

FPS EDITORIAL

LIFESTYLE | PERSONALITIES | GOOD FOOD

PUBLISHED BY FPS CATERING | 
quality delivered

GESCHMÄCKER DER WELT

KULINARISCHE GASTROREISE DURCH DIE
METROPOLN DER ERDE

SPEZIAL: TRÜFFEL

TIPPS UND REZEPTE ZUM TEUERSTEN UND
BEGEHRTESTEN GENUSSMITTEL DER WELT



fps | 
catering



Frankfurts visionäre Eventlocation Westhafen Pier 1: Faszination zwischen Skyline und Wasserfront.

Ob exklusives Firmenevent oder rauschende Partynacht – hier wird Ihre Veranstaltung zum Erlebnis: Wegweisende Architektur sowie die spektakuläre Aussicht auf den Main und die Lichter der Stadt geben dem Westhafen Pier 1 seinen einzigartigen Charakter.

Multifunktional konzipierte Räumlichkeiten über zwei Stockwerke bieten vielseitige und maßgeschneiderte Nutzungsmöglichkeiten und eine hervorragende technische Infrastruktur.

Ein außergewöhnlicher Ort für unvergessliche Momente:
Rotfeder-Ring 1 . 60327 Frankfurt am Main . info@westhafenpier.de . Tel.: 069 242495-84

www.westhafenpier.de

Vorwort

Herzlich willkommen, liebe Leserinnen und Leser, zur Erstausgabe des FPS EDITORIAL, unserem etwas „anderen“ Kundenmagazin. Was erwartet Sie?



Einblicke ... hinter die Kulissen unserer Arbeit, bei der wir täglich begleitet werden von einigen Wenigen, die unsere ganz besondere Leidenschaft für exzellente Speisen, gesunde Ernährung und qualitativ hochwertige Produkte teilen.

Menschen ... begegnen wir jeden Tag bei unserer Arbeit – und im Tempo der heutigen Zeit werden es „per Mausclick“ mehr. Wenige aber sind es, die bleiben, die zu langjährigen Mitarbeitern, Kollegen, Partnern und letztlich auch zu Freunden werden. Man erlebt doch im Laufe der Zeit einiges miteinander: wirtschaftliche Höhen und Tiefen, Erfolge, Rückschläge, Generationswechsel, technische Revolutionen und einen täglich härter werdenden Wettbewerb.

Geschichten ... sind es, die uns miteinander verbinden und von denen einige auf den nachfolgenden Seiten erzählt werden sollen. Nicht zuletzt, sondern ganz ausdrücklich, als Dank an das ganze Team bei FPS CATERING und an alle Dienstleistungspartner für die tolle Zusammenarbeit – ich freue mich auf die nächsten fünfzig Jahre mit Euch!

Last but not least gilt mein besonderer Dank Ihnen, unseren treuen Kunden. Ihr Vertrauen in uns war, ist und bleibt die Basis für unseren gemeinsamen Erfolg.

Viel Vergnügen bei der Lektüre wünscht herzlichst

Ihr Markus Spengler
Geschäftsführender Gesellschafter FPS CATERING GmbH & Co. KG
www.fps-catering.de

Foto: FPS CATERING

fps
catering



Wir sorgen für das passende Ambiente.

Ob Zelt- oder Hallendekorationen, Catering oder Tischdekorationen – nutzen Sie unsere Möglichkeiten.

Wir gestalten für Sie Boden, Wand und Fenster. Sie bieten den Anlass, wir das Know-how, um aus Ihrem Event ein gelungenes Ereignis werden zu lassen. Wir sorgen gemeinsam mit unseren Partnerunternehmen für ein harmonisches Gesamtbild.

Nutzen auch Sie unseren Rundum-Service.



Was Sie erwartet



32

Vorwort	3
Impressum	5
Geschmäcker der Welt	6
Open your mind: Kulinarische Gastroreise mit Pierre Nierhaus durch die Metropolen der Welt	
Personalities	12
Zu Besuch bei Tom Grebe in der Agentur MASSDREI: Das Konzept geht auf!	
Event in Bildern	14
Formel Event: Parallelen zwischen der Königsklasse des Eventcaterings und des Motorsports	
Weingüter im Porträt	16
Tradition mit Blick in die Zukunft: Die Kellerei Bozen steht für Qualität und preisgekrönte Spitzenweine	
Küchenmythen	18
Überlieferungen, Legenden und Irrtümer rund um das Thema Küche	
Einblicke	19
3 Köpfe, 4 Fragen, 5 Minuten: Markus Spengler, Christian Doetsch und Sebastian Knoll beantworten kulinarische Fragen	
Steckbrief: Küchenhelfer	20
Das Gemüsemesser: Ein Klassiker für das Putzen und Zerkleinern von Obst und Gemüse	
Beste Stücke	21
Rindfleisch: Die beliebtesten Stücke zum Braten, Grillen, Kochen und Schmoren	
Gewürze	22
Kräuterkunde: Unsere Einführung zeigt, was Küchenkräuter alles bewirken können und zu welchen Gerichten sie passen	
Buchtipps	24
Neu im Buchregal: Brot – ein etwas anderes Kochbuch von Heiko Antoniewicz	



6

Küchenkuriosum	25
Erstaunlich kuriose Zahlen, Daten und Fakten rund um Essen und Trinken	
Facebook	26
Das Phänomen Facebook – ein soziales Netzwerk erobert die Welt	
FPS CATERING & LECA	27
Ein Bündnis für Qualität im Eventcatering	
In eigener Sache	28
In die Töpfe geschaut: FPS CATERING stellt sich vor	
Lifestyle-Produkte	30
Neues, Schönes und Praktisches – nicht nur für die Küche!	



40

Spezial	32
Trüffel: Tipps für die Suche nach dem teuersten und begehrtesten Genussmittel der Welt	
Rezepte	34
Unsere Lieblingsrezepte mit Trüffeln: Risotto und Fonduta	
Essentials	36
Pflanzenöle: Welches Öl verwendet man beim Kochen wofür und was sind die geschmacklichen Unterschiede?	
Essentials 2	38
Neue Salzsorten: Was verbirgt sich hinter Fleur de Sel, Himalaya Salz und Steinsalz?	



14



48

Erfolgsstory	40
La Maison du Pain: Das Geheimnis des Erfolges der einzigartigen Mé-lange aus Boulangerie, Pâtisserie und Brasserie	
Rätsel	44
Wer weiß, wie man Lebensmittel haltbar macht, hat die Chance ein iPad zu gewinnen	
FPS CATERING @ work	46
Wer gut isst, ist auch gut im Job	
Gastro-Szene	48
Jean-Georges Ploner auf der Suche nach Erfolgsrezepten für die Gastronomie	
Gastro-Szene 2	50
Männergespräch mitgehört: Wir haben Markus Spengler und Volker Hirth bei einem Treffen belauscht	
Insider-Tipps in aller Kürze	52
Wir sagen Ihnen, wo es das beste Steak und die schärfste Currywurst gibt	
Leckere Apps	53
Nachschlagen, Lernen und Spielen: Apps für Feinschmecker	
Die letzte Seite	54
Das Mysterium Kaffee: Geheimnisse und Wissenswertes	



Impressum

HERAUSGEBER
 FPS CATERING GmbH & Co. KG
 Ferdinand-Porsche-Straße 17-19
 60386 Frankfurt am Main
 Telefon: 069 - 55 09 25
 Fax: 069 - 59 78 390
 www.fps-catering.de

VERANTWORTLICH FÜR DEN INHALT
 IM SINNE DES PRESSEGESETZES:
 Markus Spengler;
 FPS CATERING GmbH & Co. KG,
 Frankfurt am Main

CHEFREDAKTION:
 Thorsten von Nettelblatt;
 mainformat gmbh, Frankfurt am Main

PROJEKTLEITUNG, KOORDINATION,
 REDAKTION UND GESTALTUNG:
 Daniel Mertes, Thorsten von Nettelblatt,
 Brita M. Ambré, Kerstin Aust;
 mainformat gmbh, Frankfurt am Main

DRUCK
 Volkhardt Caruna Medien
 GmbH & Co. KG, Amorbach

Alle Rechte vorbehalten.
 Nachdruck, auch auszugsweise, nur
 mit Genehmigung des Herausgebers.



Vorsprung durch Technik Audi



A8



Hochwertigkeit. Sportlichkeit. Progressivität.

Im neuen Audi A8 manifestiert sich Vorsprung durch Technik auf hohem Niveau. Progressives und dennoch zeitloses Design mit faszinierender Präsenz.

Ein Meisterstück der Marke Audi, das wir Ihnen gerne im persönlichen Gespräch genauer vorstellen.

Der neue Audi A8. Die Kunst, voraus zu sein.

WIEST AUTOHÄUSER
 Audi Zentrum Darmstadt

Hilpertstraße 6, 64295 Darmstadt
 Tel.: 0 61 51 / 8 64-2 17, Fax: 0 61 51 / 8 64-4 08
 kontakt@wiest-autohaeuser.de
 www.wiest-autohaeuser.de

Fotos: iamax – Fotolia.de, Pierre Nierhaus Consulting, La Maison du Pain, Pencoem Ploner Partner, FPS CATERING, martine wagner – Fotolia.de



Open your mind

Mit Pierre Nierhaus auf Trendreisen

Las Vegas neuer Superlativ: Das City Center am Strip mit Hotels, Restaurants, Clubs und Shops.

„Das Wissen um Innovationen und Trends sichert den entscheidenden Vorsprung im Wettbewerb. Wie dieses Wissen erworben werden kann, dafür gibt es eine Reihe guter Methoden. Der sicherlich spannendste und nachhaltigste Weg sind Reisen in die Metropolen der Welt, in denen Trends gemacht, neue Gastronomiekonzepte entwickelt und wirkungsvolle Marketingkonzepte umgesetzt werden. Seit Anfang der 80er Jahre bereise ich mehrmals im Jahr die Großstädte mit dem höchsten Innovationspotenzial weltweit. Immer auf der Spur nach neuen Entwicklungen, die für unsere Gastronomie in Zukunft relevant sein werden.“ – Pierre Nierhaus

GESELLSCHAFT IM WANDEL

Neue Gesellschaften, neue Bedürfnisse, neue Konzepte. Wir sind mitdrin in einem globalen Umbruch, der sich am deutlichsten in den großen Metropolen zeigt. In den riesigen Ballungszentren sind sieben Tage die Woche rund um die Uhr Menschen in Bewegung. Mit den verschwimmenden Grenzen von Arbeit und Freizeit werden Konsum und Dienstleistung zu allen Tageszeiten zu einer Notwendigkeit für die Kunden und zu einer Chance für die Anbieter. Gastronomisch gesehen erlebt daher alles einen Boom, was schnell geht und der Mobilität im Leben der Menschen entgegen kommt. Fast Food und die lockeren, modernen Fast Casual Konzepte à la Vapiano kommen diesem Lifestyle entgegen. Zugleich behalten Restaurants, genauso wie Clubs und Bars, ihre Bedeutung als Orte der Begegnung und der Kommunikation.

INNOVATIONSPOTENZIALE IN ASIEN UND AMERIKA NUTZEN

Asien ist derzeit und voraussichtlich noch die nächsten zehn Jahre Impulsgeber und Innovationsmotor für alle Bereiche, die mit Food zu tun haben. Ideale Destinationen, um den asiatischen Markt kennen zu lernen, sind Singapur und Hongkong. Diese modernen Metropolen sind ein Spiegelbild der asiatischen Kultur und der Vielseitigkeit der asiatischen Küche. Essen spielt im Leben der Asiaten eine große Rolle und zeigt sich in seiner ganzen beeindruckenden Vielfalt in den Straßenküchen, Foodcourts, hippen Restaurants und Gourmettempeln.

Amerika hingegen ist nach wie vor führend im Hinblick auf die Entwicklung neuer Gastronomiekonzepte, in Marketing und Verkauf. Ist New York der Maßstab, wenn es um Trends und neue Restaurantkonzepte geht, so ist Los Angeles die ungekrönte Königin für Glanz und Glamour. Die Stadt der Engel überrascht mit schönen und spektakulären Restaurants, die die Lebenslust und die Freude der Angelenos am Genuss widerspiegeln. „Have fun!“ ist das Motto in der sonnenverwöhnten Metropole, die damit bewusst einen Gegenpol zur geschäftigen Schnellebigkeit von New York bildet. Durchlaufen die Foodkonzepte in New York den Härtesten auf Funktionalität und internationale Exportfähigkeit, so sind sie in L.A. eher Love Affairs und Showbühne für Stars, Sternchen und Normalos.

Eine gigantische Entertainment-Maschine ist Las Vegas. Die Glitzermetropole in der Wüste hat in jeder Hinsicht aufgerüstet und hat sich zu einer der ersten Adressen für Gourmets entwickelt. Viele renommierte Küchenchefs aus aller Welt haben in Las Vegas Dependancen ihrer Restaurants eröffnet. Mit seinen Mega-Clubs hat sich Las Vegas den Spitzenplatz im Ranking der heißesten Ausgehstädte in den USA erobert. Hier wird vorgemacht, wie man mit Serviceleistungen die Gäste verwöhnt und dabei gute Geschäfte macht.



[1] In der Bestenliste der Bars weltweit: Die Bar „Felix“ im Peninsula Hongkong. Das Design trägt die Handschrift von Philippe Starck. [2] Hongkong ist aufgrund seiner Vergangenheit der Mittler zwischen Ost und West. Einflüsse aus den wichtigsten Regionen Asiens, aus China, Indien, Malaysia, Vietnam und Thailand, fließen hier zusammen. [3] Qualität und Frische kennzeichnen die vielfältige Küche Japans, ob im Gourmetrestaurant oder an einem der Imbissstände, wie man sie in Tokyo überall findet. [4] Treffpunkt für Gourmets: Das SPOON von Alain Ducasse im InterContinental Hongkong. [5] Weltweit bekanntes Symbol für die atemberaubende Entwicklung des Wüstenstaates Dubai: Das 7-Sterne-Hotel Burj Al Arab, davor das Resort Madinat Jumeirah.

Öffnungszeiten
 Mo.-Fr.: 08:00 - 12:30 | 13:30 - 17:30
 Sa.: 08:00 - 12:00

Dieburger-Reifen-Service KFZ Meisterbetrieb

Bohrer Car Design

- KFZ-Reparaturen - alle Marken -
- TÜV & AU
- Achsvermessung
- Fahrwerksoptimierung
- Optisches Tuning
- Sondereintragungen

Dieburger-Reifen-Service | Lagerstraße 53 | 64807 Dieburg | Telefon: 06071 / 25 60 6 | Fax: 06071 / 98 99 155 | www.bohrer-car-design.de





| 6



| 7



| 8



| 9

Viele Entwicklungen, die die Branche hierzulande betreffen, sind international bereits etabliert. Der Blick über den Tellerrand wird für alle unentbehrlich, die mit Gastronomie und Foodkonzepten in all ihren Varianten erfolgreich sind und bleiben wollen.

|6| Ein Hotspot für die Beautiful People ist das Sushi-Restaurant Katsuya in Los Angeles mit seinen großformatigen Wandmotiven. |7| Das umsatzstärkste Restaurant in den USA: TAO im Casino-Resort Venetian. |8| Highlight der Restaurantszene von Los Angeles: The Bazaar im SLS Hotel. Legendär die innovativen Tapas von José Andrés. Faszinierend das Design von Philippe Starck. |9| Entertainment rund um die Uhr in Las Vegas: der Beachclub im Luxushotel Encore verwandelt sich abends in den Nightclub Surrender.



ZUR PERSON PIERRE NIERHAUS

Pierre Nierhaus ist Gastronom, Trendexperte, Konzeptentwickler, Berater und Buchautor.

Der gebürtige Düsseldorfer gründete 1980 sein Frankfurter Consultingbüro, mit dem er bis heute über 100 Gastronomiekonzepte entwickelt und umgesetzt hat. Das Consultingbüro wurde im Jahr 2009 mit dem Award „Excellence in Management Advisory Services“ des internationalen Beraterverbandes FCSI ausgezeichnet. Neben der Beratertätigkeit für Gastronomen, Hotelketten, Bäckereien und die Zulieferindustrie ist Pierre Nierhaus selbst als Gastronom aktiv. Allein und mit Partnern hat er 20 Betriebe geführt. Sein aktuelles Objekt ist das „frollein“ in Frankfurt-Sachsenhausen. Nierhaus hat als Trendscout die wichtigsten Metropolen der Welt bereist. Mehrmals im Jahr veranstaltet er Trendreisen u.a. nach Las Vegas, New York City, Bangkok, Hongkong, Singapur, Shanghai, Tokyo, Dubai und London.

Zusammen mit Jean-Georges Ploner ist Nierhaus Autor des auf der Buchmesse prämierten Buches „Reich in der Gastronomie“, das mit über 7.000 verkauften Exemplaren in der dritten Auflage erscheint und zu den Branchen-Bestsellern gehört. Das Buch richtet sich an etablierte Gastronomen, Hoteliers, Existenzgründer und Investoren.

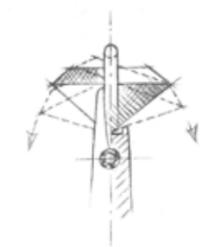
www.nierhaus.com

Text und Fotos: Pierre Nierhaus Consulting



GEBRÜDER SCHAFFRATH

DIAMANTENMANUFAKTUR



Der erste freibewegliche
Diamant der Welt

PATENT N°
US 7,162,891 B2 | EP 133 615 1
↳ LIBERTÉ



Zu Besuch bei Tom H. Grebe in der Agentur MASSDREI

Es gibt wahrscheinlich keine spannendere und komplexere Aufgabe als Events zu organisieren, sei es eine klassische Abendveranstaltung, Messeauftritte oder ein Mega-Action-Event: Es geht darum, Ideen zu kreieren, sie dem Kunden zu präsentieren, dabei im Rahmen des Budgets zu bleiben und auf spontane Wünsche des Kunden zu reagieren.

Tom H. Grebe, der Geschäftsführer der Agentur MASSDREI, empfängt mich mit Gesellschafter Markus Bonkowski und führt mich zunächst in das Office – eine ehemalige Maschinenhalle: Geschäftiges Treiben, ein Team junger, kreativer Köpfe wuselt durch das modern eingerichtete Büro, in dem Musterentwürfe, realisierte Konstruktionen und Materialien, welche die Ideenfindung für neue Projekte unterstützen, von jeder Menge Arbeit zeugen.

