


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.




**horesga**<sup>®</sup>

**Wo und wann stand was in den Fachmedien?**

**Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie**

Branchen-Beamer



**silex**<sup>®</sup>  
Grill-Machines  
Waffle-Bakers  
Snack-Concretes

**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:



**SIBRA 50**  
Komfort und Service für Ihre Gäste

[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)




Unschlagbare Qualität für die professionelle Küche



**gfl**  
SKIN CARE  
QUALITY IS IN THE DETAILS

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 Rückke... [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](#)



Wir haben das passende  
Konferenz- und Bankettmobiliar



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



Traumhafte Qualitätsmöbel aus  
Massivholz

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



**FÜR GEWINNER**





**ADDIPOS**<sup>®</sup>  
DIE WELT DER KASSEN



mich nach der Kochausbildung erst m... [weiterlesen](#)

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



### Buchtipps: 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](#)



SelfCookingCenter und  
VarioCookingCenter – eröffnen  
Sie sich neue Horizonte



Hochwertige Gastronomiemöbel  
für Innen- und Außenbereiche



Großküchen-Geräte und  
Kleingeräte für Gastronomie,  
Hotellerie und Catering

2018-01/02



### Sebastian Frank: Bester Koch Europas

Der internationale Gastro-Kongress MadridFusidn 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 eisernen Wille, nie stehenzubleiben, sind die Eckpfeiler des Erfolgs. Marc Haeblerlin zelebriert hier in vierter Generation seine Inter... [weiterlesen](#)



Dry Aging – die hohe Kunst der  
Fleischveredelung

Fordern auch Sie eine Planung -  
die paßt: In Ihre Küche und Ihre  
Bilanz!

Für jede Kaffeemaschine den  
passenden Filter

1

2

3

4

5

6

>

6