

2024

CHEFMANSHIP[®]

Unter Köchinnen & Köchen

TOP THEMEN

- ☞ Berggastronomie – hoch, weit und schwer erreichbar
- ☞ Festtage gut planen und Umsätze steigern
- ☞ Veganuary – pflanzenbasiert ins neue Jahr





Inhalt

Liebe Köchinnen und Köche,

das Leben in unserem Beruf wird zunehmend durch Systematisierung bestimmt und in unserem Alltag sind wir ständig mit neuen Herausforderungen konfrontiert. Dazu gehören beispielsweise fehlende Fachkräfte, eine nur langsam sinkende Inflation in Österreich und die Preissteigerungen für Zutaten der Speisekarte der letzten Monate. Mit „Chefmanship – Unter Köchinnen und Köchen“ möchten wir dazu beitragen, dir deinen Arbeitsalltag zu erleichtern und dir gleichzeitig Inspiration und Trends bieten, um dich und deinen Betrieb voranzubringen. Mit Kreativität, Leidenschaft aber auch intelligenter Vorbereitung und Technik sowie Produktlösungen aus unserem Haus wollen wir dir unter die Arme greifen, sodass Abläufe in der Küche einfacher und fehlende Fachkräfte zumindest teilweise aufgefangen werden können. Aus unserem Chefmanship Center in Wien heraus entwickeln wir Rezeptinspiration für dich und bringen sie über unser Magazin und unsere digitalen Plattformen zu dir.

In unserer ersten Ausgabe stürzen wir uns rein in den Winter: Ski-Saison, Adventszeit, Weihnachtsfeiertage und Neujahrsvorsätze – der Winter bietet eine Vielfalt an Anlässen und ist geprägt von kulinarischen Gelüsten und Genüssen. Während dieser Zeit finden wir uns in gemütlichen Runden, verbringen viel Zeit im Kreise von Familie und Freunden und genießen die Gemeinschaft. Wir sehnen uns nach Momenten, die uns gut tun – und das nicht nur physisch, sondern auch kulinarisch. Dabei greifen wir Future Menu Trends auf und lassen sie in unsere winterlichen Themen einfließen. Von der Berggastronomie bis hin zum Festtagsmahl – in dieser Ausgabe bieten wir Inspiration rund um klassische Winterküche mit neuem Twist!

Daniel Kogoj

Daniel Kogoj
Culinary Fachberater



3

FUTURE MENUS TREND – 3 TRENDS PASSEND ZUR SAISON

Von Proteinen auf Pflanzenbasis bis Wohlfühlessen, neu interpretiert



4

ZWISCHEN VORARLBERG UND TIROL BLICK HINTER DIE KULISSEN Kulinarischer Hochgenuss der alpinen Art



6

BERGGASTRONOMIE – VON À LA CARTE BIS ZUM SELF-SERVICE Rezeptinspirationen für beide Betriebsarten



10

WEIHNACHTSMENÜ 2024 – EIN FESTMENÜ IN 5 GÄNGEN

Traditionelle Highlights zu den Festtagen, die deine Gäste gerne in größerer Runde und in feierlicher Atmosphäre genießen



13

VEGANUARY – HÜLSENFRÜCHTE

Pflanzliche Proteinlieferanten im Fokus



15

PFLANZENBASIERT – REZEPTINSPIRATIONEN

Einflüsse aus aller Welt

DIE GLOBALEN TRENDS 2024

MIT DEM FUTURE MENUS TREND REPORT HAT UNILEVER FOOD SOLUTIONS AUFGEZEIGT, WIE SICH DIE GROSSEN GLOBALEN TRENDS IN DER GASTRONOMIE SEIT DER 1. AUSGABE IM FRÜHJAHR 2023 WEITERENTWICKELT HABEN. IN UNSEREM MAGAZIN „CHEFMANSHIP – UNTER KÖCHINNEN & KÖCHEN“ FÜR DEN WINTER 2024/25 GREIFEN WIR DREI TRENDS HERAUS UND NEHMEN SIE ALS BASIS FÜR REZEPTINSPIRATIONEN, TIPPS UND TRICKS.

Chefköchinnen und -köchen stehen heute vor der Herausforderung, aus weniger mehr zu machen. Mehr denn je gelüstet es Gäste nach unvergesslichen Erlebnissen, ganz speziell zu den Festtagen rund um Weihnachten und Neujahr. Sie erwarten köstliche Gerichte, Getränke und Unterhaltung. Aufgrund steigender Lebensmittelpreise, des Personalmangels und immer höherer Betriebskosten wird es jedoch zunehmend schwieriger, diese Wünsche zu erfüllen. Ein Umdenken ist erforderlich, damit das kreative Können der Köchinnen und Köche auch weiterhin in die Gerichte einfließen kann. Dabei ist es insbesondere in einer digital inspirierten Welt, in der sich Trends in den sozialen Medien in Windeseile entwickeln und genauso schnell wieder verschwinden, wichtig, aber alles andere als einfach, den Überblick über Menü-Trends zu behalten.

Deshalb hat Unilever Food Solutions im Frühjahr die zweite Ausgabe des Future Menus Trend Reports herausgegeben. In detaillierter Recherche von Gastronomie-Experten, ergänzt durch Beiträge von mehr als 1.600 Köchinnen und Köchen aus 21 Ländern weltweit, wurden die auffälligsten Entwicklungen auf den Speisekarten ermittelt. In den 12 Monaten seit dem Erscheinen der ersten Ausgabe hat sich viel verändert. Die Angaben zu den Trends wurden entsprechend präzisiert und aktualisiert. Wir sehen Veränderungen bei allen beobachteten Trends, drei wachsen besonders stark.

Auch in unseren Ausgaben von „Chefmanship – Unter Köchinnen & Köchen“ greifen wir die Trends, die in die jeweilige Ausgabe passen auf und zeigen, wie sie in der aktuellen Saison für die Speisekarte genutzt werden können. Mit Rezeptinspiration und spezifischen Zutaten, Techniken und Tipps sowie kosteneffizienten Umsetzungsmöglichkeiten bieten wir Hilfestellungen, um die Trends aus dem Report auf den Teller zu bringen. Bereit? Los geht's!