„Hier wird kreiert, geplant und organisiert,“ kommentiert Markus Bonkowski. „Die gesamte Manpower unseres Teams, das ständig wächst, besteht aus Veranstaltungskaufleuten, Kommunikationswirten und Mediengestaltern, die wir hier übrigens auch ausbilden. Des Weiteren zählen wir auch auf das Können eines Diplomingenieurs mit Erfahrungen in Messebau und 3D-Animation, einer Architektin und natürlich unseres Schreiners. Das ist auch das, was uns ausmacht: Wir können hier kreative, zielgerichtete Konzepte erstellen und haben dabei stets klare Vorstellungen, was die Umsetzbarkeit betrifft, weil wir die Macher direkt im Haus haben.“

Und nach einer Führung durch die untere Etage geht es in den ersten Stock, wohin Tom H. Grebe von seinen Mitarbeitern, wie er sagt, „verbannt wurde“. So unglücklich scheint er dort jedoch nicht zu sein, grenzen doch der Konferenzraum und sein Büro an die Coffeecorner,

wo stets ein paar Leckereien zu finden sind. Das bizarre Hirschgeweih aus Plexiglas über seinem Schreibtisch blickt auf eine Sammlung verschiedenster Autogrammkarten gebuchter Persönlichkeiten aus dem Show-Biz. „Oliver Pocher, Lilo Wanders, Wolf Dieter Poschmann, oder die Band Juli, um nur einige zu nennen, sind Celebrities erfolgreicher Veranstaltungen.“ Bei einem Espresso schaue ich mir einige Filmaufnahmen von Events an und kann nicht umhin, ab und an einen Blick auf die stolzen Gesichter von Tom H. Grebe und Markus Bonkowski zu riskieren. Und Grund stolz zu sein haben die beiden allemal: Besonders beeindruckt bin ich von dem Lufthansa-Mega-Event in einem riesigen Flugzeughangar am Münchner Flughafen mit rund 1800 Gästen. Wer kommt schon auf die Idee, eine ganztägige Veranstaltung mit circa 70% Frauen unter dem Motto „Fußball“ aufzuziehen?

„Es war ein voller Erfolg!“ schwärmt Tom H. Grebe. „Ich bekomme jetzt noch Gänsehaut, wenn ich mich daran erinnere, wie viel Engagement diese Frauen im Laufe des Tages entwickelt haben. Nach zahlreichen Ballspielen gab es dann noch ein Fußballturnier – die Stimmung hätte nicht besser sein können. Zur Belohnung rockten am Abend ‚Dick Brave and The Backbeats‘ das Haus.“

Auch die Mitschnitte von anderen Events versetzen mich ins Staunen. Alles stimmt bis ins kleinste Detail: Ob bei einer Segelregatta in Lübeck,



einem exklusiven Danceworkshop mit Detlef D! Soost in Berlin, Händlerparties für Eurex in Amsterdam, London und Zürich oder bei der Lufthansa Preview des neuen Terminal 2 am Flughafen München mit den No Angels. „Wie bekommt man das alles so perfekt hin?“ frage ich. Markus Bonkowski erklärt: „Das liegt daran, dass wir uns so gut ergänzen. Die Eigenschaft, dreidimensional zu denken befähigt Tom Grebe zu einem Blick über theoretische Konstrukte hinaus. Eine realistische Einschätzung der Situation in Verbindung mit dem Ziel vor Augen ermöglicht klare und umsetzbare Entscheidungen. Diese Fähigkeit ist unheimlich wichtig für die Umsetzung von Ideen. Eine Eventkonzeption ist mehr als eine erfolgreiche Präsentation, mehr als ein erfolgreiches Verkaufsgespräch und definitiv mehr als eine gut klingende Idee.“

„Markus hingegen ist ein unheimlich kreativer Mensch mit einzigartigen Ideen,“ fährt Tom H. Grebe fort. „Er kann sich wahnsinnig gut in das Image oder die zu vermittelnde Botschaft des Kunden hineinversetzen und sprüht dann geradezu vor Kreativität und tollen Ideen. Ich bin dann Realist genug um das Ganze, falls das Konzept mit technischer Umsetzbarkeit oder Budget kollidiert, in andere Bahnen zu lenken.“ Selbst in wirtschaftlich harten Zeiten für die Eventbranche ging dieses Konzept, diese Arbeitsweise, auf, verraten mir die beiden. Aus einer Zwei-Mann-Agentur entwickelte sich über sieben Jahre kontinuierlich

ein mittelständisches Unternehmen mit mittlerweile 15 festen Mitarbeitern. Der Blick über den Tellerrand hinaus: „Wir wollen nicht bedingungslos wachsen,“ so Tom H. Grebe. „Die inneren Strukturen zu festigen, Arbeitsabläufe zu optimieren und die proaktive Entwicklung neuer Wege der Eventkommunikation stehen im Fokus der Agentur“.

Konkret heißt dies, dass MASSDREI ein Online-Tool zur Verbesserung der Eventkommunikation entwickelt hat. „Ein datenbankgestütztes Anmeldeverfahren, welches im Hinblick auf Sicherheitsaspekte und Datenschutz in Deutschland einzigartig ist,“ kommentiert Markus Bonkowski. „Dieses Tool ermöglicht eine punktuelle Ansprache der Eventgäste, die kommunikative Begleitung bis hin zum Event, die Kontrolle am Eventtag und die Nachbereitung der Veranstaltungen. Diese ‚Gästepflege‘ wurde bereits mehrmals erfolgreich für verschiedene Topkunden aus der Telekommunikations- und Bankenbranche eingesetzt.“

Abschließend lässt sich sagen: Tom H. Grebe und Markus Bonkowski, die vom Typ her nicht unterschiedlicher sein könnten, ihre Qualitäten optimal ergänzen und, wie sie mir verraten, auch oftmals konstruktive Streitgespräche führen, machen es möglich. Das Konzept geht auf!

www.massdrei.de

Text und Fotos: TOP Magazin Frankfurt, MASSDREI



// DIGITALDRUCK // WERBETECHNIK // DEKORATIONEN

POSTER // GROSSFORMATDRUCK // LEUCHTWERBUNG // GESCHÄFTSAUSSTATTUNG // FAHRZEUG- UND FENSTERBESCHRIFTUNG // FAHRZEUGVOLLVERKLEBUNG // SCHILDER // WERBEBANNER // SCHAUFENSTER // MESSESTÄNDE

// FON: 06101. 50 02 11 // WWW.MBDEKO.DE



- NEUHEIT -
GRACE

Weich geschwungene Linien in zartem Porzellan. Die zurückhaltende Schönheit von Grace bringt inspirierende Eleganz in die gastronomische Präsentation. Das reizvolle Miteinander von klassischen Grundformen und aufregenden Glanzpunkten entdeckt unendliche Spielarten der Inszenierung – voll natürlicher Poesie.

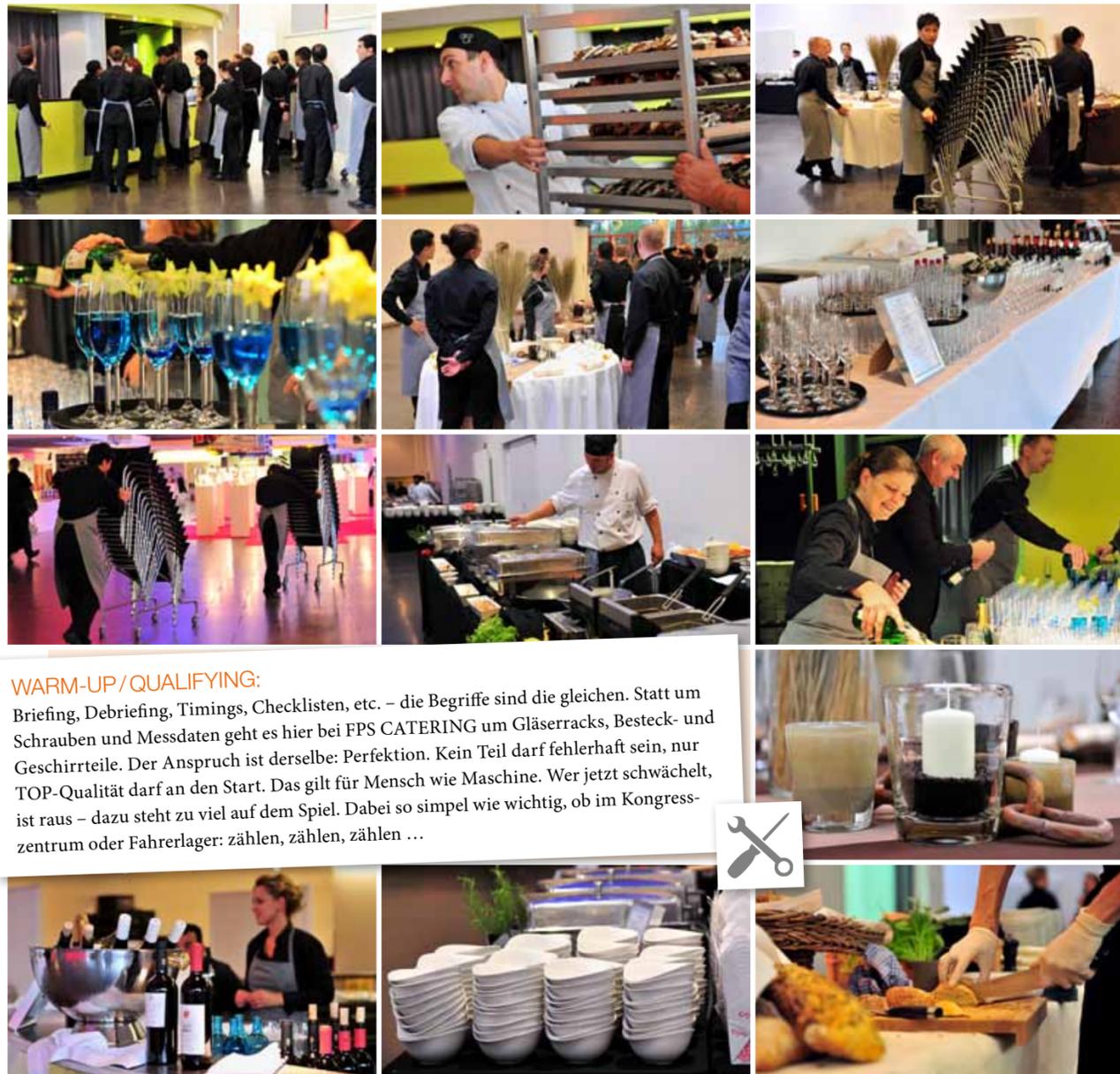
Ihr Ansprechpartner im Raum Frankfurt:
Rene Fröhlich · Showroom Frankfurt
Telefon: 06142 942315 · www.schoenwald.com

SCHÖNWALD
Germany



Formel Event

Um Höchstleistungen erreichen zu können, sind in jeder „Disziplin“ Konzentration, Teamwork, mentale und physische Belastbarkeit ebenso Faktoren wie Logistik, Hard- und Software. Wir waren bei einem großen Firmenevent hinter den Kulissen dabei und haben einige Parallelen zwischen der Königsklasse des Eventcaterings und des Motorsports entdeckt.



WARM-UP/QUALIFYING:

Briefing, Debriefing, Timings, Checklisten, etc. – die Begriffe sind die gleichen. Statt um Schrauben und Messdaten geht es hier bei FPS CATERING um Gläseracks, Besteck- und Geschirrtteile. Der Anspruch ist derselbe: Perfektion. Kein Teil darf fehlerhaft sein, nur TOP-Qualität darf an den Start. Das gilt für Mensch wie Maschine. Wer jetzt schwächelt, ist raus – dazu steht zu viel auf dem Spiel. Dabei so simpel wie wichtig, ob im Kongresszentrum oder Fahrerlager: zählen, zählen, zählen ...



DAS RENNEN

3-2-1-los: Die Ampel springt auf grün, die Gäste sind da. Höchste Konzentration ist gefordert, jeder Handgriff muss sitzen. Hüben wie drüben ist man über den „kleinen Mann im Ohr“ verbunden und weiß genau, wann der Kollege was braucht oder wo es eng werden könnte. Hundertmal geübte Abläufe liefern schlafwandlerische Sicherheit. Ob Tank oder Buffet: Ein eingespieltes Team sorgt für „Nachschub“ ohne Zeitverlust und garantiert eine perfekte Performance.



DIE ZIELGERADE / AUF EIN NEUES

Mit Perfektion wurde auf ganzer Linie überzeugt und während die Gäste das Erlebnis noch genießen, laufen hinter den Kulissen bereits wieder alle Räder auf Hochtouren, um „klar Schiff“ zu machen für das nächste Event, irgendwo auf der Welt. Boxen- und Cateringausstattung werden in alle Einzelteile zerlegt, gesäubert, verpackt und verladen. Und am Ende eines langen Tages steht für eine erfolgreiche Mannschaft hüben wie drüben das gleiche auf dem Programm: zählen, zählen, zählen ...



Fotos: FPS CATERING; Grafiken: mainformat



...wo man aus Gutem das Beste macht!

Partner von FPS Catering



Karl Eidmann GmbH & Co. KG
Feinste Fleisch und Wurstwaren
Karl-Eidmann-Straße 19
63486 Bruchköbel

Tel 06181/9700-0
Fax 06181/9700-50
info@eidmann.de
www.eidmann.de



Tradition mit Blick in die Zukunft

Die Kellerei Bozen zählt zur absoluten Spitze der Südtiroler Weinproduzenten. Hier in der traditionellen Weinstadt Bozen, dem Zentrum der Südtiroler Weinstraße, entstehen qualitätsvolle Rot- und Weißweine, die bereits zahlreiche nationale und internationale Anerkennungen und Auszeichnungen erhalten haben.



Fotos: Inacio pires/PANORAMO.de/Stefano Tiraboschi/Dušan Zider - Fotolia.de, FPS CATERING

Weingüter im Porträt

EIN UMFANGREICHES SORTIMENT – DANK EINER VIELZAHL VON LAGEN

Jung und voller Zukunftsvisionen präsentiert sich die Kellerei Bozen. 2001 aus dem Zusammenschluss der Kellereien von Gries und St. Magdalenen entstanden, vereint die Kellerei heute eine Vielzahl von Lagen und Anbaugebieten. 310 Hektar der besten Bozner Weinberge auf einer Höhe zwischen 200 und 700 Metern sind das Fundament für ein umfangreiches Sortiment an erlesenen Qualitätsweinen.

Auf den sandig-lockeren, gut durchlüfteten Böden an den warmen Hängen am Fuße des Rittens gedeiht beispielsweise einer der traditionsreichsten Südtiroler Weine – der St. Magdalener. Der Lagrein, Südtirols bekanntester und charaktvollster Rotwein, ist auf den durchlässigen, leicht erwärmbaren Schuttböden von Gries und Moritzing beheimatet.

OPTIMALE NUTZUNG VON BÖDEN UND MIKROKLIMAZONEN

Der große Erfolg der Kellerei Bozen beruht darauf, dass in jeder Lage die am besten geeignete Traubensorte angepflanzt wird. Bei der Bestimmung der idealen Reben helfen Versuch und Erfahrung, aber auch die wissenschaftliche Untersuchung des jeweiligen Bodenprofils. In Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau werden die Mitglieder der Kellerei in allen weinbaulichen Belangen geschult und beraten.

200 ausgesuchte Weinbauern haben sich zu Qualitätsgruppen zusammengeschlossen, in denen Beratung, Erfahrungsaustausch sowie rigide Ertragsbeschränkungen im Weinberg im Vordergrund stehen: Eine konsequente Qualitätspolitik sichert den Anbau der Trauben für die Selektions- und Toplinien der Kellerei. Durch chemische Analysen der Blätter und Trauben wird nicht nur eine optimale Pflanzengesundheit gewährleistet sondern auch der beste Erntezeitpunkt ermittelt. Naturnahe Bewirtschaftung fördert das Gleichgewicht des Lebensraums Weinberg, so dass auf den Einsatz von Herbiziden größtenteils verzichtet werden kann.

Besonders stolz ist die Kellerei Bozen auf ihre traditionellen Anlagen mit bis zu 100 Jahre alten knorrigen Rebstöcken. Diese „Greise“ liefern zwar einen geringeren Ertrag, dafür aber eine umso höhere Qualität.

QUALITÄT AUS DEM KELLER

Was über Monate im Weinberg zu hochwertigen Trauben gereift ist, wird im Herbst gekonnt zu Spitzenweinen veredelt. Weißweentrauben werden schonend gepresst, der Most langsam im Edelstahlfass vergoren und mehrere Monate gelagert. So treten Aroma, Frische und Saftigkeit besonders in den Vordergrund.

Rotweentrauben werden von den Stielen befreit und gären mitsamt allen wertvollen Bestandteilen der Beere. In edlen Eichenfässern reifen die jungen Rotweine zur Vollendung. Besonderes Augenmerk liegt dabei in der Ausprägung der für Lage und Sorte typischen Fruchtnoten.

www.kellerei-bozen.com

VERMIETUNG. SERVICE. KONZEPTE.

PROFIMIET
... professional Non-Food-Catering



- Vermietung von Porzellan, Gläsern, Besteck, Mobiliar und Küchentechnik
- Day2Day – Geschirr im täglichen Austausch ideal für Messen oder als Interimslösung z.B. bei Kantinenumbauten
- Hochwertige und breite Auswahl an Sortimenten
- Komplett Logistik- und Event-Services
- Kompetente Teams
- Flexibilität an 7 Tagen 24 h
- All-inclusive-Preise für transparente Kostenkalkulationen

Ihr Partner für die professionelle Ausstattung und Betreuung Ihrer Veranstaltung.

ProfiMiet RheinMain GmbH
Frankfurter Strasse 103
65479 Raunheim
Tel. 0 61 42/94 89 40
frankfurt@profimiet.de

Niederlassung Frankfurt-City
Ferdinand-Porsche-Strasse 17
60386 Frankfurt am Main
Tel. 0 69/40 89 94 70
frankfurtcity@profimiet.de

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.profimiet.com



WEHNER
DECORATION

HAUTE MAISON

Wehner Decoration schöpft aus einem kostbaren Fundus textiler Kollektionen, eigener Manufaktur und Wohnaccessoires führender Hersteller. In unserem Showroom oder bei Ihnen Zuhause inszenieren wir Ihren Wohnraum. Mit Leidenschaft, die aus Räumen Domizile mit Persönlichkeit werden lässt.

WWW.WEHNER-DECORATION.DE



INNENDEKORATION · POLSTERWERKSTATT · TEPPICHBÖDEN · ACCESSOIRES
SCHWEDENPFAD 8 · 61348 BAD HOMBURG · TELEFON 06172-24992

Legenden & Irrtümer

Viele Menschen orientieren sich beim Verzehr von Lebensmitteln und bei ihren Kochgewohnheiten an tradierten Volksweisheiten. Dabei sind diese meist aus Unwissenheit oder auch durch absichtliche Täuschung entstanden.



Frisches Brot ist ungesund.

