

Nr.3 - Mai 2025

ISSN 1859-8573

ChefHeads™

Food and Journey

SIGNATURE DISHS - STARCHefs - INTERVIEWS - REPORTAGE

Portrait & Interview
mit Ricky Saward
- Seven Swans -

Travel
Norwegen & Tschechien

Culinary Talks
auf der Internorga



Top Taste of
Grindelwald

WWW.CHEFHEADSMAGAZIN.DE

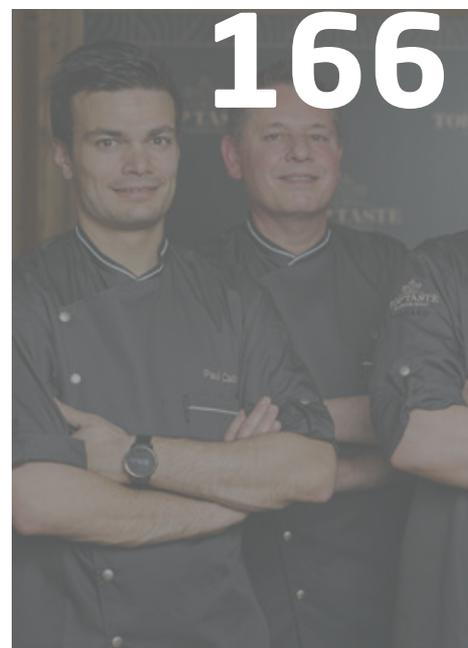
Contents

Mai 2025

- 6 | News:
Aktiv für die Stiftung KinderHerz
- 10 | Rückblick:
Charity auf Burg Nideggen
- 26 | Neues aus der Hauptstadt:
Neueröffnung - Radisson Collection Hotel
- 36 | **Neueröffnung - Deli W 66 von Wild & Wiese**
- 44 | Messe-Rückblick:
Culinary Talks auf der Internorga
- 54 | Köche-Portrait & Interview:
Ricky Sward der unkonventionelle Sternekoch
- 72 | Portrait:
Sven Nöthel zwischen Freya und Mod
- 90 | Advertorial:
Landlachs - landbasierte Lachszucht
- 96 | Reportage:
Nachwuchstalente für die Gastro
- 120 | Travel:
Norwegen - Havila Food Stories
- 130 | **Falkensteiner Spa Resort Marienbad**
- 166 | Ankündigung:
**Top Taste of Grindelwald - Schweiz
FOODROCK Open-Air-Festival 2025**
- 174 | Advertorial:
Sud´N´Sol - Passion für Gemüse
- 194 | Buch - Tipps:
Unsere Buchempfehlungen

54

166





**Liebe Leserinnen, liebe Leser,
liebe Mitglieder, liebe Partner
und Freunde ...**

die Oster-Feiertage sind hoffentlich für alle ein gutes Geschäft gewesen und wir nähern uns mit großen Schritten dem Sommer. Auch dieser wird gottseidank anderst als im letzten Jahr sein. Hoffen wir gemeinsam, dass wir den Fachkräftemangel in den Griff bekommen und uns dadurch das Geschäft nicht vermiest wird.

**Gerne helfen wir Euch bei Suchanfragen
und offenen Stellenangeboten.**

In dieser Mai-Ausgabe möchten wir Euch schon einmal auf zwei Veranstaltungen zugunsten der Stiftung KinderHerz hinweisen. Schaut Euch im Magazin die Ankündigungen an und ich freue mich auf viele Anmeldungen. Im Köche-Portrait stellen wir Euch Ricky Saward, Patron und Küchenchef im Restaurant Seven Swans in Frankfurt vor. Toller Koch und super netter Typ.

Für unsere Reise-Freunde ein Blick nach Norwegen, mit dem Post-Schiff und Havila Voyages und für Kurzentschlossene auf nach Grindelwald in die Schweiz „Top Taste of Grindelwald“ vom 30.05. - 01.06.25.

Die Rubrik „Neues aus der Hauptstadt“ zeigt uns die besten Restaurants mit Fusions-Küche. Tolle Bücher stellen wir Euch auch wieder vor.

Mit kulinarischen Grüßen,
viel Spaß beim Lesen!



Dieter Müller
- Kochlegende -



Georg Maushagen
- Zuckerbäcker -



Toni Mörwald
- Multi-Gastronom -

PRÄSIDIUM



Guido Fritz
- Präsident & Gründer -



Heinz O. Wehmann
- Vizepräsident Nord -



Christopher Wilbrand
- Vizepräsident West -



Dieter B. Schmidt
- Vizepräsident Mitte -



Holger Zurbrüggen
- Vizepräsident Berlin -



Ulrich Wüllenweber
- Vizepräsident Süd -



MEDIENPARTNER



DULCE DE CORAZÓN SPITZENKÖCHE KOCHEN FÜR KINDERHERZEN

Exklusive
Tombola



CHARITY für die
Stiftung KinderHerz



ARGENTINISCHE NACHT IM WALDORF ASTORIA BERLIN

Freuen Sie sich auf eine exklusive Küchenparty im Waldorf Astoria Berlin! Argentinische Spitzenköche kreieren vor Ihren Augen kulinarische Meisterwerke, begleitet von mitreißender Live-Musik, erlesenen Weinen und Spezialitäten aus dem Land der Leidenschaft.

Ein Abend voller Geschmack, Temperament und Herzlichkeit erwartet Sie in der City West. Zudem verlosen wir wundervolle Hotelaufenthalte zugunsten der Forschungsprojekte der Stiftung KinderHerz in Berlin.



CHAKALL

Der berühmte argentinische TV-Koch und Weltenbummler erobert derzeit die Herzen der Lissaboner.



FERNANDO ELVIRA

Er zaubert im malerischen Rheingau seinen kulinarischen Tango traditioneller Gerichte seiner argentinischen Heimat



TOBIAS BECK

Der Berliner Mallmann-Schüler brennt mit kulinarischer Leidenschaft für argentinisches Küchenfeuer.

14. Oktober 2025 | 18.30 Uhr
Waldorf Astoria Berlin (Veranstalter),
Hardenbergstr. 28, 10623 Berlin

Charity-Event zugunsten der Berliner
Forschungsprojekte der Stiftung
KinderHerz

Jetzt spenden & Kinder unterstützen:
stiftung-kinderherz.de/spenden



Sichern Sie sich jetzt eines der limitierten Tickets und unterstützen Sie die gute Sache! Nutzen Sie den QR-Code für eine einfache Buchung.

Für weitere Informationen steht Ihnen

Manon.Lange-Prollius@waldorfastoria.com gerne zur Verfügung.

Ihr Ansprechpartner bei der Stiftung KinderHerz Mark Banderski

☎ 0201 865 831 29 @ mark.banderski@stiftung-kinderherz.de

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass während dieser Veranstaltung fotografiert und gefilmt wird. Das Bildmaterial wird im Zuge unserer Öffentlichkeitsarbeit eventuell in Print- und Onlinemedien veröffentlicht sowie auf unseren Social-Media-Kanälen und den Kanälen Dritter. Sollten Sie es nicht wünschen, gefilmt oder fotografiert zu werden, auch im Hintergrund, wenden Sie sich bitte vor Beginn der Veranstaltung per E-Mail an m.banderski@stiftung-kinderherz.de oder direkt an den Veranstalter.



Ein großes Dankeschön an den neuen General Manager des Waldorf Astoria Berlin, **Christian Schwenke**. Übergabe der Plakette durch Sylvia Paul, GF der Stiftung KinderHerz.

Engagement, das Herzkindern hilft

Kinder, die mit einem Herzfehler auf die Welt kommen, brauchen eine optimale medizinische Behandlung, meist über viele Jahre. Wir setzen Spenden unter anderem dafür ein, medizinische Forschungsprojekte zu fördern. Unser Fokus liegt auf patientennaher Forschung und innovativer Technik.

Zahlreiche Helfer, Botschafter und Kuratoren engagieren sich ehrenamtlich für die Stiftung KinderHerz. Werden Sie Teil dieser Motivatoren, werden Sie Teil unserer großen KinderHerz-Familie. Damit kleine Herzpatienten bessere Zukunftsperspektiven haben.



AKTIV für die
Stiftung KinderHerz



Ein großes Dankeschön an Sternekoch **Sven Nöthel** & seinem Team in Duisburg, Übergabe der Plakette durch Sylvia Paul, GF der Stiftung KinderHerz und Guido Fritz.



Ein großes Dankeschön an Sternekoch **Christian Krüger (links)** & **Anja Brysch** DMEA, Übergabe der Plakette durch Sylvia Paul, GF der Stiftung KinderHerz und Guido Fritz.



Gästehaus Klaus Erfort meldet Insolvenz in Eigenverwaltung an

Sterne Koch Klaus Erfort stellt Weichen für die Zukunft seines Gästehauses

Saarbrücken, 29. April 2025 - **Pressemitteilung**- Mit dem Ziel, sein international renommiertes Gästehaus zukunftsfest aufzustellen, hat Sterne Koch Klaus Erfort diese Woche beim Amtsgericht Saarbrücken einen Antrag auf Eröffnung eines Eigenverwaltungsverfahrens gestellt. Das Gericht hat diesem Antrag stattgegeben und die vorläufige Eigenverwaltung angeordnet – ein Schritt, den Erfort ganz bewusst und mit klarem Blick nach vorn gewählt hat.

„Ich gehe diesen Weg nicht, weil ich gefallen bin – sondern weil ich wieder aufstehen will“, erklärt Erfort.

Das eingeleitete Schutzschirmverfahren ist für ihn kein Rückzug, sondern ein geplanter und strukturierter Neuanfang unter besten rechtlichen Rahmenbedingungen. Der Geschäftsbetrieb des Gästehauses läuft uneingeschränkt weiter – Gäste sind wie gewohnt herzlich willkommen. Unternehmerisches Verantwortungsbewusstsein in schwierigen Zeiten Klaus Erfort, einer der profiliertesten Köche Deutschlands, betreibt sein Gästehaus seit 2002 unabhängig – ohne Mäzene, ohne Hotelanbindung, allein aus eigener Kraft. Seit über zwei Jahrzehnten steht sein Haus für höchste kulinarische Qualität, Innovationskraft und exzellente Ausbildung. Zahlreiche Spitzenköche und Servicekräfte, die heute selbst erfolgreich sind, haben bei ihm gelernt. Bereits während der COVID-19-Pandemie übernahm Erfort konsequent Verantwortung – ohne Entlassungen. Stattdessen zahlte er Gehälter aus Rücklagen, im Vertrauen auf angekündigte staatliche Hilfen. Trotz früh eingeleiteter Restrukturierungsmaßnahmen blieb eine nachhaltige wirtschaftliche Erholung infolge von anhaltenden globalen Krisen und rückläufigem Konsumverhaltens aus.

„Die vergangenen Jahre haben uns wirtschaftlich stark gefordert. Jetzt ist der Moment, neue Strukturen zu schaffen und Altlasten hinter uns zu lassen“, so Erfort.

Sanierung mit klarer Strategie und starker Unterstützung Unterstützt wird Klaus Erfort bei der Restrukturierung von einem erfahrenen Experten-Team: Rechtsanwalt Dr. Dennis B. Blank (BLANK + Partner Rechtsanwälte mbB, Saarbrücken), einer der führenden Strategen im Bereich Unternehmenssanierung, sowie Prof. Dr. Mana Mojadadr, Wirtschafts- und Finanzexpertin mit internationaler Reputation. Beide bringen neben analytischer Tiefe auch die Fähigkeit mit, unter Hochdruck präzise Entscheidungen zu treffen und komplexe Prozesse zu steuern.





„Ohne diese beiden – ohne ihr Wissen, ihren Glauben an mich und ihre absolute Exzellenz – würde ich diesen Weg nicht schaffen. Wir bauen hier kein Luftschloss, wir bauen die Zukunft“, sagt Erfort. Darüber hinaus konnte sich Klaus Erfort auch die Unterstützung zahlreicher langjähriger Geschäftspartner sichern. So begleiten u. a. David Zimmer und Philipp Gross – Unternehmer, Investoren und Vermieter der Villa Sehmer – den eingeschlagenen Weg in die Zukunft des Gästehauses mit Wohlwollen. Beide verbindet eine Haltung, die auf Vertrauen, Verantwortung und nachhaltige Entwicklung setzt. „Klaus Erfort ist ein kreativer Geist, der Räume mit Leben füllt – nicht nur kulinarisch“, sagt David Zimmer. „Wir unterstützen sein klares Ziel und freuen uns auf das, was aus dieser Neuausrichtung entsteht.“ Philipp Gross ergänzt: „Wir glauben an Menschen, die mit Leidenschaft und Konsequenz gestalten. Klaus gehört zweifellos dazu. Wenn jemand neue Wege geht, verdient das nicht nur Respekt – sondern auch Rückhalt.“ Fortbestand, Beschäftigungssicherung und neue Perspektiven Ziel des Verfahrens ist es, das Gästehaus Klaus Erfort wirtschaftlich neu aufzustellen, bestehende finanzielle Belastungen aus der Pandemiezeit und den Folgejahren hinter sich zu lassen und die Beschäftigung der hochqualifizierten Mitarbeitenden zu sichern. Der laufende Betrieb bleibt zu hundert Prozent nicht nur nach der Sanierung, sondern auch währenddessen voll erhalten. Alle Gäste können sich daher weiterhin auf die gewohnte Qualität und Gastfreundschaft freuen.

Einen Wermutstropfen gibt es allerdings. Laut Fachanwalt für Insolvenz- und Sanierungsrecht Dr. Blank können grundsätzlich die in der Vergangenheit ausgegebenen Gutscheine aufgrund insolvenzrechtlicher Vorschriften in nächster Zeit nicht eingelöst werden.

Das „Schutzschirmverfahren“ bietet einen klaren Rahmen für die Restrukturierung. In dieser Zeit wird ein Sanierungsplan erstellt, mit dem die wirtschaftliche Stabilität und Zukunftsfähigkeit des Betriebs sichergestellt und das Eigenverwaltungsverfahren durch Insolvenzplan noch in diesem Jahr beendet werden sollen. Nach erfolgreichem Abschluss des Insolvenzplanverfahrens wird das Gästehaus dann wieder unter regulären Marktbedingungen geführt – mit einem starken Fundament und neuer strategischer Ausrichtung. Ein Signal für Mut, Verantwortung und Aufbruch Klaus Erfort zeigt sich kämpferisch – und zugleich offen für Veränderung. Mit der Eigenverwaltung übernimmt er weiterhin selbst die Verantwortung für den Prozess. Für ihn ist dieser Schritt auch ein Appell an Unternehmer:innen in schwierigen Situationen: „Sich Hilfe zu holen ist kein Zeichen von Schwäche. Es ist ein Ausdruck von Mut, Verantwortung – und gelebter Gemeinschaft.“

Mit neuem Fokus, professioneller Begleitung und großer innerer Klarheit will Erfort nicht nur wirtschaftlich, sondern auch kreativ neue Maßstäbe setzen. „Ich werde weiter kochen – mit mehr Freiheit, mehr Energie und einer klaren Vision.“

WIR SIND DABEI!

SUMMER
FOOD
ROCK

DEUTSCHLANDS KULINARIK+ROCK FESTIVAL^{No 1}

OPEN AIR

8.-10.08.2025

FOODROCK-FESTIVAL.DE



Was die beiden antreibt, ist eine Herzensangelegenheit. „Viele Forschungsprojekte zu angeborenen Herzfehlern bleiben auf der Strecke, weil sie finanziell nicht tragfähig sind“, erklären **Herbert Brockel** und **Tobias Schlimbach**. „Dabei fehlt es diesen Kindern oft an einer Stimme in der Öffentlichkeit. Genau deshalb wollen wir helfen – mit dem, was wir am besten können.“

Gemeinsam mit befreundeten Spitzenköchen aus dem Netzwerk der **ChefHeads-Club der Küchenchefs**, renommierten Winzern und einigen Überraschungsgästen verwandelten sie das historische Burgrestaurant in eine Genusswelt mit sozialem Mehrwert. Die Gäste erwarteten kulinarische Kostproben auf höchstem Niveau, begleitet von ausgewählten Weinen – und die Möglichkeit, den Köchen ganz nah zu sein und ihnen beim Zubereiten der Speisen über die Schulter zu schauen.

„Es ist das Mindeste, was wir tun können“, sagt Herbert Brockel. „Und es war sicher nicht das letzte Mal.“



Genuss trifft Herz - Charity-Kochevent auf Burg Nideggen zugunsten der Stiftung KinderHerz



Fotocredits © Anke Sademann

Wenn Spitzenköche wie Herbert Brockel und Tobias Schlimbach ihre Kochlöffel schwingen, geht es nicht nur um kulinarische Höchstleistungen – sondern auch um Herz. Nach ihrem Engagement beim Charity-Dinner im KölnSKY im vergangenen Oktober luden die beiden Sterneköche am Sonntag, den 6. April, zu einem ganz besonderen Event auf Burg Nideggen ein: einer Live-Küchenparty zugunsten der Stiftung KinderHerz.

Nideggen. Am Sonntag, den 6. April, fand im Burgrestaurant Nideggen ein exklusives Charity-Event zugunsten der Stiftung »Kinderherz« statt. Unter dem Motto »Mit dem Herzen handeln!« wurde eine besondere Veranstaltung organisiert, bei der Gäste ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis sowie Unterhaltung erwarten durften.

Die teilnehmenden Spitzenköche, darunter bekannte Michelin-Sterne-Köche, wie **Herbert Brockel & Tobias Schlimbach** (Burgrestaurant Nideggen), **Marlon Rademacher** (La Cuisine Rademacher), **Thomas Gilles** (Clostermanns Hof), **Christian Krüger** (Faktorei21), **Marcus Graun & Thilo Faßbender** (Schlosshotel Bensberg), **Sönke Höltgen** (KölnSKY) und **Ralf Marhencke** (Restaurant Poisson), boten ihre kulinarischen Köstlichkeiten an.



Für das leibliche Wohl der ca. 80 Gäste sorgten eine Auswahl an exzellentem Essen und Getränken.

Die Veranstaltung begann um 12 Uhr und für 155 Euro erhielt jeder Gast neben den erstklassigen Speisen und Getränken auch Zugang zu Live-Musik und einer spannenden Versteigerung. Zu den Versteigerungsobjekten gehören unter anderem ein limitiertes Bild von **Udo Lindenberg** aus der **Galerie Thiessen**, ein Fotoshooting mit **Fotograf Andrej Kleer** sowie hochwertige Bademäntel von **Arbeitsring** und viele weitere attraktive Preise. Die Preise wurden durch Christian Schardt meistbietend versteigert und so kam für das Bild von Udo Lindenberg **5.300,- € in die Spendenbox** für die Herzkinder.

Es wurde außerdem eine Vielzahl an regionalen Wein- und Spirituosen angeboten, wie etwa die Weine vom **Weingut Felix Mayer** aus der Pfalz, **Seewasser Gin** aus Nideggen, dem **Weingut Gälweiler** und **Weingut Hubertus Reis** sowie **Weingut Christian Schardt**. Auch die Fotokünstler **Andrej & Carina Kleer** und **Werner Wermut** aus der Pfalz stellen ihre Unterstützung zur Verfügung.

Dieses Event war nicht nur ein besonderes Erlebnis, sondern auch eine wichtige Unterstützung für die **Stiftung KinderHerz**, die sich für Kinder mit Herzkrankheiten engagiert. Wei-





Marlon Rademacher, mitte & Team
(La Cuisine Rademacher, Köln-Dellbrück)

Bio-Onsen Ei | Perigord Trüffel | Vichyssoise |
Spinat | Nussbutter Schaum | Kyoto Lauchöl



Fotocredits © Anke Sademann



Christian Krüger, links & Team
(Faktorei21, Duisburg)

Ziegenkäse | Beete | Heidelbeere | Beurre blanc





Sönke Höltgen, rechts & Team
(KölnSKY, Köln-Deutz)

Mühlheimer Huhn | Tomate | Graupenrisotto



Fotocredits © Anke Sademann



Thomas Gilles, links & Team
(Clostermanns Hof, Niederkassel)

Weißer Spargel | Safran | Honigtomate | Thai
Basilikum | Miesmuschel





Marcus Graun & Thilo Faßbender, von rechts
(Schlosshotel Bensberg),

Bergische Lachsforelle | Miso | Grüner Spargel |
Haselnuss | Pastinake



Fotocredits © Anke Sademann



Ralf Marhencke, rechts
(Restaurant Poisson, Köln)

Auster | Garnele





WEINMANUFAKTUR
CHRISTIAN SCHARDT



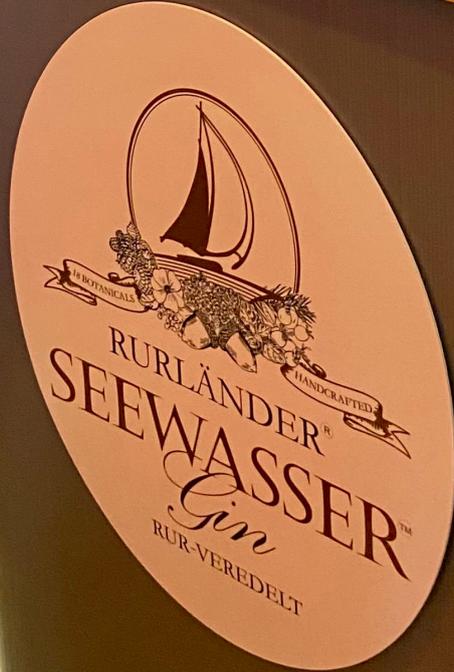
GÁLWEILER
ST. KATHARINEN



*Danke an die
Winzer &
Weingüter*



Hier wurde Gin neu definiert





Der prämierte Seewasser Gin (Goldmedaille beim Concours International de Lyon) wird mit 18 heimischen Botanicals destilliert und mit dem kristallklaren, weichen Wasser der Rurseen veredelt. Aufgrund seines fruchtig-milden Geschmacks wird der Seewasser Gin gerne auch pur oder auf Eis genossen und ist ein beliebter Digestif in der Sterneküche.

Eingebettet in eine unter Naturschutz stehende Landschaft, stehen die Rurseen im Nationalpark Rureifel für die Reinheit und Klarheit des Wassers. Hier entnehmen wir exklusiv das Wasser, welches den Seewasser Gin veredelt und ihm seine auffallend milde Note gibt. Einzig aufgrund des kristallklaren Wassers der Rurseen kann sich das unvergleichlich milde und samtige Bouquet aus heimischen Botanicals voll entfalten. Zu den 18 Botanicals gehören die Himbeere, der Apfel, die Wasserminze und die geröstete Eichel, die für die raffinierte Kaffeernote sorgt.

Der Seewasser Gin verspricht puren Genuss aus einer reinen Natur.

Diese Leidenschaft für eine perfekte Vollendung wird durch eine Flasche aus schwerem, venezianischem Glas unterstrichen. Sie wird von einem in 12 Handmanufakturschritten hergestellten Verschluss gekrönt, welcher dank eines innovativen Klick-Systems vollständig erhalten bleibt. So wird auch das unverwechselbare Design des Seewasser Gin zu einem besonderen Erlebnis.

Hier wurde Gin neu definiert.



Wie ist die Idee für die Marke Seewasser Gin entstanden?

Bei der Entwicklung eines Produktes, das für unsere Heimat, das Rurland steht, sind uns zwei Merkmale sofort aufgefallen. Zum einen verfügen wir dank der Rurseen über eine einzigartige Quelle von klarem und reinem Wasser. Zum anderen bietet uns der Nationalpark Rureifel eine großartige Vielfalt an Naturschätzen. Um die Pflanzenvielfalt des Rurlandes besser kennenzulernen, begaben wir uns zwei Wochen lang mit der Kräuter- und Gartenpädagogin Marietta Iantorno auf Entdeckungsreise. Dabei sammelten wir insgesamt 40 Kräuter und Früchte. Um all diese Eindrücke und Aromen des Rurlandes zusammenzubringen, entschieden wir uns für die Entwicklung eines New Western Gins.

Gibt es ein besonderes Botanical für den Seewasser Gin?

Wir haben insgesamt 18 Botanicals ausgewählt, die für uns stellvertretend für das Rurland stehen. Darunter sind zum Beispiel der Apfel, die Wasserminze, die Himbeere oder auch die geröstete Eichel, die manche noch als „Muckefuck“ kennen. Aber das besondere Botanical ist die Nummer 19: Das Wasser der Rurseen, mit dem der Seewasser Gin veredelt wird. Einzig aufgrund des kristallklaren Wassers der Rurseen kann sich das unvergleichlich milde und samtige Bouquet aus heimischen Botanicals voll entfalten. Zudem ist uns durch unsere enge Zusammenarbeit mit dem Leitungspartner Düren bekannt, dass das Wasser der Rurseen eine der besten Trinkwasserqualitäten aufweist.

Wie und wo wird das Rurwasser entnommen, mit dem der Seewasser Gin veredelt wird?

Das Wasser wird exklusiv vom Labor der Leitungspartner Düren in Obermaubach für den Seewasser Gin entnommen und geprüft. Diese Entscheidung hat mit dem Verlauf der Rur zu tun. Die Rur entspringt im Hohen Venn und fließt dann über Monschau in die Rurseen, um sich dann wieder als Fluss fortzusetzen. Auf diesem Weg kann man die herausragende Wasserqualität zum Beispiel am hohen Fischbestand oder an der Pflanzenvielfalt erkennen. Auch das Wappentier des Seewasser Gin, der Eisvogel, ist ein natürlicher Indikator für diese hohe Qualität. Wenn das Wasser der Rur schließlich im Stausee in Obermaubach ankommt, ist es einzigartig rein und weich. Im Labor wird dies anhand des pH-Wertes gemessen, der an dieser Stelle 6,8 beträgt, also nahezu pH-Wert neutral. Damit eignet sich das Rurwasser ideal für die Destillation.

Was sind besondere Merkmale des Flaschendesigns?

Die Entwicklung des Flaschendesigns hat mehr als zwei Jahre gedauert und ist ebenfalls eine Hommage an die Natur und die Geschichte des Rurlandes. Das Etikett ist ein Spiegelbild der Natur. Im Logo befindet sich zentral ein Segelschiff, welches symbolisch durch die Vielfalt der Botanicals des Seewasser Gin fährt, die sich auf den Wiesen und in den Wäldern rund um die Rurseen finden lassen. Durch die goldene Prägung des Segelschiffs erinnern wir an die glitzernde Wasseroberfläche der Rurseen im Sonnenschein. Das Seewasser-Blau im Logo wurde nach der Gefiederfarbe des Eisvogels, dem Wappentier des Seewasser Gin, ausgewählt. Dieser wunderschöne Vogel hat seine Heimat nur an den Orten, wo er besonders klares und reines Wasser findet. Damit sind die Uferböschungen der Rurseen für ihn der ideale Lebensraum. Wir legten ebenfalls besonders großen Wert auf die Auswahl der Papiersorte. Hier entschieden wir uns für ein Birkenpapier, in Anlehnung an die Birkenwälder des



Fotocredits © Anke Sademann





APFEL



BEEREN

Gentle Water Company

Am Scheid 14
52385 Nideggen
Germany

Telefon: 0 24 27 / 7 38 99 35
Mobil: 0176 40790555
Mail: info@gentlewatercompany.com
Web: <https://www.seewasser-gin.de/>



EICHEL



MINZE



Hohen Venns. Dieses Hochmoor in Belgien ist die Quellregion der Rur. Der in 12 Manufakturschritten handgemachte und patentierte Verschluss verleiht dem Seewasser Gin schließlich sein unverwechselbares und ikonisches Design. Als Hommage an die Segelschiffe, die man auf den Rur-Seen findet, werden traditionelle und naturbelassene Materialien verwendet. Hierzu zählen ein Naturleinenstoff und ein Hanfseil, welches ähnlich einer Schiffsladung mit einer Plombe verschlossen wird. Im finalen Manufakturschritt wird die Flasche mit einem Siegel und einer persönlichen Batch-Nummer versehen. Durch ein besonderes Klicksystem der Versiegelungskapsel bleibt unser hochwertiger Verschluss auch nach dem Öffnen komplett erhalten.

Achten Sie beim Seewasser Gin auf Nachhaltigkeit?

Wir haben seit Entwicklungsbeginn großen Wert auf Nachhaltigkeit gelegt. So ist das Papier des Etiketts zum Beispiel ein nicht gebleichtes Birkenpapier und der Verschluss wird mit einem Naturleinenstoff und einem Hanfseil veredelt. Auch bei unserer Versandverpackung haben wir auf recycelbare Materialien geachtet. Zum Beispiel verwenden wir Zellulosechips und Holzwole zur Polsterung der Flasche.

Wie schmeckt der Seewasser Gin?

Der Gin schmeckt wie das Rurland. Die Kopfnoten sind heimische Botanicals, wie zum Beispiel der Apfel, die Himbeere, die Wasserminze und die geröstete Eichel, die auch als „Muckefuck“ bekannt ist. Dadurch ergibt sich ein fruchtig-milder Geschmack mit einem samtigen Abgang, der auch gerne pur genossen wird. Wir widersprechen damit bewusst der von Gin gewohnten Schärfe. Darin sahen wir nicht nur die Chance, das Rurland von seiner lieblichen Seite zu zeigen, sondern auch die Vorstellung von Gin neu zu definieren. Dies fand auch beim Concours International de Lyon eine positive Resonanz und wir wurden als bester New Western Gin der Welt mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Wie wird der Seewasser Gin am liebsten getrunken?

Der fruchtig-milde Geschmack des Seewasser Gin wird am liebsten pur oder auf Eis genossen.

Was gefällt Ihnen am Rurland besonders gut?

Wir schreiben zwar „Tauche ein in die wunderbare Welt von Seewasser Gin“, aber eigentlich müsste es heißen „Tauche ein in die wunderbare Welt des Rurlandes“. Wir haben hier mitten im Dreiländereck eine faszinierende Natur, die über Jahrtausende vom Wasser geprägt und geformt wurde. Es gibt üppige, grüne Landschaften mit ihren großartigen Buntsandsteinfelsen und sanften Hügeln. All dies wird von der Rur und ihren Seen wie von einem Mäanderband durchzogen.

Was bedeutet die Auszeichnung vom Concours International de Lyon für Sie?

Die Auszeichnung vom Concours International de Lyon war für uns eine ganz besondere Ehre. Insbesondere wegen der prominenten Jury, der zum Beispiel der Präsident des französischen Sommelier-Verbandes angehört und der Chef-Sommelier des Hauses Paul Bocuse. Großartig war zudem die Bewertung, bei der wir nicht nur mit Gold ausgezeichnet wurden, sondern auch als der weltweit beste New Western Gin dieser Competition.



Wiedereröffnung des ikonischen Berlin Radisson Collection Hotel in Berlin Mitte

Ein neues Kapitel in Luxus und Eleganz mit Phönix-Effekt





Die Luxus-Lifestyle-Marke der Radisson Hotel Group ist seit diesem Frühjahr wieder mit einem - innen wie außen - architektonisch beeindruckenden Etablissement in der Hauptstadt vertreten. Rundum erneuert eröffnete das Radisson Collection Hotel, nach zweijähriger Umbauphase mit dem spektakulären Lobbykonzept „Living Tree“. Die neue gastronomische Bespielung holt das Mittelmeer ins Herz der Stadt: Griechenland with a modern Twist liegt jetzt vis-à-vis vom Berliner Dom.

Pompöse Eröffnung des Hotels mit Star-Koch Akis Petretzikis

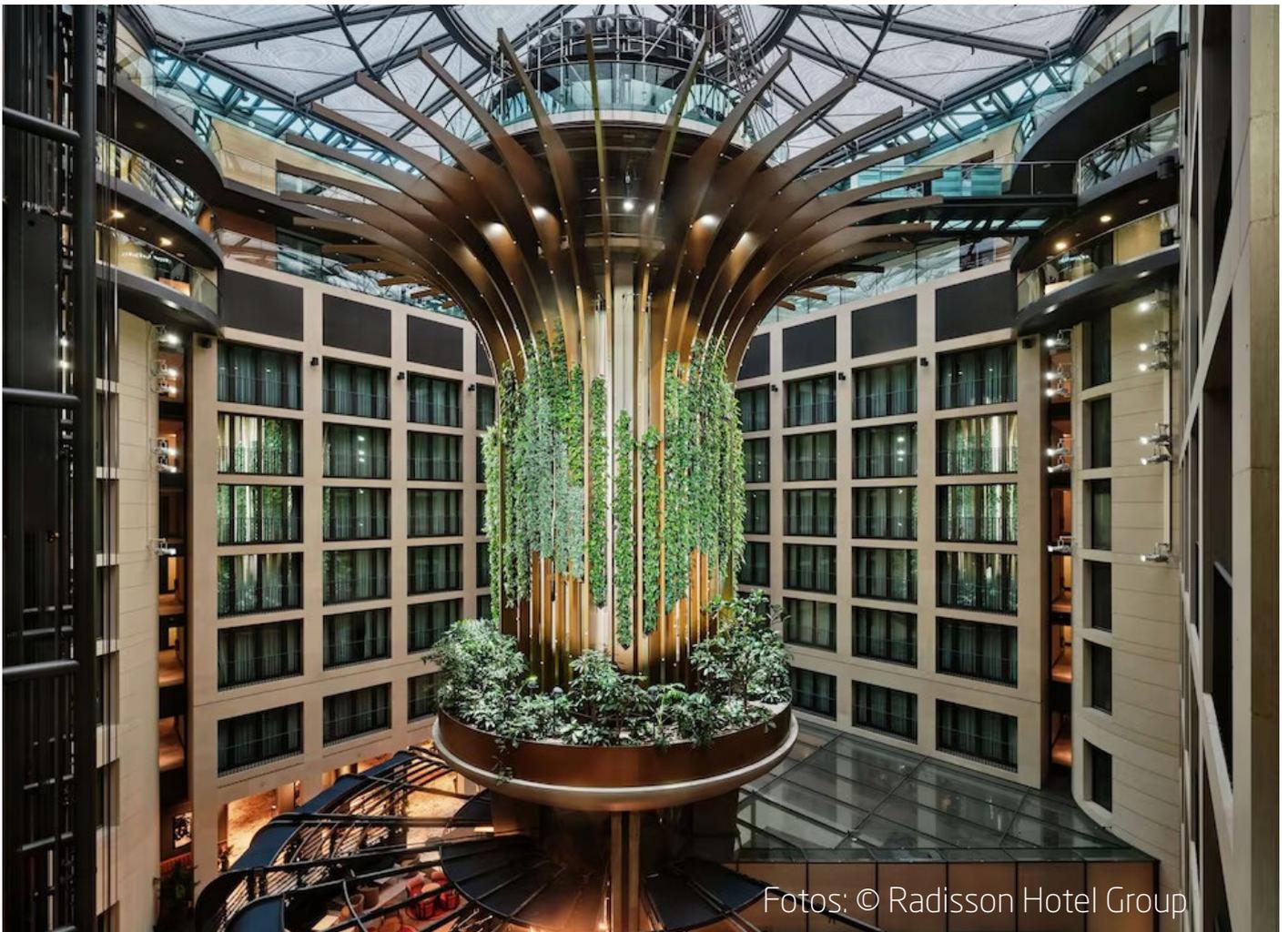
Mit einem exklusiven Grand Opening am 1. April 2025 wurde das Radisson Collection Hotel, Berlin, das erste Haus der Luxus-Lifestyle-Marke in Deutschland, offiziell eröffnet. Rund 450 geladene Gäste aus der Welt der Hotellerie, Medien, Kultur, Politik und Gesellschaft feierten die Eröffnung des neuen Berliner „Icons“ – im Herzen der Hauptstadt, unweit des Berliner Doms.

Unter den Gästen waren nicht nur Partner und Kunden der Radisson Hotel Group, sondern auch Hoteleigentümer, Investoren und Betreiber. Hochrangige Vertreter deutscher und internationaler Medien, Influencer, Multiplikatoren und zahlreiche prominente Persönlichkeiten machten die Eröffnung zu einem der Society-Highlights des Jahres. u den VIP-Gästen zählten unter anderem Franziska Giffey, Bürgermeisterin und Senatorin für Wirtschaft, Energie und Betriebe des Landes Berlin, Federico J. González, Executive Vice Chairman der Radisson Hotel Group, sowie Marco Eichhorn, General Manager des Radisson Collection Hotel, Berlin. Sterne und Sternchen der Berliner Promiszene wie Regisseur Detlev Buck, Model Franziska Knuppe, Schauspieler Florian Fitz oder der Medienpsychologie Prof. Dr. Jo Groebel waren unter den Gästen. Ein kultureller Höhepunkt des Abends war der Live-Auftritt der Violinistin Beatrix Löw-Beer mit ihrem Ensemble. Unter dem Motto „Icons of Berlin“ widmete sich die Show dem ikonischen Geist der Stadt – und stellte das neue Radisson Collection Hotel, Berlin als modernes Wahrzeichen in diese Tradition. Zum krönenden Abschluss stand Moderatorin und Schauspielerin Palina Power aka Palina Rojinski, als DJane am Set.

Kulinarisch genossen die Gäste standorts-relevant Berliner Klassiker, internationale Favoriten sowie griechische Spezialitäten – zubereitet von Star-Koch **Akis Petretzikis** an einer Live-Cooking-Station.

Ein bisschen O-Ton zur Eröffnung des Radisson Collection Hotel

Marco Eichhorn, General Manager im Radisson Collection Hotel, Berlin, sagt zur Eröffnung: „Im Herzen Berlins bietet ein Aufenthalt im Radisson Collection Hotel, Berlin die perfekte Gelegenheit, die Stadt von ihrer schönsten Seite zu erleben. Mit viel Leidenschaft haben wir ein einzigartiges Hotelerlebnis geschaffen – ganz im Sinne unseres Mottos: Welcome to the Exceptional. Der beeindruckende Living Tree in unserer Lobby und das brandneue San Éna Restaurant sind nur zwei der Highlights, die unser Hotel zu etwas ganz Besonderem machen. Ein großer Dank gilt der Eigentümerin dieser einzigartigen Immobilie Union Investment, mit der wir in den letzten zwei Jahren voll Vertrauen und Engagement dieses spannende Projekt umgesetzt haben.“





„Wir gratulieren der Radisson Hotel Group zur Eröffnung für ihre Gäste an diesem einzigartigen Standort in Berlin und freuen uns, dass wir das spannende neue Lobby- und Gastronomie-Konzept so eng und partnerschaftlich begleiten durften“, sagt Martin Schaller, Leiter Asset Management Intercontinental bei Union Investment. Die Marke Radisson Collection vereint ausgesuchte Luxus-Lifestyle-Hotels und -Resorts in den Top-Reisedestinationen der Welt, darunter Kopenhagen, Istanbul, Kapstadt, London, Schanghai oder Rom. Die Standorte werden in naher Zukunft ergänzt durch neue Hotels beispielsweise in Budapest, Casablanca, Udaipur, Madrid, Paris oder Ha Long. Insgesamt umfasst Radisson Collection knapp 70 Hotels im Betrieb oder in der Entwicklungsphase.

