

FPS EDITORIAL

# No. 2

Menüentwicklung  
für Schulen & Kitas

SCHULTERBLICK IN  
THOMAS HAUS' KÜCHE

Kleines Korn mit Jahr-  
tausende alter Tradition

REIS, DIE ÄLTESTE KULTUR-  
PFLANZE DER WELT





# VORWORT

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Sie halten die zweite Ausgabe des FPS EDITORIAL in den Händen. Mit der No. 2 unseres Kundenmagazins wollen wir Ihnen etwas von der Faszination vermitteln, die wir bei unserer Arbeit immer wieder erleben und die uns täglich antreibt, noch besser zu werden. Unser Wunsch ist es, Ihnen gleichermaßen Einblicke in unseren Alltag wie Inspiration zu liefern, durch Berichte und Geschichten über

... PERSONALITIES: Wir stellen Ihnen Personen und Persönlichkeiten vor, die uns beeindruckt. Etwa Menschen, mit denen wir besonders gerne zusammenarbeiten, weil sie ein Vorbild für uns sind, da sie unsere hohen Qualitätsansprüche teilen und dadurch unser Unternehmen weiterbringen.

... LIFESTYLE: FPS CATERING steht für Genuss mit allen Sinnen. Das gilt für erlesenen Wein genauso, wie für die perfekte sportliche Auszeit beim Golf. Und da wir mit Leib und Seele in der Stadt verwurzelt sind, in der wir leben und arbeiten, präsentieren wir Ihnen eine kleine aber feine Auswahl zum Thema „Design vom Main“.

... GOOD FOOD: Ganz klar, gutes Essen ist unsere Passion. Wir denken, dass es Ihnen genauso geht. Daher finden Sie im Magazin nicht nur Fakten zu echten Foodklassikern, sondern auch jede Menge Rezepte. Übrigens nicht nur für die Großen, sondern auch für die Kleinen, deren Wohl und gesunde Ernährung uns besonders am Herzen liegen.

Nicht zuletzt ist dieses Heft ein Dankeschön an unsere treuen Kunden, unsere engagierten Mitarbeiter und unsere zuverlässigen Lieferanten.

Lassen Sie sich überraschen. Tauchen Sie ein in die Welt von FPS CATERING!

Herzlichst

Markus Spengler  
Inhaber

Sebastian Knoll  
Küchendirektor, Partner

Christian Doetsch  
Leiter Logistik, Partner

Foto Umschlag: Elena Vizerskaya - iStockphoto, Fotos: FPS CATERING

# INHALT

- 01 Vorwort
- 03 Impressum
- 06 Thomas Haus' Menü für Schulen & Kitas  
Der Spitzenkoch entwickelt leckere Gerichte für die kleinen Gäste von FPS CATERING
- 10 FPS CATERING Newsticker  
Neue FPS-App zum Download bereit; Anbau in Fechenheim geht voran
- 12 Golf spielen – Natur erleben  
Citynahe Auszeit mit Skylineblick
- 16 Weinparadies in der Pfalz  
Weingut Schneider – unkonventionelle Ideen und Weine mit eigenen Geschichten
- 22 Der entscheidende Faktor: Zeit  
Christian Doetsch, Leiter Logistik bei FPS CATERING

- 24 Vitamin Q: Qualität von Lindner  
Wolfgang Lindner liefert palettenweise Frische, die man sieht und schmeckt
- 28 Kleines Korn mit Jahrtausende alter Tradition  
Reis, die älteste Kulturpflanze der Welt
- 34 Gaumenfreude, Sinnesgenuss, bekömmlich, gesund  
Käse ist Kult
- 38 Cooler Typ macht cooles Zeug  
Michael Bechthold Werbetechnik sorgt für bleibenden Eindruck
- 40 Design vom Main  
Frankfurter Talente stellen sich vor
- 46 Die FPS Quality Cloud  
Firmenphilosophie mit höchstem Anspruch

- 48 Foodhall Green's  
Die langersehnte Antwort auf fade Kantinen im Bürokomplex hillsite
- 50 Der Zuckerbäcker  
Süße Kreationen von Georg Maushagen
- 52 Mathias Wehner  
Inneneinrichter des Jahres 2011 in der Kategorie „Meisterhafte Raumausstattung“
- 56 Tip Ton. Ein Stuhl wie zwei  
Developed by Vitra in Switzerland
- 58 Essen nach Farben  
Farbenergie aus Lebensmitteln & Rezepte für ein buntes Menü
- 62 Weinworte  
Empfehlungen von Philippe Spasojevic von der Weincompany Villa Hoechst

## Impressum

Herausgeber:  
FPS CATERING GmbH & Co. KG  
Markus Spengler, Sebastian Knoll, Christian Doetsch  
Ferdinand-Porsche-Straße 17-19  
60386 Frankfurt am Main  
Telefon: 069 - 55 09 25, Fax: 069 - 59 78 390  
home@fps-catering.de, www.fps-catering.de

Verantwortlich für den Inhalt im Sinne des Pressegesetzes:  
Markus Spengler;  
FPS CATERING GmbH & Co. KG,  
Frankfurt am Main

Chefredaktion:  
Daniel Mertes,  
mainformat gmbh, Frankfurt am Main

Projektleitung, Koordination, Redaktion und Gestaltung:  
Kerstin Aust, Nadine Paulus, Brita M. Ambré;  
mainformat gmbh, Frankfurt am Main

Druck:  
Volkhardt Caruna Medien GmbH & Co. KG,  
Amorbach

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

Betty Barclay

Die Event-Location am Main  
[www.westhafenpier.de](http://www.westhafenpier.de)



Platz eins. Für alle,  
die etwas zu feiern haben.

Die Location für hochkarätige Events in Frankfurt. Wandelbar nach Ihren Wünschen.  
Mit besten Aussichten auf Main und Metropole. Für Galas und Firmenpräsentationen.  
Für Tagungen und Konferenzen. Für Ihre Hochzeit oder Party.

westhafen  
**pier** | 1

Westhafen Pier 1  
Rotfederring 1 | 60327 Frankfurt  
Tel. 069/24249584

[www.westhafenpier.de](http://www.westhafenpier.de)

shop online: [www.bettybarclay.com](http://www.bettybarclay.com)



# THOMAS HAUS KOCHT FÜR SCHULEN & KITAS



## Der Spitzenkoch aus dem Goldman Restaurant macht gemeinsame Sache mit FPS CATERING

Gesund und gleichzeitig lecker müssen die Gerichte sein, die es bei FPS CATERING auf den Speiseplan für Schulen & Kitas schaffen. Die kleinen Gäste dürfen zukünftig schlemmen wie die Gourmets. Dank der Kooperation mit Thomas Haus, der zusammen mit Sebastien Knoll, Küchendirektor von FPS CATERING, drei neue Leibspeisen entwickelt hat.

Und die schmecken nicht nur Kids. Dass auch Erwachsene davon satt und glücklich werden, haben Markus Spengler, geschäftsführender Gesellschafter von FPS CATERING, und Marcus Repp, Leitung Schulen & Kitas und Fachberater für Bio-Gastronomie bei FPS CATERING, als Testesser bestätigt.



In der Küche des Goldman Restaurants haben Thomas Haus und Sebastien Knoll so lange geschneipelt, ...



... getüfelt, die Pfannen und Töpfe geschwenkt, bis die ebenso qualitätvollen wie farbenfrohen Gerichte perfektioniert waren.



LECKER!



Das Auge isst mit. Formvollendet angerichtete Teller erwarteten Markus Spengler und Marcus Repp bei deren Visite in der Versuchsküche.



Mit Bärenhunger aber kritischen Augen und Zungen wurden die Gerichte gemeinsam einer eingehenden Prüfung unterzogen.

Fazit: Bestanden mit Bestnote!



Als Vorspeise oder am Sonntagmittag, passen anstatt Frankfurter Würstchen auch Nordseekrabben hervorragend als Einlage!

