


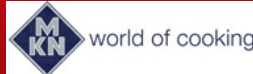
Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
 > Inverter > Inverter-Zonen > Nacht- > Luft opening control > Abgabe-Rohrventilator



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 2004-LAPTOP
 H x B x T 220 x 450 x 450 mm
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm



TÜV
 Alle Minibars
 sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,39 kWh / Tag möglich*

**Bestimmt die stromsparendste
 Minibar der Welt**



ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,19 kWh / Tag möglich*


*Die wählbaren Minibar-Flüssigkeitsarten max. 30°C, entkalkender (2-) und Alkali-F-Getränke mit 3-Tage-Verbleib




Suche
Branchen
Medien









Ein Buch wie ein Vulkan / "Asche, Glut & Feuer"



Das Trendthema kulinarische Aschen, deren Einsatz und Verwendung, steht beim Buch „Asche, Glut & Feuer“ im Mittelpunkt. Die Rezepte haben Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee erarbeitet. Für die Garungen benutzen sie einen Kamedo, einen Keramikofen von Monolith. Aschen werden von den beiden Chefs sehr innovativ eingesetzt. Die Rezepte sind impulsgebend. Heiko Antoniewicz ist bekannt dafür, dass er immer auf der Suche nach vielversprechenden Techniken und Zutaten ist. Dabei schaut er nicht nur in die Zukunft, denn manchmal versprechen auch alte Traditionen innovative Blickwinkel auf kulinarische Genüsse. Der Biologe Michael Podvinec geht im Buch der Asche auf den Grund. Mit seiner Einleitung wird genug Hintergrundwissen erworben, um in die Rezepte von Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee einsteigen zu können. ...ff



Titel chefs

Ausgabe 2020-10


Seite 31

Verlag Gastronomica Verlag GmbH & Co.KG

Branchen-Links


Fachliteratur / CD / DVD

Service, Fachliteratur / CD / DVD; allgemein




Komfort und Service für Ihre Gäste


www.sibra.eu




Spezial-Rechtsschutz

ERGO







VITO
oil filter system




RESCH & FRISCH
AM LIEBSTEN IMMER




Die Kreuzer-Produktpalette




Die ganze Welt der Profikochtechnik



Mit BRITA Filtertechnik optimales Wasser für jede Anwendung





PDF-Auszug aus horesga-Medienauswertungen Friedel Eilts - www.horesga.de - 46487 Wesel - Tel. 02859/9019133 - eilts@horesga.de