Wie so typisch für Berlin ist auch dieser Ort eine Transformation mit Phönix-Effekt und die Geschichte dieses ikonischen Hauses tritt nun endlich wieder in eine neue Ära. Viele – über Berlins Grenzen hinaus – hatten Dezember 2022 medial verfolgt wie im das äußere Acrylglas-Zylinder des hier verorteten, größten zylindrischen Aquarium der Welt zerbarst. Das imposante Meerwasseraquarium befand sich 20 Jahre freistehend in der Halle des Radisson Collection Hotels im CityQuartier DomAquarée. Menschen wurden damals nicht verletzt. Aber Berlin wäre nicht Berlin, wenn hier nicht zukunfts zugewandt etwas Neues entstehen würden. Statt exotischer Fische ist der 24 Meter hohe, bis zu 20 Meter breite Kubus in der Lobbyhalle mit knapp 2.000 Pflanzen bestückt. Der neue vertikale Garten im Radisson Collection Hotel, Berlin ist zweifelsohne ein Hingucker. Die neue Hauptattraktion des Luxus-Lifestyle-Hotels befindet sich in der fast 1.000 Quadratmeter großen Lobby und bietet Gästen der innenliegenden Zimmer einen sensationell grünen Ausblick. Die natürliche Bepflanzung, deren Erscheinungsbild sich mit dem Wachstum der Pflanzen verändert, schafft nicht nur ein besonderes Aufenthaltserlebnis, sondern sorgt über die integrierte Bewässerung auch für ein angenehmes Raumklima und wirkt zudem wie ein grüner Luftfilter, der Nachhall und Lärm effizient absorbiert. Ein besonderes Highlight ist das smarte Lichtkonzept, mit dem der Living Tree je nach Tageszeit und Anlass sein Aussehen verändern und Stimmungen inszenieren kann.

Das neue Spa des Hotels verfügt über einen Innenpool, eine finnische Sauna und hochmoderne Trainingsgeräte im rund um die Uhr geöffneten Fitnessstudio, um den Gästen ein umfassendes Wellness-Erlebnis zu bieten.

Von Zimmer bis Suite - der Blick ist immer fantastisch

Das Radisson Collection Hotel, Berlin verfügt über 427 stilvolle Zimmer und Suiten in verschiedenen Kategorien, darunter Collection-Premium-Zimmer mit Blick auf den Berliner Dom und teils auch mit möblierten Balkonen, komfortable Junior-Ecksuiten und die luxuriöse, über 100 m² große Nikolai-Suite. Die außenliegenden Zimmer und Suiten bieten einen atemberaubenden Blick auf die Stadt und ihre Sehenswürdigkeiten, während die innenliegenden Zimmer mit dem Blick auf den Living Tree begeistern. Das Innendesign kombiniert Holztöne mit Grau- und Pflaumentönen, während Kunstwerke und Accessoires den Zimmern einen modernen und gleichzeitig gemütlichen Charakter verleihen sollen.

Die Badezimmer greifen die dunklen Holztöne auf, die mit weißen Marmorfliesen akzentuiert



Star-Koch **Akis Petretzikis**



Marco Eichhorn, Franziska Giffey und Federico J. González waren bei der Eröffnung mit dabei.
(Fotos: © Radisson Hotel Group)



werden, und verfügen über begehbare Regenduschen sowie Badewannen in den Suiten. Die 15 modernen Meetingräume des Hotels wurden vollständig renoviert und bieten einen gehobenen Rahmen für Veranstaltungen in Berlin-Mitte. Mit einer flexibel nutzbaren Fläche von 2.740 Quadratmetern auf drei Etagen, einschließlich der beeindruckenden DomLounge unter dem Glasdach mit Blick über Berlin, sind diese Räume ideal für Konferenzen, Tagungen und private Feiern.

San Éna - griechische moderne Küche mit mediterranen Einflüssen

Das neue Radisson-Restaurants San Éna -ein Ort, an dem Essen, Menschen, Kulturen und Aromen zu einer harmonischen Einheit verschmelzen: Das Restaurant des Hotels startet mit neuem Konzept: Im San Éna wird moderne, von den Inseln inspirierte griechische Küche serviert. Der Name San Éna – abgeleitet aus dem griechischen Begriff für „als eines“ – steht für die Philosophie des Restaurants: ein Ort, an dem Essen, Menschen, Kulturen und Aromen zu einer harmonischen Einheit verschmelzen. Inspiriert von den vielfältigen Nachbarn des Mittelmeers und den griechischen Inseln, verbindet San Éna traditionelle Aromen mit modernen Einflüssen und innovativen Techniken. In den wärmeren Monaten wird die Terrasse an der Spree zu einem beliebten Treffpunkt.

Mit seiner Kombination aus spektakulärem Design, kulinarischem Anspruch, und exzellentem Service setzt das Radisson Collection Hotel, Berlin ein neues Statement in der deutschen Luxushotellerie. Als ikonisches Luxus-Lifestyle-Hotel mit der spektakulären Living-Tree-Lobby gehört es zu den Top 5 der prestigeträchtigsten Häuser der Radisson Hotel Group weltweit und ist das absolute Highlight des Jahres 2025.

>>> Wir haben das Restaurant San Éna bereits geschmacklich erkundet und schreiben in der kommenden ChefHeads-Magazin Juliausgabe, die am 15.7.2025 erscheinen wird, im Rahmen unseres großen „Berlin FUSION-Sommerspecials“ eine köstliche Gastro-Rezension.





Sheila Wolf_Britt Giselle Kanja



Detlev Buck



Diana Kinnert



Prof. Dr. Jo Groebe



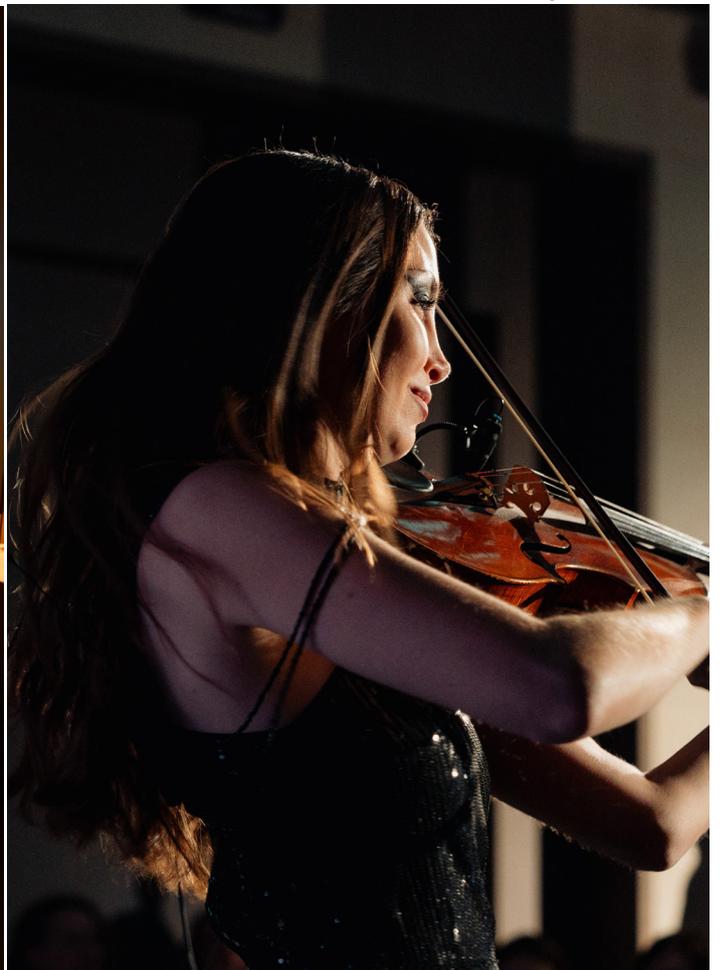
Boriana Rosenmüller & Stefan Jürgens



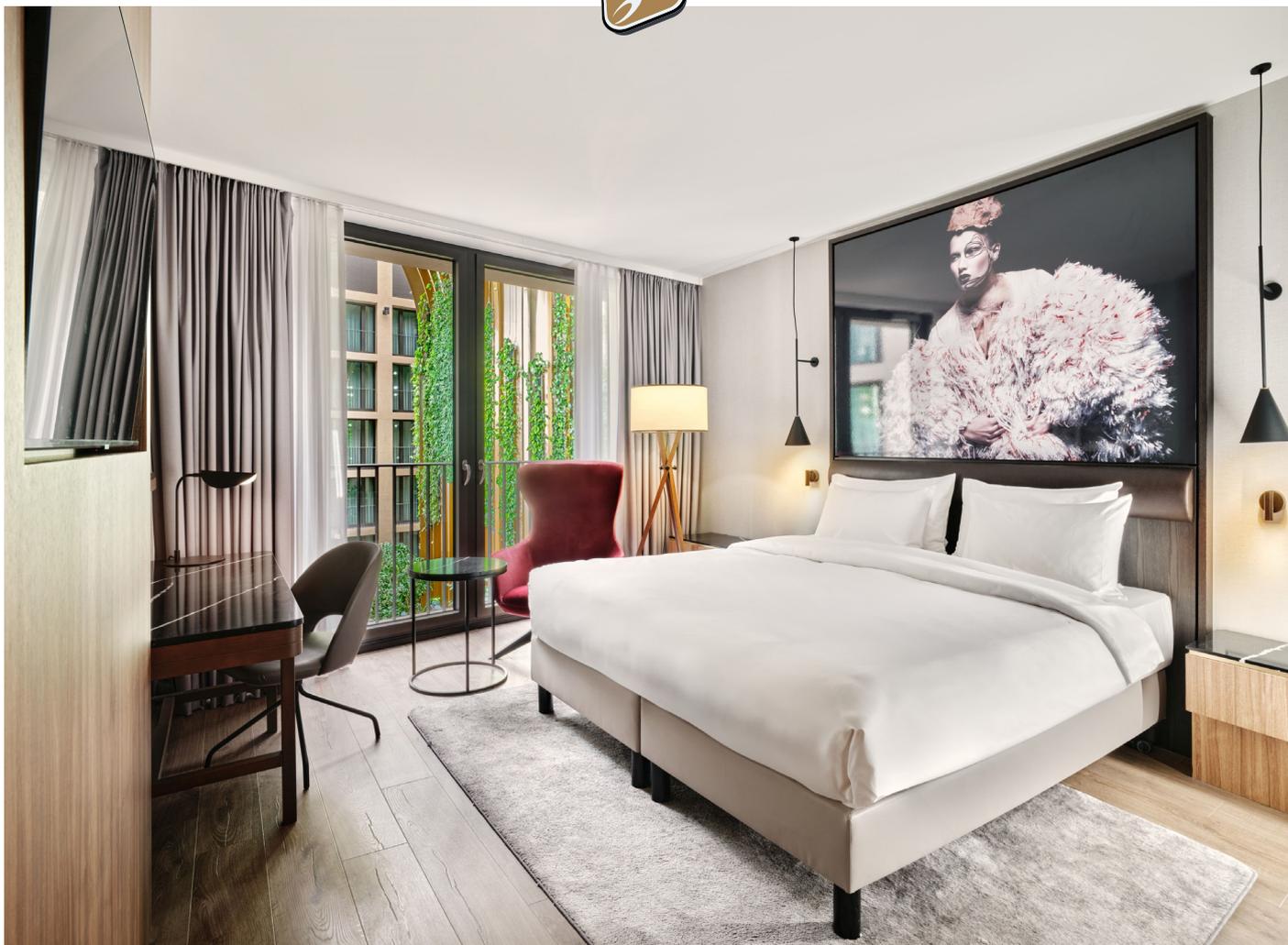
Palina Power aka Palina Rojinski



Model Franziska Knuppe



Geigerin Beatrix Löw-Bier



**Adresse:**

Radisson Collection Hotel
Karl-Liebknecht-Straße 3 in Berlin Mitte

<https://www.radissonhotels.com/de-de/marke/radisson-collection>

<https://www.radissonhotels.com/de-de/hotels/radisson-collection-berlin/restaurant-bar/san-ena>

Weitere Informationen auf [radissonhotels.com](https://www.radissonhotels.com) oder auf
LinkedIn | Instagram | X | Facebook | YouTube | TikTok

ÜBER RADISSON COLLECTION

Radisson Collection ist eine Sammlung von Hotels im Luxus-Lifestyle-Segment an ausgesuchten Standorten, die ein Eintauchen in die lokale Kultur ermöglichen und Service und Qualität auf höchstem Niveau bieten. Jedes Haus von Radisson Collection fügt sich mit authentischem Charakter in seine Umgebung ein und steht exemplarisch für zeitgemäßes Leben im Hotel: Einzigartige Interieurs in Gebäuden mit herausragender Architektur, außergewöhnliche Gastronomie, hochwertige Fitness- und Wellness-Angebote und der Fokus auf Nachhaltigkeit werden hier vereint. Radisson Collection ist Teil der Radisson-Markenfamilie, zu der auch art'otel, Radisson Blu, Radisson, Radisson RED, Radisson Individuals, Park Plaza, Park Inn by Radisson, Country Inn & Suites by Radisson und Prize by Radisson gehören, die unter der Dachmarke Radisson Hotels zusammengefasst sind.



Foto: © Radisson Hotel Group



Christian Wilke

Berliner Gastgeber mit Full-Service-Erfolgskonzept

Text: Anke Sademann

Fotos: Anke Sademann, Katharina Bohm, Franz Pyka

MUSEUM FÜR KOMMUNIKATION

VON ASTERIX

UDERZO

BIS ZAUBERTRANK

6.2025

COMIC INVASION BERLIN
3+4 Mai
ERFEBRENT
We Stand with UKRAINE
COMIC

Das Museum für Kommunikation in Berlin-Mitte ist das älteste Postmuseum der Welt und bereits seit 1872 wird hier Postgeschichte geschrieben und ausgestellt. Seit seiner Wiederöffnung als „museale Kultstätte der neuen Zeit“ im Jahr 2000 gilt es als Vorreiter innovativer und multimedialer Museumskultur. Im März feierte das MfK sein 25-jähriges Bestehen. Da war es an der Zeit für einen neuen gastronomischen Move.

Fotocredits: Anke Sademann



Der erfahrene Berliner Event-Caterer Christian Wilke von Wild & Wiese hat mit dem Deli W66 sein erstes eigenes Tagesrestaurant - - im ältesten Postmuseum der Welt eröffnet.

Die gastronomische Bespielung durch Sarah Wiener und zuletzt Dallmayr war in den letzten Dekaden von höchster Qualität und jetzt weht ein neuer Zeitgeistwind durch das imposante, ikonische Gebäude an der Leipziger Straße, die vom Potsdamer in gerader Achse zum Alexander-Platz führt. Anfang Mai eröffnete nach einjähriger Umbauzeit das neue Deli W66, das kontextuell eine neue Gastgeber-Ära einläutet. „Elegant, trendy und lecker“ - und natürlich nachhaltig - präsentiert es sich und will von nun an ein neuer Place to Be der Hauptstadt für gutes Daylight-Essen sowie auch eine vielschichtig bespielte Eventlocation an einer transformierten historischen Hauptstadt-Adresse werden.

Wer ist der neue Gastronom des Deli W66 im MfK?

Christian Wilke ist der neue gastronomieerfahrene Pächter im MfK. Als Gründer der Berliner Full-Service-Eventagentur Wild & Wiese (www.wildundwiese.de) veranstaltet er als mobiler Caterer seit mehr als zehn Jahren außergewöhnliche Food-Events an besonderen Orten. Dazu gehörte in den Anfängen auch das „Silent Green Kulturquartier“ im Wedding. Bei dessen mutigen Bespielung in der Gründungszeit von Wild & Wiese sorgte Wilke für Furore, weil die dort stattfindenden Insider-Dinner, begleitet von Lichtprojektionen Berliner VJs, im Garten eines ehemaligen Berliner Krematoriums stattfanden (Das SG ist heute ein etablierter Ort für Kultur und Sitz vieler Büros hipper Zeitgenossen).

„Das Besondere an unserem Wild & Wiese Konzept ist, dass wir von Beginn an nicht nur Catering angeboten haben, sondern eine Full-Service-Agentur sind. Von der Eventkonzeption bis zur Umsetzung haben wir uns darauf spezialisiert, einzigartige Veranstaltungen möglich zu machen und einen Rund-Um-Service zu bieten. Jede Veranstaltung wird geplant, mit persönlicher Betreuung und hohem Anspruch an Qualität und Ästhetik. Unsere Kreativkonzepten sind von A bis Z durchdacht und gehen vom Location Scouting bis zu Möblierung und Floristik,“ erklärt der gebürtige Pankower, frühere DJ-Booker und Eventmanager sein Erfolgskonzept. Sein Hauptaugenmerk liege nach wie vor auf ausgezeichnetem Essen und maßgeschneiderten Menüs. Außerdem sei er und sein Team nicht nur in Berlin, sondern deutschlandweit tätig. Wild & Wiese - das Namensduo stammt ursprünglich von Wilkes Großvater (daher „Wild“), der Jäger war, und „Wiese“ steht für ein vorwiegend vegetarisches und veganes Speisenkonzept. Er verbindet seit 10 Jahren klassische Gerichte mit modernen Trends und überrascht mit raffinierten Kreationen wie beispielsweise Flusskrebs mit Liebstockel und Erbsenemulsion.

Von der Full Service Catering Agentur zum Gastgeber einer Berliner Kultlocation

Anfang des Jahres hat er das W66 neben dem Wild & Wiese, als eigenständiges Unterneh-



Christian Wilke
Foto Credit: Franz Pyka



Foto Credits: © Katharina Böhm

Signature: Bärlauch-Ravioli, Mangold, Parmesan-Schaum, Getreide-Crunch



Fotocredits: © Katharina Böhm



Gourmetkomposition um den
Baskischer Käsekuchen

Foto: Anke Sademann



men gegründet und bespielt nun seine erste feste gastronomische Spielstätte in prominenter Lage an der belebten Leipziger Straße, in der Nähe des Potsdamer Platzes. Mit dem neuen Projekt Deli W66 erweitert Wilke sein Angebot um eine weitere Ebene. Und auch bei dieser Namensgebung beweist Wilke Talent: Früher gab es in Berlin noch Bezirksnamen statt Postleitzahlen: So stand wie auch beispielsweise der Name des kultigen Club SO36 für Kreuzbergs Südost 36, und den Kreuzberger, an Mitte grenzenden postalischen Kiezcode West 66 kürzt er entsprechend zum W66.

„Wir sind mittendrin in der Hauptstadt und verwöhnen die Gäste des MfK zwischen Kultur-break, Business Lunch und Exklusivevent innovativ, stilvoll und voller Geschmack“ Christian Wilke

Unsere Gäste sind natürlich die Museumsbesucher, aber auch alle Berufstätigen in der Umgebung, in den Büros, an die sich unser Konzept auch richtet. Dementsprechend haben wir auch einen starken Fokus auf Business Lunches gesetzt. Hierbei orientieren wir uns - wie immer schon - an den Jahreszeiten und verwenden regionale Produkte und wir verzichten auch hier auf Avocado, Mango und Co. Außerdem machen wir alles selbst. Wir backen sogar unser eigenes Sauerteigbrot, legen Gemüse ein, machen Pasta selbst und sind dementsprechend in der Küche super aufgestellt, sehr international, wo auch jeder im Team seine eigenen Einflüsse einbringen kann“, erläutert Wilke, der sein kreatives Konzept als Gemeinschaftsprojekt versteht. Christian Wilke selbst ist übrigens kein gelernter Koch, aber in Zusammenarbeit mit der Küche ist er der kreative Part mit Trendgespür.

Nachts im Museum: Exklusiver Partner für alle MfK Veranstaltungen

Die Verbindung zwischen W66 und Wild & Wiese in Bezug auf das Museum ist dynamisch, denn seit Anfang des Jahres ist der gut vernetzte Caterer bereits exklusiver Partner für alle Veranstaltungen, die im MfK stattfinden. Das wird zukünftig auch im Konferenzraum oder dem Lichthof stattfinden. Er kann in Absprache mit dem Museum exklusiv gemietet werden. Die Kapazität liegt zwischen 200 und 500 Gästen, je nach Format. Also gesetztes Dinner zum Beispiel oder Stehempfänge mit Flying Buffet und Fingerfood. Das MfK ist sicherlich also auch nachts noch besser besucht. Mit dem W66 erfüllt sich Geschäftsführer Christian Wilke den Traum vom eigenen Schaffensort, aber nicht nur was die Lage, sondern auch was die Besucherzielgruppe on top betrifft. Mit seinem Cateringunternehmen Wild & Wiese hatte er sich bereits als fester Bestandteil der Berliner Gastroszene etabliert und in Berlin wie eigentlich überall hilft es nun mal gut vernetzt zu sein.

Deli W66 - Zeitgeist Design mit kluger Personalstrategie

Bei der Gestaltung des W66 hat ihm das Berliner Designstudio „LLOT LLOV“ geholfen: „Das war hier schon alles eher im 90er-Jahre-Kaffeehaus-Stil. Wir haben den Gastraum stilistisch einmal auf den Kopf gestellt und modernisiert. Teilweise haben wir Altes übernommen, wie die Holzvertäfelung an den Wänden, aber wir haben noch ein bisschen mehr Frische und Scandi-Look reingebracht. Alles ist stimmig in dem Raum mit seinen hellen Holzmöbeln, den amorphen Wolkeninstallationen mit zeitlosen Pastellmalereien an der Wand neben den ornamentalen Zeitzeugentüren. „Wir haben Kapazitäten innen von 80 Plätzen, auf der Terrasse 40 Plätze für das ebenfalls neue Gastronomiekonzept einer modernen europäischen Küche



mit Schwerpunkt auf regionalen und saisonalen Produkten und natürlich ganz stark Business Lunch, wie schon erwähnt“, sagt Wilke. Vor allem aber bietet der Part „Wiese“ zeitgemäße, von Leichtigkeit geprägte gefühlte „energievolle und vitale Healthylight-Gerichte“. Viel Fermentiertes und sehr knackiges Gemüse und das immer wieder zu erwähnende selbstgebackene hervorragende Sauerteigbrot.

Ein echtes Plus sei nun mal das „kulturelle Matching“. Denn das ganze Tagesgeschäft gehe immer nur bis zum frühen Abend und orientiere sich an den Öffnungszeiten des Museums von 10 bis 17 Uhr (am Wochenende hat das Museum bis 18 Uhr geöffnet). So kann der Raum abends für Veranstaltungen genutzt werden und steht sowohl den Berlinern als auch internationalen Besuchern und Firmen zur Verfügung. Natürlich kann das W66 und sein Umfeld auch exklusiv an Externe vermietet werden. „Das können auch kleine Veranstaltungen und sehr exklusive Dinner sein. Hier kann man zum Beispiel bestens Empfänge für 80 Leute machen“, sagt Wilke, der auch den Tagesbetrieb auf 17 / 18 Uhr begrenzt, um keine zweite Personal-Schicht einzusetzen. „Wir haben hier nun mal eine Büroumgebung, in der nicht viele Menschen wohnen“, sagt der W66-Chef, der sein Team auf zehn Mitarbeiter plus Aushilfen beschränkt. „Wir werden die Kernmannschaft zunächst klein halten, denn die Museumsgäste kommen auch an die Theke und bestellen ihr Essen - auch zum Mitnehmen. Oder sie bekommen einen Vibrations-Pager. In der Küche haben wir beim Umbau zum Beispiel auch deshalb noch einmal einen größeren Durchbruch gemacht, damit das Essen schneller rausgeht“, jedenfalls ist für Christian Wilke im W 66 mit seinen Erfahrungsparametern schon alles in einem sinnvollen Kreislauf.

Ist 2025 das richtige Jahr für eine Neueröffnung?

Auf die Frage, ob das W66 zu eröffnen mutig und eigentlich gegen den momentan bejammernten Gastronomie-in-der-Krise-Trend gewesen sei, argumentiert Wilke selbstbewusst. „Irgendwie ist es doch nie der richtige Zeitpunkt und die Möglichkeit, in so einem Umfeld eine eigene Gastronomie zu betreiben, war einfach zu verlockend“, schmunzelt der fast 1,90 Meter große Wilke – als eben einer mit Machernatur, Kreativität und Kommunikations-Talent. Das sei am Ende wie an der Börse, man müsse kaufen, wenn die Kurse fallen.

Das Museum für Kommunikation scheint jedenfalls der maßgeschneiderte Ort für Christian Wilke zu sein. Wir wünschen ihm und seinem Team viel Erfolg!

Food Check - W66 Lunch Experience

Pre-Tasting mit Auszüge aus dem Frühlingmenü:

In Sharing-Gängen, also serviert im „Family Style“, präsentierte das W66 beim Pissetasting einen von viel Leichtigkeit geprägter Lunchtime-Reigen:

Für den kleinen Hunger zwischendurch und für uns vorneweg gab es ein Zweierlei von Sandwiches mit und ohne Fleisch (Auch vegane Sandwiches sind im Angebot). Den Auftakt machte eine feine Spargelcremesuppe mit Haselnuss- und Dill-Öl. Dazu gab es das dickkrustige, hausgebackene Sauerteigbrot und sehr aromatische Mixed Pickles in Konsistenz entsprechenden knackigen Primavera-Farben.

Rote Bete und Rüben vom Holzkohलगrill trafen auf rohen kaum verarbeiteten Rhabarber,

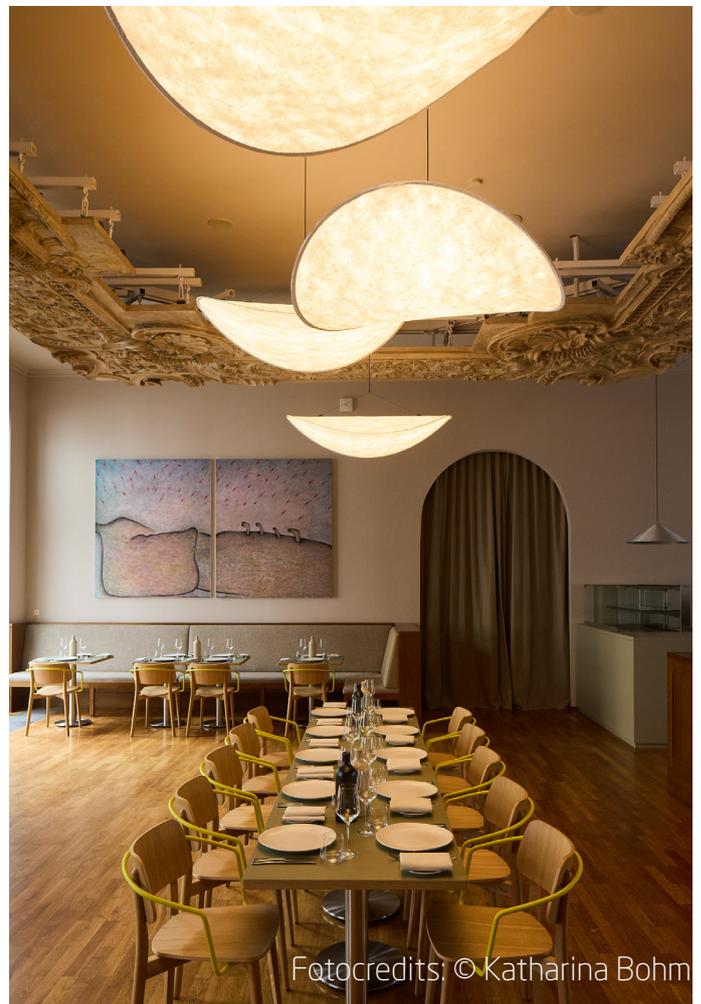


Fotocredits: © Katharina Bohm

Der Lichthof des Museums wird exklusiv von Wild & Wiese als Caterer bespielt werden



Foto: Anke Sademann



Fotocredits: © Katharina Bohm



Frittierte Onsen-Eier, grüner Spargel, Kräuter-Hollandaise, saurer Fenchel und Drillinge im Salzmantel und fermentiertes Gemüse

Foto: Anke Sademann



Fotocredits: © Katharina Böhm



Dietrich Wolf Fenner /
Leiter Ausstellungen, Bildung und
Kommunikation

Foto: Anke Sademann

Christian Wilke
Durch seine langjährigen Erfahrungen in der Gastronomie lag für
Christian Wilke der nächste Schritt auf der Hand - das erste eige-
ne Restaurant, welches gleichzeitig als Eventlocation fungiert



Radicchio, Granatapfel und cremige Feta. Ein bei 65 Grad gegartes und mit Pankomehl paniertes Onsen-Ei in mit grünem Spargel und ein weiterer Vegi Dish und ein weiteres HighLight waren die Bärlauch-Ravioli mit Parmesan-Schaum. Vieles wird auch hier auf cremig-leichten Saucenklexen - wie einer Kräuter-Hollandaise - serviert. Sehr Lunch-kompatible ist der Fleisch-Light-Klassiker - der Tafelspitz. Das angenehm nicht zu süße Finale bildet im Herzstück ein baskischer Käsekuchen. Kaffeespezialitäten aus der Hauptstadt mit Bohnen von Coffee Circle, verschiedene Teesorten, Softgetränke und eine Auswahl an Weinen von Juwel by Juliane Eller Weine runden die Karte ab.

Beim W66 Family Style Lunch trifft kulinarische Kreativität auf Funktionalität. Die Herausforderung das Tagesgeschehen eines Kulturbetriebs mit einer Standortanalyse und dem Potential einer in seiner Form einmaligen Location zu verbinden scheint bestens gelungen. Demnächst soll es auf Nachfrage wohl auch noch ein paar Optionen für kleine Museums Besucher geben - natürlich jenseits von Pommes und Chicken Nuggets, da das MfK doch großen Wert auf Pädagogik legt, Schulklassen und wissbegierige Kinder sind in den Standardausstellungen zahlreich vertreten. Ansonsten ist die Gratwanderung zwischen Kulturbreak, Businesslunch und Event (das Big Opening am Abend war schon exemplarisch ein großer Erfolg) ist sehr stimmig und vereint Handwerk, Erfahrung und trendzyklische Inspiration.

Adresse:

W66 im Museum für Kommunikation

Leipziger Straße 16, 10117 Berlin

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 10-17 Uhr

Weitere Informationen:

<https://w66berlin.com>

www.wildundwiese.de

<https://www.mfk-berlin.de>

Auszug W 66 Frühlingsmenü

Hausgemachtes Sauerteigbrot mit gesalzener Butter
Mixed Pickles

Auszug: Family Style Lunch

Gegrillte Rote Bete, Rhabarber, Radicchio, Granatapfel

Cremiger Feta, Dattelsirup, Kürbiskernöl

Rüben vom Holzkohle Grill, Erbsen Hummus, Oliven Erde, Rucola und Basilikum Öl

Frittierte Onsen-Eier, grüner Spargel, Kräuter-Hollandaise, saurer Fenchel und Drillinge im
Salzmantel

Bärlauch-Ravioli, Mangold, Parmesan-Schaum, Getreide-Crunch

Tafelspitz, Meerrettich-Velouté, Lauch, Liebstöckel und Kartoffelstampf

Dessert: Gourmetkomposition um den Baskischer Käsekuchen



culinary

talks

Wandel gestalten,
Zukunft servieren

INTERNORGA 2025

kochen. diskutieren. netzwerken.

auf dem Gemeinschafts-Messe-Stand mit Erfa-Foodservice

Der Treffpunkt für Kulinarik, Networking und Diskussion zur Zukunftsküche!

Entdecke innovative nachhaltige Ideen auf unserem Gemeinschaftsstand „Culinary Talks“. Hier stellen frische Unternehmen ihre innovativen Ideen und Produkte vor, die die Zukunft der Gastronomie gestalten!

Die Kochshows von KollegInnen für KollegInnen

Mit den Produkten der Partner von Culinary Talks kochten für uns auf der Internorga 2025:

Lorenzo Boschi - Bester Koch Italiens unter 30 Jahre, 2-3*M Souschef in Kopenhagen

Peter Scharff - Kulinarisches Kompetenzzentrum Kaiserslautern

Sie teilten mit uns ihr Wissen und zeigten uns Kniffe und Techniken für eine moderne und zeitgerechte Küche, die den Anforderungen der Gäste von morgen entspricht.

Unsere Kollegen:Innen demonstrierten Ideen und Rezepte für eine zeitgemäße Kulinarik auf höchstem Niveau. Für alle Sparten unserer Branche, von A wie Altenheim über I wie Imbissbude und S wie Sternerestaurant bis Z wie Zuchthaus. Auch wie moderne Beschaffungssysteme die Arbeit erleichtern können, wurde demonstriert. Diskussionen und Fragen, Anregungen und Ideen brachten Leben auf den Messe-Stand.



Fotocredits: Michael Möhring

Gespräche, Impulse, Perspektiven:

In einer Reihe von inspirierenden Dialogen trifft **Balázs Tarsoly**, Restaurantmarken-Experte und Autor von „Zukunftsküche“, auf führende Köpfe der Branche. Gemeinsam diskutieren sie praxisnahe Strategien für eine erfolgreiche, nachhaltige Gastronomie. Im Mittelpunkt stehen zentrale Fragen, die GastronomInnen heute und in Zukunft bewegen.

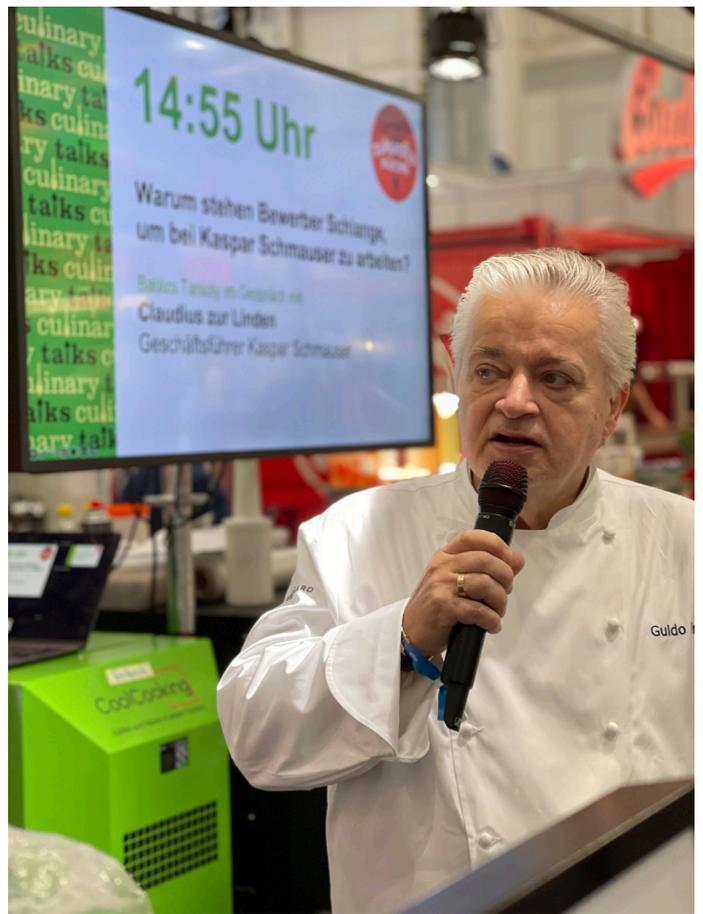
Besonderheit:

Die GesprächspartnerInnen sind Teil des Buchs* „Zukunftsküche – Nachhaltigkeit als Erfolgsrezept für die Gastronomie“. Nutzen Sie die Gelegenheit, live Fragen zu stellen und sich direkt mit den ExpertInnen auszutauschen.



Fotocredits: Christian Wüfte





Fotocredits: Michael Möhring



Fotocredits: Michael Möhring



Fotocredits: Balázs Tarsoly



Fotocredits: Michael Möhring



Fotocredits: Michael Möhring



Fotocredits: Michael Möhring



Fotocredits: Michael Loitz



Fotocredits: Michael Möhring



Fotocredits: Michael Möhring



Fotocredits: Michael Möhring



kochen
diskutieren
netzwerken

culinary
talks

culinary
talks

13:25 Uhr



Wie lässt sich mit krummem Obst
... mehr Umsatz machen?

... Querschnitt
... und -Gemüse)



...ulse, Perspektiven

BALÁZS TARSOLY
... von „Zukunftsküche“ und
... hree Branding Cuisine



culinary
talks
... als
... für die
...
Stand A 331
Bake Art



Meeting Point Partner

Wir freuen uns Sie mit den MacherInnen der nachfolgenden Branchenorganisationen zusammenbringen zu können. Die KollegInnen und KooperationspartnerInnen der Erfa-Gruppen stehen Ihnen für Gespräche und Fragen mit ihren Kompetenzen zur Verfügung.



Wir bedanken uns bei den zahlreichen Unterstützer:Innen und Erfa-TeilnehmerInnen für das super Engagement bei der Umsetzung des Gemeinschaftsstandes.

Vielen Dank an Michael Möhring von Erfa-Foodservice für die tolle Organisation und die Einladung zum Culinary Talks





Ricky Saward

Der unkonventionelle Sternekoch mit Vision



Fotocredits: Katharina Dubno

Der aus dem Münsterland stammende Küchenchef des Frankfurter Restaurants *Seven Swans* geht seinen eigenen Weg – weit entfernt von steifen Konventionen der gehobenen Gastronomie. Aufgebügelte Tischdecken und starre Servierregeln sucht man bei ihm vergebens. Stattdessen prägen individuelle Unikate das Ambiente. Jedes einzelne Geschirrstück ist von Saward persönlich designt, mit Ornamenten und Elementen aus seinem Garten in Bad Homburg versehen. „Jeder Teller erzählt eine Geschichte. Hier geht es um das Unperfekte – Perfektion gibt es nicht.“

Diese Philosophie spiegelt sich auch in seiner Küche wider. „Wir arbeiten nicht mit Schablonen und folgen keinen starren Rezepten. Entscheidend sind Handwerk, Gefühl und ein tiefes Verständnis für die Produkte und ihre natürlichen Nuancen“, erklärt er. Die klassische Sterneküche, in der jedes Gramm Salz exakt abgewogen wird, kritisiert er als zu dogmatisch. Dennoch betont er, dass er nicht alles besser machen wolle, sondern einfach einen anderen Weg verfolge.

Ein kulinarisches Abenteuer

Der Besuch im *Seven Swans* beginnt ungewöhnlich: Gäste betreten zunächst eine Bar – ein Transitraum, in dem sie mit einem Drink empfangen werden und den Alltagsstress hinter sich lassen können. Erst dann beginnt das eigentliche kulinarische Erlebnis. Mit dem Fahrstuhl geht es in die Küche, wo Saward und sein Team bereitstehen, um die Gäste persönlich in den Gastraum zu begleiten – ein gedimmter, stilvoll beleuchteter Raum mit Blick auf den Main.