Profi-Tipp von Thomas Haus

## FRANKFURTER KARTOFFELSUPPE MIT DILL & WÜRSTCHEN

FÜR 4 PERSONEN:

1 kg Bio-Kartoffeln (festkochend), 1 Haushaltszwiebel, 1 Knoblauchzehen,  
100 g Muskatkürbis (alternativ Hokkaidokürbis), 1 Stange Lauch,  
100 g Karotten, 100 g Sellerie, 100 ml Geflügelbrühe, 1 Zweig Dill, Rapsöl,  
Lorbeer, Wacholder, Salz, Muskat, weißer Pfeffer aus der Mühle,  
4 Frankfurter Würstchen vom Metzger Eidmann aus Bruchköbel

Geschälte und gewürfelte Zwiebel sowie Knoblauch in etwas Rapsöl anschwitzen. Kartoffeln und Karotten waschen, schälen und würfeln. In einen Topf geben. Mit heißer Geflügelbrühe auffüllen. Kürbis und anderes Gemüse waschen, in gleichmäßige Würfel schneiden, alles, außer dem Lauch, in die bereits 5 Minuten kochende Suppe geben. Kurz vor dem Anrichten Würstchen, Lauch und den gezupften Dill zugeben. In einem heißen Suppenteller servieren.

Fotos: FPS CATERING



### Appetit bekommen?

Die Rezepte für die „Kartoffel-Kürbis-Lasagne mit Kalbsrahmagout & Zitronenthymian“ sowie die „Farfalle mit Tomaten, Auberginen & Ricotta“ finden Sie online unter: [www.fps-catering.de/Rezepte-Thomas-Haus.pdf](http://www.fps-catering.de/Rezepte-Thomas-Haus.pdf)

# FPS CATERING NEWSTICKER

## +++ Nigelnagelneu: Die FPS-App wartet auf den Download +++

Mit einer ausgeklügelten App stellen wir unseren Kunden und Gästen zahlreiche Funktionen und Informationen zur Verfügung. Wahnsinn, was alles in einer kleinen App steckt.

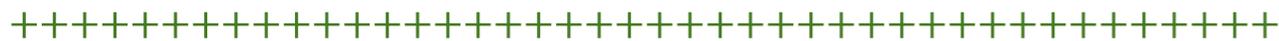
Etwa die Menüpläne unserer Betriebsgastronomien oder die Speisepläne der von uns betreuten Schulen und Kitas. Dazu die aktuellen Kataloge aus unseren Unternehmensbereichen Business, Messe, Events und Privatkunden. Außerdem clevere Features über die Buttons „Kontakt“, „Call us“, „Feedback“ und „Facebook“. Das Beste: Unseren umfassenden mobilen Service kann man kostenfrei downloaden.



### Neugierig geworden?

Hier finden Sie die App für das iPhone:  
<https://itunes.apple.com/de/app/id605069570?mt=8&affId=1744357> (QR Code oben)

Und hier für Android Geräte:  
[https://play.google.com/store/apps/details?id=com.app\\_fpscatering.layout&hl=de](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.app_fpscatering.layout&hl=de) (QR Code unten)



## +++ Wir bauen an: 100 % mehr Fläche für frische Visionen +++



Es tut sich mächtig was auf unserem Firmengelände in Frankfurt Fechenheim. FPS CATERING wächst und braucht mehr Platz für Produktionsflächen, Lager und Kühlräume. Wir können es kaum erwarten, bis Anbau und Modernisierung, die selbstverständlich neusten Richtlinien gerecht werden, abgeschlossen sind. Wir freuen uns riesig auf dann insgesamt 4.000 m<sup>2</sup> Fläche – viel Raum für Innovationsfreude und Weiterentwicklung!

Fotos: placeit.brezi.com/productshots, FPS CATERING



## PRINZ DICH GLÜCKLICH!

Mit dem PRINZ-Jahresabo bekommst du jeden Monat die neuesten Tipps und besten Termine deiner Stadt frei Haus!  
**Jetzt bestellen unter 040/87973550 oder [www.prinz.de/abo](http://www.prinz.de/abo)**



# GOLF SPIELEN – NATUR ERLEBEN



## Golfanlage Rennbahn Frankfurt-Niederrad: citynahe Auszeit vor atemberaubender Kulisse

In der Golfanlage Rennbahn Frankfurt-Niederrad finden Freunde des Golfsports perfekte Spiel- und Übungsbedingungen – das ganze Jahr über und nur wenige Autominuten von der Frankfurter City entfernt. Sowohl für anspruchsvolle Golfer als auch für Anfänger hält die 9-Loch-Golfanlage reizvolle Voraussetzungen bereit. Von einem Wasserhindernis bis hin zum Halfway-Haus. Die großzügige Driving Range mit über 70 Abschlagplätzen bietet optimale Trainingsbedingungen. Dank effektiver Flutlichtanlage auch im Winter bis 22 Uhr.

Die Lage mitten in der traditionsreichen Galopprennbahn macht die Golfanlage so besonders. Dort, wo seit 1865 renommierte Pferderennen ausgetragen werden, ist heute viel Platz für Golfgenuss sowie die perfekte Balance zwischen

sportlicher Herausforderung und gemütlichem Beisammensein. In einzigartigem Ambiente und mit unverbautem Skylineblick.

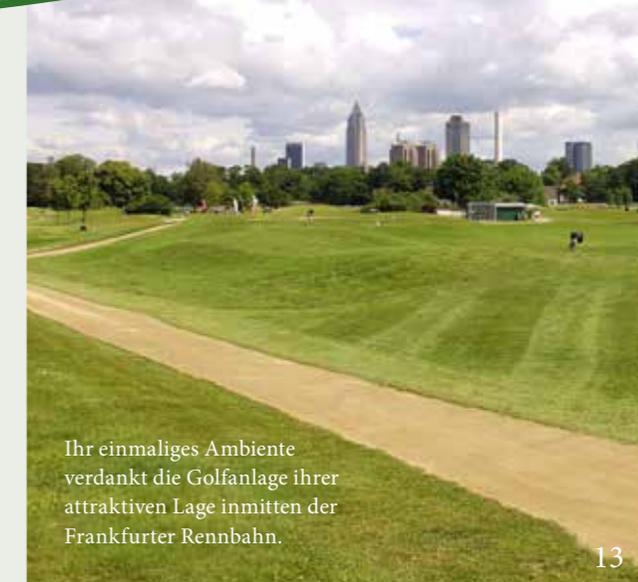
Die Golfanlage mit Aussicht gehört zu GOLF absolute, einem der größten Betreiber von Golfanlagen in Deutschland, der nicht nur mit neun hochklassigen Golfclubs im Raum Rhein-Main-Neckar-Saar, sondern auch mit dem innovativen System Rotationsgolf® punktet: Die Mitgliedschaft in einem Club beinhaltet das Spielrecht für alle betriebenen Anlagen. Jedes Mitglied darf die unerschöpfliche Vielfalt aller Golfplätze vollumfänglich genießen – ganz ohne zusätzliches Greenfee oder erhöhte Gebühren.

Mehr Informationen erhalten Sie unter:  
[www.golf-absolute.de](http://www.golf-absolute.de)

Fotos: mainformat



Eine perfekte Mischung: Erstklassige Spiel- und Übungsbedingungen erleben und dabei neue Perspektiven entdecken.



Ihr einmaliges Ambiente verdankt die Golfanlage ihrer attraktiven Lage inmitten der Frankfurter Rennbahn.



## DESIGN



**MASSDREI** liefert kreative Ideen für die Designentwicklung, die markengerechte Inszenierung und die zielgruppenspezifische Präsentation von Produkten.



**MASSDREI** kreiert Events, die begeistern. Mit Liebe zur Idee und dem besten realisierbaren Konzept. Mit dem guten Gefühl, einen vernünftigen Rahmen zu finden und dem spürbaren Engagement, alles bis ins Detail erfolgreich umzusetzen.

## MESSEBAU



**MASSDREI** steht für Messebaukonzepte nach Maß. Wir spitzen von Anfang an die Bleistifte und skizzieren genau die Ideen, die perfekt passen – sowohl inhaltlich als auch wirtschaftlich. Wir zeichnen uns aus durch Leidenschaft, handwerkliches Können und eine zuverlässige Umsetzung.

## EVENTS



westhafen  
pier 1

**WESTHAFEN PIER 1** Ob Modenschauen, Produkteinführungen, Kunst- oder Fahrzeugpräsentationen, die hauseigene Location Westhafen Pier 1 ist die ideale Plattform für Ihr Unternehmen oder Ihre private Feier. Platz eins. Für alle, die etwas zu feiern haben.

### **MASSDREI** „Die Macher“

Geschäfte werden immer noch zwischen Menschen und nicht zwischen Maschinen gemacht. Eine gewisse Agenturgröße bietet dem Kunden Sicherheit und Flexibilität.