„Menüs entwickeln sich ständig weiter. Future Menus unterstützt dich dabei, auf die Vorlieben für einzigartig kulinarische Erlebnisse von Gen Z und Millennials zu reagieren.“

Kees von Erp,
Leiter der globalen Culinary Fachberatung,
Unilever Food Solutions

FUTURE MENUS 2024

NIMMT DIE FUTURE MENUS TRENDS AUF, ZEIGT DIR INSPIRATION PASSEND ZUR KOMMENDEN SAISON UND MACHT DICH BEREIT FÜR DIE ZUKUNFT.

MODERNIZED COMFORT FOOD:

Unser Wohlfühlessen verändert sich. Bisher verstanden wir darunter in erster Linie altbekannte Hausmannskost und Gerichte, die uns ein Leben lang begleiteten und ein Gefühl der Vertrautheit vermittelten. Das sind zum Beispiel rustikale Klassiker aus der Küche der Vorfahren, die man gemeinsam genießen kann. Mit unserem Weihnachtsmenü zeigen wir, wie traditionelle Speisen mit kreativen Ansätzen und modernen Kochtechniken neu interpretiert werden können. Mit diesen Techniken investierst du mehr Zeit in die Vorbereitung und nimmst dadurch Stress raus aus den Abläufen in der Hochsaison.



THE NEW SHARING:

Unser Essen kann Spaß machen und gut schmecken! Die Welt nach der Corona Pandemie zeichnet sich durch verstärkte Verbundenheit aus. Deshalb sind einzigartige, interaktive Esserlebnisse, die viele Sinne ansprechen, beliebter als je zuvor – und das besonders zu den Weihnachtsfeiertagen oder auch im Winterurlaub, wenn es mit Familie und Freunden zur Stärkung auf die Berghütte geht. Lösung zur Präsentation im „à la carte“-Restaurant oder im Selbst-Bedienungsbereich findet ihr ebenso in unserer Broschüre, wie unseren Menü-Vorschlag für die Vorweihnachts- und Neujahrszeit.

PLANT-POWERED PROTEIN:

Der Flexitarismus ist im Aufschwung. Immer mehr Menschen haben den Wunsch, Produkte tierischen Ursprungs in ihrem Essen langsam zu reduzieren und möchten Gerichte, die nur sehr wenig Fleisch und Fisch enthalten. Menschen, die sich lange Jahre schon vegetarisch oder vegan ernähren, wiederum sind auf der Suche nach neuen kulinarischen Erlebnissen rund um Pflanzenproteine aus Bohnen, Hülsenfrüchten und Gemüse. Für die Gastronomiebranche bedeutet das, den Horizont zu erweitern und die Kraft der Pflanzen auf interessante Art und Weise zu zelebrieren. Speziell im Thema „Veganuary“ greifen wir diesen Trend auf, und geben eine Übersicht über die Fülle an Hülsenfrüchten, die wir dann auch in Rezepttipps eingebaut haben.

Diese Tipps kannst du auch über den Januar hinaus als Inspiration für deine Speisekarte nutzen. Zusätzlich findest du ein veganes Festtagsmenü in dieser Ausgabe.



KENNST DU UNSEREN FUTURE MENUS TRENDREPORT 2024 NOCH NICHT?

Downloade unseren Trendreport mit vielen praktischen und aktuellen Rezepten und Techniken für profitablere und effizientere Menüs.

Professionelle Einblicke zu aktuellen Themen wie Gen Z- und Millennial-Kunden, Menüoptimierung, KI in Restaurants, regenerative Landwirtschaft und vieles mehr!

Hoch, weit und schwer erreichbar

BERGRESTAURANTS



Mit rund **151 Mio. Nächtigungen** im Jahr 2023, davon ca. **111 Mio. von Gästen aus dem Ausland**, trug der Tourismus **6,2%** zum österreichischen Bruttoinlandsprodukt im vergangenen Jahr bei. Auch für den Arbeitsmarkt sind Kernbereiche des Tourismus, nämlich Beherbergung und Gastronomie, von Relevanz: Ihr Anteil an der **Gesamtbeschäftigung in Österreich** lag im Jahr 2023 bei **5,7%**.

Wusstest du, dass die **Fläche Österreichs zu 63% dem alpinen Hochgebirge** zuzuordnen ist? Das spiegelt sich auch in den am häufigsten genannten Gründen für einen Urlaub in Österreich wider: **Berge (46%)** sowie das Angebot an **Wanderwegen (34%)** locken Touristen im Sommer nach Österreich. Das Wintersportangebot (39%) und die Attraktivität der Skigebiete (35%) sind im Winter die Hauptargumente für einen Österreich-Aufenthalt.

Quellen: Tourismus und Freizeitwirtschaft 2024 im Überblick (wko.at), Statistik (bmaw.gv.at) und Nächtigungsstatistik Factsheet 2022/2023 (austriatourism.com), Fakten zur Natur in Österreich - Wald, Almen, Stadt-Bäume, Berge und Tierarten (austria.info); flaecheben.pdf (wko.at), Betriebe & Betten - STATISTIK AUSTRIA - Die Informationsmanager

VON ANFANG AN GANZ OBEN MIT DABEI ...

In den österreichischen Alpen zwischen Vorarlberg und Tirol liegt die beliebte Wintersportregion: der Arlberg. Als einer der ersten Urlaubsorte, den Touristen zum Skifahren besucht haben, wird der Arlberg auch die „Wiege des Skisports“ genannt. Mit seiner beeindruckenden Berglandschaft lockt die Bergregion besonders in der Hauptsaison im Winter Alpinsportler und -sportlerinnen aus nah und fern. Zum Sporterlebnis gehört aber auch die Gastronomie und da leistet die Kulinarik der Bergrestaurants ihren Beitrag zum Gesamterlebnis. Von der Haubenküche in der Verwall-Stube am Galzig bis zu regionalen Schmankerln im Kapall-Restaurant, der höchstgelegenen Hütte St. Antons bei der Kapallbahn Bergstation auf 2.330 m, die Auswahl kann vielfältiger nicht sein. In diesem Zusammenhang haben wir uns mit dem F&B Manager der Arlberger Bergbahnen AG, Herrn Robert Chin zusammengesetzt und über die Besonderheiten und Herausforderungen gesprochen, denen die Berggastronomie besonders in den Wintermonaten ausgesetzt ist.