Das stimmt natürlich nicht. Lediglich wer eine empfindliche Verdauung hat, kann auf zu viel frisches Brot mit Blähungen reagieren. Das Ammenmärchen vom ungesunden Brot stammt aus einer Zeit, als die Zubereitung von Brot und die Beschaffung der dafür nötigen Zutaten noch wesentlich zeit- und arbeitsintensiver war. Auch wenn es frisch gebacken besser schmeckte – Brot sollte nicht verschwendet werden. Bevor ein frischer Laib angeschnitten wurde, sollte zuerst das alte Brot gegessen werden. Vor allem bei den Kindern ließ sich das leichter erreichen, wenn man ihnen einredete, dass frisches Brot ungesund sei.

Käse schließt den Magen.

Wenn damit gemeint ist, dass Käse überschüssige Magensäure abpuffern soll, ist genau das Gegenteil der Fall. Bedingt durch seinen hohen Eiweißgehalt gehört Käse nämlich zu den säurebildenden Nahrungsmitteln. Wörtlich genommen lässt sich diese Redewendung aber durchaus anwenden. Denn Käse verstopft den Ausgang am unteren Ende des Magens. Käse enthält freie Fettsäuren, die beim Verzehr in den Darm gelangen und dem Körper signalisieren, dass er die Verdauung verlangsamen soll. Das geschieht, weil sich Fettsäuren im Darm vermehren und die Darmschleimhaut in der Folge eine hormonähnliche Substanz absondert, die bewirkt, dass sich der Magen-

ausgang verschließt. Der Magen lässt sich wesentlich mehr Zeit, die vorverdaute Nahrung an den Darm weiterzuleiten. Somit verweilt die Nahrung länger im Magen und das Sättigungsgefühl hält länger an.

Fleisch muss bei hoher Hitze angebraten werden, damit sich die Poren schließen und kein Fleischsaft austritt.

Der Irrtum, dass durch scharfes Anbraten eine fleischsaftundurchlässige Kruste entsteht, geht wahrscheinlich auf den deutschen Chemiker Justus von Liebig (1803–1873) zurück. Dieser entdeckte, dass Proteine bei Hitzeeinwirkung gerinnen und folgerte daraus, dass die geronnene Kruste den Fleischsaft einschließen würde. Tatsächlich hat Fleisch aber keine Poren und auch die undurchlässige Kruste gehört ins Reich der Legenden. Egal bei welcher Temperatur Fleisch angebraten wird, die Menge an Saft, die dabei austritt ändert sich nicht.



Margarine ist gesünder als Butter.

Die Frage, ob Butter oder Margarine gesünder ist, lässt sich nicht eindeutig beantworten. Es gibt jedoch Hinweise darauf, dass Margarine ein höheres Herzinfarktrisiko verursacht als Butter. Zugeschrieben wird dies den teilweise gehärteten Pflanzenölen in der Margarine, die trans-Fettsäuren enthalten, welche in der Natur nicht vorkommen. Deren Schädlichkeit für das Herz ist allerdings wissenschaftlich noch nicht abschließend bewiesen. Die

Erfindung der Margarine verdanken wir übrigens Napoleon III. Dieser rief 1869 den Wettbewerb aus, einen billigen, haltbaren und einfach zu produzierenden Butterersatz zu entwickeln. Dem Chemiker Hippolyte Mège-Mouriès (1817–1880) gelang daraufhin die Kreation der Margarine.



Vitamine kann man nicht genug bekommen.

Das Prinzip „viel hilft viel“ gilt bei Vitaminen nicht. Im Gegenteil: Überdosierungen können die Gesundheit schädigen, so die englische Lebensmittelbehörde Food Standard Agency (FSA). Zu den Substanzen, die man nicht in großen Dosen und über einen längeren Zeitraum einnehmen sollte, zählen vor allem Beta-Karotin und Vitamin B6. Auch bei den fettlöslichen Vitaminen A, D, E und K kann eine Überdosierung auf lange Sicht unerwünschte Nebenwirkungen haben – wie etwa Kopfschmerzen, Müdigkeit und Erbrechen.

Salz in Kochwasser erhöht den Siedepunkt und das Wasser braucht länger bis es kocht.

In der Tat führt in Wasser gelöstes Salz dazu, dass Wasser bei einer höheren Temperatur als 100°C kocht. Die Siedetemperatur steigt bei 30g Kochsalz in einem Liter Wasser aber lediglich um 0,5°C. Auf die Kochpraxis bezogen macht sich dies also nur mit weniger als einer Sekunde bemerkbar.

Fotos: teinda/Micky75/Frédéric T. – Fotolia.de

3 Köpfe, 4 Fragen, 5 Minuten

Kurzinterview mit den geschäftsführenden Gesellschaftern von FPS CATERING:



Markus Spengler



Christian Doetsch



Sebastien Knoll

Welches Gewürz darf in Ihrer Küche nicht fehlen?

Französisches Meersalz, grober Pfeffer und verschiedene Currysorten.

Ganz klar: Chili in allen Variationen.

Die nordafrikanische Gewürzmischung Ras el-Hanout, der französische Gourmetpfeffer Piment d'Espelette und grober Pfeffer.

Hausmannskost oder Haute Cuisine? Was kommt bei Ihnen auf den Tisch, wenn Sie besonders liebe Menschen erwarten?

Ganz nach Stimmung und Zeit. Es gibt mal eine Wurstplatte vom Gut Neuhof und mal Haute Cuisine.

Auf jeden Fall Hausmannskost. Es geht nichts über ein ehrliches Stück Fleisch und ein Beck's.

Tippsache: Bei der Schwiegermutter immer Hausmannskost. Bei Freunden immer imponieren.

Gibt es ein Gericht, das Sie mit Ihrer Kindheit verbinden?

Aber sicher, die Kalbshaxe im Skürnlaub.

Da fällt mir als erstes Mährendurcheinander ein.

Ja, sogar zwei: Apfelfannkuchen und Backerhoffen – ein Eintopf-Gericht aus dem Elsass.

Bei welcher „kleinen Sünde“ werden Sie schwach?

Mehrere: Belvedere Vodka, Rib Eye und Gratinierte Zabaglione mit Himbeeren.

Einer Kugel gutem Vanilleeis kann ich nicht widerstehen.

Schwach werde ich bei Vodka und Dom Pérignon.

Fotos: FPS CATERING



Ihr Dienstleister für:

- Veranstaltungstechnik**
- Licht- und Tontechnik**
- Medientechnik**
- LED Großleinwände**

Kompetenz in Ihrem Projekt:

- Visualisierung, Planung**
- Festinstallation, Wartung**

Sound & Light Professional
Gustav Adolf Strasse 14
63069 Offenbach
Telefon: 069/885665
Fax: 069/884865
www.soundandlight-pro.de

Sie liefern die Gäste!
Wir die Getränke!



Getränke-Fach-Großhandel
Kalbacher Hauptstr. 137 · 60437 Frankfurt/Main
Telefon: 069/501795 · Telefax: 069/505505
www.retzlaff.de

Ein Klassiker: das Gemüsemesser



Das Putzen, Zerkleinern und Vorbereiten von Obst, Gemüse und Pilzen gelingt am besten mit dem Gemüsemesser. Vereinzelt wird es auch als Kartoffel- oder Schälmesser bezeichnet.

Ein wichtiger Tipp vorweg: Je schärfer das verwendete Gemüsemesser, desto mehr Nährstoffe verbleiben in der zubereiteten Mahlzeit – denn mit der Schärfe des Messers steigt die Sauberkeit des Schnitts und der Verlust von Vitaminen und Geschmacksstoffen verringert sich.

KLINGENFORM

Gemüsemesser sind mit drei verschiedenen Klingensformen erhältlich: Mittelspitz, Watenspitz und Vogelschnabel. Das klassische Gemüsemesser ist ein „Mittelspitz“. Klingentrücken und Schneide sind leicht gebogen und laufen spitz zu, der Mittelpunkt der Klinge liegt genau in der Mitte von Schneide und Rücken. Bei einer Klinge mit Watenspitz ist der Klingentrücken gebogen, die Schneide verläuft gerade bis zur Spitze. Ein Messer mit Watenspitz passt sich perfekt den Rundungen verschiedener Obst- und Gemüsesorten an. Als Vogelschnabel bezeichnet man eine Klinge, die auf beiden Seiten parallel gebogen ist. Diese Klingensform eignet sich besonders gut zum Schälen.

KLINGENLÄNGE

Die Klängen von Gemüsemessern sind zwischen sieben und neun Zentimeter lang. Kurze, schmale Klängen sind ein Garant für kleine, zügige Schnitte.

KLINGENSPITZE

Mit der Messerspitze entfernt man dunkle oder schlechte Stellen von Obst und Gemüse. Sie sollte daher eine gewisse Stabilität besitzen.

PFLEGE

Gute Gemüsemesser gehören nicht in die Spülmaschine, sondern werden mit einem milden Spülmittel gereinigt und danach mit einem Tuch getrocknet. Wurde ein Messer längere Zeit nicht benutzt, empfiehlt es sich, die Klängen mit ein wenig Speiseöl einzureiben.

PREIS

Hochwertig geschmiedete Gemüsemesser mit stabiler Klinge, kosten im Fachhandel etwa 20 Euro.

UNSER TIPP:

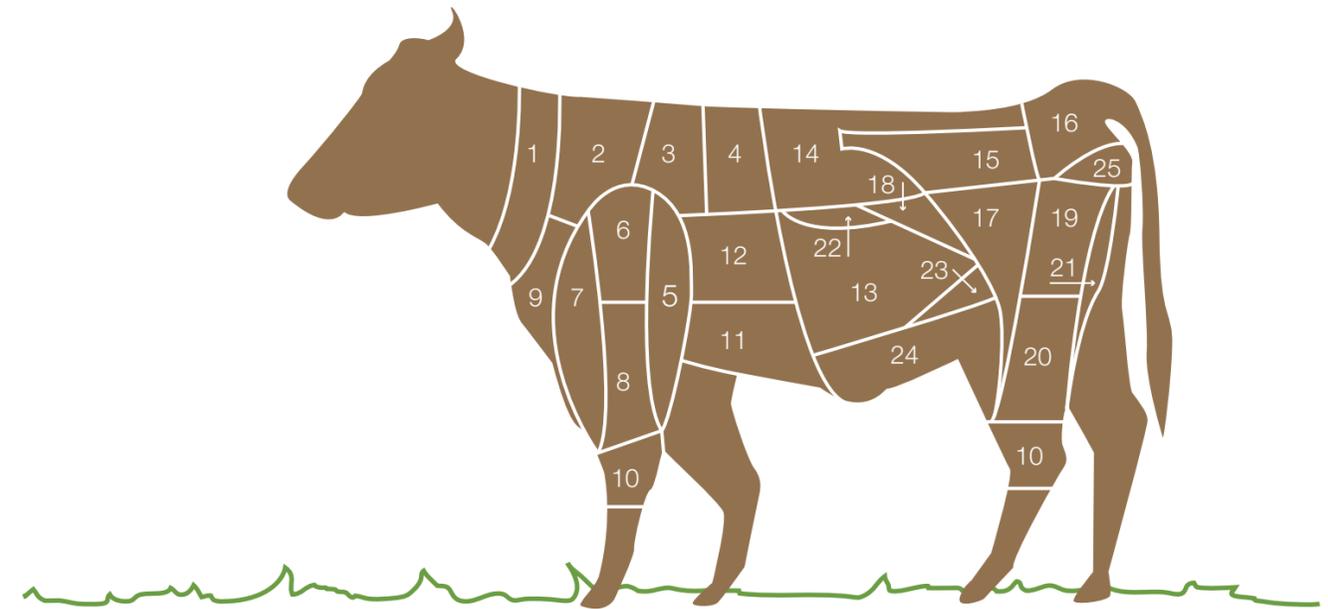
Das Gemüsemesser Spitzenklasse von WMF Spezialklängenstahl, geschmiedet; Griffe aus Kunststoff Größe: L; Klängenlänge 9 cm; 37,95 €



Fotos: unpict - Fotolia.de, WMF

Rindfleisch

Kennen Sie die beliebtesten Teilstücke des Rindes zum Braten, Grillen, Kochen oder Schmoren? Wir zeigen Ihnen, wo Sie die besten Stücke finden.



- | | | | |
|----------------------|----------------------------------|--------------------------------|---|
| 1 Nacken, Chuck Roll | 8 Schaufelstück, Top Blade Roast | 14 Roastbeef, Striploin | 21 Schwanzrolle |
| 2 Fehltrippe | 9 Brustspitze, Brisket | 15 Filet, Tenderloin | 22 Nierenzapfen, Hanging Tender |
| 3 Hochrippe, Rib-Eye | 10 Ochsenbein | 16 Hüfte, Sirloin | 23 Hinteres Lappenstück, Top Butt Flap |
| 4 Entrecôte, Rib-Eye | 11 Brustkern | 17 Kugel, Sirloin | 24 Hose, Flanksteak |
| 5 Dickes Bugstück | 12 Querrippe, Short Rib | 18 Bürgermeisterstück, Tri Tip | 25 Hüftdeckel, Tafelspitz, Top Butt Cap |
| 6 Mittelbug | 13 Spannrippe, Short Rib | 19 Oberschale, Inside Round | |
| 7 Falsches Filet | | 20 Unterschale, Outside Flat | |

Grafik: mainformat

Erziehung – Bildung – Verantwortung

Anna-Schmidt-Schule

die staatlich anerkannte Privatschule mit Tradition – Kinderhaus, Grundschule und Ganztags-Gymnasium/Gymnasium

Wir sorgen für eine optimale schulische Bildung und fördern die Entwicklung sozialer Kompetenz

- Montessori-Pädagogik
- UNESCO-Projektschule
- Kultur.Forscher! Schule
- Ganztagsgymnasium in Nieder-Erlenbach
- Nachmittagsbetreuung in Frankfurt-Stadt

Gärtnerweg 29
60322 Frankfurt am Main
Telefon (069) 95 50 05-0
www.anna-schmidt-schule.de

Auch Markus Spengler hat auf Manfred Müssig gehört

Wenn guter Geschmack zusammentrifft, entstehen die besten Ergebnisse

Entdecken Sie eine andere Welt

Internationale Marken für Sie und Ihn * Individuelle Anfertigungen nach Maß Außergewöhnliches Ambiente

Damen- und Herrenmode
Alleestraße 22a
65812 Bad Soden a.T.

Telefon 06196 22767
Telefax 06196 63652
www.mundw-mode.com

METZGEREI HOOS GMBH

Berger Strasse 56
60316 Frankfurt/ Main
Tel. (069) 43 34 42

Kleinmarkthalle, Stand 28-29
60386 Frankfurt/ Main
Tel. (069) 28 54 90

Södeler Strasse 27
61200 Wölfersheim/ Södel
Tel. (06036) 90 41 84

www.feinkost-hoos.de

Kräuterkunde

Frische Küchenkräuter verfeinern nicht nur den Geschmack von Hauptspeisen, Suppen oder Saucen, sie liefern auch wichtige Vitalstoffe und sind somit ein wahrer Gesundheitsbrunnen für Körper und Seele. Unsere kleine Einführung in die Welt der Küchenkräuter zeigt, was die kleinen Helfer so alles bewirken können.

MAJORAN ▼

Geschmack und Verwendung in der Küche: Majoran hat einen herben, herzhaft-aromatischen Geschmack. Bekannt ist Majoran als Würstgewürz, findet aber auch Verwendung bei deftigen Soßen, Kartoffel-, Fleisch- und Pilzgerichten, in Fischsalaten und vegetarischen Brotaufstrichen.

Wirkungsweise: Majoran wirkt schleimlösend, krampflösend und harntreibend. Er hilft bei Magen- und Darmbeschwerden und bei Nervenschmerzen.

Herkunft: Majoran stammt aus Kleinasien. Heute wird er nicht nur in den Mittelmeerländern, sondern auch in Mittel- und Osteuropa angebaut. Voraussetzung für eine gute Qualität ist ein warmes und mediterranes Klima.

Jahreszeit: Die Ernte sollte vor der Blüte im Juni bis September erfolgen.



ROSMARIN ▲

Geschmack und Verwendung in der Küche: Sein intensiver, kampferartiger Duft und sein würziger, leicht bitterer Geschmack machen Rosmarin zu einem beliebten Gewürz für herzhafte Kartoffelgerichte und Eintöpfe, Bohnen, Quark, Käse und Marinaden für Fisch und Fleisch, in Essigen und Ölen.

Wirkungsweise: Rosmarin fördert die Durchblutung und wirkt belebend auf den Kreislauf. Er regt die Magen- und Gallentätigkeit an, wirkt antiseptisch, menstruationsfördernd und harntreibend. Sein Duft fördert außerdem die Konzentrationsfähigkeit.

Herkunft: Rosmarin wächst wild im westlichen und zentralen Mittelmeerraum, insbesondere in den Küstenregionen von Portugal bis zum Ionischen Meer. Im östlichen Mittelmeergebiet und am Schwarzen Meer wird Rosmarin seit der Antike kultiviert.

Jahreszeit: Die jungen Blätter und Triebspitzen können zu Beginn der Blüte ganzjährig geerntet werden.



KERBEL ▲

Geschmack und Verwendung in der Küche: Kerbelblättchen haben einen süßen, milden Duft und ein feines, anisartiges, liebliches Aroma. Besonders gut eignen sie sich zur Zubereitung von Suppen, Kräuterbutter, Mayonnaisen, Dips, Kräuteressig sowie als würzige Ergänzung zu frischen Salaten, Dressings, Quark und Frischkäse.

Wirkungsweise: Kerbel wirkt blutreinigend und harntreibend. Früher wurde er als Stärkungsmittel bei Tuberkulose und Unterleibsschmerzen eingesetzt. Man sagt ihm auch eine Wirkung gegen Hautentzündungen und -geschwülste nach.

Herkunft: Kerbel stammt ursprünglich aus dem östlichen Mittelmeergebiet und wird heute weltweit angebaut.

Jahreszeit: Kerbel kann von April bis Mitte Mai geerntet werden, solange die Pflanze nicht blüht.



KAPUZINERKRESSE ►

Geschmack und Verwendung in der Küche: Blätter, Blüten und die jungen Samenkapseln sind essbar. Blätter und Früchte haben einen scharf-würzigen, kräftig-aromatischen Geschmack. Die Blätter werden als Zutat zu Salaten, in Kräutersoßen, Dips und Mayonnaisen, in Kräuterbutter sowie als Brotbelag verwendet. Die Blüten verzieren Salate, Desserts, Getränke oder auch sommerliche Buffets. Die jungen Samenkapseln können, genauso wie Kapern, in Salz- und Essig-Lake eingelegt werden und sind eine raffinierte Abwechslung in Soßen, Salaten und auf Antipasti-Tellern.

Wirkungsweise: Kapuzinerkresse wirkt bakterienhemmend, fiebersenkend und schleimlösend. Sie hilft bei Bronchitis, grippalen Infekten und Harnwegserkrankungen. Durch den hohen Gehalt an Vitamin C fördert sie zusätzlich die Abwehrkräfte.

Herkunft: Kapuzinerkresse hat ihren Ursprung in Peru und wurde nach der Entdeckung der neuen Welt in Europa vor allem in Klostergärten angebaut. Heute wird sie weltweit gezogen.