**TOM H. GREBE**  
Geschäftsführer und  
Gesellschafter



**MARKUS BONKOWSKI**  
Leitung Events  
ppa.



**SUSANNE DELSING**  
Leitung Design



**JENNIFER REINICKE**  
Leitung Locations



**CHRISTOPH TRÜE**  
Leitung Messebau



**TONI FAGA**  
Leitung Lager + Logistik

**MITARBEITER** 35

**TÄTIGKEIT** Design / Events / Tagungen / Messestände  
Gästemanagementsystem / Locations

**KUNDEN** Condor / Deutsche Lufthansa AG  
DFS Deutsche Flugsicherung / Merck KGAA / Stada AG  
Procter & Gamble GmbH / Eurex Frankfurt AG

**GRÜNDUNG** 1997

**MASSDREI GmbH**

August-Schanz-Straße 28  
60433 Frankfurt am Main

Telefon: 069 95 45 46 -0  
Telefax: 069 95 45 46 -47

agentur@massdrei.de  
[massdrei.de](http://massdrei.de)

A blue tractor is driving through a vineyard, viewed from behind. The tractor has a license plate that reads 'DUW CX 675' and a 'VOGEL' logo. The vineyard rows are lush with green leaves, and the scene is set in a bright, sunny environment.

Der Faktor Zeit beherrscht den Arbeitsalltag. Während der Ernte kann es nicht schnell genug gehen. Von der Pressung bis zur finalen Füllung läuft alles ganz behutsam.

# WEINPARADIES IN DER PFALZ

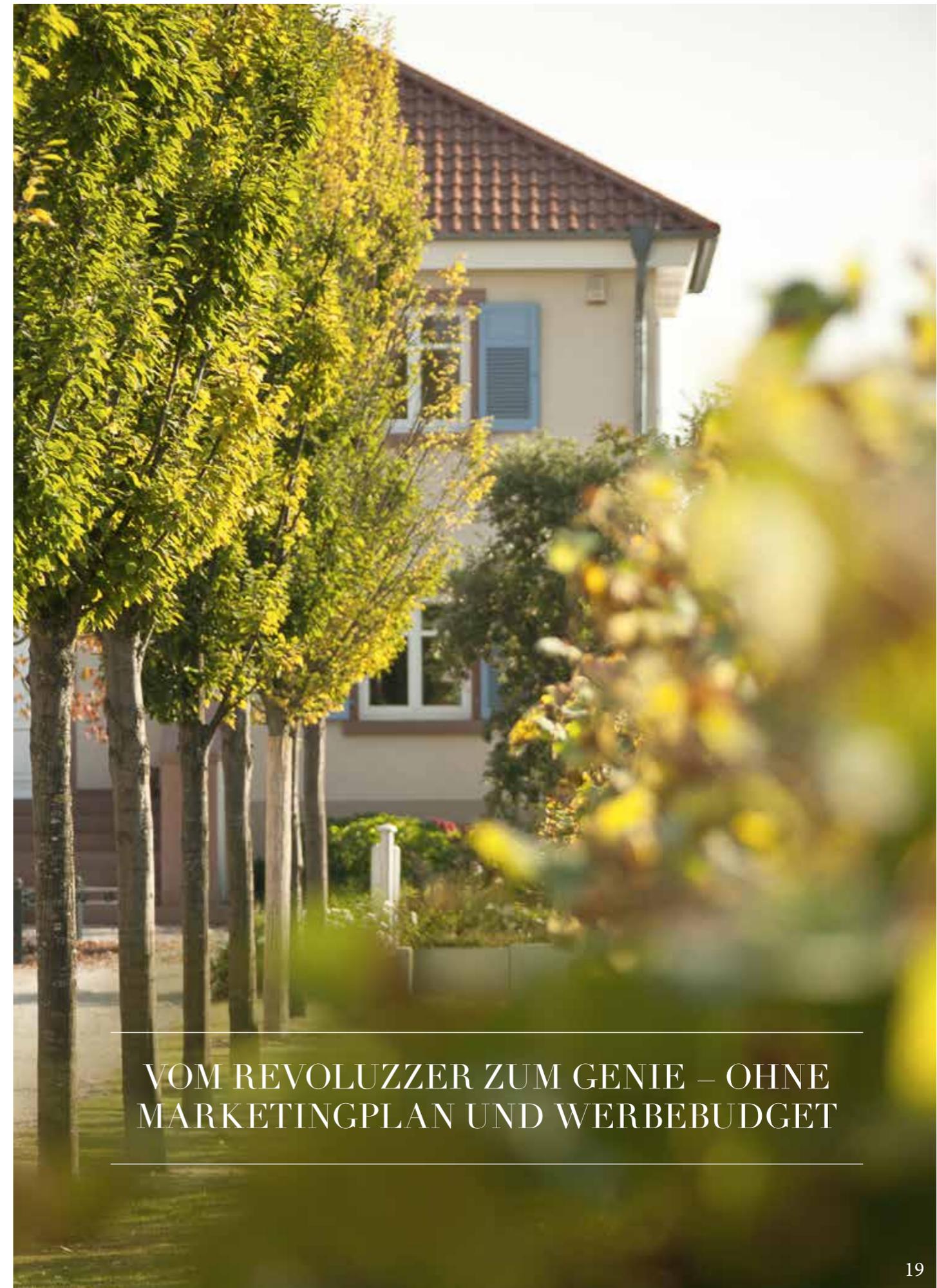
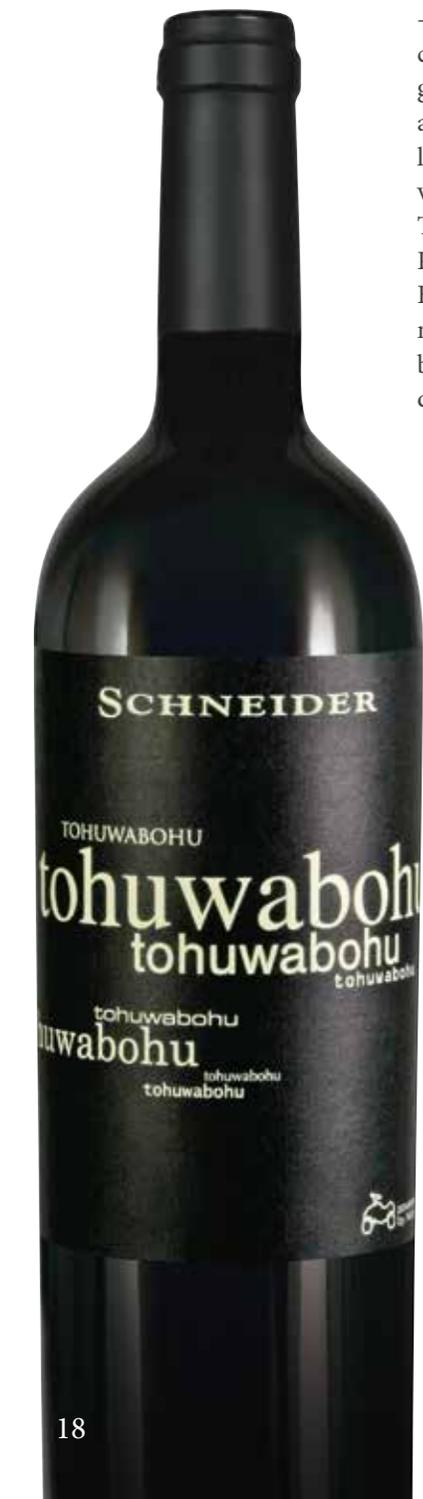
Der Erfolg des Weinguts Schneider basiert auf unkonventionellen Ideen und Weinen mit eigenen Geschichten

Von den warmen Lagen der Ebenings um Ellerstadt bis an höhere und kühlere Regionen am Rande des Haardtgebirges reichen die Rebparzellen, die von Markus Schneider bewirtschaftet werden. Auf insgesamt etwa 60 Hektar werden in eigenen und gepachteten Weingärten die Trauben

für die vielfach ausgezeichneten Weine des Ausnahmewinzers geerntet. Hier gefällt es sowohl heimischen Rebsorten, wie auch zugereisten aus der alten und neuen Welt. Für jede wurde genau die Lage ausgesucht, an der sie optimale Bedingungen für die Reife vorfindet.