Quelle: <https://www.arlberginsider.com/infos/geschichte/>



„Wenn man am Berg oben arbeitet, muss man erfinderisch sein!“

Robert Chin,
F&B Manager der Arlberger Bergbahnen AG

Zur Person:

Robert Chin begann seine Laufbahn bei den Arlberger Bergbahnen direkt nach seinem Abschluss an der Handelsschule. Er hat die Entwicklung von manuellen Bestellungen bis zum zentralisierten Einkauf für alle Betriebe inklusive modernen Warenwirtschafts- und Kassensystemen miterlebt und maßgeblich gesteuert. Der Food & Beverage Manager koordiniert sowohl von der Zentrale in Innsbruck als auch direkt vor Ort in den Betrieben am Arlberg, verhandelt Verträge mit Lieferanten aus und ist ein wahrer Kenner der Berggastronomie.

Historie der Gastronomie der Arlberger Bergbahnen:

Inmitten der österreichischen Alpen liegt St. Anton am Arlberg, eines der bekanntesten Wintersport-Gebiete Österreichs und lockt jeden Winter unzählige Sport-Begeisterte mit seinen über 300 km an markierten Abfahrten in einer traumhaften Bergkulisse an. Zum Wintersport gehören aber nicht nur die Skipisten alleine, sondern auch die Seilbahnanlagen, die die Gäste und Urlauber nach der Abfahrt wieder nach oben transportieren. Ebenso die Lebensmittel und Getränke, die in der Gastronomie am Arlberg angeboten werden. 1937 wurde die Galzigbahn als eine der ersten Gondelbahnen im

Alpenraum eröffnet. Sie beförderte im ersten Betriebsjahr bereits 60.000 Gäste. Zur Verpflegung der Fahrgäste gab es damals nur einen Kiosk mit 35 Sitzplätzen. Anfang der 50er wurde das Gampenrestaurant gebaut – das erste SB-Restaurant Österreichs. 1955 wurden mit der Vallugabahn und der Bahn auf den Kapall weitere Lifte erbaut. Im Betriebsgebäude der Vallugabahn wurde das Valluga-Restaurant eingebunden. Man sieht also: mit dem Ausbau der Liftanlagen sind auch die Gastrobetriebe mitgewachsen.



Im **Galzig Restaurant** können Wintersportbegeisterte eine vielfältige Auswahl an Speisen genießen, sei es österreichische Schmankerln oder internationale Klassiker. Neben der traditionellen Küche zeichnet sich das Restaurant insbesondere durch seine einzigartige Lage hoch über den Tälern aus. Das Highlight des Angebots sind frische Bowls, die nach individuellen Vorlieben selbst zusammengestellt werden können.



Dem Alltag zu entfliehen, ist im **Kapall Restaurant** – das auch als St. Antons höchstgelegene Hütte bekannt ist – ganz leicht. Die Gäste speisen bei einem großartigen Ausblick auf das Stanzertal.

Quelle: stantonamarlberg.com



Die Verwallstube ist nicht nur aufgrund ihres einzigartigen Ambientes etwas Besonderes – sie ist mit ihrer Lage auf 2.085 Metern eines der in Europa höchstgelegenen 3-Hauben-restaurants.



AUF DEM GIPFEL DER GENÜSSE

Restaurants der Arlberger Bergbahnen

Im Gespräch mit Robert Chin zeigt sich schnell, wie sich die Berggastronomie von der klassischen unterscheidet. Welche Besonderheiten zu meistern sind und welche Lösungen am besten funktionieren, weiß er dank seiner langjährigen Erfahrung ganz genau:

Personaleinsatz

Im Winter, also der Hauptsaison in St. Anton, sind über alle Betriebe in etwa 220 Personen in den Restaurants beschäftigt. Ca. 95% davon in den Selbstbedienungs-Betrieben, der Rest im „à la carte“-Bereich. Die Bandbreite an Herausforderungen ist in der Personalplanung sehr groß: ob krankheitsbedingte Ausfälle in der kalten Jahreszeit,

geänderte Erwartungshaltungen in Bezug auf Arbeitszeit oder in seltenen Fällen das Thema Höhenangst, wenn der Arbeitsweg via Gondel auf den Berg zurückgelegt werden muss. Ein gut eingespieltes Stammpersonal zu halten, ist hier das Um und Auf. Nur so kann man wechselnde oder neue Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu Beginn oder auch während der Saison rasch einarbeiten.

Transport auf den Berg

Die bestellte Ware muss per LKW zur Bergbahn gebracht und aufgrund gesetzlicher Richtlinien, noch vor dem Start des Personenbetriebs befördert werden. Ist die Ware vor 8:45 Uhr nicht

da, ist der Transport auf den Berg nicht mehr möglich. Zwei der Restaurants sind direkt im Gebäude der Bergbahn, sodass der Transport ins Lager gut zu bewältigen ist. Für alle anderen Häuser müssen die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen die Ware mit schneetauglichen Transportgeräten über die Skipiste transportieren. Bei viel Schnee kann das ganz schön anstrengend sein. Da lohnt sich eine gute Abstimmung mit dem Team der Bergbahnen, die mit ihren Fahrzeugen beim Weitertransport von der Gondel behilflich sind. Bei extremer Kälte müssen sich die Gastronomie-Betriebe darauf verlassen, dass die Lieferanten vorausschauend beim Verpacken handeln.



In der Verwallstube sind kulinarischer Hochgenuss bei gleichzeitigem Blick auf die schneebedeckten Gipfel des Patterjols, der Saumspitze und des Scheiblers ein unvergessliches Erlebnis!



