

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?

Branchen-Beamer
 Spezial-Rechtsschutz
ERGO

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
 > Energie > Integrierte Zellen > Nachbau
 > Luft wärmt schnell > Abgabe Rohmaterialien

ECO GREENSTAR
HOTELZIMMERSAFE

NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-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

ECO GREENSTAR
HOTELZIMMERMINIBARS

TÜV

Alle Minibars
und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,38 kWh / Tag möglich*
**Bestimmt die stromsparendste
 Minibar der Welt**
 ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,18 kWh / Tag möglich*
*Die wärmeisolierte Minibar-Flaschenhalter mit 30°C
 eingeregelter Inn- und Außentemperatur hat 3 Tage Vorrat

KREUZER
 INTERNATIONAL

Suche
Branchen
Medien

Wählen Sie einen Fachtitel:

Spezial-Rechtsschutz
ERGO

Fachtitel "chefs" Ausgabe "2020-10"
55 Artikel

1 < 1 2 3 4 5 > 5

2020-10
Alpenheimat und weite Welt / Mountain Hub Social Dining u...

Corona zum Trotz eröffnete Hilton im September mit dem Mountain Hub Social Dining und dem Mountain Hub Gourmet gleich zwei neue Genuss-Hotspots direkt am Airport München. Das eine bietet klassische Schmankerln, authentisch und doch überraschend neu interpretiert, das andere st... [weiterlesen](#)

2020-10
Willkommen bei Anton's und Annie's / Food Affairs

Mit den beiden Konzepten Anton's und Annie's eröffnet Food Affairs eine innovative Betriebsgastronomie für GfK auf dem neu erbauten Nürnberger „Orange Campus“. Food Affairs hatte im Rahmen einer internationalen Ausschreibung im Frühjahr den Zuschlag für das Projekt erhalten. D... [weiterlesen](#)

2020-10
Asche auf meinen Teller / Am Anfang war der Lauch

Asche spielt seit Jahrhunderten eine wichtige Rolle bei der Herstellung von Lebensmitteln, trotzdem hat sie es bislang kaum als Zutat auf den Teller geschafft. Lauch gelang es als Erstes, die Grenze zu überwinden. Beeinflusst von der neuen nordischen Küche, wurde dieses Gemüse... [weiterlesen](#)

2020-10
Asche auf meinen Teller / Am Anfang war der Lauch: Sockeye...

Die Zutaten - Sockeye: 200 g Sockeye-Wildlachs • 9 g Salz, fein • 1 g Pfeffer, zerstoßen • Anispulver • Nelkenpulver • 1 Mullbinde • 1 kg Buchenasche Austernasche: 150 g Austernfleisch • Selleriepüree: 300 g Knollensellerie • 40 g Butter • 2 EL geschlagene Sahne • 1 Spritzer Z... [weiterlesen](#)

Die Kreuzer-Produktpalette

TISSUE • PAPER PRODUCTS
 Inspirationen von Mank machen den gedeckten Tisch zum Erlebnis

Spezial-Rechtsschutz
ERGO
 Ein starker Partner für die Hotellerie und Gastronomie

2020-10
Asche auf meinen Teller / Am Anfang war der Lauch: Schwei...

Die Zutaten: Pomelo: 1 Pomelo • 20 ml dunkler Balsamico • 6 g Rohrzucker • 1 Sternanis • 1 g Koriandersamen • 2 g Fenchelsaat • Salz Schweinebauch: 1,5 kg Schweinebauch ohne Knochen • 15 ml Liquid Smoke (Flüssigrauch) • 20 g Ketjap Manis • 10 g Pomeloasche Straußfarnspresse: 16... [weiterlesen](#)

2020-10



Asche auf meinen Teller / Am Anfang war der Lauch: Kartof...

Die Zutaten: Schwarze Walnussblätter: 300 g junge Walnussblätter • Salz • Essig
Kartoffelstampf: 300 g Kartoffeln, mehlig kochend • 1 Stück Macis • 150 g Butter • 40 g
fermentierte Walnussblätter, in Streifen • Salz Frittierte Brennnessel: 5 g
Brennnesselblätter • 150 ml Rapsö... [weiterlesen](#)

2020-10



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 benutzten sie einen Kamedo, einen
Keramikofen von Monolith. Aschen werd... [weiterlesen](#)

2020-10



Bühne frei für Glorietta

Glorietta? Die Rede ist nicht von einer neuen Sängerin, You-Tuberin oder Bloggerin,
sondern - ganz bodenständig - von einer Kartoffel. Aber was für eine!? > Die junge
Kartoffelsorte Glorietta aus dem Hause Europlant wird geschmacklich an der Spitze
der Premiumsorten eingeordne... [weiterlesen](#)



Die Kreuzer-Produktpalette



Spezial-Rechtsschutz
ERGO

Ein starker Partner für die
Hotellerie und Gastronomie



Inspirationen von Mank machen
den gedeckten Tisch zum
Erlebnis

2020-10



Die Spitze des Fleischbergs / Kobe Beef, das teuerste Rin...

Es gibt viele Mythen rund um das japanische Kobe Beef, das teuerste Rindfleisch der
Welt - von täglichen Massagen bis Bierrationen in der Aufzucht. In Wahrheit ist das
Leben der meisten Tiere eher trist: Liegen. Fressen. Verfetten > Auf Wiesen
rumlummeln, Bier saufen, sich mit... [weiterlesen](#)

2020-10



Ist deutsches Wagyu das bessere Wagyu? / Uwe Jerathe, Wag...

Fragen an Uwe Jerathe, Vorsitzender Wagyu Verband Deutschland e.V. und seit dem
Jahr 2006 Züchter von 90 Wagyu-Rindern in Hessen > Jerathe: Ich kann zwar nicht für
jeden deutschen Züchter sprechen, aber ich glaube, dass wir dem Tierwohl
grundsätzlich näher sind als die Japaner... [weiterlesen](#)

2020-10



Die Perle des Engadin / Grandhotel Suvretta House St. Moritz

Wie aus einer anderen Zeit: Seit über 100 Jahren fasziniert das „Suvretta House St.
Moritz“ mit seiner außergewöhnlichen Lage, erstklassigem Service, hervorragender
Küche und herzlicher Gastfreundschaft > ... Die Ferienregion Engadin-St. Moritz hat
sowohl im Sommer wie im Win... [weiterlesen](#)

2020-10



Klassiker mit grobem Herz für die Heimat / Fabrizio Zanet...

... Der gebürtige Engadiner Fabrizio Zanetti aus dem benachbarten Puschlaver hat als
Executive Küchenchef im Suvretta House St. Moritz seine berufliche Herausforderung
nach Maß gefunden Fabrizio Zanetti ist mit Leib und Seele Koch und geht in seiner
Aufgabe als Executive Chef... [weiterlesen](#)



Inspirationen von Mank machen
den gedeckten Tisch zum
Erlebnis



Die Kreuzer-Produktpalette



Spezial-Rechtsschutz
ERGO

Ein starker Partner für die
Hotellerie und Gastronomie

1

<

1

2

3

4

5

>

5



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