## Die Mischung macht's: weiße und rote Rebsorten perfekt ausgebaut

Von Anfang an setzte das junge Weingut Schneider neben klassischen Lagenweinen verstärkt auch auf Weine auf der Basis von roten und weißen Cuvées. So entstanden einzigartige Rebsortenmische, die nicht nur auf traditionellen Pfälzer Rebsorten basieren, sondern auch auf internationalen – wie Sauvignon Blanc, Syrah und Merlot. In jedem der charaktervollen Weine stecken nicht nur das Herzblut der ganzen Familie, die gemeinsam auf dem Weingut lebt und arbeitet, sondern auch frische Ideen. Bei der Vermarktung liegt der Schwerpunkt auf modernen Etiketten und innovativen Weinnamen. So sind sowohl die Rotweine, wie der TOHUWABOHU, der URSPRUNG oder der BLACK PRINT, als auch die Weißweine wie der KAITUI, der HULLABALOO oder der klassische RIESLING gleichermaßen ein Genuss für den Gaumen und für die Augen. Als besonderes Schmankerl gilt ALTE REBEN, ein Portugieser, der aus bis zu 80 Jahre alten Rebstöcken gewonnen wird.



VOM REVOLUZZER ZUM GENIE – OHNE  
MARKETINGPLAN UND WERBEBUDGET



Dass das Weingut Schneider einmal der führende Erzeuger der Winzergemeinde Ellerstadt sein würde, hätte vor ein paar Jahren kaum einer für möglich gehalten. Zwar ist die Familie dort als Traubenproduzent seit Jahrhunderten verwurzelt, eine eigene Vinifikation wurde aber erst 1994 gegründet – durch Markus Schneider. Seit dem macht er das, was ihm in den Kopf kommt und gefällt. Das Resultat gab ihm schnell Recht: Der Feinschmecker kürte ihn zum Newcomer des Jahres, der Gault Millau zur Entdeckung des Jahres. Und die Erfolgsgeschichte geht weiter: Heute gilt Markus Schneider in der deutschen Wein-szene als Trendsetter und Stilikone.

Mehr Informationen erhalten Sie unter: [www.black-print.net](http://www.black-print.net)



Ganz ohne Herbizide: Die Reben werden durch organischen Dünger und Pflanzenextrakte gestärkt. Ein guter Nährboden für betörende Aromen.

Fotos: Weingut Markus Schneider

P. INC.



**Komposition Stark in Ausdruck und Funktion –**  
 USM Möbelbausysteme vereinen die Dynamik der Farbe  
 und die Kraft der Form.

**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](mailto:usm@can-do.ag), [www.can-do.ag](http://www.can-do.ag)

**USM**  
 Möbelbausysteme

# DER ENTSCHEIDENDE FAKTOR: ZEIT



## Quality delivered – immer in time

Wer diesem Leitspruch gerecht werden will, kann auf Pünktlichkeit und absolute Termintreue nicht verzichten. Ein Catering ist immer nur so gut, wie die Koordination der dahinterstehenden Abläufe bei Produktion und Transport. Bei FPS CATERING hält Christian Doetsch, Leiter Logistik und geschäftsführender

Gesellschafter, hinter den Kulissen die Fäden in der Hand und sorgt dafür, dass die frisch zubereiteten Speisen reibungslos, schnell und sicher ihren Bestimmungsort erreichen. Alles läuft nach Plan – im Rhein-Main-Gebiet genauso zuverlässig wie deutschland- und europaweit.

Foto: FPS CATERING



Insbesondere bei der Auswahl von Zulieferern legt Lindner hohe Maßstäbe zugrunde und vertreibt fast ausschließlich Erzeugnisse aus integriertem oder ökologischem Anbau. Wie FPS CATERING ist die Firma Lindner EG-Bio-zertifiziert.

Zudem setzt Lindner auf Produkte aus der Region, um weite Transportwege zu vermeiden. Das schont die Umwelt und garantiert dafür, dass die Ware stets frisch beim Endverbraucher ankommt.

# VITAMIN Q: QUALITÄT VON LINDNER

Wolfgang Lindner liefert palettenweise Frische, die man sieht und schmeckt.

Mit seinem Obst- und Gemüsegroßhandel versorgt Wolfgang Lindner seit vielen Jahren Einzelhändler, Hotels, Restaurants und Kantinen im gesamten Rhein-Main-Gebiet. Auch FPS CATERING vertraut auf seine Zuverlässigkeit und sein Qualitätsbewusstsein.



In punkto Auswahl an frischem Obst und Gemüse herrschen bei Lindner paradiesische Zustände. Hier stimmen Frische, Qualität und Preis.

Kein Wunder also, dass Stefan Wirth, geschäftsführender Gesellschafter von FPS CATERING@work, gerne persönlich bei Wolfgang Lindner im Frankfurter Frischezentrum vorbei schaut, um in aller Ruhe dessen reichhaltiges Sortiment zu begutachten.

# Vera Mont

Schöne Feste  
☆☆☆☆  
kreativer kompetenter zuverlässiger



shop online: [www.veramont.com](http://www.veramont.com)



*Erlebnisse*



*Erinnerungen*



*Emotionen*

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

**MUCH**  
FESTSERVICE

[www.much-festservice.de](http://www.much-festservice.de)

An aerial photograph of a mountainous landscape featuring terraced rice fields. The terraces are arranged in concentric, wavy patterns across the hillsides, creating a vibrant green and brown mosaic. In the center, a small village with traditional wooden houses and dark roofs is nestled among the fields. The background shows more terraced fields and dense green forests, with a light mist or fog hanging over the scene, particularly on the right side.

# KLEINES KORN MIT JAHRTAUSENDE ALTER TRADITION

Reis ist die älteste und erfolgreichste  
Kulturpflanze der Welt

Reis hat nicht nur ganze Kulturen  
geprägt, sondern durch die Anlage von  
Reisterrassen auch Landschaften verän-  
dert.

Das Reiskorn wird von einer harten, unverdaulichen Hülle umschlossen, die in speziellen Mühlen durch Schleifen und Polieren entfernt wird.

---

## EXPORTSCHLAGER AUS FERNOST – REISGESCHICHTEN

---

Für die Hälfte der Menschheit ist Reis das wichtigste Grundnahrungsmittel. Vor allem in Asien ist er aus der täglichen Ernährung nicht wegzudenken. Seine Karriere begann vor etwa 7.000 Jahren in den fruchtbaren Tälern des Jangtse-Flusses in China. Von dort breitete er sich in alle feucht-warmen Regionen Asiens aus, gelangte über Handelswege in den vorderen Orient und erreichte schließlich über Ägypten auch Europa.

Gegen Ende des 17. Jahrhunderts schaffte er den Sprung nach Nordamerika. Heute sind die USA der weltweit größte Reisexporteur. Die wichtigsten Anbaugeländer mit über 90 Prozent der gesamten Weltproduktion liegen aber immer noch in Asien. Allein China produziert jährlich rund 145 Millionen Tonnen Reis.

### Symbol für Unsterblichkeit und Fruchtbarkeit

Daraus leitet sich auch unser Brauch ab, bei Hochzeiten Reis zu werfen. Diese Tradition stammt aus Asien und soll den frisch Vermählten reichen Kindersegen bescheren.

Auch bei Neujahrsbräuchen spielt Reis in Asien eine wichtige Rolle: So wird etwa dem Küchengott süß-klebriger Reis geopfert um ihn milde zu stimmen. Die Japaner verspeisen am Neujahrmorgen „Mochi“, süße Bällchen aus gestampftem Klebreis. Ein Garant für Glück und ein langes Leben.

### Reis wird in Asien ganz sprichwörtlich genommen

So sagt etwa ein altes chinesisches Sprichwort: „Willst Du eine Stunde glücklich sein, dann betrinke Dich; willst Du drei Tage glücklich sein, dann heirate; willst Du ein Leben lang glücklich sein, dann iss täglich Reis.“ Ein anderes weiß: „Selbst die geschickteste Hausfrau kann ohne Reis kein Essen kochen.“

Haben Sie vielleicht auch ein Reisfeld in der Garage? „Toyota“ bedeutet auf Deutsch „reiches Reisfeld“ und „Honda“ soviel wie „Hauptreisfeld“.





---

WANDELBAR UND AROMATISCH:  
VON LANG BIS RUND,  
VON SCHWARZ BIS WILD,  
EXISTIEREN ÜBER 100.000 REISSORTEN

---

#### Reis ist nicht gleich Reis

**Schwarzer Reis** ist besonders nahrhaft, denn er enthält viele Spurenelemente und Mineralstoffe und ist reich an Eiweiß. Er wird ungeschält zubereitet und schmeckt nussig.

**Roter Reis** wächst am liebsten im Süden der Philippinen im bergigen Dschungel. Er entstand aus einer Kreuzung aus wildem Reis und einer Kulturreissorte.

**Naturreis** ist bräunlich, weil er in der Mühle nur von der harten Außenschicht getrennt wird. Im noch enthaltenen Silberhäutchen sitzen wichtige Vitamine und Nährstoffe.