Regionale Schmankerln, einfach himmlisch: Urig und gemütlich – so ist das Ambiente im À-la-carte-Restaurant Himmeleck. Glas und Altholz sorgen für eine ansprechende Optik – die typischen, regionalen Gerichte für den kulinarischen Genuss.

Genusstreff und Event-Hochburg: Ein großes Sortiment und eine vielseitige Speisenauswahl sorgen für Wohlfühlambiente bei den Gästen im Gampen Restaurant. Direkt bei den Bergstationen der Gampen- und Nassereinbahn gelegen, ist das Restaurant der erste Anlaufpunkt für hungrige Skifahrer und Snowboarder. Weiteres Plus: Das Gampen Restaurant verfügt über die größte Sonnenterrasse am Arlberg.

Frische Lebensmittel sind den Witterungen ausgesetzt, hier gilt es, sie entsprechend vor Frost zu schützen. Aber Vorsicht bei der Verpackung, denn alles was hochkommt, muss als Müll oder Leergebinde wieder runter.

Planung und Lagerung

Betrachtet man den letzten Winter, haben alle Restaurants in der Summe ca. 4850 Speisen täglich verkauft. Das ist schon eine ganze Menge, verteilt auf die Restaurants: am Galzig waren es im Schnitt 1307 Speisen am Tag, am Gampen 1503, am Rendl 902 und dann am Sonnenkopf hinter dem Arlberg 1135 Speisen am Tag. Wohl gemerkt im Schnitt. Denn eine gute

Planung muss Spitzen und Tiefen ausgleichen. Das Wetter und beschränkte Lagermöglichkeiten beeinflussen den Bestellrhythmus zusätzlich. Es gilt den benötigten Warenbedarf gut einzuschätzen und zeitnah abzurufen. Wie stark das Wetter die Gästezahlen und damit den Einkauf bestimmt, zeigt das Ostergeschäft 2024. Aufgrund der Stürme ist die Saison für die meisten Betriebe abrupt zu Ende gegangen. Einzig die Galzigbahn konnte trotz des Windes weitergeführt werden.

Jeweils im Spätsommer und Herbst wird für die kommende Saison vorbereitet und hingepflanzt. So werden zum

Beispiel Apfel- oder Topfenstrudel und Knödelvarianten vorproduziert. Über alle Betriebe hinweg wird mit den Küchenchefs die Warenbestellung hochgerechnet. Frischware, wie Gemüse, Pilze oder Fisch, der auch für Wok-Gerichte oder Sushi verwendet wird, wird kurzfristig abgerufen. Wegen der Haltbarkeit wird hier nicht oder nur eingeschränkt bevorratet. Das heikelste Produkt sind Trüffel, denn sie verlieren extrem rasch an Frische, was wiederum zu unnötigem Food Waste und Kosten führt.

Wie bei allem, ist auch hier zuverlässiger Service der Lieferanten gefragt.



RESTAURANT-LANDSCHAFT:

- 1 Galzig-Restaurant an der Bergstation der Galzigbahn auf 2.085 m
- 1 Die Verwallstube am Galzig an der Bergstation der Galzigbahn auf 2.085 m
- 1 Bella Vita-Restaurant am Galzig an der Bergstation der Galzigbahn auf 2.085 m
- 2 Valluga View an der Bergstation der Vallugabahn auf 2.650 m
- 3 Gampen-Restaurant direkt an den Bergstationen der Gampen- und Nassereinbahn
- 3 Himmeleck-Restaurant – à la carte im Gampen-Restaurant direkt an den Bergstationen der Gampen- und Nassereinbahn
- 4 Kapall-Restaurant bei der Bergstation der Kapallbahn auf 2.330 m
- 5 Rendl-Restaurant an der Bergstation der Rendlbahn auf 2.030 m

Quellen: www.arlbergerbergbahnen.com und www.skiaralberg.at/de/St-Anton-St-Christoph-Stuben/Restaurants-Huetten

Kreativ & frisch

Das Angebot der österreichischen Berggastronomie ist ebenso vielfältig wie die Erwartungen der Gäste. Wir zeigen dir, wie du die Herausforderungen der Verpflegung mit Produkten von Knorr Professional & Co. in deine Stärken verwandeln kannst.

À LA CARTE

SELBSTBEDIENUNG

LÖSUNGEN

Wärmend & sättigend

Für 6 L Gulaschsuppe benötigst du

eingekauft

selbstgemacht



- 9 Stk. Zwiebel
- 4 Stk. Knoblauchzehe
- 875 g Speck
- 9 EL Butterschmalz
- 2 kg Rindfleisch
- 5 EL Mehl
- 5 Messerspitzen Kümmel
- 5 TL Majoran
- 110 g Paprikapulver (edelsüß)
- 20 g Paprikapulver (scharf)
- 5 EL Paradeisermark
- 9 L Rindsuppe
- 18 Stk. Erdäpfel
- Salz
- Cayennepfeffer

+ 3 L Wasser

3 kg
Transportgewicht

ca. 7 kg
Transportgewicht

- ← Leichter Transport
- ← Weniger Lagerbedarf
- ← Weniger Müllvolumen
- ← Keine Verluste wie bei der Zubereitung von Frischware



Mostsuppe



Heumilch-Käse-Knoblauchsuppe



Wiener Erbsensuppe



Kärntner Gerstensuppe



Steirische Sauerrahmsuppe



Gulaschsuppe



1. TRANSPORT

Wärmend, sättigend, kostengünstig und sparsam im Transport: Trockenprodukte für Suppen und Bouillons sind die ideale Basis für deine Suppenkreationen.

TIPP: Mache deine eigene Abwandlung daraus! Mit einer frischen Garnitur, etwas Crunch oder einer Einlage, wird aus einer Basis-Suppe mit wenig Aufwand ein kulinarischer Hingucker.