Jahreszeit: Blüten und Blätter werden nach Blütenbeginn frisch geerntet und verbraucht. Die Knospen werden grün gepflückt.



SANDDORN ►

Geschmack und Verwendung in der Küche: Die aromatischen, sauren, leuchtend orangen Früchte können allein oder mit anderen Früchten gemischt zu Marmelade, Mus oder Saft verarbeitet werden. Auch herzhafte Speisen, besonders Soßen, können mit den Beeren verfeinert werden. Im Winter ist heißer Sanddornsaft mit Honig genau das Richtige zum Aufwärmen, Genießen und Gesundbleiben.

Wirkungsweise: Sanddornbeeren, die unter anderem die Vitamine B1, B2, B6, C und E enthalten, haben insgesamt eine stoffwechsell-anregende, abwehrstärkende und kreislauffördernde Wirkung. Außerdem sollen Sanddornbeeren und ihre Verarbeitungen auch positiv auf die Gesundheit der Blutgefäße wirken und die Harnausscheidung fördern.

Herkunft: Sanddorn war ursprünglich in Nepal beheimatet. Eiszzeitliche Verschiebungen führten zu seiner weltweiten Verbreitung. In Europa ist er als Zierstrauch schon lange bekannt. Der hohe Vitamingehalt der Beeren wurde aber erst im 20. Jahrhundert erkannt.

Jahreszeit: Die Früchte beginnen im August zu reifen. Man sollte sie bis Oktober, auf jeden Fall aber vor dem ersten Frost, ernten.



BÄRLAUCH ▲

Geschmack und Verwendung in der Küche: Bärlauch schmeckt frisch und aromatisch-knoblauchartig. Junge Blätter, Blüten wie auch Zwiebeln werden gehackt in Salaten, Suppen, Soßen, Quark und Gemüse, gekocht als Zutat in Gemüse- oder Wildkräutersuppen verwendet. Zusätzlich zur Würze bringen die Blätter eine intensive grüne Farbe.

Wirkungsweise: Bärlauch wirkt verdauungsfördernd, blutdrucksenkend, entzündungshemmend und entschlackend. Er wird gegen Arteriosklerose, bei Gefäßerkrankungen und Leberleiden sowie bei Magen-Darmstörungen eingesetzt.

Herkunft: Der Bärlauch ist in Europa und Nordasien zuhause. Er wächst überwiegend in schattigen und feuchten Wäldern.

Jahreszeit: Die Blätter müssen ab Mai unbedingt vor der Blüte geerntet werden. Die kleinen Zwiebeln erntet man ab September.



SCHAFGARBE ►

Geschmack und Verwendung in der Küche: Geschmacklich ähnelt die Schafgarbe dem Kerbel, sie ist jedoch etwas bitterer und harziger. Die jungen, zarten Frühlingsblätter passen gut zu Wildkräutersalaten. Sie eignen sich auch für die Zubereitung von Kräutertee und Likör.

Wirkungsweise: Schafgarbe wirkt stoffwechsell-anregend, blutreinigend und beruhigend und wird bei Atemwegs-, Magen-, Darm- und Gallenerkrankungen sowie bei Hautausschlägen und Wunden zur Heilung eingesetzt.

Herkunft: Die Schafgarbe ist in Europa, vom Polarkreis bis zu den Alpen, in Nordasien und Nordamerika beheimatet.

Jahreszeit: Vom Frühsommer an und bis in den September hinein, können die hellgrünen Blättchen der Scharfgarbe geerntet werden.

Fotos: Christian Jung/fotogal/ExQuisine/Maren Wischnewski/K.-U. Häblier/blende40/Klaus-Peter Adler - Fotolia.de

RAUMGESTALTUNG AUF HÖCHSTEM NIVEAU

ORTIGAS



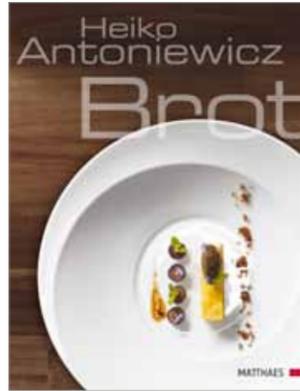
WOHNEN MIT STIL



KÜCHEN • BÄDER • OBJEKTGESTALTUNG

www.ortigas.de

Neu im Buchregal: Brot von Heiko Antoniewicz



Matthaes Verlag, Stuttgart 2010;
256 Seiten, Hardcover, € 69,90;
ISBN 978-3-87515-045-2

Heiko Antoniewicz spielt in der deutschen Gastronomie-Szene eine ganz besondere Rolle. Er gilt als einflussreichster Koch der molekular-inspirierten Avantgardküche Deutschlands und hat sein Können in den letzten 15 Jahren an diversen Stationen unter Beweis gestellt. Sein neuestes Buch widmet sich einem ganz elementaren Thema – dem Brot. Dieses außergewöhnliche Kochbuch ist ein genussvoller Rundumschlag und verdeutlicht den großen Stellenwert, den Brot in der zeitgenössischen Küche einnimmt.

Konsequent beginnt Antoniewicz mit Überlegungen zur Technik des Brotbackens und mit einer Warenkunde zu den diversen Mehlsorten, die dabei zum Einsatz kommen. Übersichtlich und gelingsicher werden anschließend ausgewählte Brotrezepte inklusive Tipps zur Zubereitung vorgestellt. Neben archaisch anmutenden Sorten, wie etwa dem Mummenbrot mit Emmermehl, finden sich hier auch so

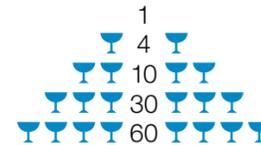
ausgefallene Kreationen wie Kirschbrot mit Pfeffer. Das folgende Kapitel widmet sich den Begleitern, die Brot erst zu einem wirklichen Leckerbissen machen: aromatische Buttermischungen, leckere Aufstriche, Tapenaden, Öle und aromatisierte Salze. Im umfangreichen Rest des Buches folgen Rezepte zu fantasievollen Kreationen, deren Hauptbestandteil aus Brot besteht. Hier kommen Liebhaber von Fingerfood ebenso auf Ihre Kosten wie Freunde der deftigen Küche oder von ausgefallenen Desserts wie etwa Brotis auf Essigschaum.

Mit seinem etwas anderen Kochbuch hat Antoniewicz dem ältesten Grundnahrungsmittel der Welt ein angemessenes Denkmal gesetzt. Die interessante Neuerscheinung ist eine gelungene Mischung aus gut aufgebauten Informationen und spannenden Anregungen, die wirklich Lust darauf machen, es mit dem Brotbacken selbst einmal zu versuchen.

Foto: Matthaes Verlag

ERSTAUNLICHE ZAHLEN, DATEN, FAKTEN!

Das optimale Verhältnis, eine Champagnerglaspyramide anzuordnen:



Wo der Wein fehlt, da stirbt der Reiz der Venus, da ist der Himmel der Menschen wüst und freudlos.
– Euripides

Bei einem Lebensalter von rund 70 Jahren ergeben sich für jeden Menschen, grob gerechnet, folgende beeindruckende Daten:

- Mahlzeiten 105.120
- Getränke 50.000 L
- Feste Nahrung 30.000 KG
- Zeit, die man mit Essen verbringt 6 JAHRE
- Zeit, die man mit Essen und Kochen verbringt 10 JAHRE

Auch sollte bedacht werden, dass es ein übellauniger Mensch niemals zu einem Meister der Kochkunst bringen wird, denn das gestörte Gleichgewicht seiner Magensäfte zerstört die außergewöhnliche Feinfühligkeit, die seinen Gaumen auszeichnen sollte, und sorgt dafür, dass dieser verdorben und geschmacklos ist.
– Charles Pierce, The Household Manager, 1863

KULINARISCHE ORTSNAMEN

Apfeldorf (BY) * Bad Salzig (RP) * Biere (ST) * Bohnenburg (MV) * Brotdorf (SL)
Dill (RP) * Erbsen (NI) * Essen (NRW) * Fisch (RP) * Hähnchen (RP) * Hopfen (BY)
Kapern (ST) * Kirschfurt (BW) * Knoblauch (BB) * Krautheim (BW) * Kuchen (BW)
Kümmel (BY) * Kuhfraß (ST) * Linsengericht (HE) * Möhren (BY) * Philadelphia (BB)
Rosinenberg (NI/NRW) * Wasser (2 x in BW) * Weine (NRW)

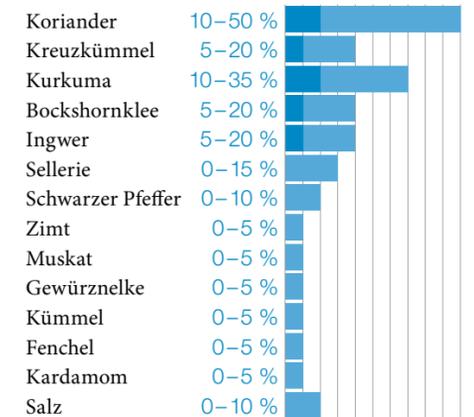
Die 5 Geschmacksrichtungen

SALZIG * SÜSS * SAUER * BITTER * UMAMI

Umami (japanisch: „guter Geschmack“) wurde erstmals 1908 vom japanischen Chemiker Kikunae Ikeda beschrieben und bezeichnet einen „würzigen“ oder „fleischigen“ Geschmack, der u. a. von Sojasoße, speziell aber von Speisen hervorgerufen wird, die Glutamatverbindungen wie Monosodium-Glutamat (MSG) enthalten.

Typische Zusammensetzung:

CURRYPULVER



Quelle: Schotts Sammelurium Essen & Trinken

Willkommen in Frankreich am Main



Boulangerie, Pâtisserie, Brasserie

La Maison du Pain Oederweg 30 Tel.: (069) 59 67 37 75
La Maison du Pain Schweizer Straße 63 Tel.: (069) 61 99 44 81
La Maison du Pain Bockenheimer Landstr. 66 Tel.: (069) 24 70 69 30

www.lamaisondupain.de

www.mainformat.de



mainformat+ kommunikation

Kernkompetenzen. Pasta!

Phänomen Facebook - ein soziales Netzwerk erobert die Welt

Im Oktober 2003 entwickelte ein Harvard-Student die Webseite „facemash“, um die Konterfeis seiner weiblichen Kommilitonen zu bewerten. Der Student hieß Mark Zuckerberg und die pubertäre Bewertungsplattform war nichts weniger als der Vorgänger von Facebook. Der Rest ist Geschichte ...

Facebook Gefällt mir

Pinnwand
Info
Fotos
Diskussionen
Rezensionen



Facebook Nutzer weltweit (Stand Dezember 2010)
580 MILLIONEN
580 Millionen Nutzer weltweit
Davon sind es ganze 14 Millionen Deutsche Facebook Nutzer. Und es werden immer mehr.

Aktienwert von Facebook in US\$
50.000.000.000

Fanseiten
Facebook Fanseiten (Pages) sind der Auftritt eines Unternehmens (Organisation/Künstler/Geschäft usw.). Sie bieten ähnliche Funktionen wie die Profile von gewöhnlichen Nutzern. Interessierte Facebook Nutzer können sich über den „Gefällt mir“ Button mit dem Unternehmen verbinden und erhalten so alle Statusupdates die ein Unternehmen tätigt im gleichen Newsstream wie die Statusupdates ihrer Freunde.

Facebook Freunde
Jeder Nutzer hat 130 Freunde
Das ist der Durchschnitt. Diese Zahl kann mehr oder weniger stark nach oben und unten ausschlagen.

Facebook „Connections“
Anzahl der Verbindungen zu Pages, Gruppen und Events pro Facebook Nutzer
80

Facebook vs. andere Netzwerke
Summe von Seitenabrufen im Dezember 2010 (in Mio.):
Facebook: 18.000 // Mein VZ: 1.400 // Twitter: 110 // XING: 190

Facebook Fan Pages

die TOP 5	# OF FANS
1. TEXAS HOLD'EM POKER	33.331.330
2. FACEBOOK	32.156.330
3. MICHAEL JACKSON	27.087.784
4. LADY GAGA	26.586.973
5. YOUTUBE	25.961.267

Informationen
Gegründet: 04. Februar 2004
Info: Das heute mächtigste globale Netzwerk mit aktuell 580 Millionen Nutzern weltweit - Tendenz rasant steigend. Facebook schickt sich damit an, das World Wide Web in ähnlicher Art und Weise zu revolutionieren wie einst der Suchmaschinenriese Google.

Lieblingsseiten

- FPS CATERING (www.facebook.com/fpscatering)
- La Maison du Pain (www.facebook.com/lamaisondupain.de)

Quellen: facebookmarketing.de, facebook.com, media-treff.de, spiegel.de; Grafik: facebookmarketing.de; Fotos: FPS CATERING, La Maison du Pain

Ein Bündnis für Qualität



LECA
Leading Event
Caterer Association

Im April 2002 gegründet, versteht sich die LECA (Leading Event Caterer Association) als Zusammenschluss der führenden europäischen Eventcaterer unter einem Dach.

FPS CATERING ist stolz, jüngstes Mitglied dieses zukunftsweisenden Verbands zu sein und die gemeinsam erklärten Ziele mitgestalten zu können.

QUALITÄT IST OBERSTES GEBOT

Einheitlich hohe Qualitätsstandards spielen dabei eine entscheidende Rolle, nicht nur in Bezug auf die produzierten Speisen und einzuhaltenen Hygienevorschriften, sondern auch in Punkten wie Beratung, Konzeption, Planung und Logistik. Nur, wer diese strengen Qualitätsanforderungen erfüllt, kann Mitglied des Verbandes werden.

TRANSPARENZ UND SERVICE

Die LECA-Unternehmen arbeiten an gemeinsamen Konzepten und konkreten Angeboten für den Kunden. Ein Beispiel hierfür ist die gemeinsam definierte Checkliste für Cateringanfragen, die als Downloadformular unter www.famab.de/leca/services.html verfügbar ist. In dieser Checkliste sind alle wichtigen Punkte aufgeführt, die zur Erstellung eines vergleichbaren Konzeptes bzw. Angebotes nötig sind.

KOMMUNIKATION ALS ERFOLGSFAKTOR

Positioniert ist die LECA als branchenspezifische Kommunikationsplattform unter dem Dach des FAMAB (Verband Direkte Wirtschaftskommunikation). Sie versteht sich aber auch als Bindeglied zu anderen Branchen innerhalb der Sparte „Live-Kommunikation“ und hat sich zum Ziel gesetzt, die klare Profilierung der beteiligten Partnerunternehmen zu unterstützen und voranzutreiben. Die gemeinsame Vision ist ein verstärktes Zusammenwachsen der Branche sowie eine deutlichere Wahrnehmbarkeit verschiedener Kernkompetenzen für den Kunden.

Spezialisierung in Verbindung mit Kooperationen im gemeinsamen Netzwerk – dadurch ergeben sich Synergieeffekte, nicht nur für die zusammengeschlossenen Partner, sondern insbesondere auch Planungssicherheit und größtmögliche Transparenz für den Kunden. Ein klarer Wettbewerbsvorteil vor dem Hintergrund eines sich so dynamisch und stetig wandelnden Marktes und ein deutlicher Mehrwert für alle Beteiligten! Mehr Informationen zur Leading Event Caterer Association finden Sie unter:

www.famab.de/leca

FRANKFURTS BESTE ADRESSEN



PRINZ TOP GUIDE FRANKFURT 2011

NEU IN FRANKFURT
Entdeckungen, die sich wirklich lohnen

Vom Frühstück bis zum Absacker
Die besten Lokale für jede Tageszeit

Frankfurt bei Nacht
Die wichtigsten Clubs und Bars der Stadt

Einfach gut
Warum regionale und alpine Küche boomen

TOP RESTAURANTS MIT RANKING

750 Tests
Frankfurts beste RESTAURANTS, Bars, Cafés, Clubs, Shops, Friseure und Hotels

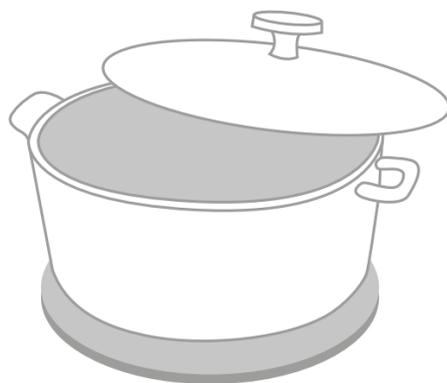
Ausgabe 2011. Jetzt im Handel!

Jetzt bestellen: Tel. 040 / 87 97 3540
www.prinz.de/topguide

PRINZ TOP GUIDE erhalten Sie für
Berlin Dresden Düsseldorf Frankfurt Hamburg
Hannover Köln Leipzig München Stuttgart

In die Töpfe geschaut

– a taste of FPS CATERING



FPS EDITORIAL blickt hinter die Kulissen des täglichen Cateringgeschäftes: Exklusive Eindrücke von den Menschen und Projekten, die hinter „quality delivered“ stehen:

BETRIEBSRESTAURANTS

– UNTERNEHMENSKULTUR KULINARISCH

Da gibt es dieses Wort, das man bei FPS CATERING zum „Unwort“ erklärt hat: „Kantine“ – hat doch jeder bei diesem Begriff die Bilder von gestressten Mitarbeitern im Kopf, die frustriert Schlange stehen am Buffet, um dann lustlos eine Kelle „undefinierten Eintopf“ auf den Teller geklatscht zu bekommen. Genau das ist für die Betriebsgastronomie-Profis bei FPS CATERING der gastronomische „Super-GAU“, daher das Wortverbot. Hier spricht man von „Betriebsrestaurants“ und meint auch genau das: Ein gastronomischer Betrieb im „Herzen der Firma“, gern genutzte Anlaufstelle für Mitarbeiter und Gäste, Treffpunkt zum Quatschen, Diskutieren, Entspannen. Das ist die Herausforderung, das Ziel. Quality delivered – in house.

TÄTIGKEITSBEREICHE:

Beratung, Planung, Konzeption, Umsetzung und Betrieb von gastronomischen Objekten innerhalb des Kunden-Betriebes.



CHRISTINA SCHMITZ

Schul- und Kitacatering ist für Christina Schmitz mehr als nur ein Geschäftsbereich: „Leider beobachten wir den Trend, dass viele Eltern schlicht zeitlich und organisatorisch überfordert sind mit der Zubereitung frischer Lebensmittel. Hier wollen wir unterstützen und Kindern und Jugendlichen bereits ganz früh die Freude an frischen Zutaten und gesundem Essen im wahren Sinne des Wortes ‚schmackhaft‘ machen.“

SCHULEN & KITAS

– GESUNDE ERNÄHRUNG MIT SPASS

Szenenwechsel: Bei den Verantwortlichen für Schul- und Kitacatering ticken die Uhren ein klein wenig anders als in den restlichen Abteilungen. Wie immer bei FPS CATERING dreht sich auch hier alles um Qualität. Und die Frage: Wie können gesunde Ernährung und das Bewusstsein für gutes Essen schon in Kindergarten und Schule vermittelt werden? Sicher nicht mit dem erhobenen Zeigefinger, sondern vor allen Dingen durch leckeres Essen! Dass die Favoriten von Kindern und Jugendlichen meist Pizza und Pommes sind, wissen dabei auch die Spezialisten von FPS CATERING. So tüfteln sie immer wieder auf's neue an Ideen, Rezepturen und Speiseplänen, die auch und vor allen Dingen „Spaß“ machen. Quality delivered – for Kids.