Ricky Saward ist kein Koch, der sich nach dem ersten Gang zurückzieht. Gemeinsam mit Sous-



Kartoffel / Sonnenblume / Eichenlaub

Fotocredits: Katharina Dubno



Rechts: Erbse / grüne Feige / Sauerklee
Unten: Johannisbeerstrauch / Radiccio / Rose

Fotocredits: Katharina Dubno



chefin Nadine Penalva-Lopez und Kollegin Leonie Höfner serviert er jeden Gang persönlich, schenkt Wein ein und erklärt die Gerichte mit Leidenschaft. Speisekarten gibt es nicht – das Menü bleibt eine Überraschung. „Ich will nicht belehren, sondern die Gäste dafür sensibilisieren, wie viel Aufwand und Hingabe in jedem Gericht steckt.“

Ein besonderes Ritual erwartet die Gäste zu Beginn: Sie tauchen ihre Hände in einen duftenden Kräutersud. Viele Speisen werden mit den Händen gegessen – ein bewusster Bruch mit traditionellen Erwartungen.

Der Weg zur pflanzlichen Spitzenküche

Der entscheidende Moment in Sawards Karriere ereignete sich in Neuseeland. Während eines Stipendiums in Auckland kochte er bei Michael Meredith, der eine enge Verbindung zur Natur hatte. „Er pflückte morgens Kräuter und kochte das Personalessen vegan – es fiel mir gar nicht auf, so köstlich war es. Da machte es Klick bei mir.“

Diese Erkenntnis führte ihn dazu, das *Seven Swans* konsequent auf eine vegane Küche umzustellen. „Wir wollen niemanden bekehren, sondern zeigen, dass es auch anders geht.“ Anfangs bezog er noch regionale Bio-Produkte wie Butter und Sahne, doch schließlich entschied er sich für eine rein pflanzliche Küche. „Warum verpackte Produkte kaufen, wenn die Natur alles bietet?“

Saward setzt auf lokale Zutaten: Sanddorn vom Mainufer, Johannisbeersträucher oder unreife Feigen, die wild wachsen. „Viele glauben nicht, dass das existiert.“ Sein Ziel ist es, alte Nahrungsquellen wie Wälder wieder als essbare Ressourcen zu etablieren.

Radikale Reduktion als Prinzip

2018 übernahm Saward das *Seven Swans* mit einem vegetarischen Konzept – ohne große Erfahrung in der Sterneküche. Anfangs war es eine Herausforderung, sich von Fisch und Fleisch zu lösen, doch er erkannte: „Je mehr wir weglassen, desto kreativer werden wir.“ 2019 stellte er das Menü ohne großes Aufsehen komplett auf vegan um – und konnte den Michelin-Stern erfolgreich halten.

Frankfurt erwies sich zunächst als schwieriges Pflaster für ein veganes Gourmetrestaurant. „Viele Menschen haben Vorurteile. Nur weil ‚vegan‘ draufsteht, denken sie, es schmeckt nicht.“ Doch mittlerweile hat sich das Blatt gewendet: Die Warteliste umfasst über 1.200 Personen. Das Restaurant selbst bleibt ein Mysterium – es gibt keine auffällige Werbung, keinen Firmennamen an der Tür. Wer eintreten will, muss klingeln.

Kreativität ohne Kompromisse

Saward lehnt konventionelle Gewürze wie Pfeffer ab und nutzt stattdessen regionale Alternativen: Rheingauer Verjus, selbst hergestellten Tomatenessig oder Zierquitten. Seine Philo-



Die „Braumannswiesen“ im Taunus



Fotocredits: Seven Swans



sophie: „Warum Pfeffer um die halbe Welt schicken, wenn die Natur genug Komplexität bietet?“

Sein Handwerk ist geprägt von Experimentierfreude: Kiefernzapfen köcheln bis zu sechs Tage in Zuckersirup, Karotten reifen über zwei Wochen über Holzkohle und Knoblauch wird zehnmal in Hafermilch ausgekocht. Jeder Bissen ist ein Erlebnis – geschmacklich ausbalanciert und sensorisch durchdacht.

Auch beim Service geht Saward neue Wege. Das *Seven Swans* verzichtet auf klassisches Servicepersonal – das Küchenteam serviert die Gerichte selbst. Die Kommunikation mit den Gästen ist essenziell, um die Philosophie hinter jedem Gericht zu vermitteln.

Grenzen sprengen durch Beschränkung

Saward sieht sich als Pionier. Er will beweisen, dass vegane Spitzenküche mit der Weltelite mithalten kann – ohne Kaviar, ohne Wagyu. Seine Wurzeln im Punkrock spiegeln sich in seinem rebellischen Ansatz wider: Regeln brechen, neue Wege gehen. Sein Antrieb ist nicht nur der Umweltschutz, sondern auch die Herausforderung, aus vermeintlich einfachen Zutaten wahre Kunstwerke zu schaffen.

Dabei überlässt er nichts dem Zufall. Geschmack ist für ihn eine Wissenschaft, jedes Gericht ein harmonisches Zusammenspiel aus Textur, Säure, Süße und Umami. „Wir denken in fünf Dimensionen: Geschmack, Haptik, Geruch, Optik und das emotionale Erlebnis.“

Die „Braumannswiesen“

im Taunus sind das Herzstück von Ricky Sawards nachhaltigem Küchenkonzept. Dieser fünf Hektar große Permakulturgarten versorgt das *Seven Swans* mit frischem, saisonalem Obst, Gemüse und Kräutern. Saward und sein Team bauen hier bis zu 350 verschiedene Sorten an – von altbekannten Gemüsen bis hin zu seltenen, fast vergessenen Pflanzen.

Was die Braumannswiesen so besonders macht, ist ihre naturnahe Bewirtschaftung. Statt Monokultur setzt Saward auf Mischkultur und Biodiversität, sodass Pflanzen sich gegenseitig stärken und Schädlinge auf natürliche Weise abgewehrt werden. Es wird ohne künstliche Dünger oder Pestizide gearbeitet, um die Böden und die Umwelt zu schonen.

Ein Highlight sind die außergewöhnlichen Zutaten, die er von dort bezieht:

- **Wilde Kräuter & Blüten** wie Schlehenblüten, Ahorn- und Hainbuchenknospen oder Akazienblüten.
- **Seltene Gemüsesorten** wie Kiwano- oder Luffagurken.
- **Alternativen zu klassischen Zutaten** – statt Zitronen nutzt er beispielsweise Rheingauer Verjus oder Zierquitten für Säure.



Saward betrachtet die Braumannswiesen als seine „Speisekammer“, die es ihm ermöglicht, auf importierte Gewürze oder exotische Zutaten zu verzichten. Seine Philosophie: „Alles kommt aus der Natur um uns herum“ – man muss nur wissen, wie man es nutzt.

Ein Restaurant mit Kultstatus

Seit der Umstellung auf vegane Küche zieht das *Seven Swans* ein immer breiteres Publikum an – von jungen Foodies bis hin zu internationalen Gästen. Trotz des Erfolgs bleibt Saward bescheiden und reflektiert: „Ich würde meinem jüngeren Ich raten, weniger egoistisch und respektvoller zu sein.“

Trotz gelegentlicher Skepsis gegenüber der pflanzlichen Küche sind seine Gäste meist begeistert. Doch es gibt auch kuriose Anekdoten: Ein älterer Herr brachte heimlich eine Bockwurst mit und biss zwischendurch verstoßen ab. Andere verließen mitten im Menü das Restaurant, um einen Burger essen zu gehen. Solche Momente nimmt Saward mit Humor. Schließlich ist er längst ausgebucht – oft ein Jahr im Voraus. Sogar ein IT-Nerd aus Frankfurt versuchte, mit einem Bot freie Plätze zu ergattern.

Ricky Saward bleibt sich und seiner Vision treu: nachhaltige, radikale, vegane Spitzenküche ohne Kompromisse. Sein Restaurant ist kein Ort für Konventionen – sondern für ein kulinarisches Abenteuer, das Geschmack neu definiert.

Seven Swans

Mainkai 4
60311 Frankfurt am Main
SERVICE@SEVENSWANS.DE

Web: <https://www.sevenswans.de/index.html>

S
SEVEN
SWANS





Foto links: Stachelbeere / unreifer Apfel / Feuertorn
rechts: Sauerteig / Mais / Robinie
unten: Lupine / Bete / Felsenkirsche



Interview mit Sternekoch Ricky Saward Restaurant Seven Swans, Frankfurt am Main

Ricky, dein Restaurant bricht bewusst mit klassischen Fine-Dining-Konventionen. Warum ist es dir so wichtig, dass sich Gäste bei dir nicht steif oder verklemmt fühlen?

Ganz einfach: Wir wollen uns selbst wohlfühlen – und das geht nur, wenn auch der Gast sich nicht verstellen muss. Wir sind ein junges, dynamisches Team, wir sprechen ein Publikum an, das vielleicht noch nie in einem Sternerestaurant war. Die sollen sich nicht einschüchtern lassen. Also vermitteln wir von Anfang an einen Easy-Vibe.

Das fängt direkt unten im Keller an: Da gibt's das erste Fingerfood, alle sitzen gemeinsam an einer Tafel. Das bricht das Eis – man redet, lacht, ich stehe dabei, mache ein paar Sprüche, verbinde die Leute. Dann geht's durch die Küche – die Gäste dürfen uns bei der Arbeit zusehen, in die Töpfe schauen. Wir verstecken nichts. Und spätestens da fällt die letzte Nervosität ab. Oben im Gastraum verzichten wir ganz bewusst auf Tischdeko oder geschniegeltes Gedeck. Es ist alles reduziert, simpel, ehrlich. Kein Chi-Chi. Ich weiß doch selbst, wie man sich fühlt, wenn man in ein klassisches Sternerestaurant geht: Man setzt sich gerade hin, ist angespannt, guckt, ob alles sitzt – und verliert das Wesentliche aus dem Blick. Bei uns ist das anders: Komm in Shorts, in Flip-Flops, setz dich hin und fühl dich wie zu Hause. Genau das wollen wir.

Du sprichst oft vom „Unperfekten“ in deiner Arbeit. Was bedeutet das für dich – und wie zeigt sich das konkret auf dem Teller?

Das Unperfekte ist für mich der direkteste Ausdruck von Natur. Meine Küche spiegelt Natur wider – und die ist nun mal nicht symmetrisch oder makellos. Jeder redet von Kindheitserinnerungen beim Kochen, aber ich meine damit nicht die Pfannkuchen der Oma. Für mich sind das Erlebnisse, Gerüche: frisch gemähtes Heu, feuchter Waldboden, fermentiertes Laub. Das sind die Eindrücke, die mich prägen – und die ich über Geschmack transportiere.

Auch mein Geschirr erzählt Geschichten. Ich mache vieles selbst – weg von diesen seelenlosen, gefrästen Tellern für 250 Euro das Stück. Ich hatte zum Beispiel mal einen Teller aus Ton und echter Erde gefertigt, für ein Kartoffelgericht. Die Knolle lag in der Mulde, wie in einem Maulwurfshügel. Dieselbe Erde, in der sie gewachsen ist – das ist für mich Authentizität.

Und genau wie eine krumme Gurke gut schmeckt, darf auch der Teller unperfekt sein. Ich finde: Es gibt nichts Intimeres als ein Gericht, das auf dem handgemachten Teller eines Kochs serviert wird. Das ist Bühne, Ausdruck, Handschrift.

Was kritisierst du an der klassischen Sterneküche – und wie grenzt du dich ab?

Die klassische Sterneküche interessiert mich nicht mehr – ich habe mich vor Jahren davon entfernt. Viele Köche kochen immer noch wie aus dem Lehrbuch. Das ist sicher solide, aber völlig am Zeitgeist vorbei. Diese Standard-Baukästen mit Kaviar, Wagyu, Austern und Co. – das bekommst du an jeder Ecke. Es ist langweilig, berechenbar.

Ich habe mich bewusst für den anderen Weg entschieden – für Gemüse. Damals ein Terrain,



in dem ich absoluter Anfänger war. Aber gerade das hat mich gereizt. Ich wollte mich herausfordern. Ich wollte nicht das machen, was ich eh schon gut konnte – sondern das, was ich gar nicht konnte.

So habe ich mich in die Gemüseküche reingearbeitet. Kein Trend, kein Hype – einfach ein ehrliches Bedürfnis. Kein Vakuumieren, kein Sous Vide oder niedrigtemperatur garen – sondern echtes Handwerk, echtes Produkt. Und das hat mich neu begeistert.

Was waren die größten Hindernisse bei deinem veganen Konzept - und wie hast du sie überwunden?

Das größte Hindernis war – und ist – der Gast. Oder besser gesagt: seine Erwartungen. Du musst erklären, überzeugen, dranbleiben. Die Leute belächeln dich, lachen dich aus. „Vegan und Sterne – wie soll das gehen?“ Da brauchst du ein dickes Fell.

Aber genau das ist der Punkt: Standhaft bleiben. Reflektiert bleiben. Nicht blind an etwas glauben, sondern es entwickeln. Und sich ständig fragen: Was will der Gast in zehn Jahren? Ich glaube, dass wir da genau ins Schwarze getroffen haben. Wir bieten keine Nische – wir leben eine Entwicklung.

Röstaromen neu gedacht - Bitterkeit als kreativer Reiz

Ricky Saward über die Faszination von Verbranntem:

„Was passiert, wenn ich einem verbrannten Produkt seine Bitterkeit entziehe? Wie schmeckt ein Sud aus verkohltem Gemüse, wenn ich nur das Aroma, nicht aber die unangenehmen Stoffe erhalte? Das ist extrem spannend.“

Ein einfaches Beispiel: verbrannter Toast. „Der hat etwas, das einen triggert. Es riecht interessant, schmeckt aber bitter. Doch was, wenn das Bittere fehlt? Dann bleiben Röstaromen übrig – intensive Umami-Akzente, die faszinierend sind.“

Sein Signature-Gericht: Kartoffelsud aus verbrannten Schalen

„Wir hatten jahrelang ein Signature Dish – einen Sud aus verbrannten Kartoffelschalen. Jetzt ist er endlich nach sieben Jahren von der Karte. Ich konnte es nicht mehr sehen. Aber der Prozess war spannend!“

- Toxine, Bitterstoffe und Gerbstoffe wurden durch gezieltes Simmern entfernt.
 - Die Schalen wurden nur kurz in einen Gemüsefond gelegt, sodass sich zuerst die Aromen, aber noch nicht die Bitterstoffe lösten.
 - Danach wurde der Sud auf 200 ml eingekocht – aus ursprünglich 10 Litern.
- „Das Ergebnis: pure Röstaromen, kein Bitter, keine schädlichen Stoffe. Geschmacklich kraftvoll, aber klar.“
-

Neue Techniken mit verbranntem Gemüse

„Heute arbeiten wir anders. Wir verbrennen bewusst Gemüse, lösen gezielt Bitterstoffe he-



raus, dehydrieren es anschließend, machen ein Granulat daraus und backen es aus. Aktuell servieren wir das mit Mai-Rübe.“

„Der Effekt: Man erwartet beim ersten Löffel die Bitterkeit – aber sie kommt nicht. Dieser Moment der Überraschung ist wie ein kulinarischer Fugo-Effekt. Die Zunge ist auf Abwehr, aber wird mit tiefem Umami belohnt.“

Komplexität durch Kombination - ohne klassisches Umami

„Wir haben Geschmackscompositionen entwickelt, die ohne klassisches Umami auskommen – und trotzdem voluminös sind.“

Ein Beispiel:

- Oxidierter Waldmeister – mit Noten von Lakritz und grünen Kräutern.
- Kombiniert mit grünen Kieferzapfen, die ätherisch-harzig sind, ergibt sich ein zimtartiges Geschmacksbild.
- Dazu pochte Wildbirnen, teils sogar schwarz fermentiert: 8 Wochen bei 60°C, wodurch sie karamellig und lakritzartig werden.

„Die Kombination bringt so viel Tiefe auf die Zunge, dass du gar kein Miso oder ähnliches brauchst. Das ist pure Komplexität.“

Fermentation: Abschied vom Miso

„Wir haben früher viel mit Fermentation gearbeitet – eigene Misos, bis zu sechs Jahre gereift, auf Basis regionaler Gerste. Aber irgendwann hat mich gestört, dass es eine asiatische Technik ist. Ich wollte mich davon lösen.“

„Ich habe noch ein paar Gläser mit acht Jahre altem Miso zu Hause. Aber ich nutze es nicht mehr in der Küche. Ich will eine klarere Handschrift, mehr Reduktion, weniger Fusion. Produkte sollen erkennbar bleiben.“

Teamarbeit: Warum Frauen in seiner Küche oft besser funktionieren

„Warum ich lieber mit Frauen arbeite? Ganz einfach: Die feminine Küche ist sensibler geworden. Frauen haben oft ein feineres Gespür für Nuancen – für Bitterkeit, Säure, Süße, Salz. Gerade im veganen Bereich ist das entscheidend.“

Die Zusammenarbeit ist anders und nicht immer einfach.

„Frauen vermischen Arbeit und Persönliches oft stärker. Kritik wird schneller persönlich genommen. Ich bin direkt, aber nie verletzend. Wenn ich sage, ein Radieschen ist zu dick geschnitten, dann ist das keine Attacke – sondern ein Qualitätsanspruch.“

Männer? „Die nehmen Kritik anders. Da wird's kurz hingenommen, morgen besser gemacht, abends trinkt man zusammen ein Bier.“

„Frauen haben dafür oft mehr Feingefühl beim Kochen, denken vorausschauender, setzen eine Jus anders an. Da steckt mehr Überlegung drin. Für meine Küche, mit ihrer Detailverliebt-



heit, ist das oft der bessere Fit.“

Trotzdem:

„Die körperliche und psychische Belastung in der Sterneküche ist enorm. Männer sind da robuster. Frauen nehmen Dinge eher mit nach Hause. Und wenn sich zu viel aufgestaut hat, platzt die Blase.“

Die Philosophie von Ricky Saward

„Kochen ist meine Leidenschaft. Ich liebe jedes einzelne Produkt und habe großen Respekt davor. Ich will keine Kopien in meinem Team. Ich will Menschen, die meine Idee verstehen wollen.“

„In der Sternegastronomie darf kein Fehler passieren. Jeder Tag kann ein Testtag sein. Deshalb braucht es absolute Klarheit in der Kommunikation. Wer das nicht aushält, ist in dieser Küche fehl am Platz.“

Letzte Frage: Was würdest du jungen Köchinnen und Köchen heute mitgeben?

Mach nicht das, was du eh schon gut kannst. Such dir das, was du nicht kannst – und finde dich da. Nur so entdeckst du neue Wege. Nur so entwickelst du dich. Wenn du immer nur das machst, worin du sicher bist, wirst du nie herausfinden, was dich wirklich antreibt.

Danke für das interessante und aufschlussreiche Interview lieber Ricky

„Die Bitterkeit weglassen, den Geschmack behalten“

Sternekokh Ricky Saward über Röstaromen, Umami ohne Miso – und warum Frauen oft die besseren Köchinnen sind

Von verbranntem Gemüse ohne Bitterkeit bis zur schwarz fermentierten Wildbirne: Ricky Saward zeigt, wie moderne pflanzenbasierte Küche Intensität und Feinheit vereint. Im Gespräch erklärt er seine Philosophie, warum er sich von Miso abwendet – und warum Frauen in seiner Küche oft sensibler kochen.

Verbranntes Gemüse - neu gedacht

„Wie schmeckt ein verbranntes Gemüse, wenn es nicht bitter ist?“ Diese Frage war für Ricky Saward Ausgangspunkt eines experimentellen Prozesses. „Wenn ich das Bittere entziehe, bleibt etwas extrem Spannendes zurück: Röstaromen, Tiefe, Umami.“

Ein einfaches Beispiel: verbrannter Toast. „Er hat etwas, das einen triggert – interessant, aber bitter. Was aber, wenn ich diese Bitterkeit gezielt herauslöse? Dann wird daraus ein Umami-Erlebnis.“





Die „Schätze“ der Braumannswiesen

Musubi
Sieg

Musubi
Sieg



Sud aus verbrannten Kartoffelschalen

Über Jahre war ein Signature Dish fest auf Sawards Karte: ein Sud aus verbrannten Kartoffelschalen. Inzwischen hat er ihn gestrichen – aus Überdross. Doch die Technik bleibt eindrucksvoll:

„Wir haben die Schalen nur kurz im Gemüsefond ziehen lassen. Gerade lang genug, um Röstaromen zu lösen – aber bevor sich Bitterstoffe oder Toxine freisetzen.“

Der Sud wurde anschließend auf 200 Milliliter reduziert – aus 10 Litern Ausgangsflüssigkeit. Das Ergebnis: ein intensiver Geschmack ohne jede Bitterkeit.

Vom Gemüse zum Granulat

Heute geht Saward noch einen Schritt weiter: „Wir verbrennen Gemüse, ziehen gezielt Bitterstoffe aus, dehydrieren es, machen ein Granulat und backen es aus.“

Das aktuelle Gericht dazu: verbranntes Gemüse mit Mai-Rübe. Die Reaktion am Tisch ist kalkuliert – und gewollt:

„Du nimmst den ersten Löffel und erwartest Bitterkeit. Aber sie kommt nicht. Dieses Spiel mit der Erwartung – das ist wie ein kulinarischer Fugo-Effekt.“

Komplexität ohne klassisches Umami

Saward zeigt, dass Geschmacksfülle nicht zwingend auf Miso oder Sojasauce basieren muss. Ein Beispiel:

- Oxidierter Waldmeister – lakritzig und waldig.
- Kombiniert mit grünen Kieferzapfen – harzig und mentholisch.
- Ergänzt durch pochierte Wildbirnen, teilweise schwarz fermentiert über acht Tage bei 60 °C.

„Das Ergebnis ist ein zimtartiges Aromabild mit Tiefe, Karamell und Lakritz. Eine Kombination, die so viel Volumen auf die Zunge bringt, dass du kein klassisches Umami vermisst.“

Abschied vom Miso

Früher setzte Saward auf selbstgemachte, jahrelang fermentierte Gersten-Misos. Heute hat er sich davon distanziert:

„Miso ist ein asiatisches Produkt. Fermentation ist zwar auch europäisch, aber mich hat irgendwann gestört, dass es trotzdem immer nach Japan schmeckt.“

Die letzten Gläser mit achtjährigem Miso stehen heute zu Hause im Schrank. In seiner Küche setzt Saward lieber auf Reduktion, Klarheit – und Regionalität.





Warum Frauen in seiner Küche oft besser passen

Die Küche von Ricky Saward ist geprägt von Feinheit, Präzision und sensorischer Balance. Genau deshalb, sagt er, arbeiten in seinem Team überwiegend Frauen.

„Ich glaube, Frauen haben ein feineres Gespür für sensorische Nuancen – Fruchtigkeit, Säure, Bitterkeit, Salz. Gerade im veganen Bereich ist das enorm wichtig.“

Männer seien in der Küche oft robuster, körperlich wie psychisch. Doch das sei nicht immer ein Vorteil:

„Viele männliche Köche denken zu grob. Frauen kochen vorausschauender. Sie setzen Jus mit mehr Feingefühl an, denken über jeden Handgriff nach.“

Doch es gibt auch Herausforderungen. Kritik werde oft als persönlich empfunden. „Ich kommuniziere klar. Wenn ein Radieschen zu dick geschnitten ist, dann sage ich das. Das ist nie persönlich. Aber nicht jeder kommt damit klar.“

Klare Küche - klare Kommunikation

Für Saward ist Kochen eine Leidenschaft – und eine Frage des Respekts:

„Ich will keine Kopien in meinem Team. Ich will Menschen, die meine Philosophie verstehen. Es geht um Klarheit, Reduktion, um die Liebe zum Produkt.“

Er weiß: Die Sterneküche ist ein Ort des Drucks. Kleine Fehler können über Bewertungen entscheiden. Deshalb braucht es Disziplin, Leidenschaft – und Menschen, die den Ernst der Sache verstehen.

Fazit: Eine neue Leichtigkeit in der Sterneküche

Ricky Saward steht für eine moderne pflanzenbasierte Küche, die mit überraschender Tiefe spielt – ohne Überfrachtung, ohne unnötiges Pathos. Ob durch verbranntes Gemüse, fermentierte Früchte oder sensorische Kombinationen: Seine Gerichte erzählen Geschichten – mit Klarheit und Charakter.

Seven Swans

Mainkai 4

60311 Frankfurt am Main
SERVICE@SEVENSWANS.DE

Web: <https://www.sevenswans.de/index.html>

S
SEVEN
SWANS



Freya

by Nöthel

Sven-Niklas Nöthel, geboren 1988, ist ein renommierter deutscher Sternekoch aus Mülheim an der Ruhr. Seine kulinarische Laufbahn begann nach einer erfolgreichen Zeit als Tennisspieler, während der er international auf ATP-Turnieren spielte. Verletzungsbedingt wandte er sich schließlich der Familientradition zu und begann seine Karriere in der Gastronomie.

Seine ersten Erfahrungen sammelte Nöthel im "Hummerstübchen", dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant seines Vaters. Anschließend absolvierte er eine Kochlehre bei Sascha Stemberg im "Haus Stemberg" (ein Michelin-Stern). Nach sechs Monaten wechselte er in das familieneigene Restaurant "Am Kamin", um seine Mutter zu unterstützen. Dank der Kooperation mit seiner Essener Berufsschule konnte er Teile seiner Ausbildung direkt dort absolvieren. Nach erfolgreichem Abschluss übernahm er die Küchenleitung und führte mit einem jungen, ambitionierten Team das Restaurant innerhalb von 15 Monaten zu ersten Auszeichnungen im Gault&Millau.

Fotocredits: mod by Sven Nöthel



[mod]
Sven Nöthel

Im November 2015 wurde Nöthel mit 28 Jahren als jüngster Sternekoch Nordrhein-Westfalens vom Guide Michelin ausgezeichnet. Sein Ansatz, hochwertige Produkte mit einfachen Komponenten zu kombinieren und dabei eine lockere Atmosphäre zu schaffen, hebt ihn in der Gastronomieszene hervor. Besonders bemerkenswert ist, dass die Köche im "Am Kamin" ihre Kreationen persönlich am Tisch präsentieren, um Nähe zum Gast zu fördern.

Nöthel betont die Bedeutung von Disziplin und Teamarbeit, Werte, die er aus seiner Zeit im Leistungssport mitgebracht hat. Sein Ziel ist es, durch kontinuierliche Weiterentwicklung und Experimentierfreude die Grenzen des Möglichen in der Küche auszuloten und dabei stets die Seele der Gäste zu berühren.

Sven Nöthel hat mit dem Restaurant [mod] 2022 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und der Event- und Hochzeits-Location [Freya] in Duisburg-Baerl zwei bemerkenswerte gastronomische Einrichtungen geschaffen, die sowohl kulinarisch als auch atmosphärisch überzeugen. Die Namen stammen aus dem Nordischen und bedeuten mod = mutig; Freya = nordische Liebesgöttin und passt doch hervorragend zu einer Hochzeits-Location.



Fotocredits: mod by Sven Nöthel





[mod] by Sven Nöthel

Das [mod] befindet sich in einem liebevoll restaurierten ehemaligen Stallgebäude an der Grafschafter Straße 197a in Duisburg. Das Restaurant bietet abends Platz für 38 Gäste und zeichnet sich durch eine offene Küche aus, die es den Gästen ermöglicht, den Köchen bei der Zubereitung der Speisen zuzusehen. Die modern-saisonale Küche basiert auf ausgewählten regionalen Produkten und bietet zwei Menüs mit 8 Gängen wie "Beete & Bauer" sowie die vegetarische Variante "Acker & Saat" an. Dazu kann man eine exquisite Weinbegleitung von 49 € (4 Gläser) bis 89 € (8 Gläser) wählen.

Das klare, moderne, sehr nordisch gemütliche Design des Restaurants schafft eine einladende Atmosphäre, die durch eine schöne Terrasse ergänzt wird. Mein Restaurant „Mod by Sven Nöthel“ ist für mich eine absolute Herzensangelegenheit.

In meiner Brust schlagen schon seit eh und je zwei Herzen sagt Nöthel: Das lebendige, nie zur Ruhe kommende Herz einer Ruhrgebietsmetropole und das naturverbundene. All das vereint sich perfekt auf unserem alten Gehöft neben dem Freya. Hier trifft die schroffe Industriekultur auf die malerischen Landschaften des Niederrheins. Diese spannenden Kontraste aus Natur, Nachhaltigkeit und Neuanfang, wird man auf unseren Tellern wiederfinden.

Der Guide MICHELIN hat das [mod] mit einem Stern ausgezeichnet und lobt die Finesse der Küche sowie das herzliche und freundliche Personal. Besonders hervorgehoben wird, dass die Köche die Gerichte persönlich servieren und erläutern, was die Nähe zum Gast unterstreicht.

Beete & Bauer

8 Gang 159 Euro

- 1 Saibling | Gurke | Ingwer | Radieschen
- 2 Brotzeit | Zwiebelbrot | Sobrasada | Kalbsschinken | Pimentos | Chimichurri
- 3 Eigelb | Topinambur | Spinat | Trüffel
- 4 Hummer | Eisbein | Sauerkraut | Schwarzwurzel | Traube
- 5 Wagyu Short Rib | Kohlrabi | Apfel | Walnuss
- 6 Marensinhuhn | Spargel | Bärlauch | Morchel | Erbse
- 7 Raclette | Sauerteig | Beete | Steckrübe | Lauch
- 8 Apfel | Meerrettich | Schmand | Waldmeister

6 Gang 135 Euro

Ohne Gang 415

4 Gang 105 Euro

Ohne Gang 214 | 517

Acker & Saat

6 Gang 125 Euro

- 1 Rettich | Gurke | Ingwer | Radieschen
- 2 Brotzeit | Zwiebelbrot | Pimentos | Chimichurri | Radieschen
- 3 Eigelb | Topinambur | Spinat | Trüffel
- 4 Morchel | Spargel | Bärlauch | Erbse
- 5 Raclette | Sauerteig | Beete | Steckrübe | Lauch
- 6 Johannisbeere | weiße Schokolade | Rose | Macadamia Nuss

[Auch als 8 Gang möglich - 145 Euro]

Betreutes trinken

Weinbegleitung

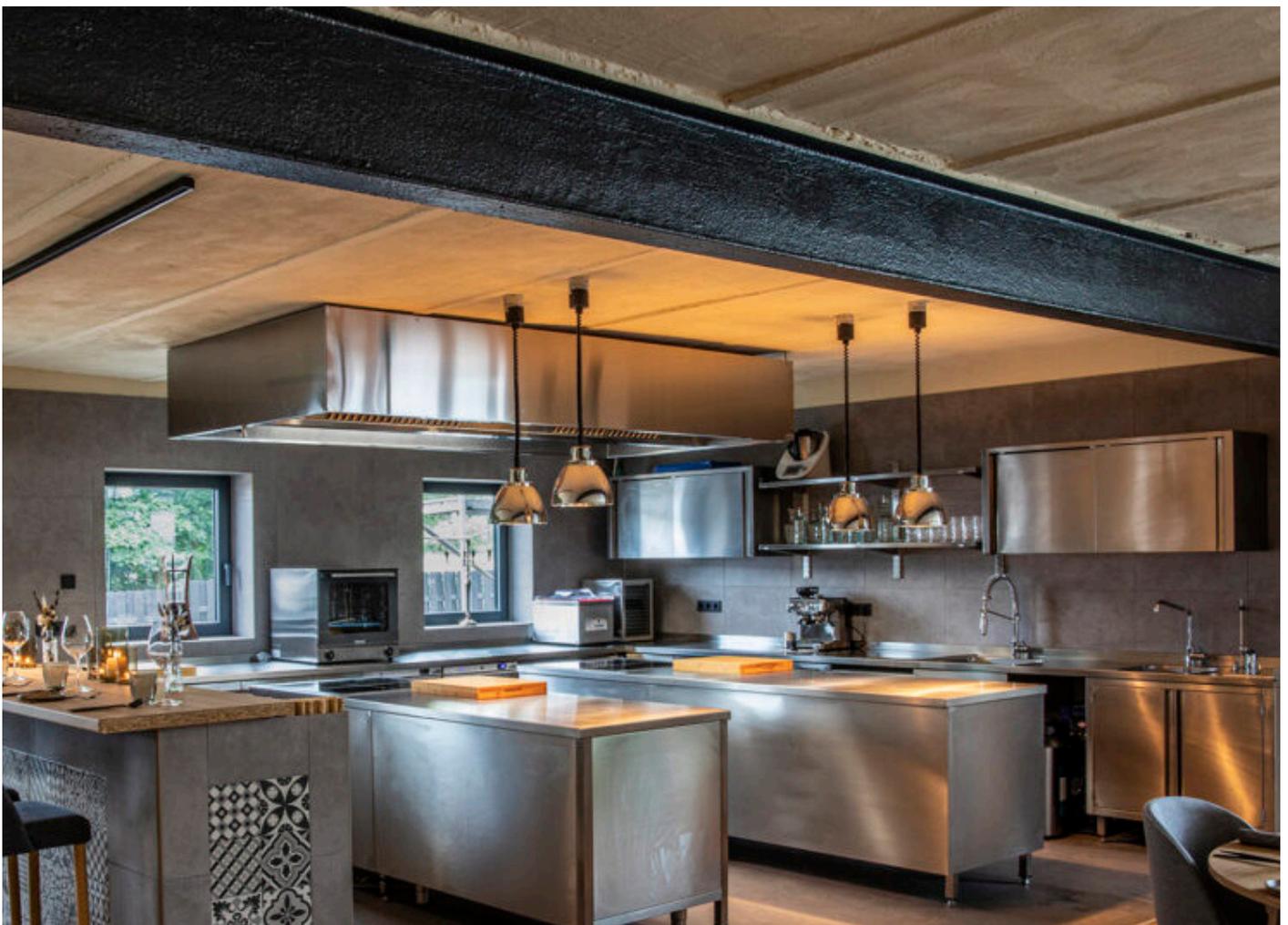
4 Glas | 49 Euro
6 Glas | 69 Euro
8 Glas | 89 Euro

Alkoholfreie Begleitung

4 Glas | 40 Euro
6 Glas | 60 Euro



Fotocredits: mod by Sven Nöthel





Eventlocation Freya

Die Eventlocation Freya, ebenfalls unter der Leitung von Sven Nöthel, bietet einen stilvollen Rahmen für Veranstaltungen und Hochzeiten in Duisburg, Moers und am Niederrhein. Die Räumlichkeiten, darunter der Lindensaal, das Kaminzimmer, der Clubraum und das Atelier, sind modern gestaltet und bieten vielfältige Möglichkeiten für individuelle Events. Besonders das Atelier besticht durch sein modernes Industrie-Design und einen eigenen Außenbereich mit Blick auf eine Pferdewiese. Sowohl das [mod] als auch die Freya stehen für Nöthels Philosophie, hochwertige Gastronomie mit authentischem Flair zu verbinden und Orte zu schaffen, die zum Verweilen und Genießen einladen.

„Immer die Qualität und die Gastzufriedenheit im Fokus und die Vision im Kopf.“

Leben für die Qualität des Ganzen, mit Herzen und im Kopf. So wollen wir Euch mitnehmen auf unserer kulinarischen Weltreise! Stetig arbeiten wir im Freya nach diesem Motto, in der Küche, im Service und im Eventbereich! Steigt ein und seid mit dabei bei dieser Erlebnisreise in unserem Restaurant. Erlebt einen Familienbetrieb, der vor allem viel Wert auf regionale Lieferanten legt! Genießt unsere Bio-Fleischgerichte vom Live-Grill. Wählt in einer exquisiten Auswahl an nachhaltigen Gerichten, von Superfood-Bowls bis hin zu himmlischen Dessert-Krönungen. Lasst Euch von uns verwöhnen!

Wir im Freya arbeiten stetig an unseren Kreationen und legen unseren Fokus mehr und mehr auf gesunde, regionale und nachhaltige Küche. Aus unserer Liebe zur Heimat entstand unsere Nachhaltigkeitsformel mit der wir die Region stark machen und gleichzeitig nachhaltig kochen. 70% jedes Tellers stammt aus der Region, 70% ist vegetarisch und 70% aller Produkte stammen aus 30km Umkreis. Bei uns ist nicht nur alles haus- und herzgemacht, sondern auch regional, nachhaltig und fair.

Event - & Hochzeitslocation

„Ein Leben ohne Feste gleicht einer weiten Reise ohne Einkehr“

Du planst eine ganz besondere Feier im kleinen oder größerem Kreis? Oder Ihr sucht vielleicht noch eine besondere Location für Eure Hochzeit? Dann seid Ihr bei uns genau richtig! Ob eine romantische Hochzeitsfeier, eine Familienfeier oder eine Weihnachtsfeier mit den Kolleg*innen, wir bieten für jeden Anlass die passende Location, den optimalen Service und exklusive und regionale Menüs sowie Buffets, alles haus- und herzgemacht. Ebenfalls unterstützen wir Euch gerne mit unserer eigenen Eventdesign-Abteilung im Bereich Papeterie und Dekorationsverleih! Das Gesamt Freya-Team begrüßt dich / euch ganz herzlich zu deinem / eurem Event im Freya und freut sich auf die gemeinsame Gestaltung eines einzigartigen Tages!



Wagyu Filet | Kopfsalat | Möhre | Buchenpilz





Kabeljau | Feige | Rauchaal | Feige





Weißer Schokolade | Orangen | Basilikum

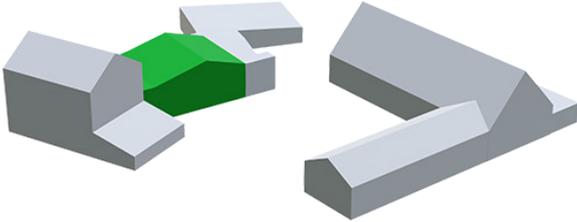
Fotocredits: mod by Sven Nöthel



Kartoffelhörnchen | Schwarzer Knoblauch | Nordseekrabben | Nussbutter

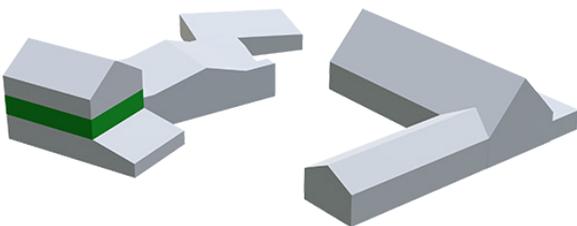


Lindensaal + Buffetraum



Das Freyas bietet Euch für größere Feierlichkeiten den Lindensaal an, angeschlossen an das Haupthaus und mit direktem Zugang dazu. Edle Holzdielen und altes Eichengebälk verwandeln den Lindensaal in einen romantischen Ort im Landhausstil. Angegliedert an den Lindensaal befindet sich unser Buffetraum. Lindensaal und Buffetraum bieten bis zu 70 Personen Platz; zusammen mit den angrenzenden Räumlichkeiten ist die Personenanzahl schnell auf bis zu 130 Personen auszuweiten. Eine Event-Location der ganz besonderen Art!