The new
SHARING

Zu den Rezepten

À LA CARTE

Gesellig & edel



Filet vom Ennstaler Bergschecken

Ofenkartoffel mit Bergblüten und Frischkäse

Rosa gebratene Rinderhuft mit Jungzwiebel und Rotweinsauce

2. BEDÜRFNISSE

Wo viele Personengruppen aufeinandertreffen, entstehen unterschiedliche Bedürfnisse – und genau hier muss man die Erwartungen erfüllen, ohne dabei die Qualität zu vernachlässigen. Es gilt: authentische Küche, sei es mit regionalen Gerichten oder beliebten Klassikern.

TIPP: Produkte von Unilever Food Solutions bieten dir immer die perfekte Lösung: Von A wie Aromat bis Z wie Zucchini Cremesuppe von Knorr Professional.

SELBSTBEDIENUNG

Schnell & günstig



Faschierter Braten mit Röstgemüse



Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat



Spaghetti Bolognese



Rahmige Dinkelspätzle



Zu den Rezepten

Verlockend & raffiniert

À LA CARTE

Schokomandeln

Zitronen-Sterne

SELBSTBEDIENUNG

Authentisch & fein

Kaiserschmarrn mit Zwetschken

Mousse au Chocolat mit Kirschen

Schokokekse

Vanillekipferl

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Obers

Apfelkuchen

Himbeerkuchen

Zimtsterne

Germknödel mit brauner Butter und Mohn

3. PLANUNG

Wetterumschwünge oder unerwarteter Gästeansturm? Schwankende Besucherzahlen stellen die Küchenlogistik vor die bekannte Herausforderung: ausreichende Vorräte ohne Überproduktion. Lebensmittelverschwendung verursacht ohnehin unnötige Kosten, auf dem Berg erschwert sie zudem die aufwendige Entsorgung.

TIPP: Tiefkühl- und Trockendesserts sind mit wenigen Arbeitsschritten servierbereit und gut planbar, um mit dem süßen Genuss zusätzlichen Umsatz zu generieren.

Linzer Augen

Marillenknödel



Caterline steht für regionaltypische und internationale Tiefkühl-Spezialitäten aus hochwertigen Zutaten und bietet so das perfekte Mise en Place für deine Berggastronomie.



Zu den Rezepten

Zeit zum Feiern

ZEIT FÜR GENUSS

UND EINE GUTE ZEIT FÜR GUTEN UMSATZ, ABER AUFGE-
PASST, SIE IST AUCH VOLLER HERAUSFORDERUNGEN.

Deshalb gilt es Chancen zu nutzen und Risiken zu minimieren, ob beim Einkauf, in der Küche oder auch im Service. Das ist nicht immer leicht, denn in vielen Betrieben stemmen zunehmend weniger Hände deutlich mehr an Arbeit und damit der Gewinn am Ende stimmt, müssen Kosten für Energie und Wareneinsatz klein gehalten werden. Gute Planung und ein optimaler Küchenprozess sind hier entscheidend.

Ausschlaggebend ist die Entkopplung durch ein gutes Mise en Place. Was vorbereitet werden kann, muss aus den Stoßzeiten raus, alles andere sollte schnell und unkompliziert abrufbar sein. Wichtig dafür sind gute Rezepte und flexible Basiszutaten. Wir haben aber nicht nur die Trends für dich analysiert, wir haben daraus auch interessante Ideen für dein Geschäft entwickelt. Zum Beispiel wie du durch kalte Vorbereitung Energie sparst oder wie du auf einer Basis verschiedene Geschmacksrichtungen aufbauen kannst. Schau es dir an, du wirst überrascht sein, wie leicht man manche Schritte optimieren kann – nicht zuletzt bleibt dir so auch mehr Zeit für deine Gäste.



FESTTAGE – ETWAS LEICHTER GEMACHT

Bei festlichen Menüs bevorzugen heute viele Gäste gerne leichtere Varianten, das heißt aber nicht, dass sie auf traditionelle Genüsse verzichten möchten. Diesen Trend haben wir aufgenommen und klassisches Wohlfühlessen mit entsprechenden Zutaten kombiniert, die weniger schwer im Magen liegen, aber bei deinen Gästen schwer angesagt sind.

WUSSTEST DU SCHON DASS ...

... **Rote Rübe** eine zweijährige krautige Pflanze ist und zur Familie der Fuchsschwanzgewächse gehört. Damit das traditionelle Wintergemüse nicht in Vergessenheit gerät, wurde die Rote Rübe vom deutschen Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt zum **Gemüse des Jahres 2023 und 2024** gewählt.

... **Perlhühner** im Römischen Reich eine beliebte Delikatesse waren. Perlhühner aus Frankreich haben ein spezielles Qualitätssiegel. Mit dem „**Label rouge**“ werden Tiere ausgezeichnet, die artgerecht gehalten, mindestens zu 70% mit Getreide gefüttert wurden und mehr als 94 Tage wachsen durften.

... **Fürst Pückler Eis** in der Regel eine Kombination aus Schokoladen-, Erdbeer- oder Himbeer- und Vanilleeis ist. Namensgeber für das eiskalte Dessert ist Fürst Hermann von Pückler-Muskau.

Trend-Tipp

Biete festliche Wohlfühl-Cocktails ohne Alkohol für alle an, die sind Hingucker und Umsatz-Push zugleich.



Wohlfühlessen, neu interpretiert
EIN FEST-MENÜ



Suppe
Sauerkraut | Obers | Zander



Zwischengericht
Cassis | Champagner | Sorbet



Dessert
Dreierlei Eis | Macarons



Vorspeise
Rote Rübe | Linse | Schafskäse



Hauptgang
Perlhuhn | Portwein | Karfiol

Ein Genuss für alle, mit ein paar guten Ideen ersetzen wir die Fleischkomponenten aus dem Festtagsmenü und schon ist es die perfekte vegane Alternative. Flexitarier können dann die Gänge frei kombinieren – so einfach fühlt sich jeder Gast erstklassig bedient.



1

Cassis

Der Name „Johannisbeere“ leitet sich vom Johannistag (24. Juni) her, um den herum die ersten Sorten reif werden. Die Bezeichnung „Ribiseln“ in Österreich kommt vom lateinischen Wort ribes.

2

Linsen

Zum einen sind sie durch ihren hohen Eiweißgehalt ein guter Fleischersatz, zum anderen sind sie sehr flexibel einsetzbar und dabei vergleichsweise kostengünstig. Das ermöglicht auch günstigere Verkaufspreise und spricht so zusätzlich einige Gäste an. Mehr zu Hülsenfrüchten findest auf Seite 24.



3

Rote Rübe

Sie gilt dank des hohen Vitamin B-, Kalium-, Eisen und Folsäuregehalts als wertvolles Gemüse. Ihre prächtig rote Farbe hat sie aber erst durch die Veredelung im 18. und 19. Jahrhundert erhalten. Und wer hätte das gedacht, das hiesige Wintergemüse kam ursprünglich mit den Römern aus dem Mittelmeerraum zu uns.

4

Sauerkraut

Man könnte auch Superkraut sagen, denn es ist im Winter ein wichtiger Vitamin C Lieferant, zusätzlich ist es reich an Vitamin A und B, an Milchsäure und Mineralstoffen und bei all dem praktisch fettfrei. In unserer Festtagsuppe bekommt der typische Geschmack eine ganz neue Dimension.



Anspruchsvolle vegetarische Gerichte werden zunehmend nachgefragt. Ersetze für eine rein vegane Variante Produkte wie z.B. Obers durch entsprechende Alternativen.

37% DER ÖSTERREICHERINNEN UND ÖSTERREICHER BEZEICHNEN SICH ALS FLEXITARIER

DAZU KOMMEN JEWEILS 5% VEGETARIER*INNEN UND VEGANER*INNEN. INSGESAMT HABEN MEHR ALS DIE HÄLFTE DER VERBRAUCHER DEN FLEISCHKONSUM SEIT 2021 WEITER REDUZIERT.

Quelle: vegan.at

Unser

FESTMENÜ

CHEFMANSHIP
Unter Köchinnen & Köchen

begeistert auch vegan

Zwischengericht
Cassis | Champagner | Sorbet



Hauptgang
Linse | Kokos | Limette



Dessert
Dreierlei Eis | Macarons



Vorspeise
Rote Rübe | Feldsalat | Balsamico



Suppe
Sauerkraut | Obers

»»» Zu den Rezepten

BASICS

nicht nur fürs Fest

Grundsaucen sind eine der wichtigsten Komponenten für ein hochwertiges, abwechslungsreiches Speiseangebot. Damit sie eine ausgewogene Basis für eine Vielzahl von Ableitungen darstellen, dürfen sie im Geschmack aber nicht zu dominant sein.

Vakuulgaren oder auch Sous vide, ist eine sehr gute Methode, um Küchenprozesse zu entkoppeln, Arbeitszeiten besser einzuplanen und um Gerichte nach Bedarf schnell und ohne Qualitätsverlust zuzubereiten.



Garnituren wie Sodatrauben sind ein einfaches Beispiel für individuell einsetzbare Zutaten, die mit wenigen Handgriffen eine frische Note in deine Gerichte bringen. Von der Suppe über Salat und Hauptspeise bis zum Dessert werten sie dein Angebot ohne hohe Kosten auf.

Geschmorte Rote Rüben sind vielfältig einsetzbar, ob als ergänzende Beilage oder als Alternative zur Hauptkomponente Fleisch. Darüber hinaus sind sie ideal zu vielen Wintergerichten – einmal vorbereitet, kannst du ihnen mit Nüssen, Früchten und Gewürzen unterschiedliche Geschmacksrichtungen geben.



Saucenableitungen
Mit einer guten Grundsauce ist ein breites Saucenangebot für viele Gäste einfach zu realisieren. Entscheidend ist, dass sie den Geschmack deiner Saucenableitungen unterstreicht und konstant gute Qualität garantiert. Unsere Saucen versprechen dir maximale Effizienz und ein gleichbleibend hochwertiges Ergebnis.



KNORR
Demi-Glace flüssig
Art.-Nr.: 04534
5 x 1 l

Vakuulgaren – Sous vide
Diese Garmethode erleichtert nicht nur dein Mise en Place, sie eignet sich auch hervorragend, um deinen Gerichten unterschiedliche Aromen mitzugeben. Sind einmal die Garzeiten und -temperaturen für deine Komponenten festgelegt, lässt sich dieser Arbeitsschritt leicht delegieren und hat quasi eine eingebaute Geling-Garantie.



Schmoren
Mit diesem Verfahren kannst du auch vegetarische oder vegane Gemüsespezialitäten, wie unsere roten Rüben, zubereiten – ohne dass sie neben klassischen Fleisch-Schmorgerichten verblasen. Für die Fleischgerichte ist der Knorr Professional Bratensaft perfekt, für vegetarisch/vegane Gerichte setze die neue Demi-Glace von Knorr Professional ein.



Knorr Professional
Demi-Glace
Braune Grundsauce
Art.-Nr.: 97753
2 x 3 kg-FS

Knorr Professional
Bratensaft
Art.-Nr.: 79750
6 x 1 kg-EC

verfügbar
ab 2025

Tipp

Rotwein, Zwiebel, Schlagobers und Pilze, Trüffel, Senf und Kren, Thymian oder Pfeffer auf unserer Website findest jede Menge Inspirationen für zahlreiche Saucenableitungen. So gestaltest du dein Angebot einfach, aber mit individueller Klasse.



Zu den Saucen-ableitungen

Zu den Anleitungen

Veganuary HÜLSENF R Ü C H T E



Schwarzaugenbohnen



Yin Yang Bohnen



Borlottibohnen



Marmorbohnen



Kidneybohnen



Mungbohnen



Rote Linsen



Edamame



Gelbe Erbsen



Tellerlinsen



Belugalinsen



Weiße Bohnen

TOTAL IM TREND UND DAS NICHT OHNE GRUND: HÜLSENF R Ü C H T E ALS PFLANZLICHE ENERGIEQUELLE!

Mit ihrem hohen Proteingehalt bieten Hülsenfrüchte nicht nur eine gute Alternative zu Fleisch, sondern auch eine nachhaltigere Möglichkeit, den Körper mit wichtigen Nährstoffen zu versorgen. Die Vielzahl an Konsistenzen und Geschmäckern ermöglicht kreative Einsatzmöglichkeiten, sowohl in der regionalen als auch in der internationalen Küche.