STEFAN WIRTH

Geschäftsführender Gesellschafter von FPS Catering @ work. Der 43-Jährige will nach verschiedenen Stationen bei namhaften Adressen (u. a. Palace Hotel Gstaad, Hessischer Hof Frankfurt, Sodexo Catering) jetzt mit eigener unternehmerischer Verantwortung seine Vision einer modernen Betriebsgastronomie umsetzen. Individueller, flexibler und vor allem mit Authentizität.



KRISTINA FLÖCK

Die studierte Ökotrophologin (Master of Science) ist durch ihre interdisziplinäre Ausbildung ein wahres All-round-Talent. Zu ihren Kompetenzen zählen neben Ernährungswissenschaft auch Verbrauchs- und Marktforschung sowie Betriebswirtschaft. Dieses Fachwissen fließt im Hause FPS CATERING insbesondere in die Geschäftsbereiche Betriebsrestaurants sowie Catering für Schulen und Kindertagesstätten ein.

TÄTIGKEITSBEREICHE:

Gastronomische Versorgung von Schulen und Kitas, angepasst auf den jeweiligen Bedarf und die vorhandenen Möglichkeiten (von der fertigen Anlieferung bis zur Zubereitung vor Ort).

MESSECATERING

– DIE WELT ZU GAST BEI FPS



STEPHANIE MORGNER

Sie ist ein wahrer Insider auf der Frankfurter Messe. Bestens vertraut mit allen Schleichwegen, Geheimitipps und Handynummern der wichtigsten Handwerker und Ansprechpartner der Messegesellschaft, mag sie immer wieder neue Herausforderungen auf altbekanntem Terrain: „Ein Riesenvorteil ist die Tatsache, dass wir ein alteingesessenes Frankfurter Unternehmen sind. Wir kennen alles und jeden auf der Messe aus dem Effeff und können daher immer ein Quentchen mehr ausrichten als ein Caterer von auswärts.“

TÄTIGKEITSBEREICHE: Standverpflegung, Buffet-Variationen (Frühstück, Kaffee, Flying Finger Food), Mitarbeiterverpflegung, Sonderveranstaltungen.

Frankfurt am Main – globaler Verkehrsknotenpunkt und internationaler Messestandort. Sieben Kilometer Luftlinie entfernt vom Messegelände liegt die Produktionsküche von FPS CATERING, allzeit bereit auch kurzfristig internationale Messegäste mit Köstlichkeiten und Erfrischungen jeder Art zu versorgen. Für das Messeteam dreht sich sehr viel um Logistik: Wo kann angeliefert, gelagert, produziert, gespült werden? Welche Möglichkeiten bietet der Messestand des Kunden? Welche kulturellen Eigenheiten sind zu berücksichtigen? Wie viele Mitarbeiter gilt es täglich zu verpflegen? Alles Routine für die Messeprofis, kennt man doch das Frankfurter Messegelände wie seine eigene Westentasche, ein echter „Heimvorteil“. Quality delivered – just in time.

BUSINESSCATERING

– VON PROFIS FÜR PROFIS

Nicht nur Liebe, sondern auch Geschäftserfolge gehen oftmals durch den Magen, das weiß das Businesssteam bei FPS CATERING. Perfekter Support für den Kunden in seiner Rolle als Gastgeber ist das Ziel, so unsichtbar wie möglich aus dem Hintergrund. Zeit spielt dabei die entscheidende Rolle, Lieferung und Service à la minute sind oberstes Gebot. Quality delivered – professionally.

TÄTIGKEITSBEREICHE:

Business-Frühstück, Office-Lunch, Konferenz- und Tagungsverpflegung.



TANJA DESCH

Organisationstalent und Wächterin über Timings, Abläufe und Prozesse. Wer mit ihr zu tun hat, merkt schnell: Hier geht es um professionelle Höchstleistungen, die keinen Fehler verzeihen. Wer, wann, wie viel und was – hier zählen Fakten und eingehaltenen Liefertermine. Dafür sorgt Tanja Desch, auch wenn sie dafür oftmals die Kollegen stressen muss: „Für unsere Businesskunden zählt Leistung und Timing, da kommt manchmal das interne ‚Schwätzen zwischendurch‘ zu kurz, aber das nimmt hier keiner übel, schließlich sind wir auch alle Vollblut-Profis.“

EVENTCATERING

– DAS „SWAT-TEAM“

„Special Weapons and Tactics“ – so heißt die Sondereinsatztruppe vieler Behörden und auch bei FPS CATERING gibt es eine „schnelle Eingreiftruppe“, die unmögliche Herausforderungen besonders zu schätzen weiß. In ihren Meetings gewinnt man schnell den Eindruck, hier sitzen Profis am Tisch die schon viele Schlachten geschlagen haben. Präzision und Perfektion ist oberste Maxime – auch wenn man dafür schon mal alle Zutaten inklusive Gerätschaften, Team und Gästen per Schiff auf eine exklusive Insel oder per Lasthubschrauber auf einen Berggipfel bringen muss. Quality delivered – anywhere.

REBECCA BLÖMERS & ALEXANDRA PALM

Teamplayer mit Hang zur Perfektion und immer „unter Strom“. Da müssen auch mal Designerschuhe dran glauben, wenn die beiden die Location checken und nach den Stromanschlüssen suchen. Ein Wunsch-Event? „Die MTV European Music Awards – Gastgeber sein für die internationalen Künstler mit ihren verschiedenen Vorlieben. Das wäre eine echte Herausforderung und sicher auch jede Menge Spaß.“



PRIVATKUNDEN

– DER PERSÖNLICHE „TOUCH“

Privatkundencatering heißt: der Koch kommt nach Hause. Im Prinzip. Eigentlich ist das aber alles viel, viel komplizierter: Welche Küchengeräte sind vorhanden, wo kann der Abfall unauffällig entsorgt werden, passt das klassische weiße Porzellan zum extravaganteren Stil des nächsten Kunden, der auch seine Stadtwohnung entsprechend eingerichtet hat? Luxus-Probleme, könnte man sagen. In diesem Bereich, in dem es um Dinge wie Exklusivität, Stil und Etikette, Diskretion und Sicherheit geht, sind es aber genau die Punkte, auf die es ankommt. Quality delivered – personally.

TÄTIGKEITSBEREICHE: Alle Arten von privaten Veranstaltungen: Geburtstagsgala, Jubiläumsempfang, Sommerfest.

KATHINKA WEBER

Stets freundlich, kompetent und (zumindest nach außen) ganz ruhig – auch wenn gerade der Lieblingschampagner dieser einen, ganz speziellen Kundin am Hamburger Hafen festhängt. „Plan B läuft bereits, Back-up ist bei uns das halbe Leben.“ kommentiert sie dies lächelnd und saust schon weiter zum nächsten Kundentermin.



Neues, Schönes und Praktisches – zum Aufbewahren, Genießen und Wohlfühlen

Sie sind auf der Suche nach einem ganz besonderen Präsent oder wollen sich selbst eine kleine Freude machen? Wir präsentieren Ihnen einige ausgewählte Produkte, die auch – aber nicht nur – in der Küche Eindruck machen.



| 1



| 2



| 3



| 4



| 5

Fotos: IMPRESSIONEN Versand, CAIRO



| 6



| 7

[1] Verspielte Dosen aus Porzellan von PIP, mit buntem Design und Deckelknopf in Rosenblütenform; Höhe: ca. 22 cm, Ø ca. 14 cm, € 24,95; über www.impressionen.de [2] Reines italienisches Quellwasser-Set für echte Feinschmecker, abgefüllt in formschönen Designflaschen, zweiteilig (einmal mit, einmal ohne Kohlen-säure); Höhe ca. 25 cm, € 11,95; über www.impressionen.de [3] Tower von LENCO mit High-Power-Lautsprecher und iPod-Docking-Station, geeignet für alle iPods; USB/Slot, UKW-Radio, SD/MMC Kartenleser, Einschlaf-timer, AUX-Ausgang und UKW-Wurfantenne; Fernbedienung und Audiokabel inklusive, Maße: 92 x 31 x 31 cm, € 149,00; über impressionen.de [4] Edle und zugleich praktische Vorratsdose aus Glas mit drei Etagen; Höhe: ca. 23 cm, Ø ca. 12 cm, € 19,95; über www.impressionen.de [5] Elegante Tischleuchte mit silberfarbenem, verchromten Metallfuß; Schirm mit glitzernden Kristallglas-Elementen; Höhe: ca. 60 cm, Ø ca. 40 cm, € 349,00; über www.impressionen.de [6] Multifunktionskaraffe aus Glas mit farnefrohen Elementen; mittels eines abschraubbaren Sockelelements lassen sich auch ganze Früchte in die Karaffe zaubern; Design: Marcus Vagnby, Höhe: 33 cm, Ø 9 cm, € 34,00; über www.cairo.de [7] Kleiner, quadratischer Biokamin CURVA mit abgerundeten Ecken, in schwarz oder weiß, als Standmodell oder zur Montage an der Wand; zu betreiben mit Bio-Ethanol (brennt bei maximaler Füllmenge von ca. 2 Litern etwa 6–8 Stunden); Design: Jan des Bouvrie, Maße: 74 x 70 x 17 cm, € 1.538,00; über www.cairo.de

P.M.C.

Wertstück Langlebigkeit ist eine kostbare Eigenschaft – USM Möbelbausysteme schaffen Einzelstücke mit bleibendem Wert.

Fragen Sie nach detaillierten Unterlagen bei unserem autorisierten Vertriebspartner Can-Do.



PLANEN+EinRICHTEN

CanDo

Can-Do planen+einrichten
Hanauer Landstraße 135 - 137, 60314 Frankfurt am Main
Tel. 069-85 09 23 0, usm@can-do.ag, www.can-do.ag

USM
Möbelbausysteme



Optimal Golfen
– nur eine Frage der Technik!

www.golf-akademie-frankfurt.de



Die Suche nach der perfekten Trüffel

Vor allem Feinschmecker und Köche sind ganz vernarrt in Duft und Geschmack der Trüffel. Ihre Liebhaber sind ihr regelrecht verfallen. Der unterirdisch wachsende Pilz gehört zu den teuersten und begehrtesten Genussmitteln der Welt und ist nicht nur in Frankreich und Italien längst zu einem Kulturgut geworden.

ORIGINAL UND FÄLSCHUNG

Nicht alles, was hierzulande unter dem Namen Trüffel verkauft wird, ist auch wirklich eine Delikatesse. Die Marke Trüffel wird zusehends präsenter und das nicht nur zur klassischen Trüffelzeit in Herbst und Winter: Im italienischen Restaurant stehen Salate und Pasta mit Trüffeln das ganze Jahr auf der Spezialitätenkarte. Kaum eine Kalbsleberwurst kommt ohne Trüffeln aus und Trüffelöl erfreut sich fast inflationärer Beliebtheit.

Dabei ist der Name Trüffel aber mitnichten auch ein Garant für Qualität. So hat das, was oftmals in Trüffelleberwurst steckt, rein gar nichts mit Trüffeln zu tun. Es handelt sich vielmehr um „Trüffelgarniermasse“,

einem Gemisch aus Wasser, Mehl, Fleischextrakt, Kartoffeln und Stärke. Auch Trüffelöl ist mit Vorsicht zu genießen. Denn eines ist dieses Öl meist nicht: Öl aus Trüffeln. Da Trüffeln kein Fett enthalten, kann man aus ihnen kein Öl pressen. Trüffelöl wird gewonnen, indem man Trüffel-essenz in Olivenöl mengt oder Trüffeln in Olivenöl einlegt. Im häufigsten Fall kommt das Trüffelaroma aber nicht aus der Knolle, sondern aus dem Labor.

Zwischen all den falschen Raritäten kann man aber durchaus auch echte Sensationen finden – vorausgesetzt, man beherzigt ein paar grundlegende Tipps:



DIE BESTEN TRÜFFELSORTEN

Besonders geschmacksintensiv und genussversprechend sind nur etwa eine Hand voll Trüffelarten. Die teuerste ist die weiße **ALBA-TRÜFFEL**. Sie kommt manchmal schon Ende September auf den Markt und kann bis zu 5.000 Euro pro Kilo kosten. Im Piemont und in Istrien werden weiße Trüffeln bis in den Januar hinein gefunden. Am besten sind sie aber im November, wenn sie einen geradezu überwältigenden Duft verströmen. Eine gute Alba-Trüffel ist von fester Konsistenz und wird roh gehobelt und verzehrt. Hitze verträgt sie nicht, denn ihr Aroma besteht hauptsächlich aus dem Duft. In Restaurants wird der Verzehr von weißen Trüffeln meist grammweise berechnet. Ist dies nicht der Fall, ist gesundes Misstrauen angebracht.

Erdig und nussig im Geschmack ist die schwarze Winteredeltrüffel, auch **PÉRIGORD-TRÜFFEL** genannt, die von Dezember bis April angeboten wird. Sie wird in Südfrankreich, Norditalien und Nordspanien gefunden. Die Périgord-Trüffel kommt sowohl roh, als auch mitgekocht, geschmort oder gebraten zum Einsatz.

Auch die **SOMMERTRÜFFEL** erfreut sich großer Beliebtheit. Äußerlich ähnelt sie der Périgord-Trüffel, hat aber ein helles Fruchtfleisch. Ihr Aroma ist deutlich zurückhaltender als das der weißen und schwarzen Trüffel. In Italien, Frankreich und Istrien wächst Sie in größeren Mengen und ist daher vergleichsweise günstig im Preis.

Ein gutes Preis-Leistungsverhältnis bietet auch die **BURGUNDER-TRÜFFEL**, die im Inneren eine deutliche weiße Maserung aufweist. Botanisch gesehen gehört sie zur gleichen Gattung wie die geschmacksarmen China- oder auch Asia-Trüffeln, schmeckt aber deutlich besser. Von China-Trüffeln ist im Allgemeinen eher abzuraten. Sie schaffen es kaum im frischen Zustand nach Europa.

DAS TRÜFFELSCHWEIN IST EIN AUSLAUFMODELL

Für die Suche nach Trüffeln eignen sich Lebewesen, deren Geruchssinn deutlich besser ausgeprägt ist, als der des Menschen. Vor allem weibliche Schweine suchen instinktiv nach Trüffeln, da ihr Duft stark den Lockstoffen des Ebers ähnelt. Wenn man nicht aufpasst, fressen Schweine die begehrten Knollen aber schneller auf, als man sie ihnen entwenden kann. In Italien sind Schweine zur Trüffelsuche mittlerweile verboten. Meistens werden Trüffeln inzwischen von extra dafür abgerichteten Hunden aufgespürt.



EINIGE KLUGE RATSCHLÄGE

Woran aber erkennt man eine gute Trüffel? Dafür gibt es kein Geheimrezept. Wertlose oder alte Trüffeln werden oftmals zwischen frischen und guten gelagert, damit sie etwas von deren Aroma annehmen. Bisweilen werden sie auch mit Trüffelöl besprenkelt. Trüffeln kauft man daher am besten beim Händler des Vertrauens. Auch instinktive Vorsicht kann weiterhelfen: Beim Angebot von Alba-Trüffeln im April oder Wintertrüffeln im Hochsommer ist durchaus Skepsis angebracht. Generell gilt: Mit dem Verzehr sollte man bei Trüffeln nicht zu lange warten. Sie lassen sich aber an einem kühlen Ort durchaus einige Tage aufbewahren.

Und noch ein Maßstab, den man anlegen kann: Unter Trüffelkennern ist weniger mehr. Ein exquisites Trüfflessen bringt mehr Genuss als vier unbefriedigende. Gerade selbst zubereitet ist so ein Essen auch durchaus erschwinglich. Je nach Erntemenge und Witterung kostet das Kilo Périgord-Trüffeln um die 1.000 bis 1.500 Euro. Das klingt natürlich gewaltig. Pro Person und Gericht plant man aber höchsten zehn Gramm des edlen Pilzes ein. Somit kommt man pro Kopf auf eine Ausgabe von etwa 10 – 15 Euro – ein wirklich angemessener Preis für einen unvergleichlichen und betörenden Geschmacksluxus.



GENUSS AUS DER FLASCHE



ZUTATEN
FÜR 2 PERSONEN

400 g	Risotto-Reis
2	Schalotten
1 l	Geflügelfond
200 ml	Champagner
60 g	Périgord-Trüffel
200 g	Staudensellerie
100 g	Champignons
100 g	Butter
40 g	Parmesan
2 EL	Öl
	Salz, Pfeffer

Trüffelrisotto mit Champignons

Schalotten fein würfeln und in einem großen Topf in Öl leicht anschwitzen. Reis zugeben und anschwitzen, bis er glasig wird. Mit dem Champagner ablöschen. Gewürfelten Staudensellerie und gewürfelte Trüffel unterrühren. Nach und nach den Geflügelfond hinzu gießen, so dass der Reis immer leicht bedeckt ist. Dabei wiederholt umrühren.

Nach etwa 20 Minuten sollte das Risotto gar sein. Butter in Flocken und geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Risotto kurz ruhen lassen und in der Zwischenzeit die in Scheiben geschnittenen Champignons kurz andünsten. Risotto auf Tellern verteilen und mit den Champignons garnieren.

Risotto sollte langsam gekocht werden, dadurch wird das Reiskorn gleichmäßiger gar und nicht außen weich, innen hart. Das Risotto sollte „al hondo“, also nicht zu flüssig und nicht zu pampig serviert werden.



Fonduta mit weißer Trüffel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

½ l	Milch
350 g	Fontina Bergkäse (in dünnen Scheiben)
4	Eigelb
1	kleine weiße Trüffel
50 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Brot

Etwa 50 ml Milch beiseite stellen. Die übrige Milch in einer Schüssel im Wasserbad erhitzen. Käsescheiben und Salz zugeben und mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis der Käse vollständig geschmolzen und eine cremige Masse entstanden ist.

Eigelb mit beiseite gestellter Milch verquirlen. Butter bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Eigelbmischung und Butter abwechselnd unter ständigem Rühren unter die Käsemasse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze rühren, bis die Crème glatt und glänzend ist. Brotscheiben nach belieben rösten. Fonduta in tiefe Teller verteilen, mit frisch gehobelter Trüffel garnieren und mit dem Brot servieren.