Der Clubraum

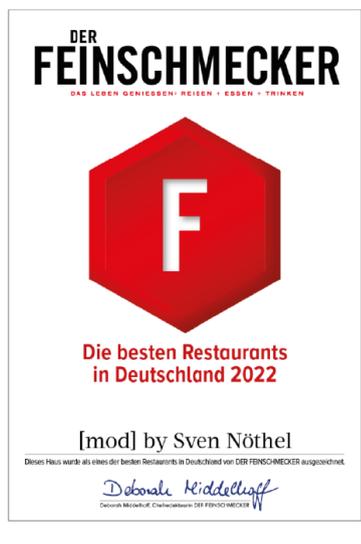


Im November 2019 wurde der Clubraum eröffnet und erfreut sich seitdem großer Beliebtheit. Es ist ein Raum mit der ganz besonderen Note: Nordic-Design mit niederrheinischem Flair! Der Clubraum steht für sich, ist aber mit dem Restaurant über eine Treppe verbunden. Eigene Theke, separater Büffetraum, WC-Anlage und eine kleine Dachterrasse. Ein Business-Raum für Kick-Off-Meetings oder ein Raum für Eure gemütlichen Familienfeiern, hier geht beides.



Küchenchefs Timo Baaske & Sven Nöthel

Fotocredits: mod by Sven Nöthel



Grafschafter Str. 197, 47199 Duisburg

Telefon: 0176 - 23 55 78 64

E-Mail: info@mod-dining.com

E-Mail: reservierungen@mod-dining.com

Web: <https://www.mod-dining.com/>

Dienstag bis Samstag:

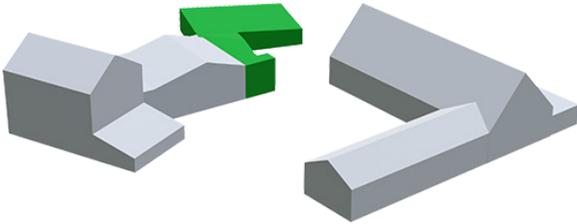
ab 18:00 Uhr

Sonntag und Montag Kreativpause





Das Atelier



Modernes Industrie-Design adelt den Niederrhein! Das ist unser Atelier! So kommt der Gedanke auf, Ihr verbringt Eure Zeit in einem typisch englischen Loft. Hier erlebt Ihr stilvolle Abende in einem eleganten Ambiente. Das Atelier bietet zudem einen eigenen Außenbereich mit Blick auf die Pferdewiese. Feiert in dieser multifunktionalen und beeindruckenden Räumlichkeit Eure Hochzeiten, Familienfeste oder Veranstaltungen jedweder besonderen Art wie Incentive Events.



Restaurant FREYA
Grafschafter Str. 197
47199 Duisburg

Kontakt
Telefon: +49-2841-9811123
E-Mail: info@freya-location.de
Web: <https://www.freya-location.de/>

Freya
by Nöthel



DAS KULINARISCHE LAUFhauS

BY CHRISTIAN KRÜGER



Christian Krüger

Gastgeber und eh. Sternekoch
faktorei21,
Duisburg



Juliën Van Loo

2 MICHELIN-Sterne
Restaurant Parkheuvel,
Rotterdam



Moses Ceylan

eh. 2 MICHELIN-Sterne
Aufsteiger des Jahres Gault
Millau, Moses Ceylan Gastro-
design, Zürich



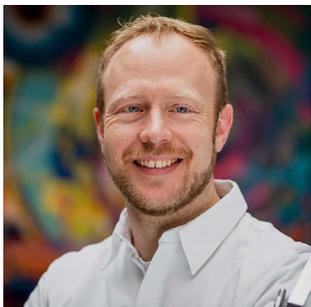
Sven Nöthel

1 MICHELIN-Stern
MOD by Sven Nöthel,
Duisburg



Daniel Dan Ben

1 MICHELIN-Stern
Restaurant 1876,
Düsseldorf



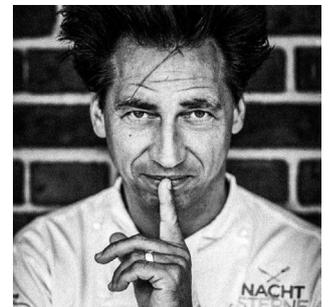
Philip Rümmele

Spitzenkoch
verve5,
Krefeld



Bjorn Massop

1 MICHELIN-Stern
Eten Hotel Villa Ruimzicht,
Doetinchem



Tobias Sudhoff

eh. 1 MICHELIN-Stern
Neue Westfälische Stube,
Münster



Martin Scharff

eh. 1 MICHELIN-Stern
Heidelberger Schloss Gastro-
nomie,
Heidelberg



Wolfgang Labudda

Küchenchef
Wellings Parkhotel,
Kamp-Lintfort



Paskal Karels

14,5 Punkte Gault Millau
Restaurant Karels,
Bramt



Andreas Alt

King of Fish
The Kingfish Company



„Kulinarisches Laufhaus“

1. Duisburger Gourmet Festival am 28. Juni 2025 ab 16 Uhr in der faktorei21

Feinschmecker:innen aus nah und fern aufgepasst: Verpassen Sie das Gipfeltreffen der Sterne- und Spitzengastronomie in Duisburg nicht!

Christian Krüger ist bekannt für außergewöhnliche Eventkonzepte. Unter dem provokanten Titel „Kulinarisches Laufhaus“ startet er Ende Juni mit einem neuen Veranstaltungsformat.

Dahinter verbirgt sich ein Gourmet Festival, das in mehreren Räumlichkeiten der faktorei21 stattfinden wird.

Das erwartet Sie als Gast: Ein Festival für alle Sinne!

An verschiedenen Kochstationen warten insgesamt elf internationale Sterne- und Spitzenköche aus Deutschland, den Niederlanden und der Schweiz darauf, aufgesucht zu werden und ihre Gerichte präsentieren zu können. Für weitere kulinarische Highlights sorgen Champagner-, Wein und alkoholfreie Getränkestände, die Sie mit ihren flüssigen Köstlichkeiten bestens versorgen werden.

Zahlreiche Lifestylepartner, Künstler und Musiker runden das Rahmenprogramm ab und machen diesen Tag zu einem unvergesslichen und einzigartigen Festival für alle Sinne!



Kulinarisches Laufhaus – Die Welt der Spitzenküche erleben, alles mit einem Ticket! Im Ticketpreis von 198,- € p.P. enthalten sind alle Gerichte der Sterne- und Spitzenköche, viele weitere Speisen unserer Foodpartner, sowie alle Getränke wie Champagner, Wein, Bier und Alkoholfreies.

Die Veranstaltungsdaten im Überblick:

Datum: Samstag, 28. Juni 2026

Uhrzeit: 16 – 23 Uhr

Ort: faktorei21, Philosophenweg 21, 47051 Duisburg

Preis p.P.: 198,- €

[SICHERN SIE SICH IHR TICKET](#)



Dürfen wir vorstellen

Volker Osieka

In der dynamischen Welt der Gastronomie sind Flexibilität und Kreativität wesentliche Eigenschaften, die ein kulinarisches Erlebnis maßgeblich beeinflussen können. Als erfahrener Interims Küchenchef und Freelancer bringe ich nicht nur umfassende kulinarische Fachkenntnisse, sondern auch eine Leidenschaft für exquisite Speisen mit. Meine Dienstleistungen richten sich an Restaurants, Catering-Unternehmen und private Gastgeber weltweit, die Wert auf Gourmetküche legen - sei es für gehobene Veranstaltungen oder unvergessliche Küchenpartys.

Mit mehr als vier Jahrzehnten Erfahrung in verschiedenen gastronomischen Konzepten, die von traditionellen Restaurants bis hin zu gehobenen Gourmetküchen reichen, habe ich ein tiefes Verständnis für die unterschiedlichen Bedürfnisse und Erwartungen meiner Kunden entwickelt. In meiner Rolle als Interims Küchenchef übernehme ich die Verantwortung, die Köche kurz - oder längerfristig zu leiten, Abläufe zu optimieren und neue kulinarische Highlights umzusetzen, um das bestehende Team zu unterstützen und die Gäste zu begeistern.

Außerdem verfüge ich über umfangreiche Erfahrungen in der Planung und Durchführung von Veranstaltungen. Ob es sich um eine elegante Dinnerparty, ein üppiges Buffet oder eine spannende Küchenparty handelt, ich kreiere maßgeschneiderte Menüs, die alle Sinne ansprechen. Mein Fokus liegt auf Frische, Saisonalität und der Verwendung von hochwertigen Zutaten, gepaart mit innovativen Zubereitungstechniken, um ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.

www.kochkunst-osieka.com
E-Mail: kontakt@kochkunst-osieka.com
Tel: +49 176 41193820
@kochkunst_osieka

Wenn Sie einen fähigen Interims Küchenchef, einen Freelancer suchen oder Unterstützung für eine anspruchsvolle Veranstaltung benötigen, zögern Sie nicht, mich zu kontaktieren. Gemeinsam entwickeln wir ein Konzept, das Ihren spezifischen Anforderungen entspricht und Ihre Gäste begeistert.

Lassen Sie uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise gehen und gemeinsam einzigartige Geschmackserlebnisse schaffen. Ich freue mich darauf, mit Ihnen zusammenzuarbeiten und Ihre gastronomischen Visionen zu verwirklichen.





Gemeinsam an einem Tisch

geht vieles viel einfacher.

Interims Küchenleitung:

In Zeiten von Personalengpässen oder besonderen Projekten übernehme ich die Leitung der Küche, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Durch meine vielseitige Ausbildung bin ich in der Lage, mich auf unterschiedliche Küchenstile einzustellen, um das bestehende Team optimal zu unterstützen und die hohen Servicestandards zu halten.

Planung und Durchführung von Gourmet-Events:

Ob Sie eine exklusive Weinprobe, ein festliches Bankett oder ein intimes Abendessen veranstalten, ich stehe Ihnen zur Seite, um Ihre Veranstaltung unvergesslich zu machen. Von der Menüplanung über die Weinauswahl bis hin zur Gesamtkoordination biete ich Ihnen fachkundige Unterstützung bei jedem Schritt des Prozesses.



Küchenpartys:

Möchten Sie Ihre Gäste mit einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis überraschen? Ich habe mich auf die Organisation und Durchführung von Küchenpartys spezialisiert, bei denen die Gäste köstliche Speisen genießen und gleichzeitig aktiv am Kochprozess teilnehmen können. Dieses interaktive Format fördert die Kameradschaft und bietet eine wertvolle Lernerfahrung für alle Beteiligten.



Meine Philosophie:

Als Interims Küchenchef oder Freelancer geht es mir darum, individuelle Wünsche und Visionen ernst zu nehmen und in ein kreatives kulinarisches Konzept zu verwandeln. Ich ricke meine Arbeit konsequent an den neuesten Trends in der Gastronomie aus und integriere diese Innovationen in meine Kochpraxis. Die Zufriedenheit meiner Kunden hat für mich oberste Priorität, und ich bin bestrebt, jede Veranstaltung zu einem Highlight zu machen.



LANDLACHS

**CATCH OF
THE DAY,
AN HOUR
AWAY**

Es geht nicht
nur darum,
dass

Menschen
Lachs essen
wollen.

Es geht
darum, wie
wir ihn
züchten –
und was wir
dabei besser
machen
können.



Vom Ei bis auf den Teller – eine landbasierte Lachszucht,

die das System Fischzucht auf den Kopf stellt – und mit einer kontrollierten Umgebung, nachhaltiger Technologie und kompromissloser Haltung überzeugt.

Aquakulturen haben viele negative Schlagzeilen, zu viel industrielle Massenware – und zu wenig Vertrauen in die Herkunft. Doch während draußen im offenen Meer Lachsläuse, Mikroplastik und Antibiotikarückstände Alltag sind, wächst bei

LANDLACHS

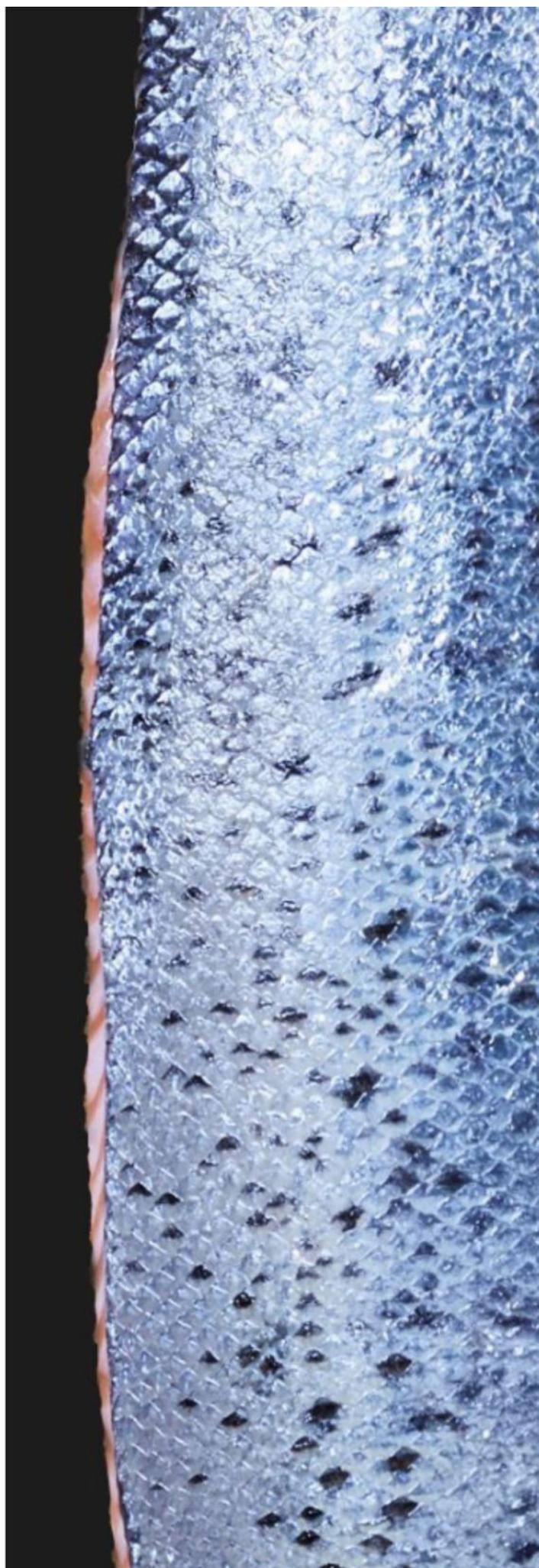
in einem geschlossenen Kreislaufsystem ein Lachs heran, der all das hinter sich lässt. Das Prinzip: vollständige Kontrolle. In der Indoor-Zuchtanlage wird jeder Schritt dokumentiert – vom Ei bis zur Schlachtung.

Parasiten? Keine Chance. Medikamente? Überflüssig. Mikroplastik und Schwermetalle? Fehlannonce.

Die Tiere wachsen in sauberem, gefiltertem Wasser auf – stressfrei, geschützt, hygienisch.

Der Lachs, der hier heranwächst, bringt genau das mit, was auf dem Teller zählt: eine dichte, klare Struktur im Fleisch. Feste Konsistenz. Ein natürlicher Fettgehalt, der sich beim Braten nicht verliert – sondern verstärkt.

Der Geschmack ist präzise, sauber, nicht verwässert. Er funktioniert roh, gegart, geräuchert – und das ohne aufgetaut und um die halbe Welt transportiert worden zu sein.





Was in der Küche als Qualitätsmerkmal gilt, beginnt hier bei der Haltung – im doppelten Sinn. Denn das Wasser, in dem der Fisch schwimmt, wird zu 97 Prozent aufbereitet und wiederverwendet. Das Ergebnis ist ein System, das wenig Abwasser, weniger Emissionen und ohne Beifang auskommt – aber mit maximaler Transparenz. Ressourcenschonung nicht als Zusatzversprechen, sondern als integraler Bestandteil des Prozesses.

Was daraus entsteht, ist nicht nur ein hervorragender Fisch. Es ist eine neue Vorstellung davon, wie Fischzucht aussehen kann – und aussehen muss, wenn sie zukunftsfähig sein soll. Für Produzenten. Für Köche. Für Gäste.

**Denn Qualität
beginnt nicht bei
der Zubereitung.
Sie beginnt beim
Denken.**



LandLachs GmbH & Co KG

Walzwerkstraße 22 | 16227 Eberswalde

Tel.: (+49) 3334 / 55 - 28 00

Fax: (+49) 3334 / 55 - 28 03

Mail: info@landlachs.de

<https://www.landlachs.de/>



LANDLACHS



Zukunft sichern - Auszubildende fördern

Sichern Sie die Zukunft Ihres Betriebs – fördern Sie talentierte Auszubildende aus Drittstaaten.

Bei Advanced Global Skills übernehmen wir die gesamte Herausforderung der Azubisuche für Sie. Von der ersten Kontaktaufnahme bis zur erfolgreichen Vermittlung von hochmotivierten Auszubildenden aus Drittstaaten kümmern wir uns um jeden Schritt.

Unsere Kandidaten besitzen Deutschkenntnisse auf B1-Niveau und sind durch gezielte Basisschulungen in Küchenpraxis, Hygiene und Housekeeping optimal auf den Einsatz in Ihrem Unternehmen vorbereitet.

Wir begleiten den gesamten Prozess: von der präzisen Vorauswahl, über das Führen von Bewerbungsgesprächen, bis hin zur Ankunft und Eingliederung in Deutschland. Dank unserer langjährigen Erfahrung und unserem internationalen Netzwerk garantieren wir, dass Ihre neuen Auszubildenden perfekt auf die spezifischen Anforderungen in Hotels, Gastronomie- und Cateringbetrieben vorbereitet sind, und tragen so zur langfristigen Fachkräftesicherung bei.

Ihr direkter Ansprechpartner für eine erfolgreiche Vermittlung ist Wolfgang Rappl.





Fotocredits: Wolfgang Rappl

Nachwuchstalente für die Gastronomie

Advanced Global Skills Germany bringt internationale Auszubildende nach Deutschland

Text & Fotos: Wolfgang Rappl

Ob Hotel, Restaurant oder Catering-Betrieb – der Fachkräftemangel beginnt bereits bei den Ausbildungsplätzen. Viele Betriebe finden kaum noch geeignete Bewerber für ihre Ausbildungsstellen, und die Zukunft der Branche steht auf dem Spiel. Advanced Global Skills Germany (AGS) bietet eine Lösung: Die gezielte Vermittlung hochmotivierter Auszubildender aus Asien, die ihre Karriere in der deutschen Gastronomie starten möchten.

Gründer Wolfgang Rappl bringt dabei nicht nur jahrzehntelange operative Erfahrung als Executive Chef, Corporate Chef, F&B Manager und Operations Manager mit, sondern setzt auf eine durchdachte und faire Vermittlungsstrategie.

Gastronomische Ausbildung mit Perspektive - Sicherheit für Betriebe

Während viele Vermittlungsagenturen lediglich internationale Bewerber anwerben, setzt AGS auf eine gezielte Vorbereitung der zukünftigen Auszubildenden – lange bevor sie in Deutschland ankommen.



Das macht den Unterschied:

- Dreisprachige Bewerber: Alle Kandidaten sprechen neben ihrer Muttersprache Englisch sowie Deutsch auf B1-Niveau, um von Anfang an in der Berufsschule und im Betrieb erfolgreich zu sein.
- Erste gastronomische Erfahrung: Jeder Bewerber hat in seinem Heimatland bereits eine fachliche Vorbildung – sei es durch eine Hotelfachschule oder praktische Erfahrung im Küchen- oder Servicebereich.
- Gestaffelte Vermittlungsgebühr ohne Risiko für Betriebe:
 1. Zahlung erst beim Ausbildungsbeginn – kein finanzielles Risiko vor Antritt.
 2. Zahlung nach bestandener Probezeit – sollte der Azubi in dieser Zeit nicht bestehen, stellt AGS kostenfreien Ersatz.
 3. Zahlung Mitte des zweiten Ausbildungsjahres – fällt der Azubi nach der Probezeit aus, entfällt diese Stufe vollständig.



Internationale Erfahrung trifft auf Nachwuchsförderung

Hinter diesem Konzept steht eine außergewöhnliche Karriere in der Gastronomie. **Wolfgang Rappi** hat über 30 Jahre Erfahrung in der internationalen Hotellerie und Gastronomie gesammelt. Vom Executive Chef auf Luxus-Kreuzfahrtschiffen über den Corporate Chef und F&B-Operations-Manager in Hotels bis hin zur strategischen Beratung von gastronomischen Unternehmen – seine Expertise ist praxisnah und umfassend.

Ich habe Küchen mit bis zu 120 Köchen geleitet, Menüs zusammen mit Sterneköchen wie Paco Roncero entwickelt und über 20 Jahre lang asiatische Crew-Mitglieder im Küchenbereich geschult – sowohl auf Kreuzfahrtschiffen als auch in internationalen Hotels. Zudem war ich maßgeblich am Aufbau der Apicius Culinary Arts School auf den Philippinen beteiligt, einer der führenden Kochschulen des Landes. Darüber hinaus habe ich bereits hier in Deutschland mit asiatischen Auszubildenden gearbeitet und aus dieser Erfahrung viel gelernt, um unsere Kandidaten noch besser auf die Ausbildung vorzubereiten.



Fotocredits: Wolfgang Rappl



Koch Azubi



Refa Azubi



Hofa Azubi



Bäcker Azubi

Fotocredits: Wolfgang Rappi



Konditor Azubi



Metzger Azubi



Warum asiatische Auszubildende?

Der Fokus liegt auf den Philippinen und Indien – zwei Ländern mit exzellenten Ausbildungssystemen im Gastgewerbe.

- In diesen Ländern hat die Hotellerie einen enorm hohen Stellenwert, die Ausbildung ist professionell, strukturiert und praxisnah.
- Junge Menschen bringen eine hohe Motivation mit – nicht nur für die Ausbildung, sondern auch für eine langfristige Karriere in Deutschland.
- Die kulturelle Offenheit und die mehrsprachige Erziehung erleichtern die Integration in internationale Teams.
- Die gesamte Kreuzfahrtindustrie baut bereits seit Jahrzehnten auf qualifizierte Fachkräfte aus diesen Ländern.

Nachhaltige Lösungen für die Zukunft der Gastronomie

Advanced Global Skills Germany vermittelt nicht nur Personal, sondern arbeitet aktiv an Lösungen für die Zukunft des Gastgewerbes. Durch Schulungen, Netzwerkarbeit und Beratung hilft AGS dabei, den Nachwuchs für eine moderne, anspruchsvolle Gastronomie zu sichern. Wir sehen die Gastronomie nicht nur als Berufsfeld, sondern als Lebensweg. Wer heute eine Ausbildung beginnt, soll auch morgen eine Zukunft in der Branche haben – und genau daran arbeiten wir mit AGS Germany.

Bewerberprofile

Entdecken Sie unsere vielfältigen Bewerberprofile für Ausbildungsplätze in der Gastronomie. Hier finden Sie qualifizierte und motivierte Kandidaten, die sich perfekt auf die Anforderungen Ihres Betriebs vorbereiten. Lassen Sie uns Ihnen helfen, die idealen Nachwuchskräfte für Ihr Unternehmen zu finden.

[Zu den Profilen](#)

Möchten Sie mehr erfahren?

Tel.: +49 173 3062521

Web.: www.ags-germany.de

Mail: info@ags-germany.de







Pflanzlicher Genuss aus einer Hand

Morgens – Mittags – Abends



Pflanzlicher Genuss vom Frühstück bis zum Abendessen

Ein Trend, der gekommen ist, um zu bleiben

Systemanbieter endori erweitert sein Foodservice-Sortiment jetzt um vegane Topseller der Marke Rügenwalder Mühle im Großgebäude. Mit dieser Markenkooperation bietet endori Foodservice eine umfassende Produktpalette für alle Mahlzeiten des Tages als pflanzliche Option: von herzhaften Frühstücksaufschnitten über kreative Mittagsgerichte bis hin zu knusprigen Snack-Highlights für den Abend – alles aus einer Hand. Die Produkte sind zu 100% vegan, flexibel portionierbar und in Deutschland hergestellt.

endori Foodservice und Rügenwalder Mühle bringen Pflanzliche Vielfalt in die Profiküche
Eine vielversprechende Markenkooperation mit Mehrwert für Gastronom/innen:

Das gemeinsame Foodservice-Konzept ‚morgens-mittags-abends‘ ermöglicht Küchenchefs eine Rundumlösung für pflanzlichen Genuss. Ziel der beiden Partnermarken ist es, Profiköch:innen und Gastronom:innen dabei zu unterstützen, für jeden Gast eine pflanzliche Alternative zu Fleisch zu bieten – egal ob zum Frühstück, Mittag- oder Abendessen.

mach's easy. mach's endori.



Frühstück, das begeistert - mit Rügenwalder Mühle

Verleihen Sie Ihrem Frühstücksangebot eine echte Auswahl für alle Gäste – mit pflanzlichem Wurstaufschnitt vom Marktführer:



Rügenwalder Mühle: Vegane Schinken Spicker Mortadella und Vegane Mühlen Salami, je 6 x 500g

NEU - Heißes Fingerfood, easy serviert - mit endori

Beeindrucken Sie Ihre flexitarischen Gäste auch abends mit kreativen Snack-Ideen, zum Beispiel mit pikanter Chicken-Cheese Füllung in knuspriger Panade. Kaum zu schmecken, aber das Produkt ist zu 100% vegan. Ideal als „Starter“ Gruß aus der Küche oder als Topping für Bowls und Salate.



endori: vegane Chicken Sticks Chili-Cheese style, 5 x 1,5 kg (TK, portionierbar)

Hungrig geworden?

Der Foodservice-Vertrieb erfolgt über endori Foodservice. Nehmen Sie jetzt Kontakt auf, um mehr zu erfahren! >> [endori-professionals/kontakt](https://endori-professionals.com/kontakt)



Systemanbieter endori gemeinsam mit der Rügenwalder Mühle Vorhang auf für neues Foodservice-Konzept „morgens-mittags-abends“

„Unser neues Foodservice-Konzept ‚morgens-mittags-abends‘ ermöglicht Foodservice-Kunden eine Rundumlösung für pflanzlichen Genuss. Unser Ziel ist es, Profiköch:innen und Gastronom:innen dabei zu unterstützen, für jeden Gast die perfekte Option zu schaffen – egal ob im Hotel, im Betriebsrestaurant oder unterwegs.“

„One face to the customer“ – unter diesem Motto ist endori der Systempartner für Foodservice Kunden der gemeinsamen Produkt-Range „morgens-mittags-abends“. Zusammen sind beide Marken ein starker Partner für jede Profiküche. Die Rügenwalder Mühle stellt im Sortiment die Produkte für morgens, endori das Spektrum warmer Gerichte für mittags und abends. Die Produkte – in praktischen Großverbraucherpackungen – auf einen Blick..

Morgens

- Rügenwalder Mühle: Aufschnitt
Vegane Schinken Spicker Mortadella (500 g, frisch)
Frühstücksklassiker jetzt auch für den Foodservice
Erhältlich ab 1. April 2025 über endori Foodservice
- Rügenwalder Mühle: Aufschnitt
Vegane Mühlen Salami Klassisch (500 g, frisch)
Frühstücksklassiker jetzt auch für den Foodservice



Mittags

- endori: vegane Beef-Stripes (1,5 kg, TK)
Authentischer Biss und voller Beef-Geschmack
Vielseitig einsetzbar in Bowls, Wraps und Pfannengerichten oder als Topping für Salate
- endori: veganer Best Burger 2.0 (1,375 kg, TK)
Saftiger als je zuvor mit optimierter Textur
Perfekte Größe für Restaurant-Burger-Buns



Abends

- endori: Chicken Sticks Chili Cheese Style (1,5 kg, TK)
Außen knusprig außen, innen saftig
Verfeinert mit einer cremigen Käsealternative von Violife und feurigem Chili
- endori: Bratwurst – vorgegart und geschnitten (1,5 kg, TK)
Perfekt für Currywurst & Co.
Gelingsicher und mit langer Standzeit – ideal fürs Catering



mach's easy. mach's endori.



Mediterran: Friesenkrone Rauchmatjes auf geröstetem Bauernbrot mit gegrillter Paprika und Himbeere



Friesenkrone schickt das Fischbrötchen einmal um die Welt, anderem mit Heringsfilet auf Fladenbrot mit Hummus

Fotocredits: Friesenkrone



Einmal Weltreise zum Mitnehmen

Friesenkrone: Pur zum Weltfischbrötchentag



Knuspriges mit Hering und Matjes – Zum Weltfischbrötchentag im Mai (3. Mai) schickt Friesenkrone seine puren Stars auf eine Reise um die Welt. Mit inspirierenden Fischbrötchen-Rezepten und Zutaten aus aller Herren Länder liefern die Mainer Fischfeinkostexperten eine Steilvorlage für ein gastronomisches Multikulti-Snackangebot. Ob orientalisches mit Hummus und Fladenbrot oder fruchtig-frisch mit Rucola und Himbeeren: Die Stars zwischen zwei Brötchenhälften sind Friesenkrone Pur Herings- und Matjesfilets.

Die Ursprünge des Fischbrötchens reichen bis ins 19. Jahrhundert zurück. In früheren Zeiten als stärkende Pausenmahlzeit für hungrige Hafendarbeiter gedacht, entwickelte es sich zum geschätzten Snack in den küstennahen Städten an Nord- und Ostsee. Die Hamburger Fischmarkt-Tradition etwa brachte eine Vielzahl von Fischarten direkt an die Kaimauern der Stadt. Hier schlug wahrscheinlich die Geburtsstunde des Fischbrötchen-Trends. Von Norddeutschland aus trat der unkomplizierte Fischsnack seinen Siegeszug durch die Republik an. Schnell und sauber in der Küche

Doch wie wird ein modernes Fischbrötchen international? Die kulinarische Reise beginnt mit einem knackigen Brötchen. Zwischen seine Hälften passen saftige Fischfilets, darunter Hering, Brathering und Matjes. Friesenkrone Pur Herings- und Matjesfilets eignen sich besonders für frische Fischbrötchen. Denn sie kommen ohne Öl und Aufguss aus, weichen das Brot nicht auf und sind besonders praktisch in der Zubereitung. Das macht die Küche schnell und hält sie sauber. Einfach Packung öffnen, exakte Menge an feinen Filets entnehmen und direkt verarbeiten. Jede Rezeptur ist in ein paar einfachen Schritten produziert.

Friesenkrone „Matjes around the World“

Im Rahmen der großangelegten Vermarktungskampagne zur Matjessaison „Matjes around the World“ von Mai bis August präsentiert Friesenkrone Matjes als Multikulti-Talent. Das Vermarktungspaket kann unter vertrieb@friesenkrone.de angefordert werden. Informationen finden sich auch auf Facebook, Instagram und unter www.friesenkrone.de.





Heringsfilet auf Fladenbrot mit Hummus und Birne

Zubereitung:

Fladenbrot leicht antoasten, aufschneiden und aufklappen. Ober- und Unterseite mit Hummus bestreichen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Rote Bete abtropfen lassen und 2 Heringsfilets auf dem Hummus verteilen. Birnen waschen und in Spalten schneiden, auf dem Hering verteilen. Mit dem Spinat garnieren und zuklappen.

Zutaten:

20 Stück Friesenkrone Heringsfilets Cassis Rote Bete
2 Stück Fladenbrot
750 g Hummus
100 g Sonnenblumenkerne
1 Glas eingelegte Rote-Bete-Scheiben
4 Stück Birnen
350 g Baby-Blattspinat

Rauchmatjes auf geröstetem Bauernbrot mit gegrillter Paprika und Himbeere

Zubereitung:

Brotscheiben kross antoasten, mit BBQ- Sauce bestreichen. Rucola und Frisée putzen, waschen und trockenschleudern. Salate auf 10 Brotscheiben verteilen. Je 2 Rauchmatjes-Filets auf dem Salat platzieren. Mit Paprika belegen. Ein paar frische Himbeeren darauf verteilen. Brote mit den restlichen Scheiben bedecken und in der Mitte durchschneiden.

Zutaten:

20 Stück Friesenkrone Rauchmatjes-Filets Nordischer Art
20 Scheiben Bauernbrot
20 Stück gegrillte, eingelegte rote Paprika
1 Bund Rucola
1 Kopf Friséesalat
1 Schale frische Himbeeren
BBQ-Sauce





RB2

DIE 2. GENERATION DER
RUBY SCHOKOLADE
VERBLÜFFT AUFS NEUE





LIEBE MITSTREITER

2018 überraschte Ruby Schokolade Konditoren, Chocolatiers und Pâtissiers auf der ganzen Welt: Die vierte Schokoladensorte - nach Dunkel, Milch und Weiß - wurde nach einem Jahrzehnt der Forschung geboren. Ruby begeisterte mit ihrer einzigartigen Farbe und ihrer intensiven Fruchtigkeit mit frischen, säuerlichen Noten - die ganz natürlich aus der Ruby Kakaobohne stammen.

Heute hat sich Ruby weiterentwickelt. Die 2. Generation der Ruby Schokolade ist auf dem Weg zu euch. Und ganz ehrlich: sie überrascht aufs Neue! Als ich RB2 zum ersten Mal probierte, war ich hin und weg. Ihr Geschmack und ihre Farbe sind noch intensiver - das gibt euch viel Raum für viele kreative Ideen.

Mit dieser Rezeptsammlung möchten wir euch inspirieren und einladen, die Rezepte an euren eigenen Stil anzupassen und eure Kreationen zu bereichern.

Make it #rubylicious

Herzliche Grüße,
Minette Smith
Callebaut Global Creative Lead Chef





EINE NEUE GENERATION VON RUBY SCHOKOLADE: DIE 4. SCHOKOLADENSORTE NEBEN DUNKEL, MILCH & WEISS

Im Jahr 2018 überraschte Callebaut die Schokoladenwelt mit der Einführung von Ruby, der 4. Schokoladensorte neben dunkler, Milch- und weißer Schokolade. Ruby bietet intensive Fruchtigkeit mit frischen, säuerlichen Noten und eine außergewöhnliche rosa Farbe, die natürlich aus der Ruby Kakaobohne stammt. Heute präsentieren wir mit Ruby RB2 stolz die nächste Generation von Ruby Schokolade.

MIT RUBY RB2 HEBEN WIR GENUSS AUF EIN NEUES LEVEL

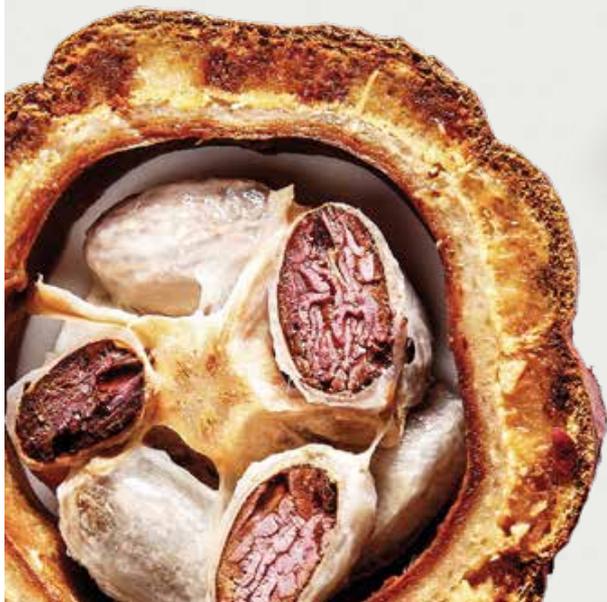
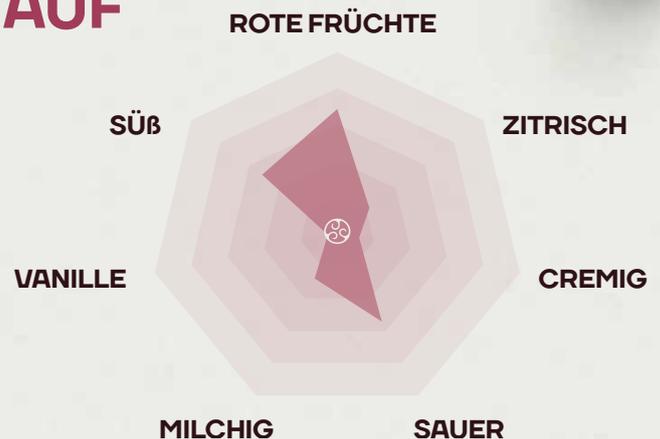
Verbraucher suchen nach intensiveren Geschmackserlebnissen, nach intensiverem Genuss. Ruby RB2 ist die Antwort auf dieses Verlangen nach neuen Schokoladenerlebnissen.

Intensiverer GESCHMACK

Im Vergleich zu bisherigen Ruby Schokoladen bietet Ruby RB2 einen intensiveren, fruchtigeren Geschmack mit spritzig-säuerlichen Noten.

Leuchtendere ROSA FARBE

Ruby RB2 bietet außerdem eine intensivere, leuchtende rosa Farbe mit der deine Kreationen direkt ins Auge fallen, ganz ohne Farbstoffe.





RUBY: EIN GESCHENK VON MUTTER NATUR

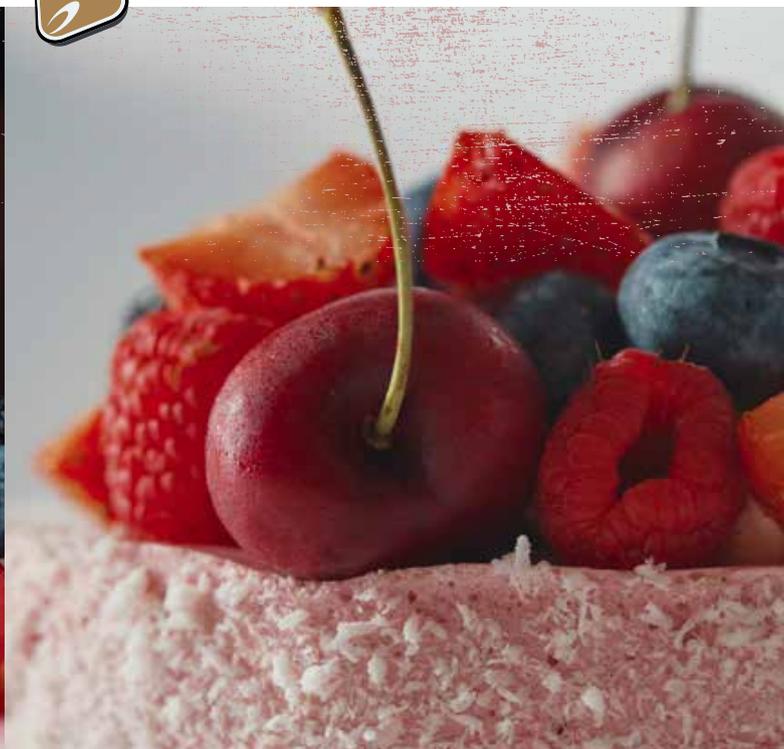
Die einzigartige Farbe und der Geschmack von Ruby RB2 stammen ganz natürlich aus der Ruby Kakaobohne. Diese enthält spezifische Ausgangsstoffe, die dank der sorgfältigen Verarbeitung der Kakaobohnen die besondere Ruby Farbe und den Ruby Geschmack hervorbringen. Ohne Zusatz von künstlichen Farbstoffen oder Fruchtaromen. Ruby RB2 bedeutet Genuss direkt aus der Natur.