**Duftreis** ist auch als thailändischer Jasminreis bekannt. Er verströmt beim Garen einen starken Duft und hat einen süßlichen Geschmack.

**Wildreis** ist streng genommen nicht wirklich Reis, sondern eine verwandte wildwachsende Wasserpflanze, die in kanadischen und nordamerikanischen Seen vorkommt.

**Klebreis** wird meist für Süßspeisen verwendet. Der Clou: der hohe Amylopektin-Anteil in seiner Stärke, durch den die Körner beim Kochen miteinander verkleben.

Fotos: Haiho Bi / Anson Lu / Andrew Blyth - Thinkstock, Marco Scisetti - Fotolia, Shutterstock - iStockphoto

Hochglanzwerbung gespart  
und in ein exklusives Angebot  
für FPS-Kunden investiert

Direkt anfordern unter  
[www.schneider-wulf.de/fps](http://www.schneider-wulf.de/fps)

EDV einfach!

Schneider & Wulf

# GAUMENFREUDE, SINNESGENUSS, BEKÖMMLICH, GESUND

Käse ist Kult, weil ...

... man mit Käse im Magen besser schläft. Das liegt am hohen Anteil an Tryptopan, einer Vorstufe des Glückshormons Serotonin.

... er den Magen schließt und lange satt macht. Grund dafür ist ein besonders niedriger glykämischer Index.

... er dem Körper, neben wertvollen Mineralstoffen, auch die wichtigen Vitamine A, B2 und B12 liefert.

... er ausgesprochen leicht verdaulich ist. Denn er enthält hochwertiges Milchfett mit besonders niedrigem Schmelzpunkt.

... er wichtiger Calciumlieferant ist. Schon 120 g Gouda decken den vollen Tagesbedarf eines Erwachsenen an Calcium.

... er mehr Eiweiß enthält als Fisch. Auf 100 g Edamer kommen 26 g Eiweiß, auf dieselbe Menge Kabeljau nur 18 g.



KÄSE IST EIN ECHTER KLASSIKER,  
ZU RECHT: ER SCHMECKT LECKER  
UND ENTHÄLT EINEN GESUNDEN  
WIRKSTOFF-COCKTAIL



## Traditionelles Nahrungsmittel mit ungebrochener Beliebtheit

Seit der Mensch Kuh, Schaf und Ziege domestiziert hat, hat er sich wohl auch mit der Herstellung von Käse befasst. Erste bildliche Darstellungen der Käseherstellung finden sich etwa auf einer sumerischen Keilschrifttafel, auf der ein Bauer seinen Viehbestand und die Erträge seines Hofes vermerkte – darunter auch 30 Kilo Käse. Während der gesamten Antike spielte Käse als Nahrungsmittel eine tragende Rolle. Die alten Griechen schätzten ihn als Delikatesse und begehrte Handelsware und schrieben ihm aphrodisierende Wirkungen zu. Die Römer verfeinerten ihre Käse mit Kräutern, Pfeffer und Nüssen und entwickelten Verfahren zum Räuchern, Trocknen und Salzen. Der Siegeszug des Käses hatte begonnen. Viele der uns heute bekannten Käsesorten dürften auf die Zeiten der käseliebenden Römer zurückgehen.



Die ältesten Überlieferungen von Sortennamen stammen übrigens aus den Jahren nach 1.000 n. Chr., etwa die des französischen Roquefort. Im 11. Jahrhundert wurde Holland zur Heimat des Edamers und England im 12. Jahrhundert zum Ursprungsland des Chester. Aus dem 13. Jahrhundert sind erste Nachrichten über Parmesan, Gorgonzola, Sbrinz und Taleggio überliefert – auch der Emmentaler wird schon beim Namen genannt.

KÄSE IST DIE WOHL SINNLICHSTE ART MILCH IN UNZÄHLIGEN VERSCHIEDENEN VARIANTEN IMMER WIEDER NEU ZU GENIESSEN

Parmesan wird in seiner Ursprungsregion seit über 800 Jahren in nahezu unveränderter Form hergestellt.

Fotos: Roman Antonov / donstock / Barbara Dudzińska / Maksim Halubchukau - Thinkstock

# COOLER TYP MACHT COOLES ZEUG!



## Bad Vilbel ist nicht der Nabel der Welt? In Sachen Werbetechnik schon.

Vor den Toren der Mainmetropole sorgen Michael Bechthold und sein ebenso kreatives wie erfahrenes Team für bleibenden Eindruck. Ob richtig coole Werbung auf Schildern, Werbebannern, Fenstern oder Fahrzeugen, hier sind echte Profis in Sachen Beschriftung am Werk. Und die sind zudem auch Spezialisten für die Vollverklebung von Fahrzeugen. Effektiver Werben geht nicht. Höchstens, wenn es um das Vermitteln von Botschaften durch maßgeschneiderte Drucksachen geht. Kleiner Aufkleber oder riesiger Großformatdruck?

Bei Michael Bechthold wird genau das gefertigt, was den Kern der Sache trifft. In perfekter Qualität und in den unterschiedlichsten Materialien.

Über 20 Jahre Geschäftserfahrung haben Michael Bechthold zu dem coolen Typen gemacht, der er heute ist – zu einem kompetenten Begleiter in Konzeption, Produktion und Lieferung, der nicht nur maximal flexibel und höchst effizient ist, sondern auch mit allen Wassern gewaschen.



Fotos: Michael Bechthold Werbetechnik

Bei Michael Bechthold ist der mit Sicherheit coolste Inkassochef im Einsatz – Shadow.

Mehr Informationen erhalten Sie unter:  
[www.mbwerbetechnik.de](http://www.mbwerbetechnik.de)

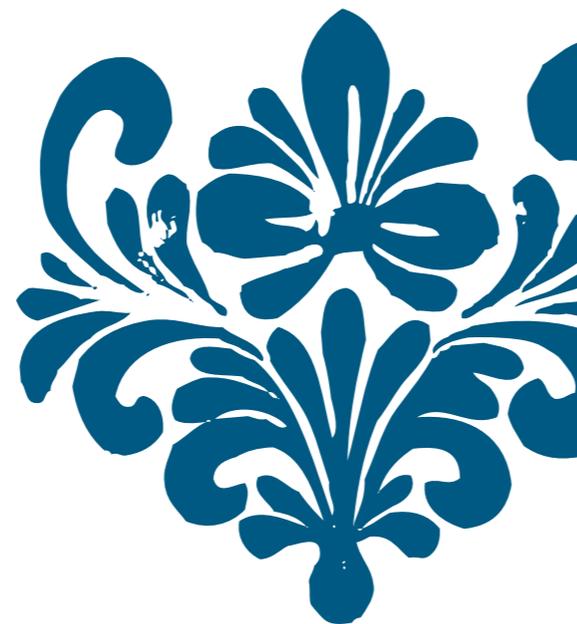
# DESIGN VOM MAIN

Frankfurt am Main – für die meisten ist die größte Stadt des Rhein-Main-Gebiets vor allem eine Finanzmetropole. Dabei gibt es in Frankfurt, neben den vielen Banken, auch eine hohe Dichte an Museen, eine abwechslungsreiche Theaterlandschaft, eine talentierte Kunstszene und eine innovative und vitale Designszene.

Zwischen Tradition und Moderne, zwischen Klappergass und Bankentürmen, zwischen Ebbelwei Express und internationalem Flughafen, zwischen iPhone und Gerippten: Seit in Frankfurt am Main in den 80er Jahren der Musikstil Techno aus der Taufe gehoben wurde, hat sich hier eine Menge getan. Lifestyle,

Mode und Design sind zu einem festen Bestandteil des Frankfurter Lebensgefühls geworden.

In der kleinen Großstadt Frankfurt gibt es zahlreiche kreative Ecken, die Talenten jede Menge Platz für neue und andersartige Ideen bieten. Hier entstehen – nah am Fluss aber weitab vom Mainstream – ebenso schöne wie qualitative Designerstücke. Ob gänzlich außergewöhnliche Lichtobjekte, Möbelmodifikation aus Fundstücken, Taschen mit gelebter Philosophie oder Fashion-Accessoires vom Fotokünstler – die Designer vom Main blicken dynamisch über den Bembelrand.