Mein Profi-Tipp

von Küchendirektor Sebastian Knoll:

„Bei der Zubereitung von Fonduta ist kräftiges und ausdauerndes Rühren gefragt und das bei richtig dosierter Temperatur: Der Käse sollte bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen, die Masse darf auf keinen Fall zu heiß werden.“



Fotos: Boris Ryzhkov/JackJelly - istockphoto.com



Die Kunst der großen Küche.

MKN – ProfiKochtechnik in Perfektion



Master of Performance

www.mkn.eu
www.hansdampf.eu

PKS
Private Kant-Schule Frankfurt
Ganztagsschule am Holzhauspark

Montag bis Freitag
von 07.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Vorschulkindergarten
Grundschule: Klasse 1 – 4
Gymnasium: Klasse 5 – 13



Hammanstraße 9 | 60322 Frankfurt am Main | Tel: 069/955129-0 | Fax: 069/955129-20

Welches Pflanzenöl – und wofür?

Aus der heutigen Küche sind Pflanzenöle nicht mehr weg zu denken. In gut sortierten Speiseölregalen versammeln sich Öle, die aus verschiedenen Nüssen, Ölfrüchten oder Ölsaaten gewonnen wurden. Aber welches Öl verwendet man beim Kochen am besten wofür? Und wie lassen sich die einzelnen Öle geschmacklich einsetzen?

Unterschieden wird bei Speiseölen zwischen kalt gepressten, nativen und heiß gepressten, raffinierten Ölen. Als besonders wertvoll gelten die nativen Öle, die sich durch einen höheren Gehalt an Fettsäuren und Vitaminen auszeichnen und zudem mehr geschmacks- und aromagebende Fettbegleitstoffe enthalten. Beim Kochen haben aber auch die raffinierten Öle ihre Vorteile: Sie sind länger haltbar, relativ neutral im Geschmack, lassen sich höher erhitzen und sind daher vielfältig einsetzbar. Hier die beliebtesten Öle im Überblick:

DISTELÖL

auch Safloröl, hat einen besonders hohen Gehalt an Linolsäure und natürlichem Vitamin E. Distelöl ist wichtig für eine cholesterinbewusste Ernährung, da es das Cholesterin LDL senken kann. Mit seinem milden, neutralen Eigengeschmack findet es vor allem in der kalten Küche Einsatz, zum Beispiel bei Salaten und Rohkostgerichten.



Mein Lieblingsöl

von Markus Spengler:

„Eines der besten italienischen Olivenöle kommt vom Gardasee. Es ist für seine Leichtigkeit und therapeutischen Fähigkeiten bekannt. Oft kann man qualitativ hochwertiges ‚Olio Extra Vergine di Oliva‘ direkt beim Produzenten degustieren und kaufen. So wie bei Bonaspetti Carlo Eredi Frantoio Olive am Westufer des Gardasees.“

www.frantoiobonaspetti.com
Via Bellini 75, 25080 Maderno sul Garda, Italien
Tel. +39 (0) 365 64 10 60

ERDNUSSÖL

hat einen beinahe gleich großen Anteil an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Es ist besonders mild im Geschmack. Erdnussöl lässt sich sehr stark erhitzen und eignet sich für die heiße Küche, zum Braten, Frittieren und als Wok-Öl.

KEIMÖLE (MAISKEIMÖL ODER WEIZENKEIMÖL)

enthalten relativ viel Vitamin E, das sie auch unraffiniert länger haltbar macht. Da sich Hitze ungünstig auf Öle auswirkt, die reich an Vitamin E und mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind, sollten sie ausschließlich in der kalten Küche verwendet werden.

KÜRBISKERNÖL

ist dickflüssig und dunkelgrün. Sein nussiger Geschmack wird durch das Rösten der Kürbiskerne vor dem Pressen noch verstärkt. Kürbiskernöl hat einen niedrigen Rauchpunkt und sollte auf keinen Fall zu sehr erhitzt werden. Es passt perfekt zu Feldsalat oder Kürbiscrèmesuppe.

OLIVENÖL

ist reich an Ölsäure, einer einfach ungesättigten Fettsäure. Dieser wird ein cholesterinsenker und damit das Herz-Kreislauf-System schützender Effekt nachgesagt. Obwohl es meist nativ angeboten wird, kann es aufgrund seines hohen Anteils an Ölsäure stark erhitzt werden. Es schmeckt mild-fruchtig und eignet sich sowohl für die kalte Küche als auch zum Grillen und Braten.

RAPSÖL

besitzt ein ausgewogenes Fettsäuremuster mit einem hohen Anteil an Ölsäure. Dadurch lässt sich natives Rapskernöl relativ stark erhitzen. Kalt verwendet, macht sich sein nussiges Aroma gut in Salaten und Marinaden.

SESAMÖL

gibt es in zwei Varianten: Aus naturbelassenen Sesamsamen wird ein helles Öl gewonnen; für das dunkle Sesamöl werden die Samen vor dem Pressen kurz geröstet. Das helle neutrale Öl wird in der asiatischen und orientalischen Küche als Speiseöl eingesetzt. Mit dem dunklen Öl lassen sich vor allem Gerichte aus dem Wok mit einer exotischen Geschmacksrichtung verfeinern.

SOJAÖL

ist besonders lecithinreich und steht in dem Ruf, ein Jungbrunnen zu sein. Sein kräftiger Geschmack passt gut zu deftigen Salaten. In raffinierter Form ist es hoch erhitzbar und daher zum Braten, Frittieren, Backen und Kochen geeignet.

SONNENBLUMENÖL

ist reich an Vitamin E und essentieller Linolsäure. In nativer Form sollte es nicht erhitzt werden, dafür passt sein feiner nussiger Geschmack hervorragend zu Salaten, Dips und Rohkost. In raffinierter Form ist es auch zum Dünsten und Garen sehr gut verwendbar, sollte aber nur kurz erhitzt werden.



Hochwertige Pflanzenöle spielen in der gesunden Ernährung eine wichtige Rolle und sind für die Gesunderhaltung des Körpers unverzichtbar. Sie unterstützen beispielsweise die Aufnahme der fettlöslichen Vitamine A, D, E und K und sind reich an essentiellen Fettsäuren.

Ein besonderer Pluspunkt: Sowohl einfach als auch mehrfach ungesättigte Fettsäuren können die Blutzucker-, Blutfett- und Cholesterinwerte senken, wodurch das Herz-Kreislauf-System unterstützt wird. Noch eine wichtige Zusatzinformation: Alle pflanzlichen Öle sind cholesterinfrei!

Fotos: UK/babst,w - Fotolia.de



Wir machen EDV einfach!



FPS Catering sorgt für bemerkenswerte Veranstaltungen. Die Schneider & Wulf EDV-Beratung bietet geniale EDV!

Was das für Sie und Ihr Unternehmen bedeutet, erörtern wir Ihnen gerne im persönlichen Gespräch!

Alternativ informieren Sie sich unter www.schneider-wulf.de

Schneider & Wulf EDV-Beratung GmbH & Co KG

Im Riemen 17
64832 Babenhausen

Fon 0049-(0)6073-6001-0
Fax 0049-(0)6073-6001-99

info@schneider-wulf.de
www.schneider-wulf.de



Salz – das weiße Gold

Speisesalz war über Jahrtausende hinweg ein wertvolles Gut und beinahe so kostbar wie Gold. Heute gehört es zu den erschwinglichen Alltagsprodukten. Dennoch gibt es in Sachen Salz noch Exklusives zu entdecken: neu entdeckte Sorten halten Einzug in die Küchen. Wir stellen die salzigen „Newcomer“ genauer vor.



Vom normalen Kochsalz unterscheiden sich die neuen Salzsorten auf den ersten Blick hauptsächlich im Preis. Durchaus berechtigt erscheinen daher Fragen wie: Sind die Kosten durch Geschmack und Inhaltsstoffe gerechtfertigt? Und: Wie lassen sich diese Salzsorten beim Kochen verwenden?

FLEUR DE SEL – DIE SALZBLUME

Fleur de Sel ist das teuerste unter den Meersalzen und das nicht ohne Grund. Es kann sich nur bilden, wenn in den Meersalzgärten besonders heiße Temperaturen herrschen und es absolut windstill ist. Zudem muss Fleur de Sel per Hand geerntet werden. Es besitzt eine hohe Restfeuchte und ist daher griffiger als normales Kochsalz. Geschmacklich unterscheidet es sich von allen anderen Salzsorten vor allem in seiner Feinheit. Wer denkt, Salz schmecke lediglich dumpf salzig, der sollte sich mit einer Prise Fleur de Sel auf der Zunge eines Besseren belehren lassen. Fleur de Sel wird niemals mitgekocht oder zum direkten Würzen verwendet, sondern nur als „Tüpfelchen auf dem i“ auf Speisen gestreut, um diesen eine besondere Nuance zu geben.

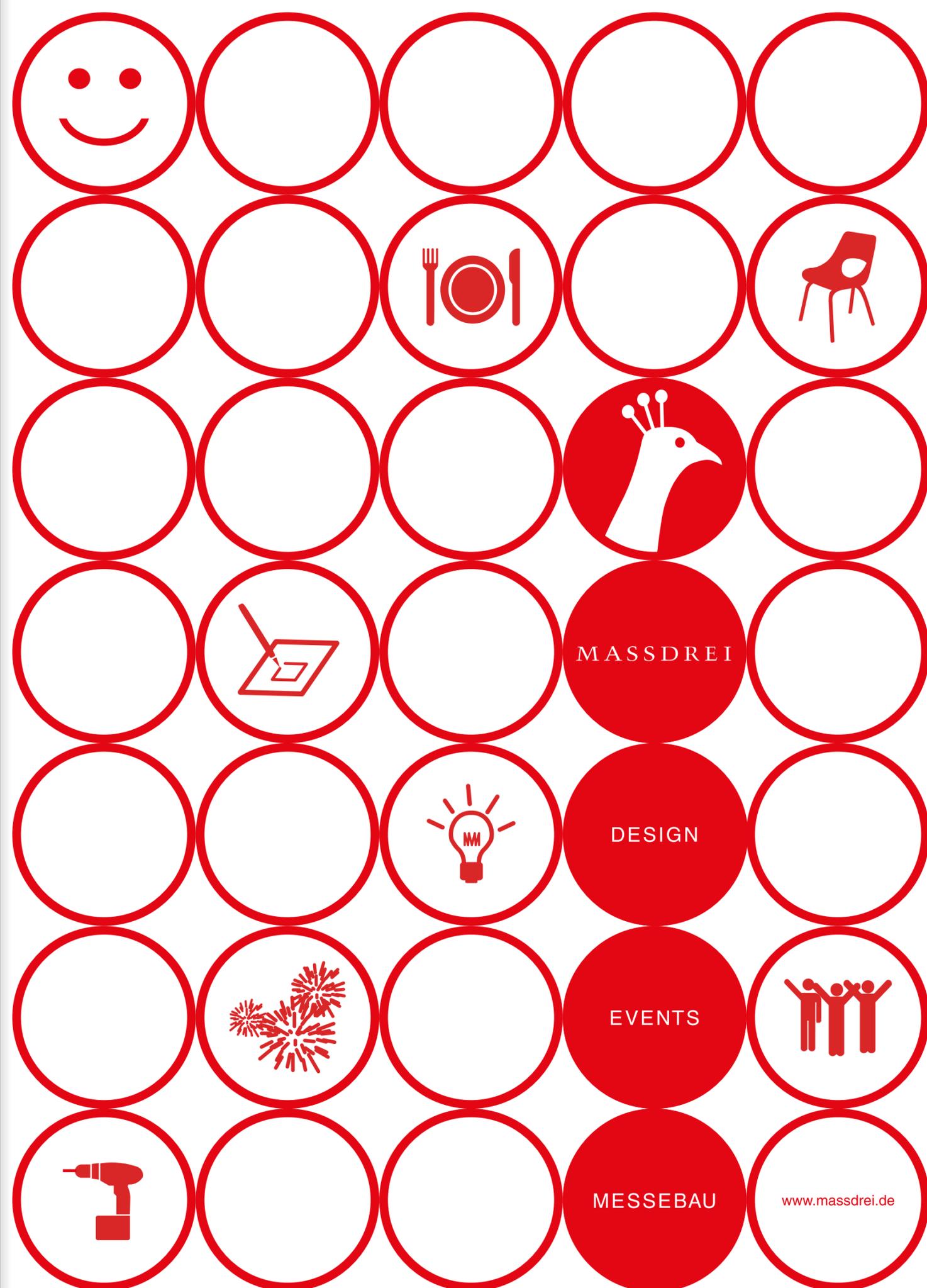
SEL GRIS – GRAUES SALZ

Sel Gris wird auf den untersten Schichten von Meerwasser-Salinen abgeschöpft. Seine charakteristische graue Farbe erhält es durch Reste von Erde, Ton, Algen und anderen Schwebstoffen. Diese Ablagerungen definieren auch den besonderen Geschmack des Salzes. Aufgrund der hohen Restfeuchte sollte Sel Gris nur in rostbeständigen Salzmöhlern oder mit dem Mörser zerkleinert werden. Es eignet sich gut für Kochwasser und wird auch zum Nachwürzen auf dem Tisch bereitgestellt.

HIMALAYA SALZ

Himalaya Salz ist eine spezielle Variante des Kristallsalzes, das sich durch die Austrocknung von Meeren unter hohem Druck als Sedimentgestein abgelagert hat. Anders als es der Name vermuten lässt, kommt es aber nicht aus dem Himalaya, sondern vornehmlich aus Pakistan. Seine zarte rosa Färbung erhält es durch den Einschluss von Eisen. Bei manchen Völkern gilt es als Allheilmittel für Zivilisationskrankheiten. Eine Behauptung, die durch Mineralogen widerlegt wurde. Himalaya Salz unterscheidet sich in seiner Zusammensetzung nicht wesentlich von herkömmlichem Küchensalz. Und dennoch: manche Spitzenköche schwören darauf. In Brockenform, als Granulat oder fein gemahlen – Himalaya Salz ist mild und von feiner Würze und lässt sich daher in der gehobenen als auch in der alltägliche Küche vielfältig einsetzen.

Fotos: maram – Fotolia.de





Ein kulinarischer
Kurzaufenthalt in Frankreich



Mit ihrer einzigartigen Mélange aus Boulangerie, Pâtisserie und Brasserie haben die Betreiber der La Maison du Pain Filialen in Frankfurt offenbar genau ins Schwarze getroffen.

KREATIVE IDEEN UND HANDWERKLICHE KOMPETENZEN

Fragt man sie nach dem Geheimnis des La Maison du Pain, sprechen die Gründer, Oliver Mayer und Markus Spengler, von „französisch inspirierten Brasserien“ und fügen hinzu, dass das La Maison du Pain letztlich eine Mischung verschiedener Konzepte und Ideen ist, die sie überwiegend in Frankreich und den USA gesammelt haben. Den ersten Impuls für das Bäckerei-Brasserie-Konzept erhielt Oliver Mayer in New York – bei einem Aufenthalt in einem Outlet einer belgischen Bakery-Café-Kette. Nach einiger Überlegung und Reflektion war klar: Ein ähnliches Konzept – natürlich optimiert und auf die hiesigen Bedürfnisse zugeschnitten – wollte er auf dem deutschen Markt einführen. Dazu holte Mayer Mitte 2006 Markus Spengler, den Inhaber von FPS CATERING, ins Boot. Auf der Basis von Erfahrung, Kompetenz und Tradition sowohl eines großen Bäckereibetriebes als auch eines erfolgreichen Cateringunternehmens wurde dann gemeinsam die Idee einer Backstube mit mediterranem Flair, gepaart mit hochwertigen Produkten, guter Küche und kreativen Ideen, weiterentwickelt. Im März 2007 eröffnete das erste Ladenlokal im Oeder Weg in Frankfurt.

Und das Konzept ging auf: An Spitzentagen besuchten etwa 900 Kunden die Brasserie. Aufgrund des großen Erfolgs und der hohen Nachfrage öffnete bereits im April 2008 das zweite La Maison du Pain auf der Schweizer Straße seine Türen, im Mai 2009 folgte die dritte Filiale auf der Bockenheimer Landstraße.

Croissant

Der Legende nach entstand das Croissant während der türkischen Belagerung von Wien im Jahr 1683. Die Bäcker belauschten früh morgens, wie die Türken einen Tunnel unter der Stadtmauer hindurch graben wollten und schlugen sofort Alarm. So wurden die Türken geschlagen. Zur Feier des Sieges wurde Gebäck in Form des türkischen Halbmondes gebacken.





Brasserie
 Wörtlich übersetzt bedeutet „Brasserie“ Bierlokal oder Bierkneipe. Nach dem Deutsch-Französischen Krieg von 1870/71 wurden solche Lokale von elsässischen und lothringischen Flüchtlingen in Paris gegründet, die dort verschiedene Biersorten und elsässische Weine ausschenkten. Die Speisekarte dieser quirligen Treffpunkte bot traditionelle Gerichte, die man zu allen Tageszeiten genießen konnte.

FRANKREICH AM MAIN
 Ihre Beliebtheit verdanken die Filialen ihrem durch und durch französischen Flair. Das rustikal-ländlich gehaltene Mobiliar aus massivem Holz und die Böden aus gebeizter Eiche strahlen Gemütlichkeit aus. Kleine Kristalleuchter verbreiten ein warmes Licht. Diesem besonderen Ambiente passt sich auch das Personal an, das den Gästen, angetan mit gestärkten weißen Konditorhäubchen, freundlich und zuvorkommend die Wünsche von den Augen abliest. Dazu französische Chansons als Hintergrundmusik. Im La Maison du Pain kann man mit allen Sinnen genießen. Die Nostalgie-öfen hinter der Theke verbreiten nicht nur Charme, sondern sind auch rund um die Uhr im Einsatz. Der Duft von frischen Baguettes und Croissants ist oft bis auf die Straße zu vernehmen und versetzt die Gäste in eine andere Welt. Der Café au lait wird im Bol, der typisch französischen Schale, gereicht und das Besteck kommt einem aus dem Frankreichurlaub bekannt vor.

Bei so vielen Köstlichkeiten fällt die Auswahl schwer: Croissants, Beignets, Pain au Chocolat, Petits Fours, warme und kalte Tartines, belegte Baguettes, leckere Suppen, herzhaft Quiches und frische Salate. Ob Petit Déjeuner, Mittagessen oder Feierabendsnack, im La Maison du Pain kommen nicht nur Liebhaber der französischen Lebensart auf Ihre Kosten. Auch im Getränkeangebot spiegelt sich die französische Ausrichtung wieder. Neben frisch gepressten Säften werden vor allem original französische Getränke wie Perrier oder Orangina angeboten. Die Palette der Boissons chaudes reicht von Café au lait, über Espresso bis hin zu heißer Schokolade. Nicht fehlen darf das obligatorische Kronenbourg Bier. Daneben gibt es offene französische Weiß- und Rotweine und selbstverständlich Champagner.