DILKUSH





VINESH JOHNY

Dilkush

Ergibt 2 Torten

1. ERDBEER CONFIT

Zutaten

- 237 g gefrorene Erdbeeren
- 30 g Zucker
- 5,5 g Pektin NH
- 4 g Limettensaft

Zubereitung

Die gefrorenen Erdbeeren in einem Sieb auftauen lassen und vor der Verwendung das überschüssige Wasser abtropfen lassen.

Die Erdbeeren in einem Topf mit dickwandigem Boden erhitzen.

Sobald die Temperatur etwa 45 °C erreicht hat, die Pektin-Zucker-Mischung einstreuen und aufkochen.

Sobald die Masse eindickt, vom Herd nehmen, den Limettensaft hinzufügen und in mit Frischhaltefolie ausgelegte 10-cm-Ringe gießen und einfrieren.

2. KOKOSFÜLLUNG

Zutaten

- 55 g Schlagsahne
- 50 g Pistazien
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 50 g getrocknete Erdbeeren
- 50 g getrocknete Heidelbeeren
- 50 g Rosinen
- 60 g frische Kokosnuss
- 60 g getrocknete Kokosnuss
- 100 g Kondensmilch
- 2 g Kardamom-Pulver

Zubereitung

Die Nüsse und Trockenfrüchte hacken und in einer Schüssel vermengen.

Mit den restlichen Zutaten mixen, bis eine weiche Füllung entsteht.

Die Füllung mit einem Löffel über dem gefrorenen Erdbeergelee verteilen und einfrieren, bis sie fest ist, dann aus der Form lösen.



3. RUBY ERDBEER MARSHMALLOW

Zutaten

- 112 g Zucker
- 26 g Himbeerpüree #1
- 21 g Invertzucker #1
- 26 g Himbeerpüree #2
- 21 g Invertzucker #2
- 10 g Gelatine
- 52 g Wasser
- 1 g zerstoßenes Meersalz
- 30 g **Callebaut® Ruby Schokolade, Rezept Nr. RB2**

Zubereitung

Die Gelatineblätter in einer Mühle pulverisieren, mit kaltem Wasser vermischen und 10 Minuten lang einweichen lassen.

Zucker, Himbeerpüree #1 und Invertzucker #1 in einen Topf geben.

Die Mischung auf 112 °C erhitzen.

Invertzucker #2, Himbeerpüree #2 und Gelatinemasse in eine Rührschüssel geben.

Den gekochten Zuckersirup über diese Mischung gießen und mit dem Schneebesen schlagen.

Weiterschlagen, bis die Mischung auf mindestens 50 °C abgekühlt und eingedickt ist, geschmolzene Ruby Schokolade und Meersalz hinzufügen und verrühren.

ABSCHLUSS & DEKORATION

Der Kern: 10 cm große Tortenringe am Boden mit Frischhaltefolie auslegen. 75 g des Erdbeer Confits einfüllen und einfrieren. Nach dem Einfrieren etwa 90 g der Kokosfüllung hinzugeben und einfrieren. Fertig tourierten Croissantteig auf 5 mm Dicke ausrollen und mit einem 15 cm Ring und einem 18 cm Ring zwei Teigscheiben ausstechen.

Die 15-cm-Teigscheibe auf den Boden legen und den Kern in die Mitte setzen.

Mit der 18-cm-Scheibe bedecken, die Ränder zusammendrücken und verschließen und einen 15-cm-Ring darum legen.

Etwa 1 Stunde lang gären lassen (Gärschrank bei 30 °C und 45-50 % Luftfeuchtigkeit).

Den Teig dünn mit Ei bestreichen und bei 180 °C ca. 22-25 Minuten backen, bis der Dilkush goldbraun ist.

Einen mit Acetatfolie ausgelegten Ring von 15 cm Durchmesser vorbereiten.

Den Ring auf ein mit einer Silikonmatte ausgelegtes Backblech setzen und die Silikonmatte und die Acetatfolie mit etwas Öl besprühen.

Den Marshmallow zubereiten und sofort etwa bis zur Hälfte in den Ring gießen.

Den gebackenen Dilkhush umdrehen, auf den Marshmallow drücken und fest werden lassen.

Nach dem Erstarren aus der Form nehmen, umdrehen, die Seiten mit Kokosraspeln bestreuen, etwas Sahne aufdressieren und nach Belieben mit frischen Beeren garnieren.







RUBY KUCHEN





MINETTE SMITH

Ruby Kuchen

Ergibt 3 Kuchen

1. BISKUIT MIT DUNKLER SCHOKOLADE

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 125 g Butter (Zimmertemperatur)• 100 g Eier• 125 g Zucker• 2 g Salz• 45 g gemahlene Mandeln• 30 g Naturjoghurt• 175 g Mehl• 2,5 g Backpulver• 27 g Zitronensaft• 200 g Callebaut® Dark Chocolate Baking Drops XS	<p>Butter, Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen.</p> <p>Anschließend die gemahlene Mandeln hinzufügen und vermischen.</p> <p>Den Naturjoghurt ebenfalls hinzufügen und vermischen.</p> <p>Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben.</p> <p>Den Zitronensaft und die Callebaut® Dark Chocolate Baking Drops XS unterheben.</p> <p>Bei 165 °C für ca. 20-25 Minuten backen.</p>

2. RUBY GANACHE

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 75 g Himbeerpüree• 40 g Glukose• 30 g Dextrose• 225 g Callebaut® Ruby Schokolade, Rezept Nr. RB2• 20 g Zitronensaft	<p>Das Püree erhitzen und die Glukose sowie die Dextrose hinzufügen.</p> <p>Auf 40 °C abkühlen lassen.</p> <p>Die Schokolade schmelzen und zur vorherigen Mischung hinzufügen. Vermischen.</p> <p>Den Zitronensaft hinzufügen. Emulgieren lassen.</p>

3. HIMBEERMARMELADE

Zutaten	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 235 g Himbeerpüree• 275 g Zucker• 6 g Pektin, gelb• 35 g Glukose• 10 g Zitronensäurelösung	<p>25 g Zucker mit Pektin vermischen. Mischung in das Püree einrühren.</p> <p>Den übrigen Zucker und die Glukose hinzufügen und auf 105 °C erhitzen.</p> <p>Vom Herd nehmen und die Zitronensäurelösung hinzufügen.</p>

ABSCHLUSS & DEKORATION

Gewünschte Formen mit temperierter Ruby Schokolade füllen und ausklopfen.

Die Schichten wie folgt einfüllen: Ganache, Biskuit, Marmelade, Ganache. Mit einer Schicht Biskuit beenden.

Die Formen mit temperierter Ruby Schokolade verschließen und für mindestens 4 Stunden kristallisieren lassen.

Aus der Form nehmen und mit einer Edelstahlbürste "bürsten", sodass eine geriffelte Textur entsteht. Mit dünnen Geleestreifen auf der Oberseite verzieren.



Havila Food Stories: Nachhaltiger Genuss entlang der norwegischen Küste

Text & Fotos Tanja Neumann



Essen ist Erinnerung, Heimat und Entdeckungsreise zugleich. Havila Voyages bietet auf ihren Kreuzfahrten eine kulinarische Reise, die Nachhaltigkeit, Regionalität und innovative Gastronomiekonzepte gekonnt miteinander verbindet. Statt üppiger Buffets werden sorgfältig komponierte Gerichte serviert, die das Typische der norwegischen Küche widerspiegeln. Vom frischen Kabeljau von den Lofoten bis zum traditionellen Moltebeeren-Dessert erzählt jeder Bissen eine Geschichte – die Havila Food Stories!

Frische Aromen Norwegens: Das Konzept hinter Havila Food Stories

Eine leichte Brise weht über das Deck und vermischt sich mit dem dezenten Duft von frisch gebackenem Brot. Durch die Panoramafenster gleiten die Fjorde langsam vorbei, in deren tiefblauem Wasser sich der Himmel spiegelt. An Bord der Kreuzfahrtschiffe von Havila Voyages wird regionale Küche groß geschrieben. Statt Einheitsmenüs und endlosen Buffets gibt es eine abwechslungsreiche Auswahl an individuell zubereiteten Gerichten, die ausschließlich aus frischen norwegischen Zutaten bestehen. Kein Gedränge an überfüllten Buffets, keine Warteschlangen an warmen Theken. Stattdessen eine durchdachte Zusammenstellung kulinarischer Köstlichkeiten, die den authentischen Geschmack der jeweiligen Region widerspiegeln.

Während der Mahlzeiten genießen wir entspannt die vorbeiziehende Küstenlandschaft Norwegens und lassen uns von einem aufmerksamen Service verwöhnen. Das Konzept ist so einfach wie überzeugend: Nachhaltigkeit und Regionalität bilden die Basis. Die Menüs variieren je nach Reiseabschnitt und richten sich nach der Verfügbarkeit frischer Produkte entlang der norwegischen Küste. Wo immer möglich, arbeitet Havila Voyages eng mit lokalen Produzenten und traditionellen Fischereien zusammen. Dabei geht es nicht nur um guten Geschmack, sondern auch um den bewussten Umgang mit Ressourcen. Die Lebensmittelverschwendung wird aktiv reduziert, da alle Gerichte frisch auf Bestellung zubereitet und nicht in großen Mengen vorgekocht werden. So entsteht ein kulinarisches Erlebnis, das nicht nur den Gaumen verwöhnt, sondern ihn auch auf eine norwegische Entdeckungsreise schickt.

Norwegens Küche: rau, ursprünglich und meisterhaft interpretiert

Norwegens Küche ist so ursprünglich und unverfälscht wie seine Landschaft. Hier wird nicht gekocht, um zu beeindrucken, sondern um zu bewahren, was die Natur bietet. Havila Voyages hat diese Philosophie an Bord seiner Schiffe gebracht – mit einem kulinarischen Konzept, das sich vom Buffet verabschiedet und stattdessen auf individuell zubereitete Gerichte setzt. Alles wird frisch und in kleinen Portionen serviert, die zum Teilen und Probieren einladen. Dahinter steht Gunnar Hvarnes, ein Spitzenkoch, der Norwegen bereits international vertreten hat. Als Gewinner des Bocuse d'Or versteht er es, aus schlichten Zutaten das Beste zu kreieren. Sein Einfluss ist in jedem Detail spürbar: Fisch, der mit Meersalz aus den tiefen Fjorden gesalzen und konserviert wird, butterzarte Rentierfilets aus der Arktis, Moltebeeren-Desserts, die nach nördlicher Mitternachtssonne schmecken. Es sind alte Techniken, modern interpretiert, die dem Reisenden ein Geschmackserlebnis bieten, das weit über das hinausgeht, was man an Bord eines Post-Kreuzfahrtschiffes erwarten würde.



Fotos © Tanja Neumann





Fotos © Tanja Neumann





Vier Regionen, vier Geschmäcker: Eine kulinarische Reise durch Norwegen

Jede Region, die Havila Voyages auf ihren Kreuzfahrten anläuft, hat ihre eigene kulinarische Identität. Diese spiegelt sich in den Menüs wider, die alle paar Tage wechseln und den Passagieren immer regionale Spezialitäten und saisonale Gerichte bieten. Neben diesen von der Destination inspirierten Menüs gibt es natürlich auch eine Auswahl an beliebten Klassikern an Bord.

Statt eines standardisierten Menüs gibt es vier thematische Schwerpunkte, die sich an den unterschiedlichen Landschaften orientieren:

Der Geschmack der Fjorde: Entlang der geschützten Wasserwege und üppigen Fjordufer gedeihen eine Vielzahl von Köstlichkeiten: Fangfrischer Fisch und Schalentiere wie Lachs, Hering, Kabeljau, Garnelen und Krabben spielen dabei eine zentrale Rolle. Ergänzt wird das Angebot durch Wildkräuter, Beeren wie Moltebeeren und Heidelbeeren sowie landwirtschaftliche Produkte aus den fruchtbaren Regionen rund um die Fjorde. Die Fjordküche zeichnet sich durch ihre Frische und den Fokus auf saisonale, qualitativ hochwertige Zutaten aus.

Der Geschmack des Polarlandes: Wer durch die Lofoten reist, weiß um die Bedeutung des Fisches für die regionale Küche. Stockfisch, Lofotenkabeljau, knusprig gebratener Kabeljau – das Meer bestimmt, was auf den Tisch kommt. Dazu kommen auch hier Moltebeeren und Rentierfleisch aus dem nördlichen Hochland.

Der Geschmack der Arktis: Die Zutaten der weiten, kalten Landschaften: Saibling, gepökelte Lammkeule, Rentierrücken. Hier sind die Aromen wärmer, intensiver, mit einem Hauch von Rauch und wilden Gewürzen.

Der Geschmack der Inseln: Der letzte Teil der Kreuzfahrt führt durch die Inselwelt. Hier dominieren Heilbutt, Taschenkreb und traditionelle Gerichte wie Klippfisch, die seit Jahrhunderten ein Eckpfeiler der norwegischen Küche sind.

Besondere Erwähnung verdient die Fischsuppe, die sich wie ein roter Faden durch das kulinarische Angebot an Bord zieht. Cremig, mit fangfrischen Fischstücker, aromatischem Dill und einem Hauch Sahne – ein Gericht, das die Aromen des Meeres und der norwegischen Landschaft vereint.

Die Restaurants von Havila Voyages

Ob gehobene Gourmetküche oder ein traditionelles Stück Hefegebäck mit Butter und Zimt – an Bord von Havila Voyages findet jeder Passagier den passenden Ort für seine kulinarischen Wünsche:

Das Havrand ist das Herzstück der Havila Foodstories an Bord. Hier wird dreimal täglich frisch gekocht, wobei die Zutaten immer aus der Region stammen, die gerade durchfahren wird. Zum Mittagessen gibt es zum Beispiel eine cremige norwegische Fischsuppe, luftgetrockne-





ten Tronfjell-Schinken mit Bufar-Käse und Rucola oder Risoni mit aromatischen Waldpilzen, die den Geschmack norwegischer Wälder widerspiegeln. Abends locken kulinarische Köstlichkeiten wie zart gebratener Seesaibling mit Rotweinsauce, Speck und cremigem Kartoffelpüree oder ein erfrischendes Rote-Bete-Tatar mit Apfelkompott und Dill.

Hildring Fine Dining: Wer die norwegische Küche auf höchstem Niveau erleben möchte, ist im Hildring Fine Dining genau richtig. Ein Fünf-Gänge-Menü verbindet die besten Zutaten Norwegens mit innovativen Techniken. Serviert werden zum Beispiel gebratener Steinbutt mit Kaviar und Fenchelsauce, Jakobsmuscheln mit regionalen Kräutern oder Moltebeerengelee auf Zartbitterschokolade.

Das Havly Café ist der perfekte Ort für eine entspannte Pause. Hier duftet es nach Zimtschnecken und frisch gebrühtem Kaffee. Hier hat man die Wahl zwischen herzhaften Krabbenbrötchen, hausgemachte Waffeln oder das spezielle Havila-Brötchen mit Schokolade und Vanillecreme – und dazu eine Portion norwegische Gemütlichkeit. Dabei sitzt man gemütlich in Loungesesseln vor Panoramafenstern und genießt die fantastische Aussicht.

Die Havblikk Bar & Lounge ist der ideale Ort, um den Tag ausklingen zu lassen. Ob ein Glas norwegischer Aquavit oder ein Cocktail mit Beeren aus den Bergen – hier ist die Kulisse das eigentliche Highlight: die Nordlichter am Himmel oder die helle Nacht zu Mittsommer und natürlich das endlose Meer im Blick.

Die Aromen Norwegens sind Teil der Kreuzfahrt. Sie erzählen von der Küste, den Fjorden und den Menschen, die hier leben. Und so wie man sich an die Orte erinnert, die man besucht hat, erinnert man sich auch an die Geschmäcker, die man erlebt hat – eine kulinarische Erinnerung, die mit den „Havila Food Stories“ verbunden ist.



Fotos © Tanja Neumann



Fotos © Tanja Neumann





Fotos © Tanja Neumann





Detox Balance Longevität Das Falkensteiner Historischer Ort trifft auf n

Reportage und
Fotos: Anke Sadem



Spa-Konzept und Vitalküche Spa Resort Marienbad modernen Spa&Kurbetrieb 3.0

Text: Anke Sademann
Falkensteiner Gruppe



Das Falkensteiner Spa Resort Marienbad liegt inmitten des Naturschutzgebiets des Kaiserwalds (Slaykovsky Les), einem der schönsten und heilsamsten Waldgebiete Tschechiens. Die Stadt Marienbad selbst ist nicht nur für ihre Architektur und ihre Geschichte bekannt, sondern auch als ein Ort, an dem bereits Kaiser und Könige ihre Sommerfrische genossen. Die lange Geschichte als Kurort und die hohen gesundheitlichen Standards machen Marienbad zu einem idealen Ziel für Erholung und Wellness.

Historie und Architektur

Das Resort befindet sich in einem über 200 Jahre alten Gebäude, das ursprünglich im Jahr 1898 im Jugendstil als Hotel Casino erbaut wurde. Mit der jüngsten Renovierung im Jahr 2021 wurde es in ein modernes Fünf-Sterne-Resort verwandelt, das klassischen Charme mit modernen Annehmlichkeiten kombiniert. Das historische Gebäude ist heute eines der architektonischen Highlights der Stadt und spiegelt die Mischung aus traditioneller Kurarchitektur und modernem Luxus wider.

Zimmer und Ausstattung

Das Hotel bietet 164 renovierte Zimmer und Suiten, die elegant und komfortabel ausgestattet sind. Von Komfortzimmern bis hin zu Deluxe-Zimmern und großzügigen Suiten ist für jeden Gast etwas dabei. Die modernen Zimmer kombinieren stilvolle Einrichtung mit bewussten Farbakzenten, die im Kontrast zur klassischen Architektur des Gebäudes stehen.

Wellness und Gesundheitsangebote

Das Falkensteiner Spa Resort Marienbad legt großen Wert auf Gesundheit und Wohlbefinden. Das hauseigene Acquapura SPA bietet den größten Poolbereich in Marienbad, der fünf verschiedene Pools umfasst, darunter ein beheizter Außenpool und Salzwasserpools. Der Spa-Bereich ist mit modernen Wellness-Anwendungen ausgestattet, die über klassische Behandlungen hinausgehen, einschließlich maßgeschneiderter Gesundheitsprogramme. Besonders hervorzuheben sind die individuell abgestimmten Anwendungen zur Stressbewältigung und zur Förderung der allgemeinen Entspannung und Vitalität.

Hoteleigene Quelle plätschert 24 Stunden in der edlen Trinkhalle

Das Falkensteiner Spa Resort Marienbad besitzt inhouse eine eigene Quelle. Die Alexandra-Quelle fließt rund um die Uhr in der edel memorisierten Trinkhalle und kann von Gästen jederzeit in die wunderschönen Falkensteiner-Porzellan-Schnabeltassen gefüllt werden. Eine ganze Kollektion in verschiedenen Größen und Dekors ist in einer Vitrine in der Lobby zu bewundern und auch zu erwerben. Wie praktisch, dass die Region rund um Marienbad bekannt für ihre Porzellan-Manufakturen ist.

Diese Alexandra-Quelle enthält 15 g Mineralsalze pro Liter und ist wirksam für den Verdauungstrakt (Magen, Gallenblase, Leber, Speicheldrüse), gegen Verstopfung und bei Stoffwechselstörungen. Bei Bluthochdruck bitte Arzt konsultieren. Empfohlenen maximale Menge pro Tag: 0,4 L. Empfohlen wird sich beim Trinken slow durch das großräumige Hotel zu bewegen,



ALEXANDRA QUELLE

Diese Quelle enthält 15 g Mineralsalze pro Liter.

INDIKATIONEN: wirksam für den Verdauungstrakt (Magen, Gallenblase, Leber, Speicheldrüse), gegen Verstopfung und bei Stoffwechselstörungen.

KONTRAINDIKATIONEN: Bei Bluthochdruck bitte Arzt konsultieren.

EMPFOHLENE MAXIMALE MENGE PRO TAG: 0,4 L



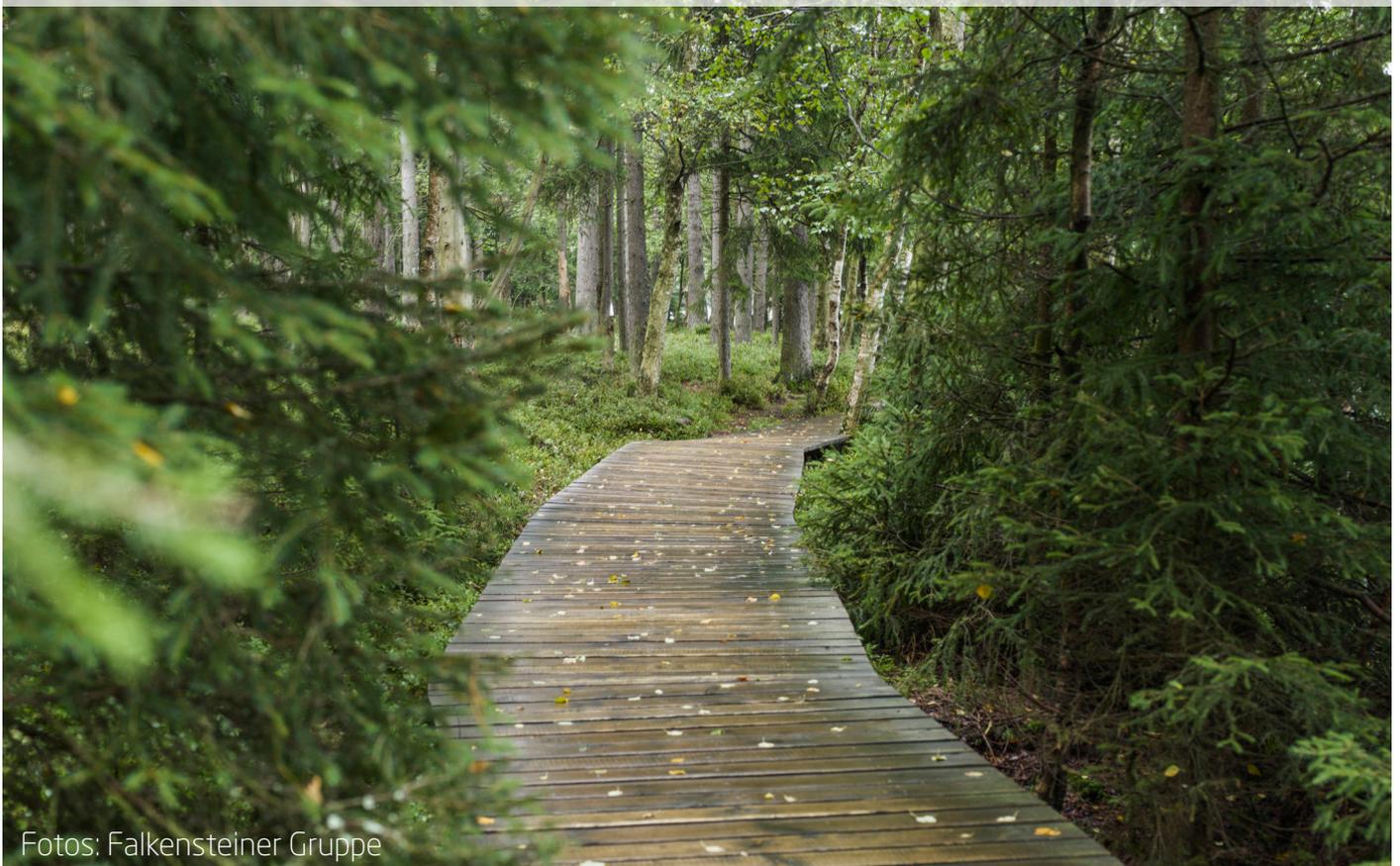
Fotocredits: Anke Sademann





Acquapura SPA & Wellness

Vielseitige Optionen für besondere Wohlfühlmomente
Wohltuende Entspannung im größten Wellness- und Medical Center in Marienbad. Verwöhnen Sie sich in unserer großzügigen Spalandschaft mit Pools, Saunen und Ruheräumen. Wir erwarten Sie mit einem vielseitigen Angebot an Behandlungen, Beauty, Wellness oder Therapie. Unser medizinisches Team berät Sie individuell und kompetent.





Zimmer & Suiten im Spa Resort Marienbad

Wellness & Komfort in Marienbad, Tschechien

Die eleganten 162 Zimmer und Suiten des Falkensteiner Spa Resort Marienbad bieten jeglichen Komfort. Alle Zimmer sind ausgestattet mit SAT-TV, Minibar und Direktwahltelefon.

Die Badezimmer sind mit Dusche und/oder Badewanne je nach Kategorie ausgestattet. WLAN empfangen Sie kostenlos im ganzen Hotel. Die Fotos der Zimmer sind Beispiele für die jeweilige Kategorie, Abweichungen sind möglich.



Fotos: Falkensteiner Gruppe



pardon zu wandeln.

Aktivitäten und Naturerlebnisse

Neben den klassischen Spa-Anwendungen können Gäste im Kaiserwald zahlreiche Aktivitäten genießen. Die Region ist bekannt für ihre Wander- und Nordic-Walking-Strecken sowie Yoga-Angebote. Marienbad selbst bietet zudem historische Kurkolonnaden und beeindruckende Architektur. Die Umgebung lädt zu Aktivitäten wie Mountainbiking, Trailrunning und Golf ein. Der Royal Golf Club von Marienbad, der älteste Golfplatz Tschechiens, ist eine der bekanntesten Attraktionen der Region.

Das Falkensteiner Spa Resort Marienbad verbindet die Tradition der Kurbehandlung mit modernen Wellness- und Gesundheitsansätzen. In einem historischen Ambiente erleben die Gäste eine ganzheitliche Erholung, die Körper und Geist in Einklang bringt. Ob durch die gesundheitsfördernden Anwendungen, die Vitalküche, oder die idyllische Umgebung des Kaiserwaldes – das Resort bietet eine perfekte Mischung aus Luxus und naturheilkundlicher Erholung. Es bleibt ein führendes Beispiel für moderne Gesundheits- und Wellnesskonzepte, das sowohl Tradition als auch die neuesten Trends in der Gesundheitsbranche integriert.

Über die Falkensteiner Gruppe

Die FMTG - Falkensteiner Michaeler Tourism Group ist eines der führenden Tourismusunternehmen in privater Hand in sechs europäischen Ländern. Unter ihrem Dach vereint sie die Bereiche Falkensteiner Hotels & Residences mit derzeit 27 Vier- und Fünf-Sterne-Hotels, drei Appartement-Anlagen und einem Premium Campingplatz, die FMTG Development, die FMTG Invest und den Tourismusberater Michaeler &

Adresse:

Falkensteiner Spa Resort Marienbad / Mariánské Lázně
Ruská 123
353 01 Marienbad
Czech Republic

marienbad@reservations.falkensteiner.com

Hotel: +420 3549 29399 / Room reservation: +420 3522 00350

<https://www.falkensteiner.com/en/spa-resort-marianske-lazne>

www.instagram.com/falkensteiner_hotels/?hl=de

www.facebook.com/falkensteiner.spa.resort.marienbad/

#falkensteiner #welcomehome #mytravitude #falkensteiner marienbad #falkensteiner-hotels

Longevity-Konzept

Spa- und Shinrin Yoku- Meister Daniel Fajkus

Von außen betrachtet möchte man meinen, im Falkensteiner Spa Resort Marienbad zu nächtigen und kuren, könnte einer Zeitreise gleichkommen. Doch mit dem Falkensteiner ist hier in



Sachen Gesundheit und Food-Konzept das zeitgemäße Momento eingezogen: Spa&Wellness mit einem modernen Kurbetrieb 3.0 zu vereinen – ob mit oder ohne ärztliches Attest. Neben medizinischer Betreuung sind hier alle Parameter auf das ein Longevity-Konzept mit neuesten (Ernährungs-) wissenschaftlichen Erkenntnissen verteilt.

Das auf Prävention basierte Programm umfasst eine präzise Diagnostik, die Wellness-Experten rund um den Wellnessexperten und einzigen Waldbadzertifizierten Spa-Manager Daniel Fajkus gibt den Gästen auch umfassende und individuell adaptierte Empfehlungen zur Verbesserung des Lebensstils mit auf den Weg. Der Spa Manager des Falkensteiner Spa Resort Marienbad ist seit über 12 Jahren in dieser Position tätig und hat maßgeblich zur Entwicklung des umfangreichen Wellness- und Gesundheitsangebots des Hauses beigetragen. Unter seiner Leitung wurde das Acquapura Spa auf 2.500 Quadratmeter erweitert und bietet nun eine Vielzahl an Anwendungen, darunter Stress- und Burnout-Prävention, digitale Diagnostik, Ernährungsberatung und Programme wie Shinrin Yoku (Heilsames Waldbaden) (eMove360°: Portal for Mobility 4.0) verbunden mit Aktivierung des Energiesystems mit Bioenergetischen Übungen. Im Fokus stehen Bewegung, Ernährung, Stressmanagement und mentale Stärke, um eine nachhaltige Gesundheitsverbesserung zu erreichen. Mit maßgeschneiderten Programmen wird eine ganzheitliche Gesundheitsförderung angestrebt, die zu einem vitalen und erfüllten Leben führt. Die Gäste sollen Impulse mit nach Hause nehmen, um dort einige Übungen anzuwenden und auch die Ernährung langfristig umzustellen.

Spa- und Shinrin Yoku- Meister Daniel Fajkus erläutert sein Konzept so: „Die Achtsamkeitsübungen des Waldbadens kombinieren wir mit ausgewählten Behandlungen und natürlichen Marienbader Heilmitteln. Das laufend beschleunigte Lebenstempo führt zunächst zu permanent erhöhter Stressintensität und einem Gefühl von ständig zunehmender Belastung. Ein Inhalieren und bewusstes Wahrnehmen des Hier und Jetzt ist unerlässlich um wirkliche Erholung wieder zu ermöglichen und neue Kraft zu schöpfen für die täglichen Belastungen. Grundlage ist eine vorausgehende Diagnostik: Die manuelle Messung und Analyse der Herzratenvariabilität (HRV) ermöglicht die Feststellung des Belastungszustandes des vegetativen Nervensystems (Sympathikus und Parasympathikus). Die Verbesserung der Entspannung während des Programmes ist nicht nur auf subjektive Empfindungen zurückzuführen. Statistische Vergleiche machen die Therapie messbar. Ziel von Fajkus ist es Übungen – in Verbindung zur Natur auch ohne körperliche Anstrengung anzubieten, die inneren Frieden und Regeneration bewirken. Anwendungen wie Grüntonerde-Packung mit Kaolin-Maske, eine holistische Ganzkörpermassage mit Aromaöl, ein Moorbad mit kolloidalem Silber oder ein Entspannungsbad mit der hauseigenen Alexandradraquelle und beruhigendem Aromaöl sowie das durchblutungsfördernde Trockenes CO2 Bad mit Vliesgesichtsmaske sind nur einige der Anwendungen.

LINK: <https://www.falkensteiner.com/spa-resort-marienbad/angebote/longevity-diagnostic>
Das Balance-Vitalküchen Konzept von Miroslav Matejkin ist die perfekte Komplettierung.



Interview mit Vitalkoch - Chef Miroslav Matejkin





Genuss und Gesundheit in Balance

Interview mit Küchenchef Miroslav Matejkin

Balance-Vitalküche Falkensteiner Spa Resort Marienbad

Unsere freie ChefHeads- Autorin - die Reise- und Foodjournalistin Anke Sademann - hat Chef Miroslav Matejkin im Falkensteiner Spa Resort Marienbad getroffen und sich nach allen Regeln der gesunden der Balance-Vitalküche durch die Teller navigiert.

Chef Miroslav Matejkin leitet die Küche des 5-Sterne-Hotels Falkensteiner Spa Resort Marienbad bereits seit 2013 und ist verantwortlich für die Entwicklung und Umsetzung des kulinarischen Konzepts. Seine Philosophie basiert auf der Balance-Vitalküche, die gesunde Ernährung mit Genuss verbindet. Dabei setzt er auf frische, regionale Zutaten und schonende Zubereitungsmethoden. Matejkin wurde in der Slowakei geboren und verbrachte viel Zeit bei seinen Großeltern auf dem Land, was seine Wertschätzung für frische und natürliche Lebensmittel prägte. Seine kulinarische Ausbildung und Erfahrungen führten ihn unter anderem in die Schweiz, Südtirol und Tirol, wo er mit renommierten Köchen wie Martin Sieberer und Heinz Winkler zusammenarbeitete. Seine Küche zeichnet sich durch kreative und gesunde Gerichte aus, die sowohl vegetarische als auch fleischhaltige Optionen bieten.

ChefHeads: Herr Matejkin, erzählen Sie uns doch bitte zunächst etwas über Ihren kulinarischen Werdegang. Wie hat bei Ihnen alles angefangen?

Miroslav Matejkin: Bei mir hat die Leidenschaft fürs Kochen tatsächlich schon in der Kindheit begonnen. Meine Wurzeln liegen in Südmähren – genauer gesagt in der Gegend von Velkopavlovice. Dort habe ich viel Zeit bei meiner Großmutter in der Küche verbracht. Sie hat mir früh gezeigt, wie man aus einfachen, frischen Zutaten wunderbare Gerichte zaubert. Ich erinnere mich noch gut, wie wir zusammen Gemüse eingelegt haben – zum Beispiel eine traditionelle eingelegte Gemüsemischung namens „Chalamade“. Es besteht aus Paprika, Kraut und Zwiebeln, die mit Kümmel gewürzt und dann in Fässern für etwa einen Monat fermentiert werden. Dieses Gericht hat nicht nur eine lange Tradition, sondern bietet auch viele gesundheitliche Vorteile aufgrund der probiotischen Kulturen, die während der Fermentation entstehen. Zero Waste ist für mich nichts Neues: Nichts wurde damals verschwendet, alles wurde verarbeitet. Auch meine Tante in der Slowakei hat mich geprägt: Bei Besuchen dort habe ich weitere Rezepte und vor allem die Freude am Kochen und am Experimentieren kennengelernt. Diese familiären Einflüsse haben meinen Weg zum Koch maßgeblich bestimmt.

Über die Jahre habe ich in verschiedenen Ländern gearbeitet – von Deutschland über die Schweiz bis Südtirol – und konnte mit großartigen Köchen wie Martin Sieberer und Heinz Winkler zusammenarbeiten. Diese Erfahrungen haben mich stark geprägt. Besonders während meiner Zeit in den Tiroler Alpen und in Südtirol habe ich viel über die Verbindung von frischen, regionalen Zutaten und gesunder Ernährung gelernt. Im Falkensteiner Spa Resort Marienbad habe ich dann die Herausforderung angenommen, eine Küche zu führen, die sowohl gesund als auch genussvoll ist – und das in einer der schönsten und historischsten Regionen Tschechiens.“



ChefHeads: Heute stehen Sie für das Konzept der Balance-Vitalküche. Was genau kann man sich darunter vorstellen?

Miroslav Matejkin: Die Balance-Vitalküche ist mein Ansatz, Genuss und Gesundheit in Einklang zu bringen. Im Falkensteiner Spa Resort Marienbad betreue ich Gäste, die nicht nur leckeres Essen wollen, sondern sich danach auch wohlfühlen möchten. „Balance“ bedeutet für mich, dass alle Komponenten eines Menüs ausgewogen sind – Nährstoffe, Aromen und sogar die Portionsgrößen. „Vital“ drückt aus, dass die Speisen den Körper beleben statt belasten sollen. Konkret heißt das: Ich verwende überwiegend frische, hochwertige und möglichst unverarbeitete Zutaten, viel Gemüse und Kräuter, und achte auf schonende Zubereitung. Wir wollen den vollen Geschmack erzielen, aber ohne die üblichen „Nebenwirkungen“ schwerer Küche. Meine Philosophie ist es, traditionelle Kulinarik mit modernen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zu verbinden – sodass der Gast ein hervorragendes Geschmackserlebnis hat und zugleich etwas für seine Gesundheit tut.

ChefHeads: Fermentation scheint ja eine wichtige Rolle in Ihrer Küche zu spielen. Wie setzen Sie Fermentationsmethoden ein, und können Sie uns Beispiele nennen?

Miroslav Matejkin: Sehr gern. Fermentation ist tatsächlich ein großes Thema für mich – einerseits aus der Tradition heraus, andererseits wegen der gesundheitlichen Vorteile. Schon meine Großmutter – ich sagte es bereits -hat vieles eingelegt und fermentiert, um Lebensmittel haltbar zu machen und den Geschmack zu intensivieren. Dieses Wissen führe ich fort. In unserer Küche stellen wir zum Beispiel eigenes Kimchi her, das koreanische fermentierte Gemüse, weil es voller Probiotika steckt und eine wunderbare Würze mitbringt. Natürlich machen wir auch klassisches Sauerkraut selbst. Eine kleine Besonderheit von mir ist fermentierter Romana-Salat: Den Salat legen wir mit einer leichten Salzlake ein, ähnlich wie Sauerkraut, und lassen ihn einen Monat fermentieren, bevor wir ihn mit Pesto, Schinken und Cherrytomaten mit Honig servieren. Es hat eine süß-saure Mischung, die hervorragend zu vielen Gerichten passt. Das Ergebnis ist überraschend aromatisch – eine knackige Beilage mit mild-säuerlichem Geschmack, die perfekt zu unseren leichten Gerichten passt. Solche Fermente bereichern die Balance-Vitalküche enorm: Sie liefern Säure und Umami auf natürliche Weise, wir brauchen also weniger Salz und keine künstlichen Zusatzstoffe, und zugleich tun sie der Verdauung gut.

ChefHeads: Im Spa Resort bieten Sie auch spezielle Detox-Menüs an. Worin unterscheiden sich diese von einem „normalen“ Menü, und welche Regeln passen Sie dafür an?

