Fachtitel "Küche" Ausgabe "2019-09"

55 Artikel

1
<
1
2
3
4
5
>
5

2019-09



Betriebsgastronomie: "Gewandeltes Bewusstsein"

Die Zahl der modernen, attraktiv gestalteten Betriebsrestaurants wächst, beobachtet Michaela Mehls von Dussmann Catering. Wir haben sie zu den Hintergründen interviewt. > KÜCHE: Betriebsrestaurants richten sich zunehmend neu aus: weg von der typischen Kantinen-Anmutung vergang... [weiterlesen](#)


2019-09



Betriebsgastronomie: Zu Gast bei Kollegen

Wer etwas älter an Jahren (und reicher an Erfahrung) ist, der kennt sie noch - die Zeiten, in denen allen Haushalten kiloschwere Kataloge des damaligen Versandhändlers Otto auf die Türschwelle gelegt wurden. Es waren zugleich die Zeiten, in denen die Mitarbeiterinnen und Mitar... [weiterlesen](#)

2019-09



Betriebsgastronomie: Für weniger Lärm und angenehmes Licht...

Damit sich die Gäste in Betriebsrestaurants wohlfühlen, kommt es auch auf die Akustik und angenehme Lichtverhältnisse an. > Akustik und Licht sind zwei Aspekte, die in der Betriebsgastronomie häufig vernachlässigt werden, so der Berufsverband Neue Perspektive e. V. mit Hauptsit... [weiterlesen](#)

2019-09



Innereien: Innere Werte - Christina Steindl

Geröstete Lammleber, gebackene Stierhoden, Kalbskopfterrine: Die Tirolerin Christina Steindl setzt in ihrer Küche ganz auf die „inneren Werte“ und haucht dabei so manchem Klassiker von gestern neues Leben ein. > Wann fing dieser Irrsinn eigentlich an: Filet ist das beste Stück... [weiterlesen](#)



Großküchentechnik made in Germany



Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware



Komfort und Service für Ihre Gäste
Das Service-Plus-Angebot für Hotel, Gastronomie und Pensionen

2019-09

Rezepte von Christina Steindl: Geröstete Leber - Röstzw...

Geröstete Leber - Röstzwiebeln - Sauerkirschen - Kartoffeln / Kalbsbeuschel - Semmelknödel - Junges Gemüse [weiterlesen](#)



2019-09



Kleine Pilzkunde: Teures Vergnügen / Lecker und gesund

Pilze sind vielfältige und spannende Lebewesen. Sie gehören weder zu den Pflanzen noch zu den Tieren, sondern bilden innerhalb der biologischen Klassifikation ein eigenes Reich (Fungi). Unter den Pilzen gibt es Einzeller wie die Backhefe und die vielzelligen höheren Pilze, zu ... [weiterlesen](#)

2019-09



Kleine Pilzkunde: Kein Pfifferling wert? Von wegen! / Vie...

Wer keinen Pfifferling auf etwas gibt, in dessen Augen ist die Angelegenheit wertlos. Doch wieso spricht man da ausgerechnet vom Pfifferling? Die Redewendung geht darauf zurück, dass der Pfifferling früher zu den am häufigsten vorkommenden Pilzsorten gehörte und daher sehr bil... [weiterlesen](#)

2019-09



Brot von Meisters Gnaden: Bäckermeister Kai Küpperbusch a...

Lokalpolitik, Musik, Segeln, Boßeln und Reisen - Bäckermeister Kai Küpperbusch hat eine Menge Hobbys. Außerdem geht der 45-Jährige aus der Gemeinde Rastede vor den Toren Oldenburgs leidenschaftlich gerne essen. „Das ist allerdings oft kein angenehmer Zeitvertreib mehr, sonde... [weiterlesen](#)

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware

PHOENIX
Großküchentechnik made in
Germany

RESCH & FRISCH
AM LIEBSTEN IMMER
Genuss wie frisch aus der
Backstube – am liebsten immer
mit Resch&Frisch!

2019-09



Kai Küpperbusch Extratipp: Halbgebackene Baguettes

„Ein ganz klarer Trend: Die Menschen wünschen sich immer öfter halbgebackene Baguettes, die erst kurz vor dem Genuss zu Ende gebacken werden. Damit außen eine schöne Kruste erreicht wird und innen die Saftigkeit erhalten bleibt, muss unbedingt mit hohen Temperaturen gearbeitet... [weiterlesen](#)

2019-09



Produktnews: Appetizer Potato Skins - Aviko

Potato Skins sind ausgehöhlte Ofenkartoffeln, gefüllt mit unterschiedlichsten Fleisch-, Fisch- und Gemüsezubereitungen, Dipps und Saucen. Aviko bietet die Kartoffel-Hüllen zum abwechslungsreichen Befüllen jetzt als Premium-Convenience in zwei Varianten. Für Potato Skins 1/2 un... [weiterlesen](#)

2019-09



Produktnews: Wieder Lust auf Suppe? - Hügli

Der Sommer neigt sich langsam dem Ende entgegen, und mit dem Beginn des Herbstes und kühleren Temperaturen steigt wieder die Lust auf herzhafte Suppenneuheiten. Aus dem Hause Hügli kommt beispielsweise die leckere Morchelcremesuppe mit einer hochwertigen, fein cremigen Textur,... [weiterlesen](#)

2019-09



Produktnews: Fruchtige Kefirdesserts - Frischli

Mit der Einführung der Kefir-Desserts geht frischli wieder einmal neue Wege: Für erfrischend beerigen Geschmack sorgt das ganzjährig verfügbare Kefir-Dessert Himbeere. Bereits pur sorgt es mit einer fruchtigen Himbeernote und feiner Säure für besten Cremegenuss, und mit ein pa... [weiterlesen](#)

PHOENIX

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm

Duni
SUPPLIER OF GOODFOODHOOD®

Großküchentechnik made in
Germany

Ausgezeichnete Hotelsoftware

Supplier of Goodfoodmood



PDF-Auszug aus horesga-Medienauswertungen Friedel Eilts - www.horesga.de - 46487 Wesel - Tel. 02859/9019133 - eilts@horesga.de