MEHR ALS NUR PROTEINE:

Nährstoffvielfalt: Eisen, Magnesium und B-Vitamine sind essentiell für Energie, Muskelfunktion und das Immunsystem.

Kostengünstig: Oft deutlich preiswerter als Fleisch oder Fisch, ohne am Nährstoffgehalt zu sparen.

Umweltfreundlich: Im Vergleich zu anderen Proteinquellen wird weniger Wasser verbraucht sowie weniger Treibhausgase erzeugt.

GEMÜSE

Proteine gekonnt zubereitet

VEGANUARY

Veganuary feiert seinen elften Geburtstag! Doch woher stammt die Idee und wie hat sie sich im Laufe der Jahre entwickelt?

2014 wurde Veganuary in Großbritannien als Crowdfunding Kampagne gegründet. Die Initiative verfolgte dabei vier Hauptziele: die Teilnehmerzahl zu erhöhen, Unternehmen einzubinden, die globale Bewegung zu vergrößern und das Bewusstsein zu schärfen.

Von ein paar Tausend Teilnehmenden, die sich im Januar 2014 ausschließlich vegan ernährten, erprobten im vergangenen Jahr, also 10 Jahre später, weltweit 25 Millionen Menschen im Rahmen von Veganuary eine vegane Ernährungsweise.



Soissonbohnen



Bohnenlaibchen mit Wintersalat

Bohneneintopf

NICHT NUR IM JÄNNER EIN THEMA

Der Trend ist eindeutig, die Nachfrage nach fleischlosen Alternativen steigt stetig. Österreich nimmt im Europavergleich mit 10% der Konsumenten und Konsumentinnen, die komplett auf Fleisch verzichten die Spitzenposition ein. Zählt man Flexi- und Pescetarier dazu, sind es über 50%. Gute Gründe diesen Gerichten auf jeder Speisekarte das ganze Jahr über mehr Aufmerksamkeit zu schenken.

Quelle: vegan.at



Zu den Rezepten

SOJA: GOOD TO KNOW

Offenbar ist vielen Menschen in Österreich bewusst, dass Umwelt, Tiere und die eigene Gesundheit von einer Änderung der üblichen Ernährungsgewohnheiten profitieren: Fast die Hälfte der Befragten gab in der Studie an, in den nächsten zwei Jahren weniger tierische Produkte konsumieren zu wollen. 59% meinen, dass wir als Gesamtbevölkerung derzeit zu viele tierische Produkte essen. **59%**

Quelle: www.vegan.at/inhalt/studie_kultiviertes_fleisch

Fakten zur Umwelt

Die Produktion von Sojaprotein benötigt **13x weniger CO₂** als Rindfleisch.

ANBAUFLÄCHE

Pro Hektar und Jahr liefert Soja **2,5 Tonnen Eiweiß**, das **12-fache von Weideland**.

In Österreich hat sich die Anbaufläche für Soja von **2008 bis 2021 auf ca. 87.200 Hektar verfünffacht**.

Quelle: soja-aus-oesterreich.at

Etwa **80%** des importierten Sojas in Europa wird als Futtermittel in der industriellen Tierhaltung verwendet.

WASSERVERBRAUCH

Soja spart Ressourcen:

Rindfleisch-burger à 150 g:	Soja-burger à 150 g:
2.350 l Wasser	158 l Wasser

Im Vergleich:

Wasserverbrauch pro produziertem Kilogramm

Rindfleisch	15.500 l*
Schweinefleisch	6.500 l*
Hühnerfleisch	4.300 l*
Getreide	1.600 l*
Gemüse	320 l*

* Quelle: <https://www.peta.de/themen/wasserverbrauch-fleisch/>

ÖSTERREICH IST SPITZENREITER

50% der Soja-Ernte geht in die Lebensmittelproduktion. Damit liegt Österreich in Europa auf **Platz 1** bei Produktion und Verarbeitung von gentechnikfreiem Lebensmittelsoja.

Quellen: soja-aus-oesterreich.at

Fakten zur Gesundheit

SOJA PUNKTET MIT GESUNDEN FETTEN:

Reich an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Omega-3- und Omega-6) und cholesterinfrei



Sojalecithin verbessert Blutfette und Gehirneistung – ein Plus für Herz und Hirn.

PHYTOSTEROLE IN SOJA HELFEN, DEN CHOLESTERINSPIEGEL AUF NATÜRLICHE WEISE ZU SENKEN:

25 g Sojaprotein täglich können den LDL-Cholesterinspiegel um

4-6%

senken.

ALLERGIE:

In ganz Europa sind etwa

0,3%

der Gesamtbevölkerung von einer **Sojaallergie** betroffen. Aber oftmals nicht lebenslang, denn bei vielen verschwindet sie bis zum 10. Lebensjahr.

AMINOSÄUREINDEX

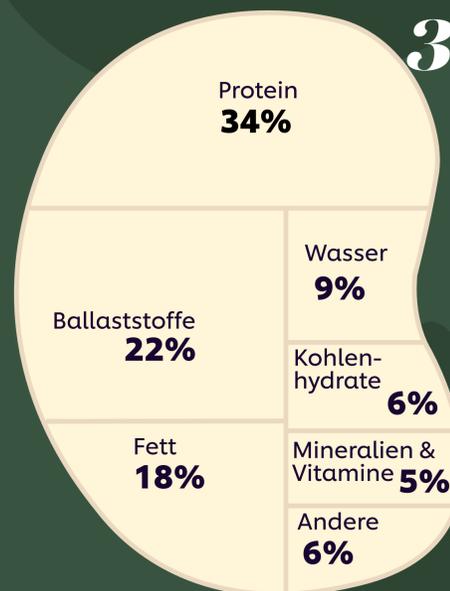
Wie gut unser Körper Proteine verwerten kann, wird mit dem **PDCAAS-Wert** gemessen. Dieser Wert berücksichtigt, welche Aminosäuren im Protein enthalten sind, wie gut wir sie verdauen können und ob sie unserem Körper das geben, was er braucht.