Miroslav Matejkin: Die Detox-Menüs sind in der Tat nochmal etwas strenger ausgerichtet als unser normales Balance-Menü. Während wir bei der Balance-Vitalküche schon auf Leichtigkeit und Nährstoffdichte achten, gehen wir beim Detox noch einen Schritt weiter. Konkret verzichten wir bei Detox-Gerichten vollständig auf raffinierten Zucker und Weißmehl. Salz reduzieren wir auf ein Minimum, um den Körper zu entlasten. Auch bei Fetten sind wir sehr zurückhaltend und verwenden überwiegend pflanzliche, hochwertige Öle in kleiner Menge.



Darüber hinaus gibt es bei Detox meist kein rotes Fleisch – wir setzen eher auf mageren Fisch oder pflanzliche Proteine – und oft auch keine Milchprodukte, je nach Vorgaben. Die Portionen sind etwas kleiner und es fließt mehr Flüssigkeit in Form von Brühen, Tees und Infused Water ins Konzept ein. Im Grunde folgen wir klaren Regeln, die mit unseren Ernährungsexperten abgestimmt sind: Das Ziel ist, den Körper zu entschlacken und zu entgiften, ohne dass der Geschmack zu kurz kommt. Das bedeutet für mich als Koch, bewährte Rezepte anzupassen – zum Beispiel vielleicht das Dressing anders zu würzen, auf Alkohol zum Ablöschen zu verzichten oder Beilagen auszutauschen. Es ist eine Herausforderung, aber ich finde es spannend, innerhalb dieser „Spielregeln“ kreativ zu bleiben und den Gästen trotz der Einschränkungen ein vollwertiges Geschmackserlebnis zu bieten.

ChefHeads: Kommen wir zu den Zubereitungstechniken. Stichworte Sous-vide, Fermentation oder Räuchern - wie setzen Sie solche Methoden ein?

Miroslav Matejkin: Wir nutzen in meiner Küche tatsächlich eine ganze Bandbreite an Techniken, um das Optimum aus den Zutaten herauszuholen. Sous-vide ist zum Beispiel ein fester Bestandteil: Ich gare Fisch, Fleisch oder auch Gemüse oft vakuumiert bei niedriger Temperatur. Dadurch bleiben Nährstoffe und Aromen maximal erhalten, und das Gargut wird unglaublich zart, ohne dass wir viel Fett hinzufügen müssten. Die Fermentation habe ich ja bereits erwähnt – sie ist nicht nur eine Konservierungsmethode, sondern auch eine Zubereitungstechnik, die Geschmacksschichten hinzufügt. Ein anderes Feld ist das Räuchern: Wir räuchern ausgewählte Zutaten wie etwa Kartoffeln oder Gemüse, aber auch mal Tofu oder Fisch. Durch leichtes Räuchern bekommen Gerichte eine tiefe, herzhaftere Note, die sonst vielleicht nur über Salz oder Fett käme – so schaffen wir Geschmack, ohne ungesund zu werden. Und dann probiere ich gern traditionelle Tricks mit modernen Einsatzzwecken aus: zum Beispiel das Marinieren in Milch. Das klingt erstmal ungewöhnlich, aber gewisse Lebensmittel – insbesondere Fleisch von Wild oder Süßwasserfisch – lege ich vor der Weiterverarbeitung in Milch ein. Die Milch entzieht dem Produkt starke Geruchs- und Geschmacksstoffe und macht es gleichzeitig zarter. So verbinden wir High-Tech wie Sous-vide mit solchen einfachen, effektiven Methoden aus Omas Zeiten.

ChefHeads: Ein konkretes Beispiel dazu: Süßwasserfische wie etwa Tilapia haben ja oft diesen erdigen „Schlammgeschmack“. Wie bekommen Sie den in den Griff, damit der Fisch am Ende zart und wohlschmeckend auf dem Teller landet?

Miroslav Matejkin: Genau da kommt die Milch-Marinade ins Spiel. Wenn wir hier im Inland frischen Süßwasserfisch wie Tilapia oder Karpfen verarbeiten, dann lassen wir den Fisch zuerst einige Stunden – am besten über Nacht – in Milch eingelegt. Die Milch neutralisiert diesen modrigen Beigeschmack, den manche Süßwasserfische haben. Das Eiweiß in der Milch bindet die Geruchsstoffe, die den Schlammgeschmack verursachen. Am nächsten Tag nehmen wir den Fisch heraus, tupfen ihn trocken und verarbeiten ihn weiter. Man merkt einen deutlichen Unterschied: Der Geschmack ist viel feiner und sauberer. Die Textur profitiert auch davon, der Fisch bleibt schön saftig und zart. Dieser Schritt erfordert zwar etwas Planung im Voraus, aber es lohnt sich absolut. Unsere Gäste, die vielleicht sonst skeptisch bei Karpfen & Co. wären, merken gar nichts mehr von irgendeinem „Muff“ – sie bekommen einfach ein köstliches,



mildes Fischgericht serviert.

ChefHeads: Nachhaltigkeit ist in aller Munde. Wie integrieren Sie Prinzipien wie Zero Waste oder Nose-to-Tail in Ihrer Küche? Und wie wichtig sind regionale und saisonale Zutaten für Sie?

Miroslav Matejkin: Nachhaltigkeit ist mir persönlich und uns als Haus extrem wichtig. In der Küche versuchen wir nach dem Zero-Waste-Prinzip zu arbeiten, das heißt, wir möchten so wenig wie möglich wegwerfen. Von Gemüse beispielsweise nutzen wir Schalen und Abschnitte für Fonds und Saucen, Kräuterstiele wandern mit in den Sud – aus scheinbaren Resten entstehen noch wertvolle Aromen, anstatt im Müll zu landen. Beim Fleisch praktizieren wir, wenn immer möglich, Nose-to-Tail: Wenn wir ein Tier verarbeiten, dann verwenden wir alle essbaren Teile. Das Filetstück landet vielleicht als Hauptgericht auf dem Teller, aus den Knochen ziehen wir einen Fond für Saucen, und weniger edle Stücke werden zu Ragouts oder Brühen weiterverarbeitet. Ähnlich ist es beim Fisch, wo Gräten und Köpfe noch für einen Fonds genutzt werden. Dieses ganzheitliche Nutzen hat mir auch schon meine Großmutter beigebracht – damals nannte man das einfach Notwendigkeit, heute sagen wir Zero Waste dazu. Darüber hinaus spielen Regionalität und Saisonalität eine große Rolle: Wir beziehen einen Großteil unserer Zutaten aus der Region Böhmen und den angrenzenden Gebieten, und das natürlich nach Saison. Im Frühling und Sommer stehen beispielsweise frische Kräuter, Beeren und Pilze aus hiesigen Wäldern und Gärten auf dem Plan, im Herbst gibt's Kürbis, Wurzelgemüse und Wild aus der Umgebung. Durch die kurzen Lieferwege schonen wir die Umwelt, und die Produkte sind erntefrisch und voller Geschmack – besser geht's kaum. Und unsere Gäste schätzen es, wenn sie wissen, dass das, was sie auf dem Teller haben, aus der Region kommt und mit Verantwortung behandelt wurde.

ChefHeads: Sie überraschen Ihre Gäste auch mit ungewöhnlichen Kreationen – man hört, Sie bereiten sogar Wassermelone als „Thunfisch“ zu. Können Sie uns mehr darüber erzählen und vielleicht weitere Beispiele für solche kreativen Gerichte geben?

Miroslav Matejkin: (lacht) Ja, das stimmt – die „Wassermelone als Thunfisch“ ist eines meiner Signature-Gerichte, mit dem wir gern ein Aha-Erlebnis schaffen. Dabei behandle ich ein Stück Wassermelone ähnlich wie ein Thunfischsteak: Die Melone wird mariniert, leicht gegart und anschließend kurz scharf angegrillt. Durch diesen Prozess ändert sie Textur und Geschmack so, dass man fast denken könnte, man beißt in einen marinierten roten Thunfisch – optisch und von der Konsistenz kommt es erstaunlich nah heran. Natürlich bleibt der Geschmack eine eigene, fruchtige Note, aber genau das macht den Reiz aus.

Ein anderes Beispiel ist unser vegetarisches Schnitzel. Viele Gäste können sich erst nicht vorstellen, wie ein Schnitzel ohne Fleisch funktionieren soll. Wir verwenden dafür zum Beispiel Sellerieknollen oder auch Pilze – wir schneiden sie in dünne Scheiben, marinieren sie gut, panieren sie klassisch und braten sie knusprig aus. Das Ergebnis ist außen schön kross und innen saftig, mit viel Umami-Geschmack, so dass niemand das Fleisch vermisst. Auch bei Beilagen werden wir kreativ: Wir machen zum Beispiel ein leuchtend grünes Dillpüree, das wir als aromatische, leichte Sauce einsetzen. Frischer Dill, etwas Kartoffel als Bindung und ein Schuss



gutes Öl – mehr braucht es nicht, und das Püree gibt besonders Fischgerichten oder unserem geräucherten Gemüse einen tollen Frischekick. Überhaupt sind geräucherte Komponenten eine unserer Geheimwaffen: Eine geräucherte Kartoffel etwa klingt simpel, hat aber ein unglaublich intensives Aroma. Wir garen die Kartoffel ganz normal und räuchern sie danach mild über Buchenholz. Diese Räucherkartoffel servieren wir gerne als Beilage zu einem leichten Gericht – sie bringt Tiefe und Herzhaftigkeit, fast als hätte man Speck verwendet, aber es ist rein pflanzlich. Solche Ideen kommen bei den Gästen sehr gut an, weil sie zeigen: Gesunde Küche kann sehr wohl raffiniert, überraschend und voller Geschmack sein.

ChefHeads: Gesundheitlich ausbalancierte Küche bedeutet auch, auf Zucker und Proteine zu achten. Wie handhaben Sie den Einsatz von Zucker in Ihren Gerichten, und wie gehen Sie mit dem Thema Proteine um?

Miroslav Matejkin: In der Balance-Vitalküche versuchen wir, Zucker und generell Süßes so weit wie möglich zu reduzieren, ohne aber ganz darauf zu verzichten. Industriezucker setzen wir nur sehr sparsam ein – wenn Süße nötig ist, arbeiten wir viel mit Früchten oder mal einem Löffel Honig statt mit weißem Zucker. Unsere Desserts sind entsprechend leichter gestaltet als in der klassischen Gastronomie. Oft gibt es als Abschluss eher einen Obstsalat, ein Sorbet oder ein Dessert auf Joghurtbasis mit frischen Kräutern, und die Portionen sind bewusst kleiner. Manchmal bieten wir auch ganz bewusst gar kein Dessert an, vor allem abends, damit der Körper zur Ruhe kommen kann. Was die Proteine betrifft: Auch da zählt das rechte Maß. Unsere Gäste sollen genug Eiweiß bekommen – das ist wichtig für Sättigung und Regeneration – aber wir übertreiben es nicht mit riesigen Fleischportionen. Meistens gibt es pro Menü eine Proteinquelle in moderater Menge, zum Beispiel ein Filet vom Fisch oder eine Hühnerbrust, oder eben pflanzliche Alternativen wie Hülsenfrüchte oder Tofu. Interessant ist auch die Kombination bzw. Trennung von bestimmten Nährstoffen: Wir achten darauf, proteinreiche Lebensmittel und sehr zuckerhaltige Lebensmittel nicht unnötig in einem Gang zu kombinieren. Das heißt zum Beispiel, dass wir keinen allzu süßen Bestandteil im gleichen Gericht haben, in dem wir ein Hauptprotein servieren – das soll die Verdauung entlasten. Generell liegt der Fokus darauf, natürliche Proteine aus guten Quellen zu verwenden und Zucker als Würzmittel sehr gezielt und sparsam einzusetzen. So bleibt die Ernährung ausgewogen und der Blutzuckerspiegel möglichst stabil.

ChefHeads: Viele Gäste sind zunächst eine deftigere Küche gewohnt. Wie führen Sie Ihre Gäste an Ihre Balance-Vitalküche heran, und bieten Sie auch Beratung zur Ernährungsumstellung an?

Miroslav Matejkin: Das ist ein ganz wichtiger Punkt in einem Wellnesshotel: Die Gäste sollen sich aufgehoben fühlen und nicht das Gefühl haben, ihnen wird etwas „weggenommen“. Wir gehen das behutsam an. Am Anfang des Aufenthalts führe ich oder mein Team oft Gespräche mit den Gästen über ihre bisherigen Essgewohnheiten. Uns interessiert, ob jemand zum Beispiel gewohnt ist, sehr viel Fleisch zu essen oder stark zu würzen – so können wir uns darauf einstellen. Viele sind überrascht, dass sie trotz geringerer Kalorienzahl gut satt werden und nichts vermissen.



ChefHeads: Wie arbeiten Sie mit den Gesundheitsexperten zusammen?

Miroslav Matejkin: Wenn jemand spezielle Ziele hat oder auch ein medizinisches Attest vorliegt, arbeiten wir natürlich sehr eng mit den Gesundheitsexperten im Haus zusammen. Wir bieten zum Beispiel in Kooperation mit unseren Ärzten eine Bioimpedanz-Messung an, also eine Körperzusammensetzungs-Analyse. Damit sehen wir, wie es um Muskelmasse, Fettanteil und Wasserhaushalt steht. Anhand dieser Daten können wir die Ernährung noch individueller anpassen und den Gästen auch erklären, warum gewisse Änderungen sinnvoll sind. Während des Aufenthalts geben wir den Gästen viele Tipps – sei es, wie man zu Hause weiter eine ausgewogene Ernährung beibehält, oder kleine Tricks, um gesunde Gerichte schmackhaft zu machen. Wir stellen auch Informationsmaterial bereit, in dem unser Balance-Vitalküchen-Konzept erklärt wird, und teilen auf Wunsch Rezepte unserer Gerichte.

So können die Gäste das Gelernte mit nach Hause nehmen. Ich merke oft, wie dankbar viele dafür sind – sie spüren ja selbst schnell die positiven Effekte. Und es freut mich besonders, wenn ich erzählen kann, dass vieles von dem, was wir hier modern umsetzen, eigentlich auf alten Küchenweisheiten basiert. Zum Beispiel die Fermentation oder die Verwertung ganzer Lebensmittel – das ist fast wie eine Hommage an meine Großmutter in Südmähren. Durch die Vermittlung ihres Wissens kann ich heute die Brücke von der Tradition zur Gegenwart schlagen, und die Gäste verstehen, dass unsere Küche zwar innovativ, aber trotzdem bodenständig und ehrlich ist.

ChefHeads: Wir danken Miroslav Matejkin für dieses aufschlussreiche Küchengespräch.

Unsere ChefHeads- Autorin Anke Sademann - führte das Interview mit Chef Miroslav Matejkin im Falkensteiner Spa Resort Marienbad.







Miroslav Pavlovic -FB Service Manager Sommelier



Denis - Barkeeper

Fotocredits: Anke Sademann



Vitalkoch - Chef Miroslav Matejkin



Robert Charvat - Service



DETOX & BALANCE Programm des Falkensteiner Spa Resort Marienbad

Das vom Hotel fachlich über Jahre konzipierte DETOX & BALANCE Programm bietet mit dem Zusammenspiel von Ernährungsempfehlungen, körperlicher Bewegung sowie spezifischen Tipps die ideale Grundlage, um Gewicht zu reduzieren und gesundheitliche Faktoren wie Blutzucker, Blutdruck, Fettstoffwechsel und Leberwerte zu verbessern. Die Befolgung unserer Empfehlungen ist maßgeblich für den Erfolg des Programmes. Sie werden bereits in Kürze die ersten Resultate bemerken, und Ihr allgemeines Wohlbefinden spürbar verbessern.

Auszug der Vital DETOX & BALANCE Empfehlungen: Zu jeder Mahlzeit

Essen Sie reichlich Gemüse: Mindestens 2 große Handvoll z. B. Gemüseflan, gegrilltes Gemüse, Salate

Essen Sie zu jeder Mahlzeit etwas Eiweißhaltiges: z. B. Hülsenfrüchte, Fleisch, Fisch, Eier, Milchprodukte

ZWISCHENDENMAHLZEITEN:

Halten Sie mindestens 5 Stunden Abstand zwischen den Mahlzeiten.

Der Gewichtsverlust ist nur möglich bei kontrolliertem Insulinspiegel. Durch Essenspausen regulieren sich sowohl Ihr Blutzucker als auch Ihr Insulinspiegel auf ein normales Niveau. Dies wird Ihren Abnehmerfolg erleichtern! Essen Sie nichts zwischendurch (auch kein Obst!)

TÄGLICH:

Begrenzen Sie Obst auf 2 kleine Handvoll (z. B. 1 Apfel + 2 Mandarinen).

Begrenzen Sie fettreiche Lebensmittel wie Nüsse, Samen auf 2 EL täglich und verzichten Sie völlig auf frittierte Produkte. Nehmen Sie täglich nur 3 Mahlzeiten zu sich: Frühstück, Mittagessen (Good4U Lunch), Abendessen

Dadurch nehmen Sie nur begrenzt Kalorien zu sich!

Verzichten Sie vollständig auf Erfrischungsgetränke wie Cola und Limonade sowie auf Säfte und alkoholische Getränke. Trinken Sie täglich mindestens 2 l kalorien- und zuckerfreie Getränke! Diese sind jederzeit erlaubt, auch zwischen den Mahlzeiten. Fragen Sie unseren Arzt, welche der vielen Quellwässer Marienbads für Sie geeignet sind. Trinken Sie davon die empfohlene Menge, und sonst Mineralwasser und ungesüßte Tees, die Sie jederzeit unbegrenzt im Restaurant und der Bar serviert bekommen. Gönnen Sie sich am Abend ein kleines Dessert, verzichten Sie jedoch zu Mittag darauf.

VITALKÜCHE TO START A SELECTION OF TAPAS

- Aubergine Bruschetta
- Pikante Fleisch Frikadelle
- Kalte Eisbergsalatsuppe
- Salat mit Caesar Dressing & Meeresalbutter
- Fein geschnittener Schweinebauch auf Toast
 - Gefüllte Paprika
 - Austernpilze in Sherry
 - Gemüsemarinde



- Waldorf Salat
- Avocado Butter

TO CONTINUE IN OPEN KITCHEN

- Bunte Bohnensuppe

STARS OF THE NIGHT

- Tranche von gegrilltem Rumpsteak | pikante Gemüse – Bohnen Laibchen
Sauce Demi-glace | eingelegte rote Zwiebeln
 - Flank Steak in Salzkruste gebackener Sellerie | Baby Karotte
Dunkle Meerrettich Sauce
- Gegrillter Zander | Kartoffelcanneloni | Sous-vide Kohlrabi | Zitronensauce
 - Gefüllte Teigtascherl mit „Bryndza“ Schafskäse und Dill
Käsepäne vom Tête de Moine
- Farciertes Schweinefleisch im Wirsingmantel | Kartoffelpüree | Grieben
Sauce mit Schwarzem Knoblauch | Brokkoli
- Gegrilltes Filet vom Riesenbarsch mit Kräutern mariniert und gebackene Aubergine
Maracujacreme | Salzkartoffeln
- Gebackene Entenkeule | Sauerkraut mit Trockenpflaumen | Hagebuttensauce
 - Konfitierte Forelle aus unserer Region | Salzkartoffeln | Meerrettichcreme
und Kirschtomaten mit Dill
 - „Cordon Bleu“ vom Blatt Salat mit Remoulade und Kartoffelsalat
 - Eingelegte Gurken im Kartoffel-Bierteig gebacken mit Blattsalat
und Knoblauch-Curry Dip

SWEET DELIGHTS

- Mint Crème Brûlée
- Lotus Karamell-Würfel mit Mango-Sorbet (vegan)
 - Kürbis Blechkuchen mit Zimt-Creme fraiche
- Erdbeeren-Panna Cotta mit Basilikum-Kaviar (vegan)
 - Basilikum-Erdbeeren Cheesecake
 - Sachertwürfel (vegan)

CHEESE CORNER

- Raclette | Tschechische und Internationale Käseleckereien
Chutneys | Butter | Trauben

BAKERY

- Hausgemachtes Sauerteigbrot zum Käse | Stangenbaguette



Fotocredits: Anke Sademann

Gefülltes Teigtascherl | Salat | Sprossen



Flank Steak in Salzkruste gebackener Sellerie |
Baby Karotte | dunkle Meerrettich Sauce



Farciertes Schweinefleisch im Wirsingmantel |
Kartoffelpüree | Grieben
Sauce mit Schwarzem Knoblauch | Brokkoli



Fotocredits: Anke Sademann

Fein geschnittener Schweinebauch auf Toast | ge-
füllte Paprika | Austernpilze in Sherry
Gemüsemarinde | Waldorf Salat | Avocado Butter



Fotocredits: Anke Sademann

Gegrillter Zander | Kartoffelcanneloni
| Sous-vide Kohlrabi | Zitronensauce



Fotos: Falkensteiner Gruppe

Spa- und Shinrin Yoku- Meister Daniel Fajkus







**Interview mit
Generaldirektor - Reinhard Wall**



Interview mit Reinhard Wall Langjähriger Generaldirektor des Falkensteiner Spa Resorts Marienbad Kur 3.0

Natürliche Heilmittel, moderne Technologien und maßgeschneiderte Behandlungen

Das Falkensteiner Spa Resort Marienbad kombiniert Tradition mit Innovation und bietet eine neue, moderne Form der Kur. Generaldirektor Reinhard Wall sprach mit uns über die Anpassungen und Weiterentwicklungen des traditionellen Kurerlebnisses und stellt das Hotel als Vorreiter einer ganzheitlichen Gesundheitsphilosophie vor. Der Fokus liegt auf dem Konzept der "Kur 3.0", das natürliche Heilmittel, moderne Technologien und maßgeschneiderte Behandlungspläne umfasst.

ChefHeads: Herr Wall, Marienbad hat eine lange Kurgeschichte. Wie hat sich das Falkensteiner Spa Resort Marienbad in den letzten Jahren verändert, und was unterscheidet Ihr Kurangebot von anderen?

Reinhard Wall: „Wir haben das traditionelle Konzept der Kur neu gedacht, um den heutigen Ansprüchen gerecht zu werden. Die Gäste sind jünger geworden, und auch die Anforderungen haben sich verändert. Wir bieten nicht mehr nur passive Behandlungen, sondern legen großen Wert auf Prävention, Resilienz und aktive Gesundheitsförderung. Dabei kombinieren wir moderne wissenschaftliche Erkenntnisse mit der jahrhundertealten Tradition der Kurstadt Marienbad, die ihre einzigartigen Heilquellen und das besondere Klima zur Verfügung stellt.“

ChefHeads: Wie sehen diese modernen Kurprogramme im Detail aus?

Reinhard Wall: „Unsere Programme reichen von viertägigen Aufenthalten bis hin zu intensivierten Kuren mit bis zu 22 Anwendungen pro Woche. Wir bieten nicht nur klassische Anwendungen wie Massagen und Moorbäder, sondern auch innovative Therapien wie Waldbaden, CO₂-Bäder und maßgeschneiderte Detox-Programme. Die Programme sind individuell auf die Gäste abgestimmt und bieten eine Balance zwischen körperlicher Erholung und mentaler Entspannung.“

ChefHeads: Wie funktioniert das Detox-Programm im Falkensteiner Spa Resort Marienbad?

Reinhard Wall: „Unser Detox-Programm ist so konzipiert, dass die Gäste gesunde Gewohnheiten entwickeln, ohne auf Genuss zu verzichten. Es dauert sechs Tage und kombiniert gesunde Mahlzeiten mit spezifischen Anwendungen wie Entschlackungsmassagen und Lymphdrainagen. Die richtige Ernährung spielt eine zentrale Rolle, und wir beraten unsere Gäste intensiv, um eine langfristige Ernährungsumstellung zu erreichen. Die Detox-Produkte, die wir servieren, helfen den Gästen, ihren Körper zu entgiften und gleichzeitig ihr Wohlbefinden zu steigern.“

ChefHeads: Sie haben auch das Thema Resilienz angesprochen. Wie integrieren Sie dieses in Ihre Programme?



Reinhard Wall: „Resilienz ist ein wichtiger Bestandteil unserer modernen Kurkonzepte. Wir bieten spezielle Programme zur Stressbewältigung an, die auch mentale Stärke fördern. Dazu gehören Achtsamkeitstraining, Yoga und Waldbaden, die helfen, innere Ruhe zu finden und das Immunsystem zu stärken. Unsere Gäste lernen, mit den Herausforderungen des Alltags besser umzugehen und ihre persönliche Resilienz zu steigern.“

ChefHeads: Was ist der Unterschied zu traditionellen Kuren und warum setzen Sie auf einen so innovativen Ansatz?

Reinhard Wall: „Traditionelle Kuren fokussieren sich oft nur auf die Heilbehandlungen und weniger auf die Prävention und nachhaltige Gesundheit. Unser Ansatz kombiniert präzise Diagnostik und moderne Technologien, die uns ermöglichen, individuell auf die Bedürfnisse jedes Gastes einzugehen. Wir bieten nicht nur Behandlungspakete, sondern ermöglichen es den Gästen, gesunde Lebensgewohnheiten zu entwickeln, die sie langfristig in ihren Alltag integrieren können.“

ChefHeads: Wie sehen die konkreten Angebote für die Gäste aus?

Reinhard Wall: „Unser Hotel bietet eine Vielzahl von Programmen, die auf die unterschiedlichen Bedürfnisse unserer Gäste abgestimmt sind. Beispielsweise haben wir das Programm „Detox & Balance“, das gesundes Abnehmen mit Genuss kombiniert. Dann gibt es Angebote wie „Durchatmen und Auftanken“, bei denen es um Achtsamkeit und Entspannung geht. Für Menschen nach Erkrankungen wie Krebs bieten wir das „Facing Forward“-Programm an, das eine sanfte, achtsame Rückkehr zum normalen Leben nach einer Chemotherapie unterstützt.“

ChefHeads: Wie reagieren die Gäste auf diese modernen und ganzheitlichen Programme?

Reinhard Wall: „Die Rückmeldungen sind äußerst positiv. Unsere Gäste schätzen die Individualität unserer Programme und die persönliche Betreuung. Rund 55 Prozent unserer Gäste buchen Kuranwendungen dazu. Besonders nach intensiven Kuren berichten sie von spürbaren Verbesserungen in ihrem Wohlbefinden. Die Kombination aus traditioneller Kur, modernen Gesundheitsansätzen und der persönlichen Betreuung kommt sehr gut an.“

ChefHeads: Wie hat sich die Zielgruppe verändert?

Reinhard Wall: „Unsere Gäste sind jünger und viel aktiver geworden. Heute kommen Gäste Mitte 40 oder sogar jüngere, die sich bereits mit Mitte 30 für eine Kur entscheiden. Diesen Anforderungen passen wir uns an. Wir bieten nicht nur klassische Behandlungen, sondern auch innovative Gesundheitskonzepte, die den modernen Lebensstil widerspiegeln. Aber auch die älteren Gäste, die heute fitter und aktiver sind als früher, können von unseren Programmen profitieren.“

ChefHeads: Wie wird der historische Bezug von Marienbad in das moderne Gesundheitskonzept integriert?



Reinhard Wall: „Marienbad hat eine lange Tradition als Kurstadt, und das möchten wir auch weiterhin pflegen. Wir kombinieren die traditionellen Heilmethoden mit modernen wissenschaftlichen Ansätzen, um ein einzigartiges Erlebnis zu bieten. Die heilenden Mineralquellen, das heilklimatische Mikroklima und die Moorbäder sind nach wie vor zentral, aber wir ergänzen diese mit zeitgemäßen Therapien, die die Bedürfnisse der heutigen Gäste widerspiegeln.“

ChefHeads: Wie wird die Zukunft von Marienbad und dem Falkensteiner Spa Resort aussehen?

Reinhard Wall: „Wir wollen uns als führendes Wellness- und Gesundheitsresort etablieren. Wir setzen auf maßgeschneiderte Programme, die individuell auf den Gast abgestimmt sind. In Zukunft möchten wir noch mehr Technologien und wissenschaftliche Methoden integrieren, um den Gesundheitszustand unserer Gäste noch präziser zu überwachen. Gleichzeitig bleiben wir unserem traditionellen Ansatz treu und integrieren immer wieder Elemente der Marienbader Geschichte in unsere Programme.“

ChefHeads: Gibt es neue Entwicklungen oder Programme für das kommende Jahr?

Reinhard Wall: „Ja, wir arbeiten an einem neuen Programm für die Sommerfrische, das die kühlenden Wälder und Parks Marienbads nutzt. Das Gesundheitsministerium hat Marienbad kürzlich als klimatischen Heilkurort zertifiziert, was die heilende Wirkung des lokalen Klimas unterstreicht. Unsere Gäste dürfen sich auf erfrischende und heilsame Anwendungen freuen, die besonders in den heißen Sommermonaten wohltuend sind.“

ChefHeads: Was ist das Besondere an Ihrem Detox-Programm im Vergleich zu anderen Anbietern?

Reinhard Wall: „Unser Detox-Programm zeichnet sich durch die Individualität und die Integration moderner Technologien aus. Wir bieten nicht nur die üblichen Anwendungen, sondern auch eine präzise Stoffwechselanalyse, die uns ermöglicht, den Gesundheitszustand jedes Gastes zu erfassen und das Programm genau auf seine Bedürfnisse abzustimmen. Dadurch stellen wir sicher, dass unsere Gäste langfristige Veränderungen in ihren Gewohnheiten erzielen und sich nach ihrem Aufenthalt gesünder und vitaler fühlen.“

Das Falkensteiner Spa Resort Marienbad geht mit dem neuen Konzept der „Kur 3.0“ einen Schritt weiter und passt sich den modernen Bedürfnissen der Gäste an. Mit einem Mix aus traditionellen Heilmethoden, modernen Technologien und individuell zugeschnittenen Programmen bietet das Hotel eine ganzheitliche Lösung für Gesundheit und Wohlbefinden, die sowohl präventiv als auch therapeutisch wirkt.

Reinhard Wall ist seit Mai 2025 nicht mehr General Manager – aber weiterhin als Berater zu Longevity-Themen innerhalb der Falkensteiner Gruppe tätig. Neue General Manager des Falkensteiner Spa Resort Marienbad ist Peter Höllrigl.

Reise Food & Travel Marienbad Tschechien

Marienbad ist eine der schönsten Kur-Städte Europas und gehört zu den elf außergewöhnlichen Kurorten aus sieben Ländern, die in die UNESCO-Welterbeliste aufgenommen wurden als „Great Spa Towns of Europe“. Marienbad ist eine bezaubernde Stadt voller Parks, klassizistischer- und Empire- Häuser, Prachtbauten, Pavillons und Kolonnaden in- mitten des Kaiserwald Naturschutzgebietes. Es gibt über 40 natürliche Heilquellen und seit Juni ist die Stadt auch ein klimatischer Heilkurort. Es ist ein Ort, in dem Geschichte und moderne Lebensweise miteinander verknüpft sind, ein Ort, wo Sie einen angenehmen Urlaub mit einem Kuraufenthalt verbinden können.

Marienbad: Die Jüngste und Schönste im Dreigespann Kurstadt mit heilenden Quellen, Geschichte und Zukunftsvision Kur 3.0

Zur Kur gehen wie einst vor 200 Jahren kann man in Marienbad - eine der bekanntesten und historischsten Kurstädte in Tschechien. Im Vergleich zu Karlsbad, dessen Geschichte bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht, hat Marienbad noch eine junge Geschichte. Das erste Haus wurde 1805 erbaut, und 1808 wurde das erste Badehaus eröffnet. Im Jahr 1818 erhielt Marienbad offiziell die Rechte als Kurort, und 1868 wurde es zur Stadt erhoben. ein relativ neuer Ort, der sich um den dominanten Kurpark herumgebaut wurde. Der Kurbetrieb war ursprünglich hauptsächlich auf den Sommer ausgerichtet, während im Winter viele Einrichtungen geschlossen blieben. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden viele Kurhäuser in Wohnungen umgewandelt, und die Stadt hat sich in den letzten Jahrzehnten wieder zu einem beliebten touristischen Ziel entwickelt.

Dreiergespann der Kurstädte

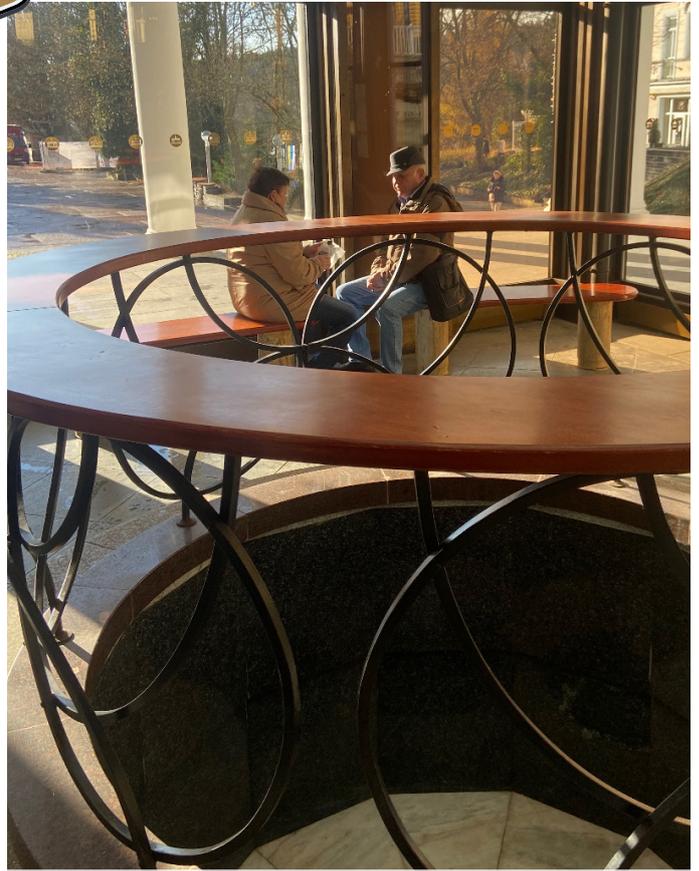
Das schmucke Städtchen Marienbad gehört heute „auf Augenhöhe“ zum Bäderstädte-Dreiergespann Karlsbad als die größte und Franzensbad, die kleinste und Marienbad gilt als schönste Kurstadt. Alle drei sind berühmt für ihre mineralhaltigen Quellen und ihre heilende Wirkung. Mehr als 100 Quellen sind in der Region bekannt, von der jede einzeln eine unterschiedliche mineralische Zusammensetzung und damit auch andere Heilwirkungen haben. Zu den bekanntesten Quellen gehören die Bärenquelle, die Fuchsquelle, die Baldunkquelle, die Pralatsquelle und die Sonnenquelle. Diese Quellen haben eine Wassertemperatur von höchstens 9 Grad Celsius und sind kalte Quellen, die für verschiedene gesundheitliche Probleme verwendet werden. Die Hauptindikation für die Anwendung der Marienbader Quellen ist die Stoffwechselsteuerung, insbesondere bei Harnwegsproblemen, Diabetes und Erkrankungen des Verdauungssystems. Auch Nierenleiden wie Nierensteine und Nierenentzündungen werden durch das mineralisierte Wasser unterstützt. Darüber hinaus hilft das Wasser bei Atemwegserkrankungen wie Asthma und Bronchitis sowie bei Kreislauf- und Bewegungsproblemen. Marienbad hat eine erstaunlich feinstaubfreie Luft. Die Marienbader sind für ihre gute Gesundheit und Langlebigkeit bekannt.



>>> Marienbad wurde am 1. Januar 2023 offiziell als Klimatischer Heilkurort zertifiziert. Diese Auszeichnung wurde vom Gesundheitsministerium der Tschechischen Republik verliehen und unterstreicht die heilende Wirkung des lokalen Klimas, das besonders durch die hohe Luftqualität und die Vorteile des temperierten Klimas in der Region Marienbad bekannt ist. Diese besondere Zertifizierung hebt Marienbad als einen Ort hervor, der für gesundheitliche Prävention und Erholung geeignet ist und die positiven Effekte des Klimas in die Kuranwendungen integriert. Das Falkensteiner Spa Resort nutzt dieses natürliche Heilmittel als Teil seiner Behandlungen. Wie das „Durchatmen und Auftanken“-Paket, das Achtsamkeit und Waldbaden kombiniert, um das Immunsystem zu stärken und den Blutdruck zu senken.

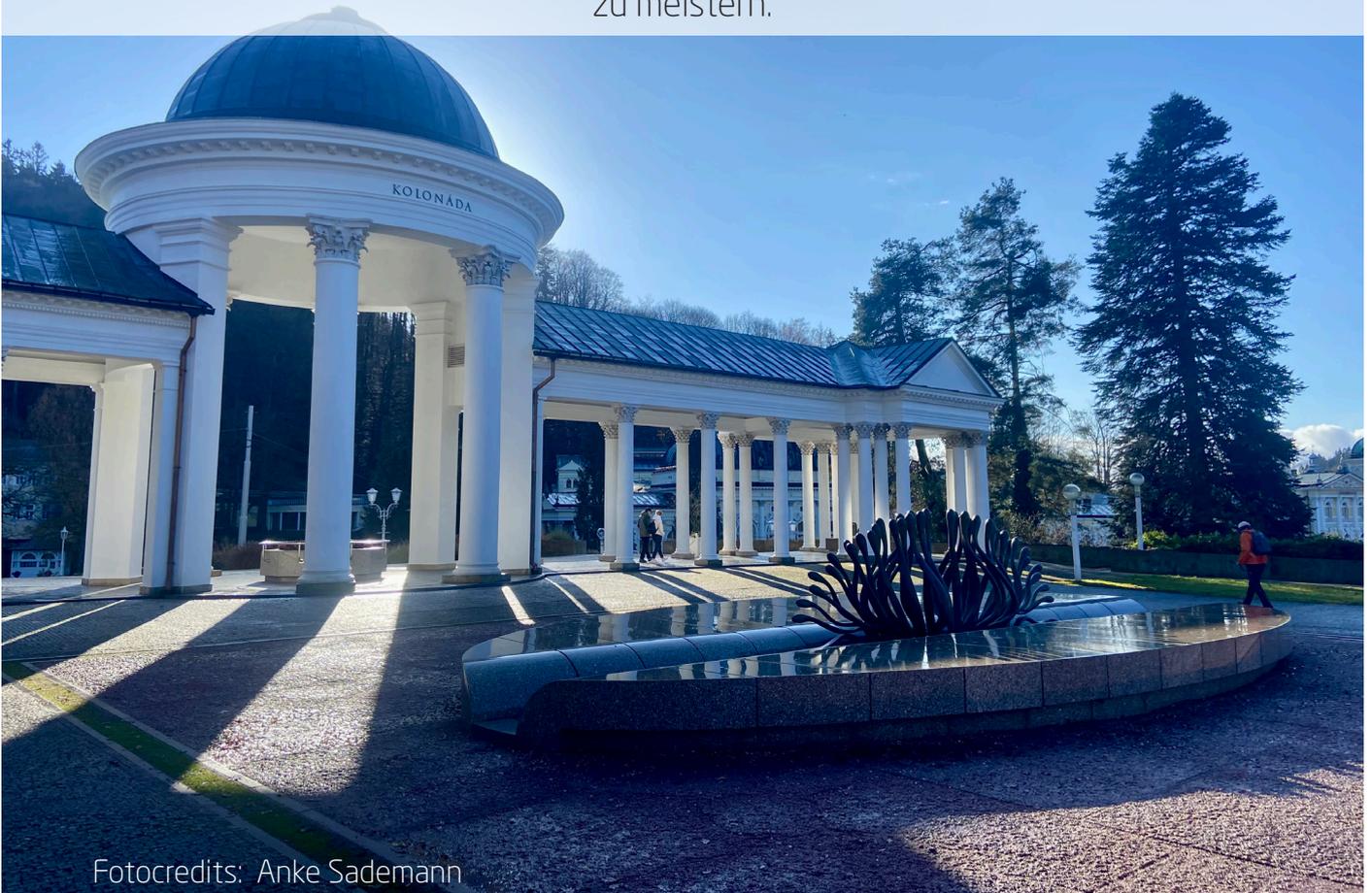
Kleiner Exkurs zu den Obladen: Ein kulinarisches Erbe Marienbads

Die Obladen von Marienbad sind eine weit über die tschechischen Grenzen bekannte traditionelle süße Spezialität aus der Kurstadt. Sie bestehen aus dünnen, knusprigen Waffeln, die oft mit einer zarten Füllung aus Vanille, Schokolade oder Nusscreme gefüllt sind. Sie werden in einem speziellen Waffeleisen gebacken, das die charakteristische Form und Textur der Obladen erzeugt. Der Teig ist leicht und luftig, wodurch die Obladen besonders zart und knusprig werden. Sie sind ein beliebtes Souvenir und eine bekannte Nascherei, die sowohl in Marienbad selbst als auch in der Region rund um das westböhmische Bäderdreieck zu finden sind. Die Herstellung und das Backen der Obladen erfolgt auf traditionelle Weise, wobei ein sorgfältig ausgewogener Teig verwendet wird, der für die knusprige Konsistenz sorgt.