BIS ANS ENDE, 2010, 55 x Ø 30 cm,  
Acrylglas verspiegelt, Acrylglas b/w

## WIELAMP.DE Wahr gewordene Designräume – aus Acrylglas und Leidenschaft

Unikate / Faszinatoren / Lichtobjektskulpturen / Prototypen / Kühne Gestalten / Glanzstücke / Juwelen / Preziosen / Senatoren / Pulsare / Solitäre / Synthesen aus Malerei und Skulptur / Sympathieträger / Zentralgestirne / Monolithe / Landmarken / Lichtgestalten / Silberrücken / Aufrechte

Die außergewöhnlichen Lichtobjekte und Designerlampen des Künstlers Stefan Wieland sind exklusiv erhältlich über [www.wielamp.de](http://www.wielamp.de).



Von links nach rechts: WENN ICH MORGENS AUFWACHE UND DU LIEGST NICHT NEBEN MIR, WERDE ICH SCHLECHT GESCHLAFEN HABEN; BRUSHSTROKES (DETAIL); MEHR NEBEL



Von links nach rechts: ROTER WIND; WEM DIE IRIS SCHMILZT; STOLZ UND SCHABERNACK

Großes Foto: BIS ANS ENDE | lumen photography, kleine Fotos: Stefan Wieland

## MARKUS FRIEDRICH STAAB

### Furniture: re-cycled, re-furbished, re-done

Markus Friedrich Staab setzt Kontrapunkte zu purem Konsum und Ikealisierung: In seinem Frankfurter Atelier werden aus Gebrauchsgegenständen Einzelstücke. Besondere Beachtung schenkt er dem Stuhl, den er immer aufs Neue in einen einzigartigen, individuellen und autarken Kunstgegenstand verwandelt. Wie die sechs Stühle aus der Reihe „Köln 126“, Klassiker aus den 60er Jahren, denen er durch Streifen in Neonfarben ein völlig neues, jeweils eigenes Gesicht gegeben hat.

Bestaunen und erwerben kann man Staabs Arbeiten unter anderem bei WESTSEKTOR in der Brückenstraße und bei 2nd Home in der Vogelsbergstraße. Mehr Informationen unter: [www.markusfriedrichstaab.com](http://www.markusfriedrichstaab.com)



Foto: Markus Friedrich Staab

## AFFENTOR

### nicht Mode: trendy, individuell und sozial engagiert

In den Taschen von Affentor steckt eine bemerkenswerte Philosophie: Style und Nachhaltigkeit dürfen sich nicht ausschließen. Der gesamte Produktionsprozess ist bestimmt von sozialem Bewusstsein, kollektivem Denken und der Schonung von Ressourcen. Die ebenso kreativen wie tragbaren Modelle von Affentor werden von Nachwuchs-Designerinnen und -Designern entworfen und in liebevoller Handarbeit aus ausgewählten Reststoffen genäht: von ehemals langzeitarbeitslosen Frauen, die in der Affentor Manufaktur eine Qualifizierung zur Modenäherin oder -schneiderin erwerben.

Die aktuelle Kollektion „Drachen & Winde“ ist erhältlich über den Online-Shop [www.affentor.de](http://www.affentor.de), im Affentor Laden in der Fahrgasse sowie deutschlandweit bei ausgewählten Händlern.



Fotos: Affentor



# SILKTON SEIDENFOULARDS

Sowohl außergewöhnliche  
Modeaccessoires als auch  
unverwechselbare Kunstwerke

Echte Fashion-Must-haves vom Main sind die exklusiven, handgearbeiteten Tücher aus der SILKTON Edition „Frankfurt“: Skyline, Sky-scraper und architektonische Klassiker vereinen sich hier zu einer einzigartigen Ornamentik. Die architektonischen Inszenierungen und perspektivischen Comosings hat der renommierte Fotokünstler Fabian Aurel Hild kreiert – seine Hommage an die Mainmetropole, in der er seit mehr als 25 Jahren lebt und arbeitet.



Erhältlich über [www.silkton.de](http://www.silkton.de)  
und im ausgewählten Einzelhandel.

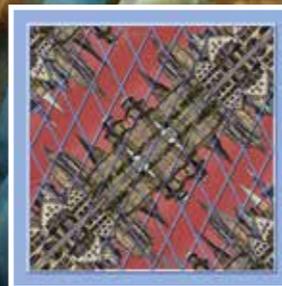
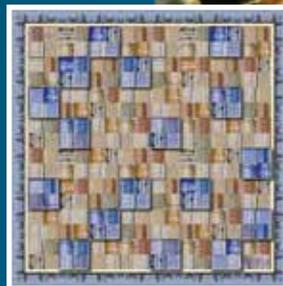
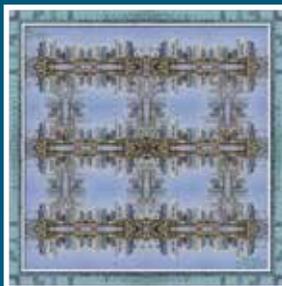


Foto: Fabian Aurel Hild ([www.fabian-hild.de](http://www.fabian-hild.de)), Model: Elina von East West Models ([www.eastwestmodels.de](http://www.eastwestmodels.de))

# Entspannt mehr. Umsatz!

E-Commerce | Full-Service | M-Commerce | Multi-Channel

**wepper.com**

wepper.com gmbh | falkensteiner straße 77 | 60322 frankfurt/main  
fon: +49 69.175 372 555 | fax: +49 69.175 372 551 | e-mail: [wepper@wepper.com](mailto:wepper@wepper.com)



# FOODHALL GREEN'S

Die langersehnte Antwort auf fade Kantinen –  
kulinarische Offensive im Bürokomplex hillsite



Vom Namen über das Logo bis hin zur Arbeitskleidung der Mitarbeiter ist die von FPS CATERING@work im hillsite am Schwalbacher Hang betriebene Business-Gastronomie einfach anders und besonders – und dabei für Mitarbeiter des Bürokomplexes und externe Gäste da. Ob im Coffee Shop, im großzügigen Restaurant oder auf der Sonnenterrasse mit weitem Blick auf den Taunus, im GREEN's kommt in der wichtigsten Pause des Tages keine Langeweile auf. Dafür sorgt Stefan Wirth, geschäftsführender Gesellschafter von FPS CATERING@work. Mit seinem Gastronomie-Team, aber auch mit seinem Foodhall-Konzept, das von Abwechslung und Überraschungen lebt: verschiedene Aktionstheken, Live-Cooking-Stationen und saisonale Specials sind nur einige davon.



Stefan Wirth, geschäftsführender Gesellschafter  
von FPS CATERING@work, mit Markus Spengler,  
geschäftsführendem Gesellschafter von FPS CATERING.



Fotos: FPS CATERING



links: Stehende Herz-  
torte zum Empfang des  
ESC in Düsseldorf;  
unten: Das hauseigene  
Café bietet Genuss in klas-  
sisch-modernem Flair;  
unten rechts: Architektur aus  
der Backstube

# DER ZUCKER- BÄCKER

## Georg Maushagen lebt seinen Beruf und versteht sein Handwerk als Berufung

Düsseldorf ist das Zuhause der Zuckerbäckerei Maushagen, in deren weltweit geschätzten Kreationen vor allem eine Zutat nicht fehlen darf – Leidenschaft. Georg Maushagen schafft alle seine Unikate von Hand und mit soviel Liebe zum Detail, dass die Grenze zwischen Konditormeister und Künstler fließend wird.

Ob traumhafte Torte für die private Feier oder süße Produkt-  
nachbildung für die Firmenpräsentation, die Werke des  
Ausnahme-Pâtissiers sind nicht nur köstlich, sondern auch  
außergewöhnlich anzuschauen. Neben Torten in allen  
erdenklichen Varianten bietet Maushagens Sortiment auch  
Feinbackwerk, wie Pralinen und Dessertkompositionen.

Zu den Dauerbrennern aus der Zuckerbäckerei gehören  
Motive aus der Düsseldorfer Architektur, wie der Schloss-  
turm oder die Tonhalle aus Schokolade und Marzipan.



Ausführliche süße  
Informationen unter:  
[www.maushagen.de](http://www.maushagen.de)



Fotos: Café & Zuckerbäckerei Georg Maushagen



# MATHIAS WEHNER

Inneneinrichter des Jahres 2011 in der Kategorie „Meisterhafte Raumausstattung“

Seine Leidenschaft für schöne Stoffe und deren perfekte Inszenierung haben die Jury aus Wohnjournalisten überzeugt: Aus einer Vielzahl an Nominierten wurde Mathias Wehner ausgewählt und durfte den begehrten Award entgegennehmen.

