

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



Spezial-Rechtsschutz
ERGO

Energiesparwunder
 mit Energiestromkosten: mind. 3 Jahre
 > Inverdiene > Inverdiene Zahlen > Nachbau
 > Last opening control > Abfrage Betriebsart



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



TUV
Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,39 kWh / Tag möglich*
Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbr. auch bis 0,19 kWh / Tag möglich*
 *Die verbrauchten Stromspare Parameter sind max. 25°C, einstellbar (2) und Abart 11 (Gefahren für 3 Tage) Hersteller



KREUZER
SPEZIALRECHTSCHUTZ

Suche
Branchen
Medien




Wählen Sie einen Fachtitel:



Spezial-Rechtsschutz
ERGO



SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

DUNICEL ♥ DUNILIN



PALUX
Die gute Freiheit

Fachtitel "Küche" Ausgabe "2017-03" 77 Artikel

- 1
2
3
4
5
6
7
>
7

2017-03 **Starter: Michael Seitz - Fränkischer Drive, AH-Restaurant...**



Michael Seitz kocht in Alexander Herrmanns AH-Das Bistro und steht auf Klassiker mit fränkischem Drive. > „Das hier ist genau das, was ich machen will. Weg von der Sterneküche, a bisschen mehr fürs Herz kochen, net so viel für den Kopf.“ Michael Seitz ist angekommen. Seit 2013 ... [weiterlesen](#)

2017-03 **Rezept von Michael Seitz: Tatar mit fränkischem Drive**



In Michael Seitz' Klassiker mit fränkischem Drive spielt Tatar vom Texas-Longhorn-Rind (1) unübersehbar die Hauptrolle. Puristisch präsentiert mit etwas Salz, Cayenne-Pfeffer und Zitronenabrieb bildet es die Basis für das gebackene Onsen-Ei (2), die Kartoffel-Chips mit Espelet... [weiterlesen](#)

2017-03 **Mythos Fachkräftemangel: Unternehmensberater und Hotelier...**



Der Fachkräftemangel in der Gastronomie ist teilweise ein hausgemachtes Problem, findet der Unternehmensberater und Hotelier Thomas Pütter > Auf nahezu allen deutschen Fernsehkanälen wird geschnippelt und gekocht, was das Zeug hält. Kochshows im Fernsehen haben seit Jahren Hoc... [weiterlesen](#)

2017-03 **News aktuell: Tickets zu gewinnen**



Bis zum 19. März verlost die Grupo Caterdata S.L., Veranstalter der Wettbewerbe Patissier des Jahres und Koch des Jahres, wöchentlich zwei VIP-Kombitickets für die #klosteredition am 2. und 3. April in der Klosterkirche Hennef. Während die Kandidaten dann live um den Einzug in... [weiterlesen](#)



hotline
Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware



Dynamic

Profi-Equipment für Snack, Events, Bar & frische Küche



BRITA

Mit BRITA Filtertechnik optimales Wasser für jede Anwendung

2017-03 **News aktuell: Neue Trends bei Lebensmitteln**

Der Verbrauch von Gemüse, Beeren- und Schalenobst und Mineralwasser in Deutschland nimmt zu, hat man bei der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGB) festgestellt. Beim Gemüse präferieren die Konsumenten vor allem Tomaten, Möhren



und Zwiebeln sowie Blatt- und Stängelgemüse. ... [weiterlesen](#)

2017-03



News aktuell: Rieber / Aviko / Marché

Rieber hat für die multifunktionelle Highend-Topspüle Waterstation Cubic 600 /° Check die Auszeichnung „Kücheninnovation des Jahres 2017“ gewonnen. Die Auszeichnung wurde im Rahmen der Konsumgütermesse Ambiente in Frankfurt verliehen. ... Aviko hat nach mehrjähriger Mehrheitsbet... [weiterlesen](#)

2017-03



Kurzmeldungen: Chefs Culinar / Rudolf Achenbach Preis / H...

Der Rezeptwettbewerb von Chefs Culinar geht in die dritte Runde. In diesem Jahr steht er unter dem Motto: „Sweet dreams! Fantastisch kochen - Traum-(p)reise gewinnen“. Als Hauptpreis für das beste süße Rezept wurde eine mehrtägige Reise nach Barcelona und Girona ausgelobt. ... D... [weiterlesen](#)

2017-03



Kurzmeldungen: Übergewichtsentwicklung

59 Prozent der Männer und 37 Prozent der Frauen sind übergewichtig. In der Altersklasse der Berufstätigen ist das Dicksein heutzutage so weit verbreitet, dass es keine Ausnahme mehr darstellt, sondern der Normalzustand ist. Das ist das Ergebnis des 13. DGE-Ernährungsberichts z... [weiterlesen](#)

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm
Ausgezeichnete Hotelsoftware

VITO
oil filter system
VITO® Frittieröfilter für optimal
frittierte Speisen

SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste
Das Service-Plus-Angebot für
Hotel, Gastronomie und
Pensionen

2017-03



Mit Trendtouren um die Welt - Trendworkshops Pierre Nierhaus

Pierre Nierhaus sorgt mit seinen Trendworkshops auch in diesem Jahr wieder für viel „Brain Food für Hospitality Profis“. Auf dem Terminkalender stehen Touren nach New York (30. März bis 2. April), Singapur (2. bis 5. Mai), London (16. und 17. Juni), Miami (12. bis 15. Oktober) u... [weiterlesen](#)

2017-03



International: News of the World - KOCH-G5 Gruppe

Kennen Sie eigentlich die KOCH-G5 Gruppe? Seit 2015 treffen sich die Berufsverbände aus der Schweiz, aus Deutschland, Luxemburg, Südtirol und Österreich zum Gedankenaustausch. > 1 Schweiz: SKV> Seit 1920 setzt sich der Schweizer Kochverband für seine Berufe und Berufsleute ei... [weiterlesen](#)

2017-03



Essig vom Feinsten: Georg Heinrich Wiedemann, Doktorenhof...

Im Reich der pfälzischen Winzer ist Georg Heinrich Wiedemann so etwas wie der Essig-König. Sein Doktorenhof in Venningen produziert außergewöhnliche Trinkessige, die selbst Spitzenköche begeistern. > Hand aufs Herz: Bei der Vorstellung von purem Trinkgenuss denken nicht einmal... [weiterlesen](#)

2017-03



Rezept: Aprikosen-Quark-Törtchen mit Pfirsichkaltchale, ...

Rezept von Karl-Emil Kuntz, Küchenchef Kronen-Restaurant, Essig vom Doktorenhof (Zutaten für 6 Personen). Törtchen: 3 Eigelb, 75 g Zucker, 250 g Magerquark, 1 cl Pfirsichlikör, erwärmt, 20 g Aprikosenessig, 3 Blatt Gelatine, 250 g Sahne, geschlagen. Gelee: 230 g Aprikosenfruch... [weiterlesen](#)

hotline
Mehr als ein Hotelprogramm



GEROLSTEINER
Das Wasser mit Stern

Ausgezeichnete Hotelsoftware Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte Gerolsteiner - Das Wasser mit Stern

1 2 3 4 5 6 7 > 7

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