Marienbad Kur

Das Falkensteiner Spa Resort Marienbad ist ein privat geführtes Gesundheitsresort. Dank langjähriger Kur- und Heilpraxis bietet unser Health & Longevity Center nachhaltige traditionelle sowie moderne und alternative Therapien und Heilverfahren auf höchstem Niveau an, die darauf abzielen, die gesundheitlichen und mentalen Herausforderungen unserer Zeit gut zu meistern.





Die Obladen sind eine beliebte Wahl sowohl als Snack zwischendurch als auch als süßes Andenken an den Kurort.

Die Geschichte von Marienbad ist tief mit einer bedeutenden Persönlichkeit verbunden: Abt Karl Kaspar Reitenberger. Der Abt war maßgeblich daran beteiligt, dass die Waffelfabrik hier eröffnet wurde. Sein Neffe baute die Fabrik auf seine Kosten und trug somit zur Entwicklung des Kurorts bei. Marienbad verdankt seine Bedeutung und Tradition nicht nur der heilenden Wirkung der Quellen, sondern auch den geschichtsträchtigen Herstellungsverfahren und Produkten wie den berühmten Waffeln, die das Erbe der Region verkörpern.

Marienbad versus Carlsbad-Obladen – ein Rezept, aber warum wird hier doppelt gewaffelt? Marienbad hat eine lange Geschichte, die bis in die kommunistische Ära zurückreicht. Während dieser Zeit war Marienbad Teil einer größeren wirtschaftlichen Struktur, die auch Carlsbad, das benachbarte Kurort, umfasste. In den 90er Jahren, nach der Wende, trennten sich diese beiden Städte wirtschaftlich voneinander. Heute existieren zwei unterschiedliche Marken der weltberühmten Obladen.

Marienbad mit seiner eigenen Marke, Colonada und Carlsbad Original Oplaten. Beide Marken stammen ursprünglich aus derselben Firma, und obwohl sie nun getrennt sind, bleibt die Rezeptur der berühmten Waffeln (Oplaten) dieselbe. In Marienbad finden Sie weiterhin die traditionellen Füllungen, wie Vanille und Nuss. Im Gegensatz dazu bietet Carlsbad auch neue, experimentelle Füllungen wie Zimt, Nuss, Apfel oder Kokos, die vor allem bei Touristen beliebt sind.

Ein weiteres Detail, das viele Gäste überrascht, ist, dass die Waffeln aus Marienbad oft teurer erscheinen, obwohl sie in der Regel einen höheren Gewichtswert haben. Die Schachteln aus Marienbad wiegen etwa 200 Gramm, während die in Carlsbad nur 150 Gramm wiegen. Es ist auch interessant, dass das Geschäft in Marienbad den ganzen Tag geöffnet hat, mit Ausnahme der Mittagspause von 12 bis halb eins, und dass es einen kleinen Laden unter der Kolonnade gibt, wo man die Waffeln probieren kann.

Falkensteiner Spa Resort Marienbad

Ruská 123
35301 Marienbad
Tschechien

marienbad@reservations.falkensteiner.com

Hotel: +420 3549 29399

Zimmerreservierung: +43 50 991180 92



BRAGARD

BRAGARD

BRAGARD
UK - 42
FR - 52
IT - 52
US - 40
52

90 JAHRE ERBE UND INNOVATION

SIRHA+
BOCUSE I
Alain Le Cos
IOC Membe

BRAGARD

SIRHA+
BOCUSE D'OR
Joseph Viola
IOC Member



1933 GEGRÜNDET: DAS HAUS DER EXZELLENZ IN DEN VOGESEN

1976 entwickelten Bragard und Paul Bocuse gemeinsam die ikonische Jacke Grand Chef®. Mit ihrer Eleganz und technischen Perfektion wurde sie zu einem zeitlosen Klassiker, der seit über 45 Jahren in der Spitzengastronomie Bestand hat. Als erste Jacke speziell für Spitzenköchinnen und Spitzenköche entwickelt, ermöglichte sie Bragard den weltweiten Durchbruch in der Gastronomie. Auch heute noch werden neue Kollektionen aus dem Hause Bragard von dieser besonderen Jacke inspiriert, die bis heute großen Erfolg genießt.

WERBUNG



S/+



DIE IKONISCHE JACKE

Präsentation der Jacke GRAND CHEF[®], entwickelt in Zusammenarbeit mit Monsieur Paul Bocuse. Diese Jacke vereint Eleganz und technische Perfektion und absolutes Must-have in der Garderobe von Köchinnen und Köchen auf der ganzen Welt.

BRAGARD

Bragard

Lazarus-Mannheimer-Str.6
77694 Kehl
Deutschland

Rufen Sie uns an: +49 (0) 7851 899949 0

Mailen Sie uns: info.de@bragard.com

Web: www.bragard.de/

ChefHeads

CLUB DER KÜCHENCHEFS



ChefHeads-Club der Küchenchefs

Rosenweg 43
51519 Odenthal
Deutschland

Tel.: +49 (0) 2174 892 72 27

E-Mail.: info@chefheads.de

Web: www.chefheads.eu

ANKÜNDIGUNG



TOP TASTE
OF GRINDELWALD

Top Taste of Grindelwald

30. Mai bis 1. Juni 2025

«Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst»

Bereits seit 2017 beschäftigt sich Grindelwald mit der Entwicklung des Gästesegments der kulinarisch begeisterten Gäste, der sogenannten «Foodies».

Die Einbeziehung unserer lokalen Kulinarik spielt hierbei eine grundlegende Rolle. 2022 wurde in einem grossen Workshop mit verschiedenen Interessensgruppen der Begriff des «Taste of Grindelwald» geboren.

Vor allem der «Top Taste of Grindelwald» hat im Lauf des Jahres 2023 immens Fahrt aufgenommen! Über das überraschende und vielfältige Gourmet-Angebot in Grindelwald wird seitdem nicht nur in der Fachpresse berichtet.

Auch ein stetig wachsendes Gästesegment erfreut sich an den neuen kulinarischen Möglichkeiten.

Wieso Taste Of Grindelwald?

«Hier erdacht. Hier gemacht. Hier gewachsen»

Eine gewachsene Landwirtschaft mit sieben Bergschaften und rund 120 Betrieben sowie die umliegenden gewaltigen Berge und Gletscher prägen den Lebensraum in Grindelwald. Ist von jeher Milchwirtschaft der zentrale Aufhänger gewesen, so sind doch im Laufe der vielen Jahre eine Vielzahl von kreativen Produkten «hier erdacht / hier gemacht / hier gewachsen» entstanden. Mit Stolz werden diese Produkte seit 2006 mit dem Label «Original Grindelwald» ausgezeichnet und sind die Basis für den einzigartigen «Taste of Grindelwald».

Ursprünglich, ehrlich und überraschend abwechslungsreich präsentiert sich der «Geschmack Grindelwalds», der das Fundament für die rasante Entwicklung der Gourmet Küche in Grindelwald darstellt.

Wer sich im «Top Taste of Grindelwald» wohlfühlt, den haben die Geschmäcker Grindelwalds mit all ihren Facetten in Bann gezogen und der darf sich auf hochstehende Kulinarik auf eine authentische, lokale und gesunde Basis in allen Kreationen freuen.

Grindelwald wird zum Gourmet-Hot-spot: Das «Top Taste of Grindelwald - Alpine Excellence Food Festival» 2025





Vom **30. Mai bis 1. Juni 2025** verwandelt sich das idyllische Grindelwald in ein kulinarisches Paradies. Beim zweiten «Top Taste of Grindelwald – Alpine Excellence Food Festival» treffen alpine Tradition und moderne Spitzenküche aufeinander – ein Fest für alle Sinne.

Ein Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau

Fünf renommierte Gault-Millau-Köche, darunter der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Dávid Imre Rózsa, präsentieren ihre kreativen Meisterwerke. Mit insgesamt 75 Gault-Millau-Punkten setzen sie neue Maßstäbe in der alpinen Gastronomie. Ihre Gerichte spiegeln die Vielfalt und Qualität der regionalen Produkte wider, die unter dem Label «Original Grindelwald» bekannt sind.

Das Festival-Programm im Überblick

- 30. Mai – Eröffnungsparty in der Bergwelt Grindelwald: Erleben Sie ab 18:00 Uhr ein exklusives Show-Cooking der Spitzenköche, begleitet von Live-DJ und Saxophonist. Ein Abend voller kulinarischer Höhepunkte und geselliger Atmosphäre erwartet Sie.
- 31. Mai – Top Taste @ Top of Europe: Starten Sie mit Kaffee und Croissants, bevor es mit dem Eiger Express und der Jungfraubahn zum Jungfrauoch geht. Im ewigen Eis erwarten Sie exklusive Degustationen und ein Gourmet-Lunch im Crystal Restaurant.
- 1. Mai – Top Taste Dinners: Genießen Sie individuelle Gourmet-Dinner in den teilnehmenden Hotels, z. B. im Hotel Bergwelt mit Urs Gschwend oder im Hotel Belvedere mit Dávid Imre Rózsa und Paul Cabayé.
- 1. Juni – Jazz-Brunch im Hotel Belvedere: Lassen Sie das Festival bei einem entspannten Brunch mit Live-Musik und Blick auf die Eiger-Nordwand ausklingen.

Tickets und weitere Informationen

Tickets für die einzelnen Veranstaltungen sind zwischen CHF 125 und CHF 350 erhältlich. Für ein umfassendes Erlebnis bietet das Hotel Bergwelt ein exklusives Paket für CHF 2750 an, inklusive Übernachtungen, Spa-Zugang und Teilnahme an ausgewählten Events.

Weitere Informationen und Buchungsmöglichkeiten finden Sie auf der offiziellen Website: www.tasteofgrindelwald.ch

Erleben Sie ein Wochenende voller kulinarischer Entdeckungen vor der atemberaubenden Kulisse der Schweizer Alpen. Das «Top Taste of Grindelwald» verspricht unvergessliche Genüsse für alle Feinschmecker und Genießer.

Ein großer Bericht über Grindelwald, seine touristischen Highlights und seine Food-Konzepte in der nächsten Ausgabe des ChefHeads-Magazins



Die Protagonisten des Festivals

Dávid Imre Rózsa

15 Gault Millau Punkte
1 Michelin Stern



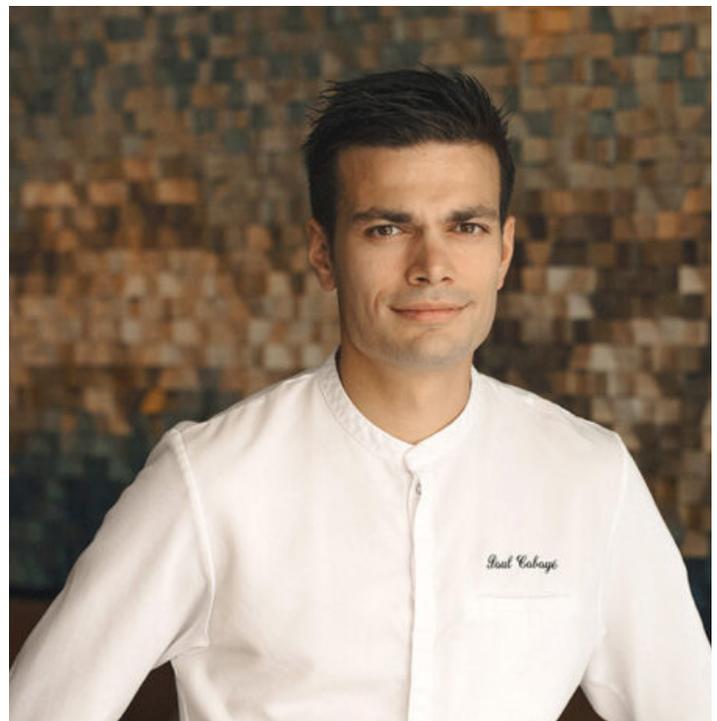
Dávid Imre Rózsa stammt ursprünglich aus Ungarn und hat bereits vor seinem Engagement im Hotel Belvedere Grindelwald Erfahrung in Restaurants mit Gault Millau-Punkten und Michelin Sternen gesammelt. Sein moderner kulinarischer Stil zeichnet sich durch technische Raffinesse sowie reduzierte und zugleich geschmackvolle Kompositionen aus. Dávid wurde von der Guide MICHELIN 2023 + 2024 Auswahl mit einem Stern und von Gault Millau mit 15 Punkten ausgezeichnet.

Dávid Imre Rózsa besticht durch einen modernen, kreativen Stil. Seine Küche zeichnet sich aus durch technische Präzision und eine reduzierte, aber aromenreiche Komposition, die das Wesentliche jedes Gerichts hervorhebt.

Paul Cabayé

16 Gault Millau Punkte

Küchenchef Paul Cabayé ist der kulinarische Meister hinter den köstlichen Angeboten im Glacier. Sein tiefer Respekt für die lokale Umwelt und seine tief verwurzelte Leidenschaft für die kulinarischen Traditionen der Alpen prägen seinen Ansatz. Mit seinem Hintergrund in französischer Kochkunst verleiht Chef Cabayé seinen Kreationen einen Hauch von Raffinesse und bleibt dabei den authentischen Aromen der Berge treu. Sein Fachwissen und sein Engagement für nachhaltige Praktiken spiegeln sich in jedem sorgfältig zubereiteten Gericht wider und laden



die Gäste ein, die Essenz der Alpen mit jedem Bissen zu genießen. Chefkoch Cabayé wurde mit prestigeträchtigen Preisen ausgezeichnet, darunter der Goldene Koch, die Challenge du President de la République und der 4. Platz beim Bocuse d'Or, was sein aussergewöhnliches Talent und seine Hingabe für das kulinarische Handwerk unterstreicht.

[Boutique Hotel Glacier - Glacier Fine Dining](#)



Urs Gschwend

15 Gault Millau Punkte

Urs Gschwend, ein erfahrener Küchenchef aus dem Thurgau, hat sich in der Schweizer Gastronomieszene einen exzellenten Ruf erarbeitet. Seine Karriere begann mit einer Ausbildung zum Koch im Hotel Rössli in Flawil, gefolgt von verschiedenen Positionen im Gauer Hotel Schweizerhof in, wo er sich vom Commis de cuisine zum Küchenchef hocharbeitete und als „Aufsteiger des Jahres 2000“ mit 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Anschliessend führte er als Geschäftsführer die Wirtschaft zur Linde in

Laupen (2000-2002) und prägte danach als Executive Küchenchef Häuser wie den Lenkerhof (2002-2006), das Hotel Giardino in Ascona (2006-2010) und Le Grand Bellevue in Gstaad (2010-2018), wo er einen Michelin-Stern erkochte. Vor seinem Wechsel in die Bergwelt Grindelwald erarbeitete er im Grand Hotel Les Trois Rois in kurzer Zeit 15 Gault-Millau-Punkte.

[Bergwelt Grindelwald - BG's Grill Restaurant](#)

Aurélien Mettler

15 Gault Millau Punkte

Aurélien Mettler ist 28 Jahre alt und seit der Eröffnung des Fiescherblick erster Mann am Herd. Seine Lehre absolvierte er im Restaurant Essort in Bern. Zuletzt war der junge Spitzenkoch im «La Maison du Village» in Saint-Aubin Sauges tätig, davor in den Restaurants «Sauvage» und Lokal in Biel sowie in Markus Arnold's «Mister Mori Pop-Up» in Bern. In seiner Küche verwendet der in Matten aufgewachsene Chefkoch ehrliche, saisonal wechselnde Gerichte für seine Tasting Menus. Die Gerichte sind sowohl von der französischen Esskultur seiner Grosseltern aus der Charente-Maritime geprägt, als auch von seinen kulinarischen Reisen nach Skandinavien, Japan und Kalifornien. Der Bezug zu lokalen Produzenten, Jägern und Bauern ist dem jungen Küchenchef sehr wichtig. Mettlers Gerichte sind minimalistisch gehalten, und gleichzeitig eine Geschmacksexplosion.

[Hotel Fiescherblick](#)





Adrian Bolsmann

14 Gault Millau Punkte

Adrian Bolsmann, geboren und aufgewachsen in Kapstadt, Südafrika, hat seine Leidenschaft für die Küche von Grund auf entwickelt. Nach seiner Ausbildung und einigen Arbeitsjahren in seinem Heimatland, arbeitete 2006 erstmals in der Schweiz, im Grand Hotel Zermatterhof. Danach sammelte er internationale Erfahrung in Kanada, Grossbritannien und Deutschland und ist seit 2013 in renommierten Häusern der Schweiz tätig. Dank seiner Expertise und kreativen Ideen will er die lokale Küche auf eine neue Ebene

bringen. Sein Fokus liegt dabei auf der Verwendung von regionalen und saisonalen Produkten, die er mit traditionellen Gerichten auf eine zeitgemässe und innovative Art und Weise interpretiert.

[Romantik Hotel Schweizerhof - Restaurant Schmitte](#)

Martin Uetz

Leiter Jungfraugastronomie

2023 übernahm Martin Uetz die Stelle als Leiter Gastronomie bei den Jungfrauabahn. Seit diesem Zeitpunkt wird an der Weiterentwicklung und der Positionierung der Jungfraugastronomie gearbeitet. Gourmalpin ist das Resultat dieser Entwicklung und steht als neue Marke für die Kulinarik der Jungfraugastronomie.

[Jungfrauoch - Restaurant Crystal](#)





PASSION FÜR GEMÜSE



*Schon 20 Jahre alt!
Wie die Zeit vergeht...*



SUD'n'SOL

Dieses kleine Unternehmen, das mit 4 Mitarbeitern an einem innovativen Projekt begann, hat sein 20-jähriges Bestehen mit nun mehr als 300 Mitarbeitern erreicht. Eine fantastische Geschichte, in der das Unternehmen seiner ursprünglichen Identität und seinen Werten treu geblieben ist und immer mit der gleichen Leidenschaft angetrieben wurde: der Geschmack geht vor allem!

Wir haben das Glück, einen großartigen Handel zu haben. Das Überraschendste ist aber, dass wir den Eindruck haben, dass wir noch viele Dinge zu tun, Produkte zu entwickeln und Kunden und Endverbraucher zufrieden zu stellen haben. Innovation wird der Motor unseres Erfolgs bleiben.

Für uns ist ganz klar, dass dieser Erfolg ohne die Unterstützung und Komplizenschaft der Kunden, die uns zum Teil seit fast 20 Jahren die Treue halten, niemals möglich gewesen wäre! Wir möchten Ihnen allen ein großes Dankeschön übermitteln.

Ebenso dankbar bin ich allen unseren Mitarbeitern, die in den letzten 20 Jahren an diesem außergewöhnlichen Abenteuer teilgenommen haben.

Es stehen wichtige Herausforderungen an. Bewahren wir uns den Pioniergeist, bewahren wir den Enthusiasmus der letzten zwanzig Jahre und bleiben im Spiel ganz vorne mit dabei!

1997 - 1999

DIE PIONIERE

“ Agropole” hatte kürzlich ein Industriegebiet entwickelt, das eine Start-up-Zone für neue





Unternehmen enthielt. Sie übernahmen die Leitung einer kleinen Werkstatt von 500 m² und wurden von Agrotech, einem Organismus in der Zone, begleitet, um die neuen notwendigen Prozesse zu entwickeln. Das Unternehmen sollte Sud'n'Sol heißen, in Anlehnung an den Südwesten und den Rock'n'Roll-Geist seines Gründers, der davon überzeugt war, dass es notwendig sein wird, den Unterschied zu finden, um sich am Markt zu etablieren.

Diese epische Geschichte beginnt im August 1997 mit 4 Mitarbeitern: Piet an der Spitze, unterstützt von Luc, Natasha für die administrativen Aufgaben und Eric für die Produktion. Pascale, die Frau von Piet, ist nicht weit entfernt und inspiriert das Image der Marke und die Rezepte der fertigen Produkte. Die Stärken dieser Gruppe liegen in der Aufgeschlossenheit, der Freiheit und der internationalen Kultur, die sie mitbringen und nicht aufgeben werden..

Es war notwendig, dass die ersten Maschinen, die aus Australien kamen und relativ gefährlich waren, Modifikationen und Anpassungen an die französischen Sicherheitsstandards erforderten. Es bedurfte aber mehr als das, um die Gründer entmutigen zu können. Denn sie taten alles, um ihre Überzeugungen zu verwirklichen.

Auf der kaufmännischen Seite kümmert sich Piet um die Exportkunden, Luc um alle in Frankreich. Offener für neue Produkte und Konzepte, sind die ersten Kunden aus Irland, Großbritannien und Belgien. Von da an entwickelt sich der französische Markt durch Kunden in Rungis, wo Gastronomen, kleine Einzelhändler wie Charcuterien und "épicerie fine", ihre Zutaten einkaufen.

Dank dieser Aufträge wird der Traum Wirklichkeit und das kleine Unternehmen aus dem Lot-et-Garonne entwickelt sich weiter, ermutigt durch den Enthusiasmus seines Gründers. Das Team, so begrenzt es auch ist, wird von seiner Flexibilität und einem Auftrieb getragen, der ihm "Flügel" verleiht und von einem schnell wachsenden Markt profitieren wird. Die Produktionseinheit hat Gestalt angenommen und es gibt zu Beginn der 2000er 30 Mitarbeiter.

Die Pioniere haben ihr Ziel erreicht, der Weg ist frei für eine Welt voller Möglichkeiten.

The passion for vegetables

Für eine ausgewogene Ernährung ist der Verzehr von Gemüse unerlässlich.

Mit wenigen Kalorien, aber reich an Vitaminen, Mineralien und Ballaststoffen decken sie unseren Nährstoffbedarf und sichern unser Wohlbefinden. Sie sind ein Lebensmittel der Zukunft, das sich in ständigem Wachstum befindet und zu dem Sud'n'Sol mit seiner großen Sortenvielfalt beiträgt.

Vor dem Produktionsprozess arbeitet Sud'n'Sol mit Saatgutproduzenten zusammen, um die besten Rohstoffe zu produzieren, die für die Herstellung der besten Endprodukte unerlässlich sind.

Darüber hinaus hat Sud'n'Sol langfristige Beziehungen zu den Erzeugern aufgebaut, um ihnen einen Überblick über Mengen und Preise zu geben.

Diese Partnerschaften ermöglichen es den Lieferanten, die Spezifikationen und Qualitätsinitiativen von Sud'n'Sol einzuhalten, wie z. B. die Arbeitsbedingungen ihrer Arbeiter und die Reduzierung von Pestiziden.

Eine gemeinsame Leidenschaft und Loyalität, um qualitativ hochwertige Rohstoffe zu gewährleisten.



Menu végétal



La Tomate



Tartinables & Sauces



Légumes grillés & Antipasti



**2000 - 2010**

THE INDUSTRIAL CHALLENGE

Die 500 m² große Pilotfabrik ist nun zu klein, um auf die ständig steigenden Volumina zu reagieren. Wie es der Zufall will, ist "Agropole" in der Lage, ein Stück Land anzubieten. Alles was man braucht ist lediglich die Straße zu überqueren, um auf ein riesiges Stück Land von 15 000 m² zu stoßen. Dieses wird Sud'n'Sol in den nächsten 10 Jahren vollständig einnehmen.

Beruhigt durch den Erfolg der halbgetrockneten Tomaten beschließt Sud'n'Sol im Jahr 2002, sein Savoir-faire auf andere Gemüsesorten wie Paprika, Zucchini und Auberginen anzuwenden.

Um das schnelle Wachstum aufrecht zu erhalten, ist es unvermeidlich, dass das kleine, aber stetig wachsende Unternehmen einen Partner findet, der es bei seiner zukünftigen Entwicklung unterstützt. Infolgedessen tritt Sud'n'Sol im Jahr 2003 der Norac-Gruppe bei, mit der es solide Beziehungen unterhält und die eine wichtige Autonomie in der Führung des Unternehmens ermöglichen.

Dieser neu gewonnene Sauerstoff wird zusätzlich zu seiner soliden industriellen Erfahrung neue Investitionen und Sortimentserweiterungen auslösen. In wenigen Jahren wird die Produktionsfläche mit 4 multipliziert, um den Platz zu schaffen, der für Investitionen in neue Produktionsprozesse einschließlich der Automatisierung bestehender Linien erforderlich ist. Von diesem Moment an gibt es einen neuen Ehrgeiz für die Marke, die ständig neue Produkte erfindet und bestehende überarbeitet, um ihren Mitbewerbern einen Schritt voraus zu sein. Neue Marktsegmente werden erschlossen. Nacheinander kommen ein neues Sortiment an Tiefkühlprodukten für B2B-Kunden (2004), die neuen Streichprodukte (2004) und fein geschnittenen Tartars (2009) hinzu, um das bestehende Angebot zu vervollständigen. Glücklicherweise ist die Natur eine mächtige Inspirationsquelle und dem Team mangelt es nie an neuen Ideen!

A unique savoir-faire

Der Erfolg von Sud'n'Sol beruht auf seinem Savoir-faire, das rigoros gepflegt wird, und auf seinem Credo, das es zu seinem Schlachtross gemacht hat. Durch die Arbeit mit frischen Rohstoffen entwickeln wir die besten Aromen, Texturen und Farben aus dem ursprünglichen Gemüse.

Nach Erhalt der Rohstoffe werden diese sortiert, gewaschen und geschnitten. Erst dann beginnt die wesentliche Phase ihrer Transformation. In dieser Phase wird die Wassermenge im Gemüse deutlich reduziert, um die Aromen zu konzentrieren und den Geschmack zu verbessern. Sie werden entweder getrocknet oder gegrillt, ein schwieriger Prozess, wenn man bedenkt, dass sich der Rohstoff im Laufe der verschiedenen Jahreszeiten ändern kann. Diese Phase erfordert eine große Beherrschung des jeweiligen Produktionsprozesses, und dies







SUD'n'SOL



bleibt ein streng gehütetes Geheimnis!

Anschließend wird das verwandelte Gemüse einem sehr delikaten Mischprozess unterzogen, um die Aromen des fertigen Produkts hervorzuheben, und das Team forscht ständig nach den besten Assoziationen der verschiedenen Geschmäcker.

Besessenheit von Qualität

Nur höchste Qualität ermöglicht es, an der Spitze zu bleiben.

“Vom Feld auf den Teller“, Gründlichkeit durch die gesamte Produktionskette. Umso wichtiger, wenn die Entscheidung getroffen wird, frische Produkte als Rohstoff zu verwenden.

Die Organisation ermutigt alle unsere Mitarbeiter nach Aktivitäten, voll motiviert und engagiert zu sein, um jeden Tag Produkte herzustellen, die den strengsten Vorschriften und Spezifikationen entsprechen. Dieses Ziel erfordert ein hohes Maß an Schulung in Hygienepraktiken sowie bewährten Verfahren und Fähigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln.

Ein strenges Protokoll von analytischen Tests wird von einem renommierten externen Labor zusätzlich zu den regelmäßigen Geschmackspanels verwaltet, um regelmäßig ein hohes Maß an Konformität zu gewährleisten.

Die beiden Produktionsstandorte sind mit den Zertifizierungen IFS Higher Level und BRC Grad AA akkreditiert.

In Übereinstimmung mit diesen Spezifikationen zu produzieren ist eine gute Sache: je natürlicher, gesünder und je exklusiver, umso besser! Das ist die Idee hinter dem “Clean Label“-Ansatz für Produkte ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe.

2011-2016

INNOVATION IN A CHANGING WORLD

Der Markt ist jetzt ausgereift und Sud'n'Sol muss angesichts der neuen internationalen Wettbewerber, die ähnliche Produkte zu wettbewerbsfähigen Preisen anbieten, einen Schritt nach vorne machen. Das Unternehmen sucht nach alternativen Wegen, um sein Geschäft auszubauen, und beschließt, sein Image von einem reinen Zutatenlieferanten auf das von höherwertigen, verzehrfertigen Produkten für den Endverbraucher zu übertragen. “Wenn man Marktführer ist, muss man die Verantwortung übernehmen.” Kevin Probert übernimmt die Geschäftsführung des Unternehmens. Mit früheren Erfahrungen in der Gruppe Norac ist es seine Aufgabe, diese Veränderungen zu begleiten und Sud'n'Sol in eine neue Ära zu führen. Da er die wichtigsten Qualitäten des Erfolgs von Sud'n'Sol nicht verändern will, schlägt er eine neue Richtung ein, auf der Grundlage, dass alles geändert werden kann, nur nicht die Qualität der Produkte.

Sud'n'Sol hat sich in ganz Europa einen Namen als wichtiger Lieferant für Profis der Gastronomie, Restaurantketten und B2B gemacht. Mit den in diesem Bereich gewonnenen Stärken und dem Wunsch, das Know-how des Unternehmens zu nutzen, beschließt Sud'n'Sol, eine



SUD'n'SOL





Produktlinie für den französischen Einzelhandelsmarkt unter dem Banner der Marke Ensoleil'ade zu entwickeln.

Es ist unerlässlich, den Innovationsprozess zu beschleunigen, um den entscheidenden Platz in den Supermarktregalen einzunehmen. Das Markenimage zu entwickeln, wird zur Aufgabe des neu eingestellten Marketing- und Kommunikationsteams.

Parallel zu diesem neuen Ansatz beginnt das Industrieteam mit einer Reflexion über die Diversifizierung der Rohstoffströme. Dazu gehört es, ein Land zu finden, das noch sonniger ist und in dem die Jahreszeiten das ganze Jahr über weniger variabel sind. Nach der Prüfung von Optionen in Spanien und Portugal wird die Entscheidung getroffen, in Marokko zu entwickeln. Die Herausforderung ist enorm. "In Marokko mit den gleichen Standards produzieren" ist das Hauptziel, unter Berücksichtigung der hohen Qualitätsstandards des Unternehmens und mit dem gleichen Respekt für die Mitarbeiter und die Umwelt wie in Frankreich. Die Herausforderung ist groß und der Erfolg ist entscheidend für das Unternehmen.

Angesichts des Ausmaßes dieser Veränderungen und um der Angst vor einer möglichen Verlagerung der Produktion entgegenzuwirken, ist es unerlässlich, den Wandel unter Berücksichtigung der Unsicherheiten der langjährigen Mitglieder und des Zustroms neuer Mitarbeiter, zu bewältigen. Anstatt dass dies ein Problem ist, ist es die Chance, die Teams neu zu organisieren und eine noch engere Kommunikation mit ihnen zu entwickeln.

Neue Wege werden gefunden, Informationsveranstaltungen werden verstärkt durchgeführt, das Projekt wird klarer und die gesamte Energie wird in die gleiche Richtung mobilisiert, um die anstehende Herausforderung zu meistern.

Fünf Jahre sind vergangen. Das Unternehmen hat die schwierigen Momente genutzt, um die nun 300 Mitarbeiter zu neuen Horizonten zu mobilisieren, die immer noch vom Geist der Pioniere angetrieben werden.

Die Sonne, die auf die Arbeitskleidung genächt ist, lässt das Herz höherschlagen und scheint hell in den Tiefen der Augen der Mitarbeiter.

The Moroccan adventure

Sud'n'Sol beschließt, in Ouled Dahou, 30 Kilometer von Agadir entfernt, eine neue grüne Wiese zu errichten.

Die im Herzen des Anbaugebiets gelegene Fabrik ist in der Lage, die Zeit zwischen der Ernte und der Verarbeitung zu verkürzen, um die intrinsischen Qualitäten des Rohmaterials zu erhalten. Sud'n'Sol bleibt seinen Überzeugungen treu und entwickelt diese neue Fabrik unter Berücksichtigung des Ökosystems und der sozialen Aspekte eines solchen Projekts. Bestimmte Verfahren wurden gewählt, um die Umwelt zu schonen, wie z. B. eine Wasseraufbereitungsanlage, die den örtlichen Behörden als Modell dienen wird.

Dieses neue Abenteuer, das sowohl menschlich als auch wirtschaftlich war, hätte ohne die





neuen Pioniere nie das Licht der Welt erblickt. Im Herzen einer landwirtschaftlichen Zone, ohne fließendes Wasser und Strom, besteht die Herausforderung darin, extrem zu sein. Hier kommen die meisten Arbeiter aus der Landwirtschaft, haben prekäre Arbeitsbedingungen und wissen wenig über die Lebensmittelindustrie.

Vor jeder Produktion steht ein Schulungsprojekt, das sich mit dem Produktionsprozess, den Hygienestandards, der Arbeitssicherheit und den Qualitätsstandards befasst.

Einmal mehr wird das Unternehmen tief verborgene Ressourcen finden, die Energie der Mitarbeiter mobilisieren und sich der Herausforderung stellen. In dieser neuen Fabrik werden jetzt 5000 Tonnen Gemüse verarbeitet.

Be different to stay ahead

Um die Führung am Markt zu halten, muss man sich die Produkte der Zukunft vorstellen und weiterhin auf die Bedürfnisse des Marktes reagieren, indem man gesunde, schmackhafte und einfach zu verwendende Produkte verwendet.

Der Beweis liegt in den jüngsten Innovationen: keine Konservierungsstoffe, kein Öl, keine Allergene und kein Gluten. Innovation ist Teil der DNA von Sud'n'Sol, und heute bieten beide Marken Sortimente an, die auf den 5 Produktfamilien basieren, in Packungsgrößen, die sowohl für den Food Service als auch für den Einzelhandel geeignet sind. Dieses Fachwissen wird in Frankreich und in ganz Europa, wo 50 % der Aktivitäten angesiedelt sind, in Großbritannien, Belgien und Deutschland genutzt.

In Zukunft will das Unternehmen mit Unterstützung von Norac die ganze Welt mit seinen neuen Entwicklungen erobern, insbesondere die USA, den größten Verbraucher von Gemüseprodukten auf der Welt.

The employees at the heart the project

Wenn man am Empfang des Unternehmens ankommt, wendet sich der Besucher spontan dem Mosaik mit den Porträts der 160 Mitarbeiter des Standorts Agen zu. Dieses große Symbol ist ein neuer Weg, um eine Identität in einer industriellen Welt zu schaffen, die nicht immer für ihr Mitgefühl bekannt ist.

„Hier gibt es jeden Morgen Croissants und Pain au Chocolat“. Ein kleines Detail für manche, aber es zeigt die Fähigkeit, gleichzeitig fürsorglich und anspruchsvoll zu sein. Hier im Sud'n'Sol sind Persönlichkeit, Überzeugung und Engagement Tugenden. In 20 Jahren hat sich gezeigt, dass man für den Erfolg nicht nur qualitativ hochwertige Produkte und fachliche Qualitäten braucht, sondern auch die Männer und Frauen, die dazu beitragen. Ohne sie würde das Unternehmen nicht existieren.



„Glückliche Teams, glückliche Kunden!“ Diese Einstellung, die tief in den Seelen aller Mitarbeiter von Sud'n'Sol verankert ist, schlägt sich in guten Beziehungen zu den Kunden nieder.

*For everyone,
all in the same direction.*

Sud'n'Sol begleitet die Entwicklung seiner Mitarbeiter durch ein Programm zur Vergütung, internen Förderung, Weiterbildung und Ausbildung und bindet sie in das tägliche Leben des Unternehmens ein.

Im Mittelpunkt stehen dabei die in regelmäßigen Abständen stattfindenden rituellen Treffen, die der Information dienen und die Steuerung der täglichen Aktivitäten des Teams ermöglichen.

Auf diese Weise werden die Mitarbeiter, die neben ihren Aufgaben in der Produktion eine übergreifende Rolle in den Bereichen Qualität, Sicherheit, Koordination und Ausbildung spielen, in das Unternehmen eingebunden.

TOWARDS AN EVEN BRIGHTER FUTURE

In den ersten zwanzig Jahren haben es die Mitarbeiter von Sud'n'Sol verstanden, sich durch einen starken Innovationsgeist einen Vorsprung zu sichern. In dieser Zeit haben sie ihr eigenes Modell entwickelt, inspiriert durch ihren Wettbewerbsgeist, ihren Entwicklungsdrang und ihren Wunsch zu teilen.

Heute gibt es ein neues Logo, neue Verpackungen, die für den Endverbraucher praktischer sind, und neue Märkte in Europa und jenseits der Weltmeere. Der Weg für eine ehrgeizige Zukunft ist geebnet.

Morgen ist es an ihnen, die neuen Seiten ihrer Geschichte zu schreiben. Mit mehr Erfolg, indem sie weiter nach vorne blicken, anders denken, schneller handeln und ihr eigenes Geheimnis pflegen: den Geschmack vor allem anderen.

All dies durch schmackhafte Produkte, gut ausgeführte Arbeit und Mitarbeiter, die stolz auf ihre Leistungen sind.