Außergewöhnlichen Geschmack und besondere Kreativität bewies der gelernte Raumausstattermeister auch bei der Auswahl des Standortes in Bad Homburg. Im ehemaligen Schlosshotel, wo einst Dostojewski den weltbekannten Roman „Der Spieler“ schrieb, können die Kunden von Wehner Decoration auf 165 m<sup>2</sup> die Symbiose von edlen Stoffen, hochwertigen Möbeln und Wohnaccessoires erleben.

Wehner Decoration ist ein Familienbetrieb mit Tradition. Seit 1960 bestehen das Ladengeschäft mit Nähatelier für Stoffdekoration und die auf klassische Polstertechniken spezialisierte Werkstatt in Maintal. 2002 wurde der Standort in Bad Homburg eröffnet. Zu den bundesweiten Projekten von Wehner Decoration zählen die textile Ausstattung von Villen und Wohnungen sowie hochwertigen Gewerbeprojekten genauso wie das Aufpolstern eines einzelnen Lieblingssessels.

Der Erfolg von Mathias Wehner gründet zum einen auf seinem unschlagbaren Konzept, die drei Standbeine textile Böden, Polsterei und Stoffdekoration miteinander zu kombinieren; zum anderen auf seiner Philosophie, dem individuellen Charakter eines jeden Kunden gerecht zu werden und dabei höchsten handwerklichen Ansprüchen zu genügen.

Wehner Decoration bedient jeden Einrichtungsstil – mit einer unvergleichlichen Auswahl an hochwertigen Stoffen.

[www.wehner-decoration.de](http://www.wehner-decoration.de)



## Dem Ernstfall einen Schritt voraus.

Den Schutz von Menschen und Gebäuden, die Absicherung von Privatbesitz und Betriebsanlagen sowie viele **Dienstleistungen rund um das Thema Sicherheit und Service erhalten Sie von uns aus einer Hand**. Als VdS-anerkanntes Wach- und Sicherheitsunternehmen der Klassen A, B und C sind wir ein inhabergeführter, mittelständischer Sicherheitsdienstleister im Rhein-Main-Gebiet. Seit 1966 bieten wir absolut verlässlich passende Lösungen – Zuhause wie auch in Ihrem Unternehmen.



„Unsere Stärke ist die individuelle und persönliche Betreuung von Firmen und Privatpersonen.“

Allianz Generalvertretung Oscar & Karsten Roeder  
Partner von FPS CATERING



**Karsten Roeder**  
Versicherungskaufmann

Allianz Generalvertretung  
Oscar & Karsten Roeder  
Johanna-Melber-Weg 4  
60599 Frankfurt am Main

Telefon: 069 / 65 14 24 und 65 50 25  
Telefax: 069 / 65 25 77  
Mobil: 0173 / 9 25 00 50  
karsten.roeder@allianz.de  
[www.roeder-allianz.de](http://www.roeder-allianz.de)

# TIP TON. EIN STUHL WIE ZWEI.

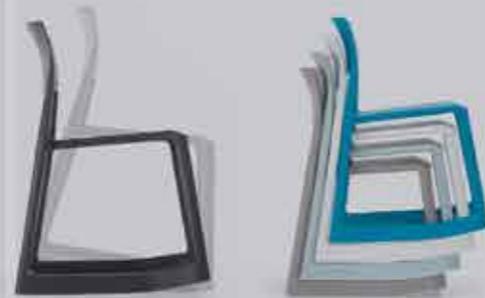
Developed by Vitra in Switzerland  
Design: Edward Barber & Jay Osgerby, 2011

Sein Name deutet es schon an. Auf diesem Stuhl ist Kippen ausdrücklich erwünscht. Neigt man sich auf Tip Ton aus der Normalposition nach vorne, arretiert er weich in der Vorwärtsposition. Eine Sitzposition, die bislang mechanischen Bürostühlen vorbehalten war – und die deshalb so gesund ist, weil durch die Vorwärtsbewegung die Muskelaktivität im Bauch- und Rückenbereich verstärkt wird. Dadurch wird die Sauerstoffversorgung im Körper deutlich verbessert.

Der robuste Kunststoffstuhl verbindet die Ästhetik archetypischer Holzstühle mit zeitgenössischen und praktischen Elementen. Er lässt sich stapeln, zu 100% recyceln und besticht durch Stil, Energie und individuellen Charakter.

Eigenschaften, die Tip Ton zum Einsatz an den verschiedensten Orten prädestinieren. Er ist in Restaurants genauso zu Hause wie in Konferenzräumen, Büros und Bibliotheken und schmückt Klassenzimmer ebenso wie den heimischen Esstisch.

Tip Ton ist das erste Objekt aus der Zusammenarbeit von Vitra mit dem Britischen Designer-Duo BarberOsgerby, das zuletzt auch als Schöpfer der perforierten Fackel, mit der das Olympische Feuer zu den Sommerspielen 2012 nach London getragen wurde, von sich reden machte.



Bestaunen, probesitzen und erwerben kann man Tip Ton in Frankfurt am Main beim autorisierten Vitra-Vertriebspartner:

Can-Do planen+einrichten  
Hanauer Landstraße 135 – 137  
60314 Frankfurt am Main  
Tel. 069-8509 230 | [www.can-do.ag](http://www.can-do.ag)

**vitra.**



Fotos: Vitra

*Auf Tip Ton sitzen Sie um 9° vorwärts geneigt. Das richtet Becken und Rücken auf, fördert die Durchblutung und damit auch Ihre Konzentration.*

Auf Tip Ton sitzen Sie dynamisch und farblich in 8 angepassten Farben.  
[www.vitra.com/tipton](http://www.vitra.com/tipton)

# ESSEN NACH FARBEN

Mit Farbenergien aus Lebensmitteln lässt sich die körperliche Leistungsfähigkeit gezielt erhöhen



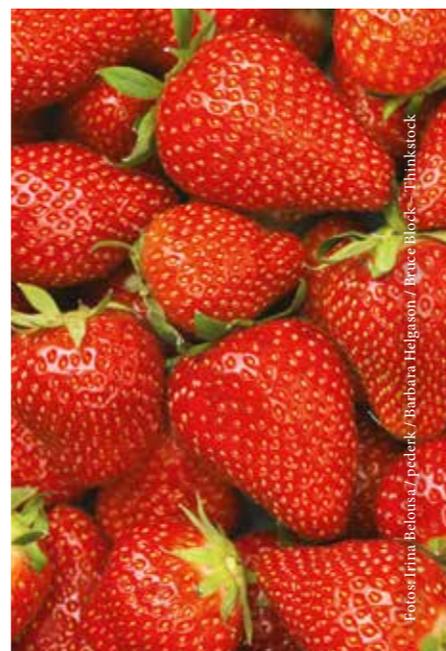
## BLAU

kräftigt Augen, Hals, Nase und Ohren, kann Fieber lindern und das Immunsystem positiv beeinflussen. Auch in Sachen spiritueller Energie und Kraft können blaue Lebensmittel unterstützend wirken. Blaue Energien konzentrieren sich in Auberginen, Blaubeeren, Holunderbeeren, Wacholderbeeren und in Pflaumen.



## ROT

sorgt für die notwendige Energie in Blut und Leber, Beinen, Füßen, zentralem Nervensystem und Nebenniere. Rote Lebensmittel können unterstützend wirken, wenn man sich nach mehr Kraft und Schwung sehnt. Besonders viel davon steckt in Tomaten, Rote Beete, Wassermelonen, roten Zwiebeln und Erdbeeren.



## GRÜN

tut Lunge, Bronchien und Herz gut, hat darüber hinaus eine desinfizierende Wirkung und kann förderlich sein für ein stabiles emotionales Gleichgewicht. Lieferanten für grüne Energien sind zum Beispiel Oliven, Avocados, Grünkohl, Pfefferminztee, Grünkohl und Paprika.



## GELB

stärkt das Nervensystem, unterstützt die Verdauung und vertreibt Traurigkeit. Immer dann, wenn wichtige Entscheidungen anstehen, kann man sich durch gelbe Lebensmittel mit Energie versorgen, etwa mit Bananen, Honigmelonen, Zucchini, Dorade, nativem Olivenöl, Sauerkraut oder Eiern.



## WEISS

wirkt positiv auf das Sehvermögen und hilft, die Lunge zu reinigen. Weißen Lebensmitteln sagt man außerdem nach, dass sie die Emotionen beruhigen. Zur weißen Farbgruppe gehören: Kokosmilch, Mandelmilch, Blumenkohl und Chicorée. Mischt man beim Kochen andere Nahrungsmittel mit weiß, verstärkt sich deren Energie.