Neben der klassischen Bedienung am Tisch hat man auch die Möglichkeit alle Köstlichkeiten an der Theke zu inspizieren, in aller Ruhe auszuwählen und sich dann ein freies Plätzchen zu suchen. Im La Maison du Pain geht man nicht einfach einen Happen Essen – man macht Kurzurlaub in Frankreich.

VISION UND EXPANSION

Mit der Marke La Maison du Pain haben Oliver Mayer und Markus Spengler eine eigene und originelle Identität geschaffen, deren strukturiertes, einheitliches Selbstverständnis im gesamten Unternehmen gelebt wird. Der enorme Erfolg in der multikulturellen und kosmopolitischen Metropole Frankfurt offenbart das große Expansionspotential der Marke La Maison du Pain. In naher Zukunft werden auch Gäste in weiteren internationalen Städten das Flair und Ambiente eines La Maison du Pain genießen können. Die zugehörige Strategie gibt es schon.

Aufgrund ihres überdurchschnittlichen Qualitätsanspruchs kamen Oliver Mayer und Markus Spengler zu der Erkenntnis, das dieses Vorhaben nur auf der Grundlage eines Franchise-Systems mit klar definierten Qualitätsvorgaben und Standards sowie sorgfältiger Auswahl von Standorten und Lizenznehmern machbar ist. Ihnen ist bewusst, dass sämtliche Prozesse zu Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung nicht nur zentral geplant, sondern vor allen Dingen lokal umgesetzt, also vor Ort „gelebt“ werden müssen. Das erfordert tägliche Kontrollen und persönlichen Einsatz der Geschäftsführer, genauso wie eine hohe Identifikation der Mitarbeiter mit dem Unternehmen. www.lamaisondupain.de

Fotos: La Maison du Pain; Grafik: PRINZ Frankfurt



EXKLUSIVE JALOUSIEN
 UND INNENFENSTERLÄDEN
 AUS HOLZ

SCHWEDENPFAD 8 • 61348 BAD HOMBURG
 TEL: 06172-24992 • OFFICE@WEHNER-DECORATION.DE
 WWW.WEHNER-DECORATION.DE



SANSIBAR



SANSIBAR ROOFGARDEN



LONG ISLAND SUMMER LOUNGE



LONG ISLAND CITY LOUNGE



DAS LEBEN IST SCHÖN

Rätsel

Wie macht man Lebensmittel haltbar?

Überzeugen Sie mit Ihrem Wissen zum Haltbarmachen von Lebensmitteln und halten Sie vielleicht schon bald „das Internet in der Hand“.



- 1 Diese Methode wird in Haushalten am häufigsten verwendet, um Lebensmittel haltbar zu machen.
- 2 Räuchern hat zusätzlich eine konservierende Wirkung durch Bakterien abtötende Stoffe im ____.
- 3 Was ist eine der ältesten Methoden Lebensmittel wie Obst, Kräuter und Ähnliches haltbar zu machen?
- 4 Bei welcher Konservierungsmethode wird dem Salz Nitrit oder Nitrat zugesetzt?
- 5 Für die Haltbarkeit eines Lebensmittels spielt auch die ____, in der es gelagert wird, eine wichtige Rolle.
- 6 Ein Lebensmittelverderb wird häufig durch ____ verursacht.
- 7 Was wird beim Einkochen von Marmelade, Gelee oder Konfitüre in der Regel zugesetzt?
- 8 Konservierungsverfahren können sowohl physikalisch als auch ____ sein.
- 9 Diese Konservierungsart verringert zum Beispiel den Gehalt an freiem Wasser in Lebensmitteln.
- 10 Neben Mikroorganismen können auch ____ im Lebensmittel zum Verderb führen.

GEWINNEN SIE MIT FPS CATERING

Unter allen richtigen Lösungseinsendungen verlosen wir

3 Apple iPads.



Mit dem iPad können Sie ganz bequem vom Sofa aus im World Wide Web surfen und dabei neben aktuellen Restauranttipp auch neue Rezeptideen oder einen exklusiven Onlineshop für edle Gewürze, kulinarische Köstlichkeiten oder erlesene Weine entdecken.

Die Lösung lautet:

1	2	3	4	5	6			
7	8	9	10	11	12	13	14	15

Einsendeschluss ist der 10. Juni 2011.

Die Lösung schicken Sie **per Post** an:
FPS CATERING GmbH & Co. KG,
Ferdinand-Porsche-Straße 17-19, 60386 Frankfurt
oder **per Email** an: gewinn@fps-catering.de

Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Auflösung und die Gewinner werden im nächsten Heft bekannt gegeben.

Fotos: Roman Milert - istockphoto.com, Apple

Kunzmann Tuning & Design

Atemberaubend mehr Fahrzeug.



AMG BRABUS Lorinser Carlsson

Robert Kunzmann GmbH & Co. KG
Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
Auhofstraße 29 · 63741 Aschaffenburg
Tel.: 0 60 21/361-0 · Fax: 0 60 21/361-205
www.kunzmann-tuning.com

KUNZMANN tuning & design

Gut essen – gut arbeiten

Gesunde und abwechslungsreiche Ernährung steigert signifikant die Produktivität am Arbeitsplatz – wer gut isst, ist auch gut im Job. Deshalb tritt FPS CATERING @ work an, um mit neuen Konzepten frischen Wind in den grauen Kantinenalltag deutscher Unternehmen zu bringen.

Mehr Last als Lust: Für die überwiegende Zahl der Berufstätigen in Deutschland ist der Gang zum Mittagstisch in der hauseigenen Kantine ein notwendiges Übel. Man reißt sich ein in die Schlange der knurrenden Mägen vor der Essensausgabe und hofft, dass es heute nicht ganz so schlimm wird. „Nächster!“ – klatsch – „Nächster!“ – klatsch – „Nächster!“ – klatsch. Stopp, das geht auch anders!

Davon überzeugt sind auf jeden Fall die Frankfurter Vollblut-Gastronomen von FPS CATERING. Daher wurde FPS CATERING @ work ins Leben gerufen. Die Spezialisten rund um Geschäftsführer Stefan Wirth stehen für Geschmack in Reinheit mit handverlesenen Rezepturen und einer nachhaltigen Strategie. Das Team hat sich auf die Fahnen geschrieben, mit gesundem Essen und abwechslungsreichen Angeboten wieder Lust zu machen auf den Mittagstisch. „Einheitliche Massenabfertigung war gestern. Innovative Betriebsrestaurants mit einer eigenen Philosophie, individuell angepasst auf Unternehmen und Mitarbeiter und betrieben mit Herzblut wie das eigene Lokal, das ist die Zukunft,“ so Stefan Wirth.

Auch wenn in immer mehr Unternehmen langsam ein Umdenken stattfindet, gilt es noch viel Überzeugungsarbeit zu leisten, wie Stefan Wirth weiter erklärt: „Auf den ersten Blick erscheint es natürlich billiger, günstige Fertigprodukte einzukaufen und diese möglichst schnell und einfach an den Mann beziehungsweise Mitarbeiter zu bringen. Faktoren wie effizienteres Arbeiten durch gesunde und leichte Kost, Stärkung sozialer Aspekte durch kommunikationsfreundliche Raumbestaltung oder Motivation und Identifikation mit dem Unternehmen durch eine überdurchschnittliche Servicephilosophie fallen dabei aber komplett unter den Tisch und machen die kurzfristige Kalkulation zur Milchmädchenrechnung.“

Man merkt ihm und seinem Team die Leidenschaft an, mit der sie für die Mission „Essen, so schmackhaft wie möglich“ als Qualitätsverstärker kämpfen. Dass es für sie noch viel zu tun gibt zeigt die folgende Statistik:

MITTAGSPAUSE IN ZAHLEN

Anzahl der Kantinen in Deutschland:	12.000
tägliche Kantinenbesucher in Deutschland:	15.000.000
Gesamtanteil Kantinengänger/Berufstätige:	26 %
Anteil der zufriedenen Kantinenbesucher:	18 %
Häufigste Kritikpunkte:	
- zu viel Fett	37 %
- Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe	36 %
- mangelnde Frische	27 %

Quelle: Forsa

Den Profis von FPS CATERING @ work stehen also noch viele Einsätze bevor, bis es in deutschen Betrieben nicht mehr heißt: „Nächster!“ sondern: „Was darf ich Ihnen anbieten?“



Fotos: Evgeny Litvinov - Fotolia.de, FPS CATERING, Uyen Le - istockphoto.com

FPS CATERING @ work bittet zu Tisch: Erfolgsmenü in sechs Gängen

I. KOMPETENZ-COCKTAIL MIT EINGELEGTEN QUALIFIKATION

Erfahrung und Innovation sind tragende Säulen unserer Firmenphilosophie. Nur wer sein Handwerk versteht, ist in der Lage, aus Standardangeboten individuell maßgeschneiderte und auf das Unternehmen perfekt zugeschnittene Lösungen zu kreieren – unsere „Genuss-handwerker“ können das.

II. INTEGRATIVES SÜPPCHEN MIT FRISCHEM ENGAGEMENT

Unsere Mitarbeiter an Ihren Töpfen zeichnen sich aus durch Loyalität, Verständnis für Qualität, Freude am Service, kulturellen Anspruch, Zuverlässigkeit, Professionalität und die stringente Beachtung der Wünsche und Werte in Ihrem Unternehmen. Sie werden somit zum integrierten Bestandteil Ihrer Firmenkultur. Das schmeckt man, denn für Kollegen kocht man anders.

III. ECHE NACHHALTIGKEIT VERSCHIEDEN ZUBEREITET MIT EINEM SCHUSS REGIONALEM

Der schonende Umgang mit natürlichen Ressourcen ist für uns unverzichtbarer Bestandteil unseres täglichen Handelns. Ökologisch erzeugte Lebensmittel von regionalen Lieferanten bilden die Grundlage unserer Einkaufsrichtlinien. So gewährleisten wir höchste Qualitätsansprüche ebenso wie die Reduzierung des CO2-

Ausstoßes durch kurze Lieferwege und geringen Verpackungsaufwand. Wir verwenden überwiegend Bio- und Fair-Trade-Produkte.

IV. FANGFRISCHES AUS EIGENER HERSTELLUNG

Wer seine Produkte in eigener Manufaktur herstellt, steht auch selbst dahinter. Wir haben Geschmacksverstärker ein Hausverbot erteilt!

V. ZWEIERLEI QUALITÄT AUF EINEM FONDS AUS KONTINUITÄT

Überdurchschnittlich hohe Qualitätsstandards sind das Fundament unseres Handelns. In puncto Service heißt das: solide Ausbildung, permanente Weiterbildung und vor allem authentisch erlebbare Gastgeberqualitäten durch gleichbleibend hohe Motivation. Bei den Produkten heißt das: strenge Einkaufsrichtlinien und langjährige, gewachsene Beziehungen zu regionalen Lieferanten, die genau so „qualitätsvernarrt“ sind wie wir. Alles für den guten Geschmack.

VI. MOUSSE AU GLÜCK

Satte Mitarbeiter sind glückliche Mitarbeiter. Gesundere Ernährung führt zu weniger Fehlzeiten und macht Personalabteilungen glücklich. Ein positives Image macht die Presseabteilung glücklich. Eine glückliche Belegschaft arbeitet produktiver und effizienter und macht Geschäftsleitungen glücklich. Ein glückliches Unternehmen macht mehr Gewinne und durch höhere Dividenden Anteilseigner glücklich.

WICHTIG: Zu allen Gängen servieren wir ständig und unaufgefordert Kommunikationsbeilagen bestehend aus Briefing, Rebriefing und Schulterblick. Denn nur durch den permanenten Dialog lassen sich Wünsche und Anforderungen von Kunde und Gast perfekt erfassen, umsetzen und durch die Mitarbeiter im Betriebsrestaurant vor Ort nachhaltig erlebbar machen.



Jean-Georges Ploner auf der Suche nach Erfolgsrezepten für die Gastronomie

Jean-Georges Ploner und sein Team haben sich auf Coachings im Bereich Service und Servicemanagement spezialisiert und unterstützen Gastronomen bei der Optimierung ihrer Servicequalität und der Steigerung der Verkaufsaktivität ihres Teams. Für Jean-Georges Ploner liegt der Schlüssel zum Erfolg vor allem im frühzeitigen Erkennen innovativer Ideen und Trends. Daher liegt ihm auch seine Vorstandstätigkeit im Leaders Club Deutschland besonders am Herzen.

Der Leaders Club Deutschland existiert seit 2001 und bringt seither durch engagierte Arbeit und ungewöhnliche Aktionen frischen Wind in die deutsche Gastro-Szene. Denn der Club gibt Impulse und setzt Visionen um. Dazu gehören Aktionen für den Nachwuchs wie das deutschlandweite Casting für den besten Amateur-Barkeeper, Wein-Camps an der Mosel und die Produktion des eigenen Rieslings in Zusammenarbeit mit dem Weingut des Deutschen Roten Kreuzes, genauso wie die Unterstützung der Lobby-Arbeit für den reduzierten Mehrwertsteuersatz in der Gastronomie. Mehrmals jährlich gehen die Mitglieder auf Reisen ins In- und Ausland – zur Netzwerkerweiterung und Konzept-Check.

Auch auf internationaler Ebene ist der Leaders Club erfolgreich: Im Leaders Club International hat sich das „Who is Who“ der innovativen Gastronomie aus Europa, Russland und Marokko zusammengeschlossen, insgesamt 260 Unternehmer mit rund 5.000 Betrieben.

Seine Vorreiterrolle in punkto Innovation unterstreicht der Club durch die Verleihung des Leaders Club Awards an Gastronomiekonzepte, die neu am Markt sind und das Zeug zum Trendsetter haben. In Deutschland wird der heiß begehrte Award seit dem Jahr 2002 vergeben. Auf das Siegertreppchen schafften es Restaurants wie der „Brenner Grill“ in München, das „East“ in Hamburg und die „Schnitzlei“ in Berlin.

Die Gewinner des 4. Internationalen Leaders Club Awards für innovative Gastronomiekonzepte in Europa (v.l.): Die bronzenne Palme für das Konzept „Seven“ nahmen Ivo Adam, Philipp und Christopher Breuer entgegen, die goldene Palme ging an „myindigo“ von Doris und Heiner Raschhofer, die silberne Palme an die „Bullerei“ von Tim Mälzer und Patrick Rüther.



ZUR PERSON

Der erfolgreiche Trainer, Autor, Gastro- und Trendexperte ist geboren und aufgewachsen in einer Gastronomenfamilie in Straßburg. Nach der klassischen Hotelausbildung folgten erste Schritte in der Hotellerie und Systemgastronomie, bevor er sich auf den Trainingsbereich konzentrierte. Seit 1994 ist Jean-Georges Ploner selbständiger Trainer und Berater, seit 1998 geschäftsführender Gesellschafter von Pencom Ploner Partner. Darüber hinaus ist Jean-Georges Ploner in verschiedenen Branchenorganisationen aktiv wie dem Leaders Club und der Stiftung der Food & Beverage Management Association. www.ploner-partner.de

Auf nationaler Ebene wird die Auszeichnung auch in Frankreich, Belgien und Russland verliehen. Die jeweiligen Gewinner werden automatisch für den internationalen Award nominiert. In diesem europaweiten Vergleich setzte sich 2010 das Salzburger Feelgood-Food Konzept „myindigo“ vor der Hamburger „Bullerei“ von TV-Koch Tim Mälzer und seinem Partner Patrick Rüther und dem Lifestyle-Gastroimperium „Seven“ in Ascona durch.

Frankfurt ist eine der Hochburgen des Leaders Club. Neben Jean-Georges Ploner ist hier mit Gastronom und Berater Pierre Nierhaus ein weiteres Gründungsmitglied zu finden. Bezeichnend ist die kreative Vielfalt, mit denen die Frankfurter Leader von Gregor Meyer, Tobias Jäkel und Matthias Schönberger, Bodo Wanjura, Gunter Becker, Tim Plasse bis Markus Spengler die Gastronomie-Szene bereichern und ihre Erfolgskonzepte hinaus in die Welt tragen.

Ploners Empfehlungen:

FALLON & BYRNE, DUBLIN

Mitten in Dublins Kult-Viertel Temple Bar, hat Paul Byrne ein wahres Foodparadies erschaffen. Im „Fallon & Byrne“ kann man auf drei Ebenen genießen. Neben einem Besuch des erstklassigen Restaurants im ersten Stock, lohnt sich ein Abstecher sowohl ins Delikatessengeschäft mit Take-Away im Erdgeschoss als auch in den Weinkeller mit Bar.

www.fallonandbyrne.com



MIKLA, ISTANBUL

Zu den schönsten Rooftop-Locations in Istanbuls Trend-Viertel Beyoglu zählt das „Mikla“ im obersten Stock des „Maramara Pera Hotels“. Das Restaurant lockt mit modernem Design, exquisiter türkisch-europäischer Küche, einem internationalen Publikum und natürlich einem sensationellen Ausblick auf die Moscheen und Minarette am alten Sultanspalast.

www.istanbulyli.com



AUF DER SUCHE NACH ERFOLGSREZEPTEN: Persönlichkeiten. Konzepte. Erfolge.

von Jean-Georges Ploner und Tobias Jäkel; Matthaes Verlag, Stuttgart 2010; 152 Seiten, Hardcover, € 32,00; ISBN 978-3-87515-048-3

Fotos: Pencom Ploner Partner, Matthaes Verlag

noi!

Neumann's Event- & Catering Agentur

Ihr Event-Partner im Rhein-Main-Gebiet oder überall, wo Sie uns brauchen. Kreativ-Konzepte & Koordination von Events, Tagungen & Privat-Veranstaltungen



Das »EXPLORA« Science Center Frankfurt am Main – die Erlebnis-Event-Location mitten im Nordend.

Das Museum mit der größten Sammlung von 3D-Kunst, Holografien, optischen Täuschungen und interaktiven Kunstwerken – eine einzigartige Kombination aus Museum und Eventlocation.

Der »Kubus« mit Skyline-Blick – modern, geradlinig, verwandelbar, ausgefallen.

Die offene »Skyline-Terrasse« mit Panoramablick über Frankfurt bietet eine Fläche für bis zu 150 Personen

Events für bis zu 500 Personen – Tagungsmöglichkeiten für bis zu 150 Personen im außergewöhnlichen Ambiente



Glauburgplatz 1 • 60318 Frankfurt am Main
Tel. 0 69 | 2 57 80 91-0 • Fax 0 69 | 2 57 80 91-4
frankfurt@noi-events.de • www.noi-events.de

noi! in Frankfurt, im Rheinland, in Berlin und überall, wo Sie uns brauchen

Veranstaltungen im
FIZ ConferenceLab



Ausgefallen



Exklusiv



Individuell



Überzeugen Sie
sich selbst!

Männergespräch – mitgehört

Montag, 12:00 Uhr Ortszeit, Frankfurt am Main.

Mittagstisch in der Long Island City Lounge.

Maskuliner Meinungs-austausch.

