

Der Klassiker

Grand Chef Dieter Müller eröffnete sein eigenes Restaurant auf dem Luxusliner MS Europa



Der Newcomer

Markus Streiber mischt als Chef im neuen Van der Valk die Düsseldorfer Hotel-Gastronomie auf



Der Erfolgreiche

Felix Petrucco hat das Vox im Grand Hyatt in die Top-Liga der Berliner Gastroszene gekocht



Die Fachzeitschrift des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.

11/2010

MAGAZIN FÜR KREATIVES KÜCHENMANAGEMENT

KÜCHE



Gänseleber trifft Rote Bete

Im Berliner Vox Restaurant gehen internationale Zutaten und regionale Highlights eine perfekte kulinarische Symbiose ein

NEWS | PARTNER

Unilever Foodsolutions: Vielseitige Grundjus

Unilever Foodsolutions erweitert seine Knorr Professional Soßenbasis Range um Knorr Professional Kalbsjus. Ob Kalb oder Rind, der Kalbsjus bildet die ideale Basis für alle Soßen zu Fleisch. Er gilt mit der Demi-Glace als eigentliche braune Grundsoße, aus der sich alle weiteren Ableitungen aufbauen lassen.



Der vielseitig einsetzbare Jus besteht laut Hersteller mit seinem authentischen Fleischgeschmack und einer kräftigen Röstnote. Das reine, nicht abgeschmeckte Aroma hebt durch sein Profil den charakteristischen Geschmack des Fleisches hervor und bringt Kräuter und Gewürze zur Geltung.

www.unileverfoodsolutions.de

Resch & Frisch: Für den kleinen Hunger

Die neuen Flammkuchen-Snacks von Resch&Frisch gibt es in den drei Sorten Speck, Schinken und Käse. Der knusprig dünne Boden hat darüber hinaus ein Topping von Crème fraiche und ein handliches Format. Weitere News: Die Pizza-Snacks von Resch& Frisch wurden durch die neuen, verbesserten Pizza-Ecken abgelöst.



Sowohl die Form, der Teig als auch der Belag wurden verändert. Erhältlich sind die Geschmacksrichtungen Hawaii, Mozzarella und Salami. Alles ist ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern oder Farbstoffen. Das neue Angebot wird außerdem durch ein umfangreiches Take-away-Konzept abgerundet.

Meiko: Spülcenter auf engstem Raum

Für alle Untertischmaschinen von Spülspezialist Meiko (Offenburg) gibt es jetzt einen kompakten Vorspülaufsatz, der einfach „on top“ auf die jeweilige Maschine montiert wird. Das Mini-Spülcenter ist mit einer leistungsstarken Geschirrbrause und Spritzschutz ausgestattet und eignet



sich für ein Korbmaß von mindestens 500 x 500 Millimetern. Durch die angenehme Arbeitshöhe ist nach Angaben von Meiko ein besonders ergonomisches Spülen garantiert, denn der Spülkorb lässt sich bequem

und sauber in den Vorspüleinsatz einbringen. Erklärte Zielgruppe für das neue Mini-Spülcenter sind laut Hersteller beispielsweise kleine Küchen oder Büfettbereiche mit einem nur beschränkten Platzangebot.

www.meiko.de



MKN: Kompaktdämpfer im Edel-Look

Die Kombidämpfer der Serien HansDampf Compact Professional sowie Junior Professional von MKN (Wolfenbüttel) sind ab sofort auch in einem

SPECIAL-CUP-BAKERY

Famose Form für Büfett & Co.

Mit Füllett offeriert die Dresdner Manufaktur eine vielseitige Backware mit hoher Standzeit

Haben Sie schon einmal probiert, in Mürbeteigtartelletes, Blätterteigpasteten oder Waffelschalen einen Auflauf zu servieren, ein Ragout oder gar eine heiße Suppe zu erhitzen? Die Enttäuschung ist programmiert. Völlig neue Möglichkeiten, Speisen alternativ anzurichten oder attraktive zu servieren, eröffnet Füllett, die knusprige Formbackware aus reinem Getreidemehl der special-cup-bakery Ltd. Die inhabergeführte Manufaktur, deren Anfänge in der 90ern liegen, hat ihren Sitz in Dresden. Das im eigenen Haus entwickelte und mit einer international patentierten Verfahrenstechnologie hergestellte Produkt wird ohne Zusatzstoffe gebacken und braucht keine Fettglasur zur besseren Haltbarkeit. Füllett ist kalorienarm und dünnwandig gebacken, durch die verdichtete Backstruktur krümelt

Julabo: Neuer Markenauftritt als FusionChef

Das Unternehmen Julabo Labortechnik (Seelbach) hat seine Produktpalette für den Bereich Sous vide-Garen einem kompletten Relaunch unterzogen und auch marketingmäßig neu aufgestellt. Die Geräte werden unter dem neuen Markennamen FusionChef und dem Claim „by Julabo“ angeboten. Die neuen Thermostate - Pearl und Diamond - verfügen über eine hochpräzise Temperaturtechnologie, um die für das Sous vide-Garen so wichtige Temperaturkonstanz sicherzustellen (+/- 0,03 °C). Neben einem neuen Design unterscheiden sich die Modelle der FusionChef-Linie von den bisherigen aus dem Laborbereich



stammenden Geräten durch ein Edelstahlgehäuse mit wischfesten Oberflächen, dampfsicherer Elektronik, Füllvolumen bis zu 58 Litern und standardmäßigen Schutzgittern aus Edelstahl. Neue Features wie Timer oder programmierte Temperaturspeichertasten runden das Paket ab. Die Thermostate können mit vier neuen Bädern in den Größen S (19 Liter), M (27 Liter), L (44 Liter) und XL (58 Liter) kombiniert werden. Spezielle Halterungen für iSi-Gourmetflaschen erleichtern das Vorbereiten von Soßen oder die permanente Verfügbarkeit von süßen oder herzhaften Espumas bei konstanten Temperaturen. Auch das Zubehörprogramm wurde erweitert. www.fusionchef.de