# BUNTES MENÜ

für 4 Personen

zusammengestellt von  
unserem Küchendirektor  
Sebastien Knoll



Fotos: FPS CATERING, Svetlana Kolpakova / Liv Frits-Larsen / Wendy Griffiths - Thinkstock, svariophoto - iStockphoto



## Gazpacho

400 g Tomaten, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,  
½ Salatgurke, 2 rote Paprika, 1 Scheibe Weißbrot,  
4 EL Olivenöl, 2 EL Essig

Tomaten häuten, entkernen und Stielansätze entfernen, Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Paprika putzen. ¼ davon, etwas Salatgurke und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Restliche Paprika, Zwiebel, Salatgurke und Knoblauch zerkleinern. Mit den Tomatenwürfeln und dem Weißbrot fein pürieren. Essig und Öl unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Gemüsewürfeln verzieren.

## Jakobsmuscheln mit Champagnersauce

4 Jakobsmuscheln, 80 g Butter, 4 EL Mehl,  
2 Gläser Champagner, etwas Sahne, etwas Öl,  
Salz, Pfeffer

Für die Sauce etwas Butter zergehen lassen und Mehl einrühren. Mit Sahne auffüllen und glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann Champagner unterrühren. Fleisch von den Muscheln nehmen, leicht salzen und pfeffern, in Butter und Öl kurz anbraten, dann schräg in 3 Scheiben schneiden. Champagnersauce mit einem Löffel darüber verteilen.



## Basilikum-Eis

200 ml Zucker, 200 ml Wasser, 20 Blätter Basilikum,  
1 große unbehandelte Zitrone, 1 TL  
rosa Pfefferbeeren, 250 g Joghurt

Zucker und Wasser etwa 10 Minuten zu einer Reduktion einkochen, dann im Wasserbad abkühlen. Basilikum waschen und trocknen. Zitrone halbieren und auspressen, die Schale einer Hälfte von weißen Häutchen befreien und in feine Würfel schneiden. Pfeffer im Mörser zerkleinern. Basilikum mit Zuckerreduktion pürieren, mit Zitronensaft abschmecken. Joghurt, Zitronenschale und Pfeffer zugeben und verrühren. In einem flachen Gefäß mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.



## Zitronen-Hähnchen

1 Brathähnchen (etwa 1.250 g), 3 unbehandelte Zitronen, 3 Knoblauchzehen, 1 Zweig frischer Rosmarin, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Hähnchen unter kaltem Wasser innen und außen gut waschen und trocken tupfen. 1 Zitrone waschen und in Scheiben schneiden, die beiden anderen auspressen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Knoblauch schälen, erst in nicht allzu dünne Scheiben, dann in Stifte schneiden. Rosmarinnadeln abzupfen. Haut des Hähnchens mit der Messerspitze mehrmals vorsichtig einstechen. Rosmarinnadeln und Knoblauchstifte in die Einstiche stecken.

Hähnchen mit Salz und Pfeffer einreiben. Butter schmelzen (nicht braun werden lassen), mit dem Zitronensaft verrühren. Hähnchen mit etwas Zitronenbutter bepinseln.

Hähnchen in die Fettpfanne legen, Zitronenscheiben darauf verteilen, dann auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 1 Stunde und 20 Minuten braten. Dabei wiederholt mit der Zitronenbutter bepinseln. Am Ende der Garzeit das Hähnchen mit Bratensaft beträufeln. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.



# WEINWORTE

## Empfehlungen vom Kenner: Philippe Spasojevic von der Weincompany Villa Hoechst in Eltville

Die Weincompany Villa Hoechst ist mehr als nur ein klassischer Weinvertrieb. Unter dem Label PUR werden in Zusammenarbeit mit dem Weingut Bernhard Koch aus der Pfalz auch Weine speziell für das junge Unternehmen abgefüllt. Diese treffen genau den Nerv der stetig

wachsenden Kundschaft und stehen auch bei FPS CATERING hoch im Kurs – und auf der Weinkarte. Grund genug Philippe Spasojevic, Geschäftsführer der Weincompany Villa Hoechst nach seinen persönlichen Empfehlungen zu fragen.

**Bernhard Koch,  
PUR Grauburgunder 2011**  
Frischer Duft von grünem Obst.  
Im Mund entfaltet er Aromen von Pfirsich  
mit einer belebenden Frische.



„Tolle Struktur!  
Lässt viele Pinot  
Grigios ganz schön  
alt aussehen.“



„Ein definitiver Beweis  
dafür, dass es in  
Deutschland  
hervorragende  
Roséweine gibt.“

**Bernhard Koch,  
PUR Spätburgunder Rosé 2011**  
Duftet verführerisch nach Erdbeeren und  
Rosenblüte und verbindet sein feines Frucht-  
Säure-Spiel zu einem wahren Trinkvergnügen.



**Bernhard Koch,  
PUR Pinot Noir 2009**  
Fruchtarmen von Himbeere und Johannis-  
beere lassen diesen Rotwein duften.  
Am Gaumen ist die Frucht von einem  
Hauch Minze unterlegt.

„Frucht und  
Finesse perfekt  
vereint im Glas.“

Weitere Weine können Sie entdecken unter:  
[www.villa-hoechst.de](http://www.villa-hoechst.de)

Fotos: Weincompany Villa Hoechst, enviromantia - iStockphoto



## HAUSGÄRTEN DER BESONDEREN ART

Verlassen Sie sich bei der Neugestaltung Ihres Gartens auf unser Wissen und unsere Erfahrung. Aus Stein, Holz und Wasser in Verbindung mit aufeinander abgestimmten Pflanzen lassen sich ganz unterschiedliche Landschaften zaubern. Holz gilt dabei mit Gartenhäusern, Pergolen, Terrassen oder Sichtschutzzäunen als vielfältiges und wichtiges Gestaltungsmittel. Unzählige Variationen aus Stein und Naturstein machen Ihren Garten individuell: Natursteinmauern, Gabionen, Stufenanlagen, Wege oder als Akzent gesetzte Findlinge. Eingerahmt werden diese Gestaltungselemente von Stauden, Sträuchern und Bäumen in allen möglichen Farben, Formen und Größen.



Immo Herbst GmbH  
Silostraße 54 – 58  
65929 Frankfurt am Main  
Telefon: 069/30833-0  
Telefax: 069/30833-30

[immo-herbst.de](http://immo-herbst.de)



**GIL BRET**



shop online: [www.gilbret.com](http://www.gilbret.com)



BMW  
Niederlassungen  
RheinMain

[www.bmw-frankfurt.de](http://www.bmw-frankfurt.de)



Freude am Fahren

## KOMFORT NEU ENTDECKEN.

Ästhetik und Dynamik in ihrer modernsten Interpretation: Der neue BMW 3er Touring besticht durch konsequent durchdachtes Design. Klar erkennbar als Mitglied der BMW 3er Familie, überzeugt er mit einer eigenen, authentischen Persönlichkeit und mit der BMW TwinPower Turbo Technologie garantiert der neue BMW 3er Touring Dynamik pur.

Erleben Sie den neuen BMW 3er Touring in den Betrieben Ihrer BMW Niederlassung Frankfurt Rhein Main – wir freuen uns auf Sie.

Kraftstoffverbrauch innerorts: 9,2-5,9 l/100 km, außerorts: 6,5-3,9 l/100 km, kombiniert: 6,8-4,5 l/100 km, CO<sub>2</sub>-Emission kombiniert: 159-119 g/km.

### DER NEUE BMW 3er TOURING.

**BMW EfficientDynamics**  
Weniger Verbrauch. Mehr Fahrfreude.

## BMW Niederlassungen RheinMain

**Zentrum der Fahrfreude**  
Hanauer Landstraße 255  
60314 Frankfurt  
Tel.: 069-40 36-111

**Niederlassung Dreieich**  
Gustav-Otto-Straße 1  
63303 Dreieich-Sprendlingen  
Tel.: 06103-93 00-0

**Niederlassung West**  
Kleyerstraße 1-7  
60326 Frankfurt  
Tel.: 069-75 89 8-0

**Niederlassung Offenbach**  
Spessarting 9  
63071 Offenbach  
Tel.: 069-85 00 01-0

**Niederlassung Darmstadt**  
Marburger Straße 22  
64289 Darmstadt  
Tel.: 06151-70 07-0

**Niederlassung Rüsselsheim**  
Stahlstraße 13-15  
65428 Rüsselsheim  
Tel.: 06142-91 82-0





FPS CATERING |   
quality delivered