T: +49(0)22188043830

M: +49(0)15121977050

Email: marc@mbconnection-foodservices.com

Web: www.mbconnection-foodservices.com

Kemperbachstr. 53 | 51069 Köln | Germany

Ust-ID: DE342369129



SUD'n'SOL



Lösungen, die an alle Berufe angepasst sind

Die vielseitigen Produkte von Sud & Sol wurden entwickelt, um die Bedürfnisse und Anforderungen von Catering-Profis zu erfüllen. Entdecken Sie unsere speziellen Angebote und finden Sie die Produkte, die perfekt zu Ihrem Unternehmen passen.

<https://www.sudnsol.com/>



Die TV-Köche Ralf Zacherl & Mario Kotaska mit Peter Scharff



Die „Foodrock“-Veranstalter Peter und Claudia Scharff

Pfälzer FOODROCK Open-Air-Festival 2025

Classic Rock & Grill Genüsse
... an einem der exklusivsten
Orte Deutschlands!

Culinary Explosions treffen Natur-Adventure im alten Natursteinbruch! Vom 8. bis 10. August 2025 steigt im Pfälzer Wald das wohl coolste, entspannteste, verrückteste und zugleich exklusivste Outdoor Spektakel des Jahres: das Pfälzer FOODROCK Open-Air Festival 2025.

Gastgeber ist der bekannte STERNE- & TV-Koch Peter Scharff.

ChefHeads-Magazin freut sich, als Medienpartner dabei zu sein



In der Nacht zieht eine zehnköpfige Dudelsack-Combo durch die Menge

Camper, Grill-Liebhaber, Biker, Rock-Fans, Besser-Esser, Abenteurer, Wein-Genießer & Party-People aufgepasst:

Vom **8. bis 10. August** steigt die mittlerweile 5. Runde des legendären Pfälzer FOODROCK Open-Air Festivals in der Nähe von Kaiserslautern – das wohl verrückteste, außergewöhnlichste und hochkarätigste Gourmet-Spektakel der Republik. Ein Open-Air, das ganz im Zeichen köstlicher Gaumenfreuden, professioneller Koch-, Back- und Grillworkshops, toller Live-Bands, leckerer Food- und Bar-Erlebnisse, köstlicher Grill-Eskapaden, süßer Dessert-Sünden, knuspriger Backfreuden sowie zahlreicher

Tastings steht. Yoga-, Kletter- und Outdoor-Workshops runden das All-Inclusive-Angebot ab. Doch Achtung: Um live dabei zu sein, lohnt es sich, lieber jetzt als gleich zu buchen, da die Besucherzahl auf 450 Gäste limitiert ist und der Vorverkauf bereits seit wenigen Tagen auf vollen Touren läuft. Im Ticketpreis von 875 Euro ist das kulinarisch-musikalische Komplettpaket von Freitag bis Sonntag enthalten. Es können aber auch – zum entsprechend günstigeren Tarif – nur einzelne Tage gebucht werden. So hochkarätig das Event, so abgefahren ist die Location: der 18 Millionen Jahre alte Natursteinbruch „Picard“, 10 Kilometer südlich von Kaiserslautern!



Live-Cooking hautnah: An allen drei Tagen erleben die Besucher unterhaltsame Koch-Shows

Apropos Event: Fernsehkoch Ralf Zacherl ist bereits seit mehreren Jahren Feuer und Flamme für das Outdoor-Spektakel: „Mein absolutes Sommer-Highlight“, so Zacherl. „Es gibt viele tolle Food-Festivals, aber kein vergleichbares wie dieses in einem uralten Steinbruch. Das hat eine besondere Energie, und ich freue mich jedes Jahr aufs Neue auf diese Location und die coolen Gäste.“

Dazu gesellen sich einige von Deutschlands bekanntesten Sterneköchen, zum Beispiel Kolja Kleeberg und Martin Scharff, der 30 Jahre lang mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet war ... und natürlich der Organisator höchst-

selbst: TV-Koch Peter Scharff („Kaffee oder Tee“, SWR), langjähriger Sternekoch, Konditor, Pâtissier, Sachbuchautor, Gewürzspezialist und einer der gefragtesten Spitzen-Caterer der Republik („Bambi“, „Goldene Kamera“, „Ball der Sterne“ etc.). Heute betreibt Peter Scharff in Kaiserslautern ein gastronomisches Bildungszentrum samt Kochschule, Catering und Eventlocation – und seit Neuestem eben auch das Festival:

„FOODROCK im Pfälzer Wald ist einzigartig! Es gibt es nur einmal in Deutschland – und dann auch noch in unserer Region!“





Gekocht und gegrillt wird zusammengestelltes Special an vielerlei Ständen – natürlich nur auf dem Grill, im Smoker oder über offenem Feuer. Neben jeder Menge feinsten Köstlichkeiten der BBQ-Experten versorgt eine hochkarätige Riege von Winzern, Sommeliers, Barbecue-Champions, Whisky-, Gin- und Craft-Beer-Spezialisten sowie Konditoren-Weltmeistern die Gäste. Dazu zählen bekannte Namen der Szene wie Giuseppe Messina, Christian Münz, Gerhard Volk, Bernd Siefert und viele mehr. Auch Vegetarier und Veganer kommen voll auf ihre Kosten – durch ein eigens für sie

Ein Erlebnis für alle Sinne – auch für die Ohren: An drei Tagen sorgen Live-Bands mit Klängen der 70er- und 80er-Jahre für den passenden Soundtrack. Angekündigt haben sich bereits die Toto-Tribute-Band „Totomani-ax“ und die Rock-‘n’-Roll-Formation „KRÜGER ROCKT!“ mit dem legendären, bundesweit bekannten Boogie-Woogie-Pianisten Harald Krüger. Im Laufe der Samstagnacht wird traditionell eine über zehnköpfige Dudelsackband den Steinbruch – inmitten von 15 Feuerstellen – mit schottischen Highland





Classics wie Amazing Grace zum Klingeln bringen. Davor, danach und währenddessen werden die Gäste von Star- und Spitzenköchen verwöhnt. Natürlich ist der Aufwand, der dafür betrieben werden muss, jedes Jahr aufs Neue eine Herausforderung. Jahr für Jahr macht das Team um die Veranstalter Claudia und Peter Scharff das Unmögliche möglich: „Im Steinbruch gibt es keine Infrastruktur. Wir müssen alles, was man braucht, eigens dorthin transportieren – für eine Rundumversorgung in einem Ambiente, das dies eigentlich gar nicht zulässt“, betont Peter Scharff. „Wir stemmen das Event mit einer rund 150-köpfigen Crew. Diese Manpower ist jedoch absolut notwendig, um das durchgängig hohe Niveau an Bars und Kochständen mit Kochteams aus ganz Deutschland zu garantieren.“ Der Erfolg gibt den Machern recht: Wer einmal dabei war, kommt jedes Jahr wieder ...

Weitere Infos und Tickets unter
www.foodrock-festival.de

WIR SIND DABEI!

SUMMER

FOOD
ROCK

DEUTSCHLANDS KULINARIK+ROCK FESTIVAL^{No 1}

8.-10.08.2025

FOODROCK-FESTIVAL.DE



BÜCHER-TIPP

unsere
EMPFEHLUNGEN



Daniel Gottschlich »Grazie Roma«



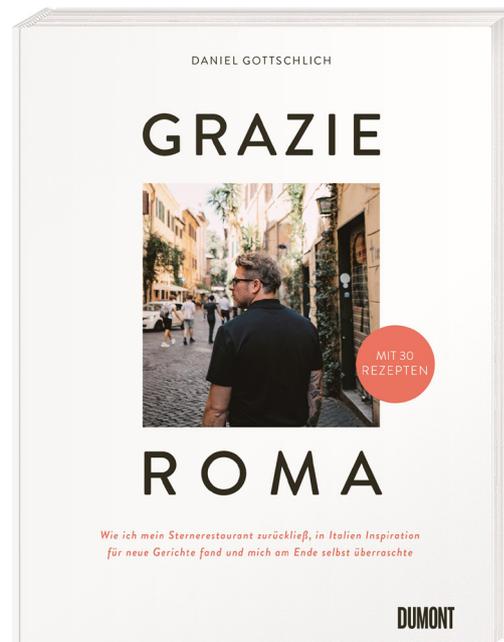
Vom 2-Sterne-Koch Daniel Gottschlich:

30 Rezepte für zu Hause

Daniel Gottschlich erhielt als erster Koch das Stipendium an der Deutschen Akademie in Rom – die bedeutendste Auszeichnung für deutsche Künstler im Ausland. Sieben Wochen lang überließ er seine Kölner Restaurants »Ox & Klee« und »Pvls« seinem Team und bezog ein Apartment in der Villa Massimo. Eine für ihn unvergessliche Zeit begann: Tage des Austauschs und der Inspiration, Stunden voller kreativer Eindrücke und künstlerischer wie musischer Erlebnisse. Im Mittelpunkt aber stand: die wunderbare italienische Küche.

Daniel Gottschlich schlenderte über die Märkte der Stadt, entdeckte kleine Lebensmittelläden und Trattorien, kam mit Marktfrauen, Köchen und Künstlern ins Gespräch. Abseits seines Alltags in Köln und beflügelt vom Geist der Ewigen Stadt entwickelte er gänzlich neue Rezepte. In diesem Buch teilt er mit uns den Prozess seiner Selbstfindung und seine Neuinterpretationen italienischer Klassiker: von Kalbs-Carpaccio mit Melone, Tomate und Mandeln über Austerntartar mit Limette, Physalis und Wildreis bis zu Pistazienlasagne und Safran-Panacotta. Cucina Italiana auf Sternenniveau!

»Zweifacher Sternekoch, passionierter Musiker, Designliebhaber und erfolgreicher Unternehmer: Wenn jemandem der Titel Tausendsassa gebührt, dann Daniel Gottschlich.«



Daniel Gottschlich
»Grazie Roma«

Etwa 176 Seiten
Mit ca. 100 Fotos
Gebunden mit Glanzlack
19 x 25 cm
Ca. € 30,00 (D)
ISBN: 978-3-7558 2008-6

Erscheinungsdatum:
15. April 2025

Tipp: 

DANIEL GOTTSCHLICH, geboren 1982, ist ein Sternekoch und Musiker aus Köln sowie Betreiber des 2-Sterne-Restaurants »Ox & Klee«. 2023 war er Stipendiat an der Deutschen Akademie in Rom und zu Gast in der Villa Massimo.

SEBASTIAN SPÄTH, geboren 1991, ist nach Stationen bei SPIEGEL, stern u. a. seit 2023 Deutschland-Chefredakteur von falstaff. Er ist auf Ästhetik- und Geschmacksfragen spezialisiert und hat die Co-Autorenschaft von Gottschlichs Buch »Grazie Roma« übernommen.





Löwenzahn, Giersch oder Brennnessel: Gerade Kräuter und Pflanzen, die von selbst unseren Rasen überwuchern, werden oft als »Unkraut« bezeichnet und bekämpft. Dabei können die ungebetenen Gäste so viel Gutes bringen.

»Unkraut« gilt als lästiges Übel in den Augen vieler Gartenbesitzer. Doch wie so oft im Leben ist alles eine Sache der Perspektive: Entdecken Sie den vermeintlichen Übeltäter als verborgenen Schatz Ihres Gartens, der nicht nur gesund ist, sondern auch schmeckt!

Lernen Sie neun wilde Kräuter vor Ihrer Haustüre kennen, die nicht nur kostenlos Ihren Speiseplan bereichern, sondern auch jede Menge gesunder Inhaltsstoffe besitzen. Mit Rezepten wie Löwenzahn-Limo, Unkraut-Süppchen oder schokolierter Gundelrebe entführt Sie dieses Buch in die faszinierende Welt der Unkräuter und zeigt, dass diese lieber am Teller als im Kompost landen sollten.

Autorinneninfo

Elisabeth Hammersen, ist am schönen Tegernsee aufgewachsen. Sie ist ausgebildete Touristikerin und TEH- und Heilpraktikerin. Mit großer Leidenschaft geht sie diesen verschiedenen

Bereichen nach. Ihre enge Verbindung zu ihrer Heimat und der Natur prägt ihr Leben und ihre Arbeit.

Veronika Halmbacher begeistert sich schon von klein auf dafür, draußen zu sammeln und mit Naturmaterialien zu arbeiten. Sie ist ausgebildete TEH-Praktikerin, Designerin und Illustratorin und hat die Unkrautporträts in diesem Buch von Hand gezeichnet.



Köstliches Unkraut

Aufessen statt ausreißen: Wie man wilde Kräuter zubereitet und wieso sie so wertvoll sind

Von Elisabeth Hammersen & Veronika Halmbacher
Verlag: SERVUS

Erscheint am 17. April 2025

Ca. 104 Seiten, 120 mm x 200 mm

ISBN: 13 9783710403415

Ladenpreis: € 20 | 27.9 CHF

Tipp:





Finnland - Das Kochbuch

- Das erste Kochbuch zum Geheimtipp Finnland
- Meet the Makers: Die Macher der finnischen Küche und ihre besten Rezepte
- Nirgends ist die Küche kreativer: So schmeckt Finnland
- In der Community bestens vernetzte Autorin

Finnland ist berühmt für die wilde Schönheit seiner Natur und dafür, das glücklichste Land der Welt zu sein. Seine Küche ist weniger bekannt. Zu Unrecht! Denn hier werden die Werte regional, saisonal, handwerklich, naturnah, unverarbeitet, mit viel Liebe und Leidenschaft gelebt. Es gibt Fisch und Wild, Pilze, Beeren und selbstgebackenes Brot.

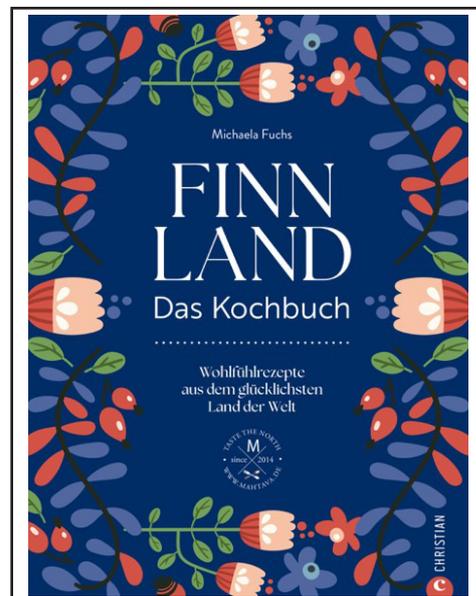
Michaela Fuchs durchstreift ihre zweite Heimat, besucht Foodies, Bäckereien und die nördlichste Brauerei der Welt, sie blickt in die Küchen und lässt sich die besten Rezepte verraten

– von der traditionellen »Sommersuppe« über »Karelische Piroggen« zu leckeren »Runeberg-Törtchen«. Eine einmalige kulinarische Reise!

»Mein Name ist Michaela, ich wohne in München und so oft ich kann in meinem roten Holzhäuschen im finnischen Teil Lappland, 120 km nördlich des Polarkreises. Ich liebe den Schnee, Hunde, Blaubeeren und mein größtes Vorbild ist und bleibt Pippi Langstrumpf.

Wenn ich nicht blogge, dann konzeptioniere und gestalte ich Zeitschriften.

Schon von Berufs wegen bin ich immer auf der Suche nach spannenden Geschichten, interessanten Menschen und faszinierenden Bildern.«



Michaela Fuchs

Finnland. Das Kochbuch

Wohlfühlrezepte aus dem glücklichsten Land der Welt

240 Seiten, ca. 120 Abb.,

Format 19,3 x 26,1 cm

Hardcover

ISBN: 978-3-95961-951-6

€ [D] 29,99

€ [A] 30,90

sFr. 40,50

Christian Verlag

Tipp: 

Ihre
Werbung
hier

WEBSEITE-HIER.DE





Vietnam VEGAN

- Das erste Kochbuch zum Thema
- inkl. wertvolle Basics zu Kultur und Küchenwissen
- Tradition trifft Moderne
- 50 authentische vegane Rezepte aus Vietnam
- Plus wunderbar stimmungsvolle Bilder der Autorin von Land und Leuten

Nach ihrem erfolgreichen Kochbuch über die vegetarische Küche Vietnams ist Anna Plumbaum erneut nach Südostasien gereist, um die veganen Rezepte aus dem Land am Pazifischen Ozean zu erkunden. Von den pulsierenden Straßen Hanois bis zu den traumhaften Stränden in Da Nang nimmt sie uns mit auf ihre Reise und hält die kulinarische Vielfalt der Region in Wort und Bild fest.

100 % pflanzlich - 100 % köstlich!

Anna Plumbaum ist freie Rezeptentwicklerin und Autorin. Sie arbeitete mehrere Jahre als Food-Redakteurin, bevor sie sich 2016 selbstständig machte.

Drei Jahre lang lebte sie in Kambodscha und erkundete von dort aus die spannenden Länder und quirligen Straßenküchen Südostasiens. Ihr Fokus liegt auf der veganen und vegetarischen Küche, oft mit asiatischem Einschlag.

Über Reisen und kulinarische Entdeckungen bloggt sie auf baernd.de



Anna Plumbaum

Vietnam vegan

65 authentische Rezepte von Bánh mì bis Phở

192 Seiten, ca. 120 Abb., Format 19,3 x 26,1 cm

Hardcover

ISBN: 978-3-95961-888-5

€ [D] 29,99

€ [A] 30,90

sFr. 40,50

Christian Verlag

Tipp:



Ein Muss in jeder Küche

Tolles Buch mit wertvollen Tipps

Schönes Buch mit Anregungen

Lohnende Neuanschaffung

Lesenswerte Neuerscheinung



Nachhaltigkeit als Wettbewerbsvorteil

Nachhaltigkeit ist längst keine Randnotiz mehr, sondern ein entscheidender Erfolgsfaktor für die Gastronomie. „Zukunftsküche“ gibt Gastronom*innen Werkzeuge an die Hand, um nachhaltige Praktiken umzusetzen, die nicht nur Umweltbelastungen reduzieren, sondern gleichzeitig die Attraktivität des Betriebs steigern – bei den Gästen ebenso wie im eigenen Team und bei potenziellen Mitarbeitenden. Der Leitfaden bietet:

- Eine klare, praxisorientierte Definition von Nachhaltigkeit anhand des eigens entwickelten S.M.A.R.T.-Rezepts.
- Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung, wie Gastronom*innen nachhaltige Transformation flexibel und individuell umsetzen können.
- Inspirierende Best Cases aus der Praxis, die nicht zuletzt anhand ausführlicher Interviews mit erfolgreichen Playern der Branche zeigen, dass Nachhaltigkeit nicht nur notwendig, sondern auch wirtschaftlich erfolgreich sein kann.
- Workshops am Ende der Umsetzungskapitel, um das Gelernte direkt auf den eigenen Betrieb zu übertragen.

Drei Kompetenzen - eine Vision

Das Buch vereint drei Kernkompetenzen, die für eine erfolgreiche Transformation essenziell sind:

1. Wissenschaftlich fundiertes Wissen zu ökonomischen Potenzialen, Umwelt, Gesundheit und ethischen Aspekten der Gastronomie.
2. Praktisches Verständnis für die Anforderungen und Herausforderungen im gastronomischen Alltag.
3. Expertise in Markenentwicklung, Marketing und Kommunikation, um Nachhaltigkeit sichtbar und erlebbar zu machen.

Über den Autor

Der Autor **Balázs Tarsoly** ist Restaurantmarken-Experte, Gründer der Agentur Branding Cuisine und Autor von „Zukunftsküche“ sowie des Buchs „CO2lution – Gemeinsam. Klima wandeln. Jetzt.“ Seit fast 20 Jahren ist Balázs in der Markenentwicklung im Bereich der Systemgastronomie tätig. Mit seinem preisgekrönten Gespür für Design und Markenkommunikation begleitet er Gastronom*innen dabei, zukunftsfähige Konzepte zu entwickeln. „Als Kreativer sehe ich mich in der Verantwortung, mein Designerdenken und Verständnis für Food, Branding und Nachhaltigkeit einzusetzen, um den Wandel hin zu einer enkeltauglichen Ernährungswirtschaft mitzugestalten und voranzutreiben,“ so der Autor.



Balázs Tarsoly:

Zukunftsküche

Nachhaltigkeit als Erfolgsrezept für die Gastronomie

Deutscher Fachverlag GmbH

1. Auflage 2025, 304 Seiten, 2c,

170 x 240 mm, Broschur

ISBN 978-3-86641-361-0

42,- Euro

shop@dfv-fachbuch.de

Tipp: 





BRAGARD

La Maison Bragard

1933 GEGRÜNDET: DAS HAUS DER EXZELLENZ IN DEN VOGESEN

1976 entwickelten Bragard und Paul Bocuse gemeinsam die ikonische Jacke Grand Chef®. Mit ihrer Eleganz und technischen Perfektion wurde sie zu einem zeitlosen Klassiker, der seit über 45 Jahren in der Spitzengastronomie Bestand hat. Als erste Jacke speziell für Spitzenköchinnen und Spitzenköche entwickelt, ermöglichte sie Bragard den weltweiten Durchbruch in der Gastronomie. Auch heute noch werden neue Kollektionen aus dem Hause Bragard von dieser besonderen Jacke inspiriert, die bis heute großen Erfolg genießt.

DIE IKONISCHE JACKE

Chefs Virginie Basselot und Jérôme Banctel

Präsentation der Jacke GRAND CHEF®, entwickelt in Zusammenarbeit mit Monsieur Paul Bocuse. Diese Jacke vereint Eleganz und technische Perfektion und absolutes Must-have in der Garderobe von Köchinnen und Köchen auf der ganzen Welt.

BRAGARD KATALOG 2024



Bragard

Lazarus-Mannheimer-Str.6
 77694 Kehl
 Deutschland
 Rufen Sie uns an:
 07851 899949 0
 Mailen Sie uns:
 info.de@bragard.com
www.bragard.de



MAGICAL by Dana

<https://www.weinheuer-shop.de/magical-by-dana>

Dana Huschert, bekannt als erfolgreiche Unternehmerin, Lifestyle-Expertin und Model, begeistert ihre Fans nicht nur mit ihrem Sinn für Stil, sondern auch mit ihrer Leidenschaft, die schönsten Orte der Welt zu bereisen. Nun startet sie ein neues Kapitel mit ihrem eigenen Roséwein "Magical by Dana".



Aprikose & Pfirsich

Dieser frische, elegante Rosé, geprägt von einem intensivem Aprikosenaroma, einem Hauch von Pfirsich und einer verführerischen Honignote, begeistert die Sinne schon beim ersten Duft. "Magical by Dana" eignet sich ideal als Aperitif, doch seine Eleganz macht ihn auch zum perfekten Begleiter von Fisch- und Meeresfrüchtegerichten. Ein Wein, der den luxuriösen und weltoffenen Lifestyle von Dana widerspiegelt - für all jene, die das Besondere suchen.

**NEW
ROSE**

HERKUNFT:
ITALIEN / VENETO

WEINART:
ROSÉWEIN

JAHRGANG: 2023

ALLERGENE:
SULFITE

25,50€
0.75 L (€ 33,99/L)

PASSEND ZU

als Aperitif, Sushi, mediterranen leichten Fischgerichten, Meeresfrüchte wie Muscheln, Scampis und Hummer





STAR CHEFS

Kulinarik / Handwerk / Genuss

Gourmet-Magazin

www.chefheadsmagazin.de

(+49) 2174-8927227

51519 Odenthal, Rosenweg 43

Das soziale Netzwerk mit über 14.500 Kontakten ist unsere Kommunikation untereinander. Es bietet uns die Möglichkeit zu Informationsaustausch und Beziehungsaufbau. Die dadurch entstehende Online-Community kommuniziert und interagiert entsprechend den Möglichkeiten der jeweiligen Plattformen im virtuellen Raum.

Auf der technischen Grundlage eines sozialen Mediums (Social Media), das als Plattform zum wechselseitigen Austausch von Meinungen, Erfahrungen und Informationen eingesetzt wird, ergibt sich ein abgrenzbares soziales Netzwerk von Nutzern mit von uns erzeugten Inhalten. Hier wird auch unser ChefHeads-Magazin beworben und von unseren Followern gelesen.

ChefHeads-Club der Küchenchefs™

Rosenweg 43 – 51519 Odenthal

T: +49 (0) 2174 892 7227**M:** info@chefheadsmagazin.de**W:** www.chefheadsmagazin.de**Redaktion:** Guido Fritz**Lektorat:** Christine-Anja Möcklinghoff**Design:** Guido Fritz**Fotografie:** Anke Sademann • Matteo Linarello

• Friesenkrone • Weitbrecht • Weidner • Renato Manzi • Christian Loisl •
Tanja Neumann • Nathalie de Keyzer • Melanie Goetz

An dieser Ausgabe haben mitgewirkt:

Anke Sademann • Tanja Neumann • Guido Fritz

• Anke Wulf • Melanie Schacker • Thomas Hille

Copyright: Das Urheberrecht an den Inhalten,
Bildern und Designs der Zeitschrift liegt bei Chef
Heads-Club der Küchenchefs™



Themen & Termine 2025

Neben den ständigen Themenbereichen bieten wir Ihnen 2024 wieder eine große Auswahl an Themen und Berichten:

Wir präsentieren alle zwei Monate herausragende Arbeiten aus den Bereichen Kulinarik, Gastronomie, Hotellerie, Fooddesign, Corporate Design, Gemeinschaftsverpflegung, Catering und Küchentechnik.

Darüber hinaus wird sich jede ChefHeads-Magazin Ausgabe einem anderen Fokusthema widmen, das auf bis zu 100 Seiten Inspirationen und fundierte Informationen verbindet. Im Bereich Kulinarik werden beispielsweise die Küchenchefs vorgestellt, so wie man sie vielleicht noch nicht kennt.

Kulinarische Projekte bekommen ihren Platz im Rezeptteil – herausgehoben durch sehr schöne Fotos.

Ein weiterer Themenbereich leitet die Produktion & Einkauf ein, hier werden bemerkenswerte Produzenten und Anbieter vorgestellt und den Lesern viele Informationen rund um Herkunft, Erzeugung, eventuelle Veredelung und Produktion vermittelt.

In der Rubrik Design & Lifestyle finden neue Gestaltungsansätze Gehör, experimentelle Formate und Designtheorie sowie Arbeiten von Nachwuchstalenten.

Januar

ChefHeads-Magazin #01/25

ET: 15. Januar 2025

AS: 10. Januar 2025

DU: 10. Februar 2025

Themen:

Köche-Portrait

Intergastra Vorschau

Wein-Storie

Buch-Tipp

Mai

ChefHeads-Magazin #03/25

ET: 15. Mai 2025

AS: 10. Mai 2025

DU: 10. Februar 2025

Themen:

Köche-Portrait

Gastro-News

Wein-Storie

Buch-Tipp

September

ChefHeads-Magazin #05/25

ET: 15. September 2025

AS: 10. September 2025

DU: 10. Februar 2025

Themen:

Köche-Portrait

Gastro-News

Wein-Storie

Buch-Tipp

März

ChefHeads-Magazin #02/25

ET: 15. März 2025

AS: 10. März 2025

DU: 10. Februar 2025

Themen:

Köche-Portrait

Internorga

Wein-Storie

Buch-Tipp

Juli

ChefHeads-Magazin #04/25

ET: 15. Juli 2025

AS: 10. Juli 2025

DU: 10. Februar 2025

Themen:

Köche-Portrait

Catering-Inside

Wein-Storie

Buch-Tipp

November

ChefHeads-Magazin #06/25

ET: 15. November 2025

AS: 10. November 2025

DU: 10. Februar 2025

Themen:

Köche-Portrait

Alles für den Gast

Wein-Storie

Buch-Tipp

Dezember

ChefHeads-Magazin #07/25

SONDERAUSGABE

ET: 15. Dezember 2025

AS: 10. Dezember 2025

DU: 10. Februar 2025

Themen:

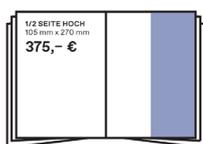
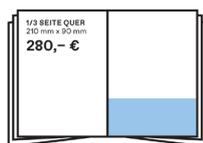
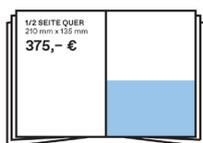
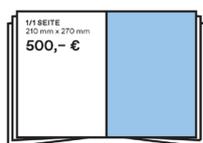
Vorstellung der Partner

Gastro-News

Buch-Tipp

ChefHeads-Magazin

Anzeigen Formate Innenseiten im ePaper



* Alle Preise zuzüglich der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.

ChefHeads-Magazin



Medium für
Hotellerie & Gastronomie



knippser by
DANA HUSCHERT

**SERVIETTEN-
KNIPPSE**
VERHINDERT DAS
ABRUTSCHEN
DER SERVIETTE!

Knippser by Dana Huschert



Wem ist es im Restaurant noch nicht passiert, oder wer hat es noch nicht beobachtet: die Serviette rutscht von den Knien auf den Boden, um dann durch eine neue Serviette ersetzt zu werden, oder – noch schlimmer – sie wird aufgehoben, um danach wieder zum Munde geführt. Das eine ökonomische/ökologisch schlecht, dass andere hygienisch eigentlich unhaltbar.

Die Inspiration zur Lösung des Problems kam aus dem Familienkreis: ein kleiner Befestigungsclip vom Großvater für die Serviette (aus den dreißiger Jahren!) wurde gereicht.

Sofort erkannte ich das Potenzial dieses kleinen Helfers und entwickelte ihn zu dem nun vorliegenden „Knippser“ weiter: ein hochwertiges stylisches Accessoire, das Funktionalität (die Serviette bleibt da, wo sie hingehört) mit ökologischen Anspruch (dutzende Servietten müssen nicht umsonst gewaschen werden) und edlem Look vereint.

Das der Knippser auf der Vorderseite mit einem „Branding“ der gastronomisch Einrichtung, des Events, oder der Namen der Mitglieder der Tischgesellschaft versehen werden kann, verwandelt ihn in gleicher Weise in

einen eleganten „Werbeträger“ der gastronomischen Einrichtung, sowie in ein Erinnerungsstück an die Veranstaltung, - und damit in ein originelles „give-away“ für den Nutzer.

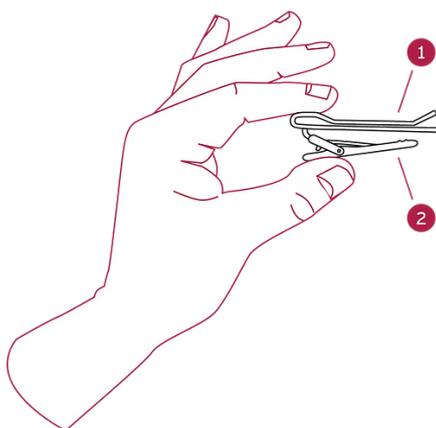
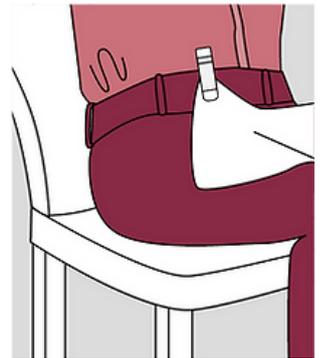
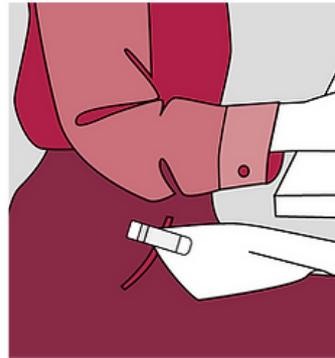
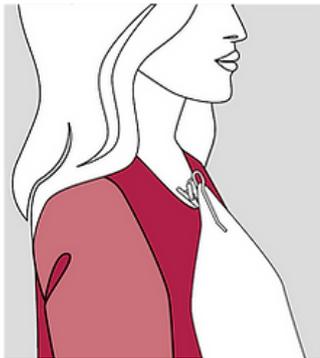
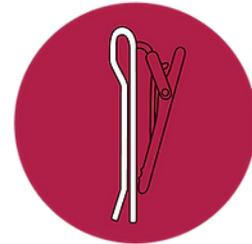
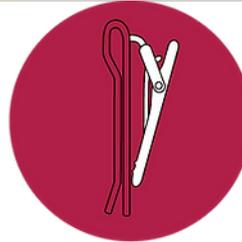
Mit seinem Potenzial in luxuriösem Look hat er den Einzug in die gehobene Gastronomie gehalten.

Zu den begeisterten Kunden gehören Hotels (Ritz-Carlton, Waldorf Astoria), die Gastronomie (Gendarmerie, AusternBank, Pots, Käfer, Restaurant Belmondo, Dallmayr Catering), Fluggesellschaften (Netjets), Juweliere (Juwelen Goldberg) und Eventmanagement – Firmen.



Eine neue Kategorie für die „Gastronomie mit Stil“ ist eröffnet!





DIE VORTEILE

- Hat eine Funktion gegenüber dem Serviettenring
- Ist aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenken
- Die Serviette ist an der Kleidung fixiert und kann nicht auf den Boden fallen
- Minimierung der Reinigungskosten
- Fördert die Nachhaltigkeit
- Kleidungsstücke der Gäste werden nicht benutzt
- Innovation für die Gastronomie
- Ideal als Werbegeschenk
- Produkt-Branding möglich (Logo, Initialen, Personalisierungen für Events, Hochzeiten)
- Patentiertes Produkt
- Hochwertiges Accessoire für die Serviette



Dana Huschert Lifestyle GmbH

Hausvogteiplatz 10
10117 Berlin, Deutschland

Tel.: +49 175 255 49 86

Mail: dana@danahuschert.com

WEB: www.knippser.com/



Hoffnung für ein halbes Herz

Sehr geehrte Leser,

die besten Botschafter für die Anliegen der Stiftung sind die betroffenen Familien. Ein aktueller Film zeigt dies eindrucksvoll. Sehen Sie sich an, wieso herzkranken Kinder so sehr auf Ihre Unterstützung wichtiger Forschungsprojekte angewiesen sind.

Eines dieser Projekte ist die Entwicklung einer künstlichen Herzkammer für kleine Patienten, die mit einem „halben Herzen“ zur Welt kommen. Dieses ehrgeizige Vorhaben von Ärzten aus Aachen und Hamburg unterstützen wir bereits seit vielen Jahren.

Über sie habe ich Familie Balota und den kleinen Kian kennengelernt. Die Gespräche mit ihnen haben mir wieder einmal vor Augen geführt, wie schwer so ein Schicksal ist. Auch wenn es Kian derzeit gutgeht, fürchten die Eltern ständig um sein Leben. Wahrscheinlich ist diese Angst in den nächsten 30 Jahren unbegründet, aber sie ist eben immer da. Kian hat noch eine große OP vor sich, wenn er drei wird. Ich wünsche der Familie von ganzem Herzen, dass es dann einfacher für sie wird.

Die Entwicklung der künstlichen Herzkammer wird noch 10 bis 15 Jahre brauchen. Dann werden Kinderherzspezialisten Patienten wie Kian noch besser helfen können als heute – und sie hoffentlich sogar vor den gefürchteten Folgeerkrankungen schützen.

Es ist nur möglich, solche langfristigen Projekte voranzutreiben, wenn wir auf Menschen wie Sie zählen können. Nur mit Ihrer Hilfe erreichen wir gemeinsam unsere Vision: Wir wünschen uns eine Welt, in der Kinder mit angeborenen Herzfehlern dieselbe Lebenserwartung haben wie ihre gesunden Freunde.

Dank der Unterstützung unseres Botschafters Lars Wallrodt und eines engagierten Filmteams entstand nun dieser Einblick, der all das zusammenfasst. Teilen Sie ihn gerne!

stiftung-kinderherz.de/kian

Ich wünsche Ihnen eine besinnliche Adventszeit. Vielen Dank für alles, was Sie für unsere Herzkinder tun!

Sylvia Paul

Vorstand Stiftung KinderHerz

90 Euro

Übrigens: Mit 90 Euro können Sie die Herstellung und Kultivierung von Herzmuskelgewebe finanzieren



stiftung-kinderherz.de/spenden

SPENDENKONTO Deutsche Bank AG
IBAN: DE41 1007 0024 0053 1616 00



Link zum Film:

stiftung-kinderherz.de/kian



Wir fördern das Forschungsprojekt: Herstellung einer künstlichen Herzkammer aus lebendem Gewebe

Im Labor konnten bereits lebende Herzmuskelzellen entwickelt werden, die zu einer biologischen Herzkammer heranwachsen.

Zurzeit arbeitet das Aachener Helmholtz-Institut an der Klappenentwicklung für die Herzkammer, während am UKE Hamburg die Schlauchstruktur optimiert wird. Ziel ist es, kleinen Herzpatienten das Leben leichter zu machen und Folgeerkrankungen zu minimieren.

Im Ergebnis rechnen die Forscher mit einem bahnbrechenden Schritt, der für die betroffenen kleinen Herzpatienten wie Kian eine größere Überlebenschance sowie eine erheblich optimierte Lebensqualität bedeuten würde.



Projektorte: RWTH Aachen / UKE Hamburg



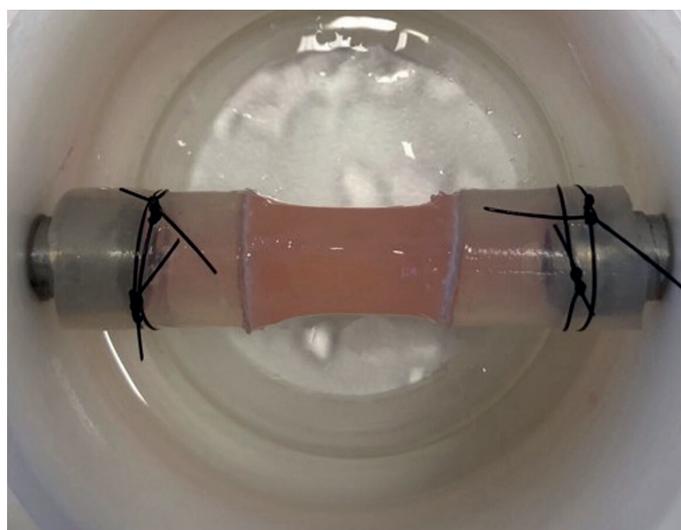
Zeitplan: Drei Jahre



Projektleitung: Prof. Dr. Stefan Jockenhövel (RWTH),
Dr. Jörg Sachweh, Dr. Daniel Biermann (UKE)



Fördervolumen: 413.640 Euro



Weil Geschmack verbindet

Das ChefHeads-Magazin als ePaper

(sieben Online-Ausgaben pro Jahr für ChefHeads-Mitglieder im Jahresbeitrag enthalten)



Jetzt direkt abonnieren

Ja, ich bestelle das ChefHeads-Magazin kostenfrei als ePaper

Name, Vorname, Firma

Strasse, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon, E-Mail (für Rückfragen)

Ausfüllen und per Mail an:

ChefHeads-Club der Küchenchefs
Rosenweg 43 • 51519 Odenthal
Mail: info@chefheadsmagazin.de • Tel.: 02174 8927227



oder QR-Code scannen