Zwei Frankfurter beim Stelldichein: Volker Hirth, freier Journalist und Moderator beim Hessischen Rundfunk, und Markus Spengler, geschäftsführender Gesellschafter von FPS CATERING. Die beiden kennen sich seit Jahren und nutzen immer wieder gerne die Gelegenheit für einen gemeinsamen Lunch – Erfahrungsaustausch unter Freunden.

VH: Schön, dass es geklappt hat mit unserer Verabredung, ich bin diesen Monat echt viel unterwegs, komme gerade aus Istanbul – wahnsinnig spannende Stadt. Und Du warst auch wieder on tour, oder?

MSP: Ja, ich komme gerade aus Leipzig vom Leaders Club Award Treffen.

VH: Ja, das war doch die Geschichte mit der Preisverleihung, bei der Ihr auch nominiert wart, oder?

MSP: Nicht ganz. Da wirfst Du jetzt zwei Sachen zusammen. Mit dem Leaders Club – das sind die hundert führenden Gastronomen – bin ich jedes Jahr auf diesen tollen Trendreisen. Nächstes Jahr geht's zum Beispiel nach Tel Aviv, wurde gerade gestern besprochen. Da freue ich mich riesig drauf. Was Du meinst: Nominiert waren wir für den Preis „Caterer des Jahres“, da ging es um Innovationen und neue Konzepte in der Branche.

VH: Ok, dann habe ich das wohl verwechselt. Du bist ja auch dauernd in action, mein Lieber. Aber sag mal: Was heißt denn in diesem Zusammenhang Konzept? Wenn es um Catering geht, was meinst Du dann mit Konzept? Ist das die Qualität der Speisen, Qualität der Zubereitung, Qualität der Präsentation oder was meint man mit Catering-Konzept?

MSP: Naja, in diesem Fall waren wir nominiert in der Kategorie „Newcomer und Aufsteiger“. Klingt erst komisch, weil wir ja ein fünfzigjähriger Familienbetrieb sind. Aber wie Du weißt, haben wir ja den Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice umfirmiert in FPS CATERING und haben uns in allen Unternehmensbereichen neu und besser aufgestellt, weil Du sonst heute am Markt einfach nicht richtig wahrgenommen wirst.

VH: Ach so, und durch diese „Wiedergeburt“ bist Du jetzt nochmal zum „Newcomer“ geworden. Verstehe ich das richtig?

MSP: Genau. Da wir ja jeden Bereich inhaltlich neu aufstellen und ausrichten mussten, erfordert jeder dieser Unternehmensbereiche ein eigenes Konzept und ist wie eine kleine „Firma in der Firma“. Dabei spielen ganz verschiedene Faktoren eine Rolle – beim Schulcatering beispielsweise ist Bio-Qualität oberstes Gebot (70%). Im Businessbereich hingegen ist Zeit der entscheidende Faktor. Du kannst zum Beispiel bis 16.00 Uhr bei uns bestellen und erhältst die Ware dann garantiert frisch am nächsten Tag ausgeliefert. Für jeden der Geschäftsbereiche gibt es einen eigenen Katalog, aus dem Du auswählen und bestellen kannst. All das muss konzipiert, geplant, umgesetzt und auch laufend aktualisiert werden.

VH: Ok, verstehe. Und wieviele Geschäftsbereiche hast Du jetzt?

MSP: Wir haben sechs Bereiche definiert. Das sind Eventcatering, Privatkunden, Messecatering, Businesscatering, Schulen und Kitas sowie der Bereich Betriebsrestaurants.

VH: Wow, und das ist nicht zuviel? Ich meine, besteht dabei nicht auch die Gefahr, sich zu verzetteln?

MSP: Klar, diese Gefahr besteht, wie man an vielen



ZUR PERSON
MARKUS SPENGLER

Markus Spengler übernimmt 1996 das Familienunternehmen, setzt die Tradition fort und modernisiert das Unternehmen, zuletzt durch die 2010 erfolgte Umfirmierung in FPS CATERING GmbH & Co. KG.



oben rechts: „Hausherr“ Nikos Gatzias begrüßt Markus Spengler und Volker Hirth in der Long Island City Lounge
links, unten rechts: Fachsimpelerei – temperamentvolle Diskussionen zwischen Markus Spengler und Volker Hirth

Beispielen im Markt sieht. Wir haben uns aber bewusst nur auf die Bereiche fokussiert, die wir mit eigenen Ressourcen, also mit eigenen Leuten, Fahrzeugen, etc. realisieren können. Dadurch können wir zum einen betriebswirtschaftlich gesehen sehr effizient arbeiten und gewährleisten zum anderen aber auch den einheitlich hohen Qualitätsstandard, der für uns über allem steht. Das ist ja auch der Grund, warum wir im Zuge des Markenrelaunchs den Claim „quality delivered“ eingeführt haben – das ist das Qualitätsversprechen an unsere Kunden, auf das sie sich verlassen können.

VH: Verstehe. Wenn Du viel auf Reisen bist, erlebst Du ja sowieso die tollsten Sachen. Mir sind bei einem Abendessen in Korea neulich mehr die Beine eingeschlafen als alles andere, wegen dieser für uns doch sehr ungewöhnlichen Sitzhaltung. Da sitzt Du ja so. (Hirth klemmt sich in den Schneidersitz, was fast schiefeht) Und auf dem Tisch hatte ich Sachen entdeckt, die kannte ich noch gar nicht. Wie geht man denn als Caterer mit diesen internationalen Trends und Neuheiten um, Ihr müsst doch da auch immer Augen und Ohren offen halten, oder?

MSP: Na klar, gerade durch die modernen Medien

haben die Leute ja viel mehr Möglichkeiten, sich zu informieren und somit steigen natürlich auch die Erwartungen.

VH: Das heißt, beim nächsten Mal mache ich ein Foto und frage nach den Zutaten bzw. Rezepten und bringe Dir das mit, oder?

MSP: Grundsätzlich gerne, für uns ist es ganz wichtig, immer wieder neue Ideen zu präsentieren. Aber einfach nur etwas zu kopieren, was man privat auf einer Reise gesehen oder erlebt hat, funktioniert dabei leider nicht. Du musst erst mal genau planen, wie Du zum Beispiel alleine die Darreichungsform im Rahmen einer Food Station bei einer Veranstaltung umsetzt. Und noch viel wichtiger – wir müssen zunächst die Rezepturen auf unsere deutsch-europäischen Gaumen anpassen. Dazu wiederum brauchst Du international erfahrene Leute, die sich mit den verschiedenen Aromen und zum Beispiel auch den asiatischen Gewürzen auskennen. Du musst ja bei uns auch mit anderen Größenordnungen planen, was den Einkauf anbelangt. Da hast Du als Privatperson natürlich schnell mal ein exotisches Produkt im Asialaden gekauft, um ein Essen für Deine Freunde zu kochen. Das heißt aber nicht automatisch, dass dieses Produkt auch von uns in größeren Mengen importiert und weiterverarbeitet werden kann.

VH: Verstehe, ist also doch alles viel mehr Arbeit als man denkt. So wie bei mir: vor dem Mikro stehen und ein bisschen quatschen – das ist ja immer das Klischee des Reporters. Aber die Stunden, die Du vorher am Rechner sitzt, recherchierst, telefonierst, bittest, bettelst, die sieht kein Mensch. Am Schluss finden es die Leute einfach geil oder nicht – gilt wahrscheinlich für Dein Essen genauso wie für meine Beiträge. Darauf trinken wir jetzt Einen und – à propos – da kommt das Essen. Prost!

– To be continued –



ZUR PERSON
VOLKER HIRTH

Volker Hirth ist Autor und Reporter in Radio und TV. Seit 1990 ist er ARD-Radio-Reporter für alle Meisterschaften in der Leichtathletik und seit 1995 ARD-Reporter für die Formel 1.

Fotos: FPS CATERING

Mietpflanzen
für Events
& Messen

Mietgefäße

Mietmöbel

Dekorations-
design

Floristik



Wir empfehlen: Hier gibts die beste(n) ...

STEAKS		Buffalo Steakhaus Kaiserhofstraße 18 – 20 60313 Frankfurt am Main	Das argentinische Steakhaus im Zentrum Frankfurts seit 1973.
ITALIENISCHEN SPEZIALITÄTEN		Settimo Cielo Eckenheimer Landstraße 86 60318 Frankfurt	Treffpunkt für Genießer mit dem besonderen Lebensgefühl für mediterrane Küche.
CURRYWURST		FPS CATERING Ferdinand-Porsche-Straße 17 – 19 60386 Frankfurt	Unsere feinste Kalbsbratwurst mit Blattgold und einer köstlichen Apfel-Madras-Currysauce.
COCKTAILS		GEKKOS Hochstraße 4 (im Hilton Hotel) 60313 Frankfurt am Main	Barkultur auf höchstem Niveau in sinnlich-eleganter Atmosphäre.
PIZZA		Das Leben ist schön Hanauer Landstraße 198 60314 Frankfurt am Main	Solide, mediterrane Küche, entspanntes Ambiente, direkt auf der Hanauer Landstraße.

Fotos: Liv Fritts-Larsen - istockphoto.com, Patrycja Zadros - Fotolia.de, FPS CATERING, JAVA - Fotolia.de, Joe Gough - istockphoto.com

Das macht APP-etit!

Nachschlagen, Lernen und Spielen: Neuheiten aus dem iTunes Store für Feinschmecker



MICHELIN-FÜHRER 2010
Sie suchen ein Wirtshaus in der Nachbarschaft oder einen Edel-Italiener? Der MICHELIN-Führer gibt eine umfangreiche Übersicht zu jedem Lokal mit Informationen zu Preisen, Öffnungszeiten und Kontaktdaten. € 7,99



ISTEAK
Ein kurzweiliges Spiel rund um das perfekte Steak. Hat man sich für eine Steaksorte entschieden, kann man es nach Belieben grillen und sogar die Steaks von Freunden mit auf den virtuellen Grillrost legen. € 1,59



GAULT MILLAU
Ob in der Weinhandlung, beim Bestellen im Restaurant oder beim Besuch eines Weinguts: Der GAULT MILLAU WeinGuide Deutschland weist Ihnen den Weg zu den besten Weinen und Weingütern Deutschlands und wartet mit detaillierten Informationen auf. € 1,59



COCKTAILS
Mit dieser App können Sie auf der nächsten Cocktail-Party glänzen. Unter 2.300 Rezepten können Sie nach Stimmung, bevorzugtem Geschmack oder vorhandenen Zutaten auswählen. € kostenlos



TEACH ME SUSHI
In kurzen und leicht verständlichen Videolektionen lernen Sie wie man Sushi-Rollen am besten zubereitet und erhalten wertvolle Tipps vom Aussuchen des Fisches über das richtige Garen von Reis bis zu benötigten Zutaten. € 3,99



ALFONS SCHUBECK: MEINE KÜCHE DER GEWÜRZE
Der Gewürzpapst Alfons Schubeck verrät Ihnen die besten Rezepte aus seiner Aromaküche und gibt wichtige Informationen zu der Herkunft, der Geschichte und den gesundheitsfördernden Eigenschaften von beliebten Gewürzen. € 2,99



MEINE WEINE – VERWALTEN SIE IHRE WEINE MIT STIL
Mit „Meine Weine“ können Sie Ihre Weinsammlung mit Stil kategorisieren und bewerten. Tatsächlich im Keller gelagerte Flaschen können visuell verwaltet und mit relevanten Daten und Fotos der Etiketten versehen werden. € 3,99



WEINE & REBSORTEN
Woher kommt der Merlot und zu welchem Essen passt ein Syrah? In diesem Nachschlagewerk finden Sie die Informationen zu den wichtigsten Rebsorten und Weinen übersichtlich zusammengefasst. € 1,59



SCHLEMMER ATLAS
Von kleinen Lokalen bis hin zu bekannten Gourmettempeln – der Schlemmer Atlas bietet Ihnen Informationen, Fotos und ein einfaches Bewertungssystem zu fast 4.000 Restaurants in Deutschland und den Nachbarländern. € kostenlos

Grafik: mainformat



VOLKHARDT CARUNA MEDIEN
Richterstraße 2 • 63916 Amorbach
info@vc-medien.de • 0 93 73 / 9 71 40 • www.vc-medien.de

Ein Unternehmen mit den Tugenden eines traditionsbewussten Familienunternehmens, ganz im Zeichen umweltgerechter Herausforderungen.

Ihre Druckerei für Qualitätsdrucksachen

Wir sind persönlich für Sie da – Druckfachleute am Werk seit 1793




Mayer
...das gönnt ich mir!
Mmmhh... einfach lecker!
www.baeckerei-mayer.de

Das *Mysterium* Kaffee



Legenden zufolge liegt die Heimat des Kaffees irgendwo in Abessinien. Über den vorderen Orient gelangte er nach Europa, wo er sich schnell als Genussmittel durchsetzte. Ob unterwegs aus dem Pappbecher oder beim Kaffeekränzchen aus der Porzellantasse – Kaffee ist alltäglich geworden. Dabei gibt es noch so einige Geheimnisse und Wissenswertes über ihn zu erfahren.

- Das erste Kaffeehaus in Deutschland eröffnete bereits 1673 in Bremen. Kaffee gelangte somit früher nach Norddeutschland als nach Wien, das zwar als die Wiege des Kaffeehauses gilt, wo man aber erst 1685 ein Kaffeehaus besuchen konnte.
- „Kaffee fertig“ nennen die Schweizer einen Kaffee mit Schnaps oder Obstler. Der Alkoholgehalt des wärmenden Getränks ist recht hoch, bis zu 78 % Alkohol sind nicht unüblich.
- „C’è un Sospeso?“ hört man es häufig in den Kaffeebars von Neapel rufen. Das heißt „Gibt es einen Aufgehobenen?“ Hatte jemand einen erfolgreichen Tag oder möchte einfach einen sozialen Beitrag leisten, trinkt er einen Espresso, bezahlt aber zwei. Kann sich dann ein anderer aufgrund seiner Armut keinen Espresso leisten, fragt dieser nach dem „Aufgehobenen“ und bekommt ihn kostenlos serviert.
- Im 18. Jahrhundert wurden die Londoner Kaffeehäuser „Penny Universities“ genannt. Dort trafen sich Geschäftsmänner der Londoner Oberschicht, Studenten, Künstler, Politiker, Intellektuelle und viele andere täglich, um sich für einen Penny Eintritt über das Tagesgeschehen zu informieren.
- „Erchs Krönung“ oder auch „Erchs Dröhnung“ wurde in der DDR eine Billigkaffeemischung genannt, die Mitte der 70er-Jahre auf den Markt kam. Damals importierte die DDR weniger Qualitätskaffee, um Devisen zu sparen. Die Mischung war mit Ersatzprodukten wie Malz, Zichorie, Roggen- und Gerstenmehl gestreckt.
- 2002 brachte Brasilien eine Briefmarke mit Kaffee-Aroma auf den Markt, auf der ein Löffel mit Kaffeebohnen abgebildet war. Der größte Kaffeeproduzent der Erde wollte im Ausland stärker mit dem Produkt identifiziert werden.
- Ludwig van Beethoven liebte Kaffee. Für die Zubereitung einer Tasse Mokka zählte er genau 60 Bohnen ab – vor allem dann, wenn er seine Gäste beeindrucken wollte.
- Die beliebte Coffeeshop-Kette „Starbucks“ verdankt ihren Namen dem Steuermann Starbuck aus Herman Melvilles Roman Moby Dick.
- Im Idealfall beträgt die Temperatur eines maschinenfrischen Espressos in der Tasse genau 67° Celsius.

Fotos: Esben Emborg – istockphoto.com

Vorsprung durch Ideen.

www.edgarfuchs.com



Egal ob es um die Ausstattung ihrer Großküche geht, um neue Ideen für die Cafeteria-Anlage oder Ihr Restaurant – bei Edgar Fuchs finden Sie den Ideenvorsprung, der aus einem tollen Projekt auch ein erfolgreiches Projekt macht.

Also anrufen und Ihren Erfolg planen: **COOK FACTORY** by Edgar Fuchs OHG
Berliner Straße 312, 63067 Offenbach
Telefon: 0 69 / 82 97 33-0
www.edgarfuchs.com

EDGAR  FUCHS
COOK FACTORY
GROSSKÜCHENTECHNIK UND OBJEKTAUSSTATTUNG

★ ★ ★ ★ ★
kreativer kompetenter zuverlässiger

Für Ihr schönstes Fest

- Planung und Organisation von Events
- Fest- & Partyzelte
- Mobiliar und Gastrogeräte
- Tischgedeck und Serviceartikel
- Veranstaltungslogistik
- Lagerzelte
- Projektplanung
- Full-Service

Much Festservice GmbH & Co KG
Am Fleckenberg 21
65549 Limburg

Telefon: 06431/9896-0
Fax: 06431/9896-66
info@much-festservice.de

www.much-festservice.de

MUCH

FESTSERVICE



SOMMER WIE WINTER....

Mobile Raumlösungen in einer neuen Dimension:
Mit der mobilen Eventhütte aus echtem Altholz präsentiert Much Festservice eine Weltneuheit für verschiedenste Veranstaltungsformate und Einsatzmöglichkeiten! Die Eventhütte besteht aus Originalbauteilen alter Almhütten und sorgt so für eine authentische, unvergleichliche Atmosphäre.
„Urig und gemütlich feiern“ bekommt so eine neue Bedeutung.

www.eventhütte.de





Original SELTERS
ist zertifizierter Weinbegleiter

Wissenschaftliche Studie des Fachbereiches Geisenheim der Hochschule RheinMain im Vergleich von 15 europäischen Premium-Mineralwässern bestätigt Original SELTERS eine ideal harmonische Mineralisierung, die den Genuss von Wein perfekt ergänzt.*

J. Reymann *M. Strobl*

Prof. Dr. rer. hort. Detlev Reymann Prof. Dr.-Ing. Mark Strobl



*Detailinformationen entnehmen Sie bitte dem Internet oder dem neuen SELTERS-Genießerrad. Bei Interesse erhältlich unter: info@selters.de



Der Ursprung guten Geschmacks



SELTERS Leicht

Dezent feinperlend der perfekte Begleiter zu trockenen Weißweinen mit ausgeprägter Säure, aus z.B. Riesling, Weißburgunder und leichten Rotweinen aus z.B. Pinot Noir



SELTERS Naturell

Lässt mit zurückhaltender Stille kraftvolle, körperreiche Weiß- und Rotweine, wie z.B. Barrique-Weine bestens zur Geltung kommen



SELTERS Classic

Mit seinem ausgewogenen Kohlensäuregehalt ideal zu mildereren Rebsorten wie z.B. Gutedel, Silvaner, Grauburgunder und edelsüßen Weinen

DEUTSCHES
WEININSTITUT



Original SELTERS ist exklusiver Partner des Deutschen Weininstitutes und des Rheingauer Weinbauverbandes

www.selters.de