PDCAAS	Lebensmittel
1,10	Kuhmilch
1,05	Hühnerei
1	Sojaprotein
0,92	Rindfleisch
0,91	Pilzproteine
0,89	Erbsenprotein-Konzentrat
0,52	Linzen
0,42	Weizen

Die Tabelle zeigt: Tierische Proteine schneiden grundsätzlich am besten ab – von den pflanzlichen Proteinen kann nur Soja mithalten. Es ist daher ebenfalls eine ausgezeichnete Proteinquelle für unseren Körper.

Quelle: www.cambridge.org

BESTANDTEILE DER SOJABOHNE



Quelle: Souci, Fachmann, Kraut

34%

Protein

Auch wenn die Bestandteile der Sojabohne erst viel später analysiert wurden, war sie als nährstoffreiches Lebensmittel schon lange bekannt. Ihr Anbau als Nutzpflanze ist in Japan bereits seit 3050 v. Chr. nachgewiesen. In Europa erkannte erst der Österreicher Friedrich Haberlandt im 19. Jh. die vielseitige Verwendbarkeit und den Wert der Sojabohne als Nahrungsmittel.

Quellen: Wikipedia, soja-aus-oesterreich.at

WUSSTEST DU, DASS ...
EDAMAME NICHTS ANDERES ALS UNREIF GEERNTETE SOJABOHNEN SIND?

Rund 107 Millionen Nutztiere wurden 2023 in Österreich zum menschlichen Verzehr geschlachtet, das sind im Schnitt über 290.000 pro Tag und über 200 pro Minute.

Quelle: Statistik Austria



DIE ALTERNATIVE:



„Pflanzliche Ernährung wird immer wichtiger. Mit **The Vegetarian Butcher™** muss ich kulinarisch auf Nichts verzichten.“

Daniel Kogoj
CULINARY FACHBERATUNG

Die Nassextrusion zählt zu den gängigsten Verfahren in der Herstellung von Fleisch-Analoga. Diese Methode ermöglicht die Produktion veganer Lebensmittel, die ihren fleischigen Pendanten in Sachen Optik, Geschmack und Konsistenz verblüffend ähneln.

Der Nassextrusionsprozess umfasst sechs Schritte:

- 1. Rohstoffvorbereitung:** Pflanzliche Proteine, etwa aus Soja, werden mit Wasser zu einer Masse vermengt.
- 2. Thermische Behandlung:** Unter Druck wird die Mischung erhitzt.
- 3. Extrusion:** Die erhitzte Masse wird durch eine formgebende Düse gepresst.
- 4. Texturierung:** Druck und Hitze erzeugen eine fleischähnliche Struktur.
- 5. Kühlung:** Das extrudierte Produkt wird abgekühlt, wodurch sich die Textur stabilisiert.
- 6. Nachbearbeitung:** Das Endprodukt kann nun in verschiedene Formen gebracht und weiterverarbeitet werden.



Soja im Vergleich

1. SOJA VS. ERBSEN:

Sojaprotein **schmeckt** angenehm **neutral**, während Erbsenprotein oft einen erdigen Beigeschmack hat.



Soja – der pflanzliche **Alleskönner:** Sojaprotein weist eine **niedrigere Umweltbelastung** auf als Erbsenprotein: **1,3 kg CO₂** pro kg Soja (Erbsen: 1,4 kg CO₂).

Mit **40% Eiweißgehalt** übertreffen sie Erbsen um ca. das Doppelte.

2. SOJA VS. WEIZEN:

Weizenprotein hat einen intensiveren Eigengeschmack und eine eher gummiartige Konsistenz.

Soja – die **glutenfreie Alternative:** Ideal für Menschen mit Zöliakie oder Glutensensitivität.

Im Gegensatz zu Weizenprotein enthält **Sojaprotein alle 9 essentiellen Aminosäuren**.

3. SOJA VS. LINSEN:

Soja – die **Proteinbombe:** Enthält ca. **50% mehr Eiweiß** als die proteinreichsten Linsensorten.

Sojaprotein hat einen Proteinverdaulichkeitswert (PDCAAS) von **1,0**, während Linzen einen Wert von 0,52 haben.

➤➤➤ Zu den Produkten

Triff den kulinarischen **ZEITGEIST**

VEGANE ALTERNATIVEN
MIT AUTHENTISCHEM
GESCHMACK



Karotten-Kokos-Curry
mit NoMeatballs



Chinanudelpfanne
mit veganem Faschierten



Gemüse­kugeln mit Algenfond
und NoChicken Chunks



SO SIND ALLE HAPPY

mit NoChicken und Tzatziki



NoChicken Burger
mit Tzatziki



Salat Gemüsegarten

Lauwarmer Sardischer Nudelsalat



GEMÜSE

EIN KULINARISCHES **MUST HAVE DAS GANZE JAHR**

4erlei Karfiol mit
veganem Faschierten

Vegan, vegetarisch, flexitarisch ...

Grünes Thaicurry mit Wildreis



Von der Idee
bis zum Gast –
man lernt
nie aus!

Ok, Chef!

FÜR DICH UND DEIN KÜCHENTEAM:

Die Anforderungen an die professionelle Küche werden immer komplexer und kein einzelner kann alles wissen. Deshalb bieten wir dir und deinem Team mit unseren Foldern, Rezeptideen und Workshops die Möglichkeit, von Köchen für Köchinnen und Köche Inspirationen mitzunehmen und auszuprobieren. Aus unserem Chefmanship Centre direkt und profitabel für deinen Küchenalltag:

- **Neue kreative Techniken lernen**
- **Küchenprozesse vereinfachen**
- **Zubereitungsmöglichkeiten verfeinern**
- **Kulinarische Trends entdecken**

BLEIB INFORMIERT, FOLGE UNS!

 @chefs2follow

 @UnileverFood
SolutionsLangneseLussoEskimo

 @UFSAustria



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL



CARTE D'OR
PROFESSIONAL