



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



www.mkn.eu

MINIBARS

eco GREEN STAR



ECO-GREENGLASS 40
bis 0,28 kW/Tag möglich


WOW
wohl die sparsamste
Minibar weltweit



PREMIUM ECO-GREENSTAR 30
bis 0,16 kW/Tag möglich



Suche Branchen Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:






Fachtitel "chefs" Ausgabe "2018-01/02" 66 Artikel


1 2 3 4 5 6 > 6

2018-01/02 Back in the roots: Power in der Provinz



Nach erfolgreichen Lehr- und Wanderjahren stand ihnen die große, weite Welt offen. Doch statt in New York, Paris, Berlin oder München kochen sie heute in der Eifel, im Nordschwarzwald, in Südbrandenburg und in der Wingst. Hochtalentierte Köche, die sich bewusst für eine Rücke... [weiterlesen](#)

2018-01/02 Back in the roots: Claus Peter, Patron-Chef, Hotel Peters...




Als junger Koch stand mir nach Lehr- und Wanderjahren in Deutschland, in der Schweiz, Mexiko und Nordamerika die Welt offen. Nachdem ein TV-Sender über meine Arbeit als Pâtissier in einem Relais & Châteaux-Hotel in den USA berichtet hatte, erhielt ich gleich mehrere Angebote a... [weiterlesen](#)

2018-01/02 Back in the roots: Frank Schreiber, Patron-Chef, Gasthaus...



Gewinner des Achenbach-Preises 1996, Mitglied der Jugendnationalmannschaft der Köche, Weltmeister 1997 in Kanada, Bronzemedaille beim Weltkongress der Kochverbände in Australien, Silber beim Coupe des Nations in Quebec: Meine Erfolge bei Kochwettbewerben in der ganzen Welt war... [weiterlesen](#)

2018-01/02 Back in the roots: Andreas Sondej, Patron-Chef, Hirsch Ge...



Den Söl'ring Hof auf Sylt hatte ich eigentlich nur als kurze Station eingeplant. Doch es sollten sechs wunderschöne Jahre daraus werden, in denen ich das Glück hatte, an der Seite von Patron Johannes King nicht nur unheimlich viel zu lernen, sondern sogar zum Küchenchef aufzus... [weiterlesen](#)

MAKE IT WONDERFUL



Wir machen jeden Waschraum wundervoll



Inspirationen für Ihr Hotelbad



Immer ein Erfolgsrezept

2018-01/02 Back in the roots: Florian Kucher, Küchenchef, Kuchers La...



Meine Eltern haben unser Landhotel vor 30 Jahren gekauft und zu einer der ersten kulinarischen Adressen in der Eifel gemacht. Ich bin hier aufgewachsen und habe die Atmosphäre und den Kontakt mit vielen Menschen immer gemocht. Dennoch zog es mich nach der Kochausbildung erst m... [weiterlesen](#)



50 JAHRE SIBRA 1963-2013
Comfort and Service for Hotels and Gastronomie

FÜR GEWINNER



Mit dieser Technik spült die Welt!



ADDIPOS
DIE WELT DER KASSEN





QUALITY IS IN THE DETAILS

2018-01/02



Schnappschuss: Au revoir, Monsieur Paul!

Paul Bocuse ist tot. Er starb am 20. Januar im Alter von 91 Jahren. Bocuse galt als der „Papst der französischen Küche“ und gehörte zu den Vertretern der „Nouvelle Cuisine“, einer Bewegung damals junger Köche, die die französische Küche entstauben wollten. Der Spitzenkoch vers... [weiterlesen](#)

2018-01/02



Wussten Sie, dass Schweizer Köche Hummer betäuben müssen?

Schweizer Köche, die Hummer oder andere Krustentiere zubereiten, müssen die Tiere künftig betäuben (z.B. durch Elektroschocks), bevor sie diese in kochendem Wasser töten. Das hat die Schweizer Regierung beschlossen. Das Gesetz tritt am 1. März in Kraft. Hintergrund: Tierschütz... [weiterlesen](#)

2018-01/02



Buchtipp: Vegetarische Winterküche

Paul Ivic hat die Gemüseküche revolutioniert. Durch die Kombination unterschiedlicher Aromen und Küchentraditionen wechseln sich in seinen Gerichten heimische, mediterrane, asiatische und orientalische Einflüsse ab. In seinem neuen Buch Vegetarische Winterküche zeigt er am Bei... [weiterlesen](#)



Snacks sind unsere Welt!



Individuelle Wärmelösungen für die Freiluft-Gastronomie und Outdoor-Relax-Zonen



Willkommen in der Welt der Backwaren für die Gastronomie!

2018-01/02



Sebastian Frank: Bester Koch Europas

Der internationale Gastro-Kongress MadridFusion zeichnete den Berliner Zwei-Sterne-Koch Sebastian Frank vom Restaurant Horvath aus Hohe Ehre für Sebastian Frank, dem Küchenchef im Berliner Restaurant Horvath: Während der 16. Ausgabe des internationalen gastronomischen Kongress... [weiterlesen](#)

2018-01/02



Die F&B-Trends von heute und morgen

49 Foodblogger sind sich einig: Nach dem Jahr der Bowls und Einhörner kehren 2018 die Klassiker zurück, alte Gemüse und Getreidesorten werden wiederentdeckt und Lebensmittel saisonal verwendet 2017 war das Jahr der Bowls und Einhörner, und die Bar zierten Craftbiere und stylis... [weiterlesen](#)

2018-01/02



Kleine Warenkunde: Steckrübe

Das mit Kohlrabi verwandte Powergemüse enthält besonders viele Vitalstoffe und ist damit bestens geeignet für die kalte Jahreszeit. Nur die bis zu zwei Kilogramm schweren Wurzeln sind für den Verzehr geeignet. Die Erntezeit dauert von September bis April. Je nach Sorte ist das... [weiterlesen](#)

2018-01/02



Drei Sterne seit 1967! Wie geht das? - In der Auberge de ...

Die Auberge de l'Ill im elsässischen Illhäusern ist eine kulinarische Institution mit einer 135-jährigen Geschichte, Familie, Tradition und der eiserne Wille, nie stehenzubleiben, sind die Eckpfeiler des Erfolgs. Marc Haeblerin zelebriert hier in vierter Generation seine Inter... [weiterlesen](#)



miniBars, Safes, Türschließsysteme und Hotel-TV



Ihr Rundumversorger im Objektbereich



Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware

