



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**  
**Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie**

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

Branchen-Beamer



**MINIBARS**

eco GREEN STAR



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



**WOW**  
 wohl die spar samste  
 Minibar weltweit



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



Suche
Branchen
Medien

Wählen Sie einen Fachtitel:

Küche

2017-11






Fachtitel "Küche" Ausgabe "2017-11"
45 Artikel

1
2
3
4
>
4

**2017-11** **Starter: Dustin Dankelmann - Vive la France!**




Vom Hörsaal an die Töpfe: Die französische Küche fand in Dustin Dankelmann einen großen Verehrer. > der Biologie zur Kochkunst: Dustin Dankelmann studierte im vierten Semester, als ihm klar wurde: „Mich interessieren Kochbücher mehr als wissenschaftliche Abhandlungen, die Prof... [weiterlesen](#)

**2017-11** **Rezept von Dustin Dankelmann: Schönmoorer Freilandhuhn mi...**




Der Star auf diesem Teller ist das Schönmoorer Freilandhuhn, das auf dem gleichnamigen Hof in artgerechter Freilandhaltung aufwuchs. Die in einem Kräutersud pochierte Hühnerbrust (1) trägt auf etwas Champignonpüree gebratene Champignons (2), getoppt durch etwas flüssige Butter... [weiterlesen](#)

**2017-11** **News aktuell: Service-Bund feiert**



1973 schlossen sich die Gründerväter des Service-Bunds zusammen, um mit einem gemeinsamen Auftritt bessere Einkaufsbedingungen zu erzielen. 44 Jahre später feierte der Service-Bund mit mehr als 500 Gästen Schnapszahl-Jubiläum in der Hamburger Laeiszhalle. Die Veranstaltung, du... [weiterlesen](#)

**2017-11** **News aktuell: Förderpreis hat ab sofort zwei Gewinner - G...**



Die Gastro Vision vergibt ihren Förderpreis künftig in zwei Kategorien: analog und digital. Organisator Klaus Klische begründet diesen Schritt mit der wachsenden Dynamik im digitalen Bereich. Die ersten beiden Gewinner nach dieser Neuaufstellung sind das Unternehmen Trauth Fab... [weiterlesen](#)



ProfiKochtechnik in Perfektion




**Miele**  
**PROFESSIONAL**  
 Kleine Riesen und octopus -  
 Waschen, Trocknen, Mangeln



**AEG**  
**HAUSTECHNIK**  
 Technik für warme Füße

**2017-11** **News aktuell: Transgourmet / Hupfer**



Transgourmet übernimmt rückwirkend zum Januar 2017 die Mehrheit an Gastronovi, einem Softwareanbieter für Kassensystemlösungen für die Gastronomie. Mit dem Anteilerwerb will Transgourmet sein Produktportfolio weiter ausbauen und einen Schritt in Richtung eines Komplettangebot... [weiterlesen](#)



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



**ADDIPOS**  
 DIE WELT DER KASSEN



**SIBRA 50**  
 Komfort und Service für Ihre Gäste  
[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)

**FÜR GEWINNER**



2017-11



**News aktuell: Pâtissier des Jahres 2017 - Mike Kainz**

Mike Kainz aus dem Grand Hotel LesTrois Rois, Brasserie in Basel gewinnt das Finale der zweiten Auflage des Wettbewerbs Pâtissier des Jahres 2017. Er überzeugte die Jury um Pierre Lingelser mit seinem aus der Kindheit inspirierten Freestyle-Dessert aus Schokolade, Gerste und Q... [weiterlesen](#)

2017-11



**News aktuell: Guide Michelin**

Mit 118 Adressen ist die Schweiz weiterhin das Land mit der höchsten Sterne-Dichte. Hinzu gekommen sind im Oktober dieses Jahres zwei neue 2-Sterne-Restaurants und 14 neue 1-Stern-Häuser. Die neu ausgezeichneten Häuser finden sich nicht nur in den städtischen Zentren wie Zürich... [weiterlesen](#)

2017-11



**News: Kurzmeldungen - Anuga Dessertkönig 2017**

Geschäftsführer Marco Grenz und Küchenchef Sascha Svoboda vom Kursaal Bad Cannstatt dürfen sich seit der Anuga Dessertkönig 2017 nennen. Sie gewannen den von Servicebund und Langnese ausgelobten Wettbewerb mit ihrer Dessertkreation „Crunchielicious“. ...ff [weiterlesen](#)



Mehr als ein Hotelprogramm  
Ausgezeichnete Hotelsoftware



Melitta Professional Coffee  
Solutions



Die Kreuzer-Produktpalette

2017-11



**News: Kurzmeldungen - Küche: Salmonellen / Meiko / Auerba...**

Küche: Salmonellen sind bekannter als Campylobacter, so der Verbrauchermonitor des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Der Verbrauchermonitor stellte unter anderem die Frage nach der Bekanntheit einiger Krankheitserreger im Lebensmittelbereich. „Während Salmonellen den ... [weiterlesen](#)

2017-11



**Willkommen im Nationalteam: Die Köche-Nationalmannschafte...**

Die Mitglieder wurden Ende September im Rahmen der Generalversammlung in Frankfurt am Main berufen. > Teammanager Ronny Pietzner und VKD-Vizepräsident Hans-Peter Tuschla verliehen im Rahmen der diesjährigen Generalversammlung den Mitgliedern der Nationalteams ihre Ernennungsur... [weiterlesen](#)

2017-11



**Saucen und Fonds: Der Geschmack der Zeit - Saucen und Fon...**

Nichts geht über selbstgemacht: Wie Franz Berlin entdecken immer mehr Köche die Aromawelt selbst gekochter Saucen und Fonds; auch wenn dies zeit-, kosten- und personalintensiv ist. > Sauce kann mehr - davon ist Franz Berlin überzeugt. Für jedes seiner Gerichte entwickelt der K... [weiterlesen](#)

2017-11



**Pflanzenwässer: Rose / Pfefferminze / Orangenblüten / Ros...**

Hydrolate, das sind Blütenwässer oder aromatische Wässer aus Heil- und Genusspflanzen, werden schon seit Jahrhunderten hergestellt. Derzeit werden sie für Küche und Gesundheit neu entdeckt. > Pflanzenwässer entstehen als Nebenprodukt bei der Wasserdampfdestillation von ätheris... [weiterlesen](#)



Wir machen alles möglich - auch  
das Unmögliche



Vakuuiergeräte & Sous-Vide  
Geräte für die Gastronomie



Mehr Erfolg. Mehr Freude. Mehr  
Orderman



PDF-Auszug aus horesga-Medienauswertungen Friedel Eilts - [www.horesga.de](http://www.horesga.de) - 46487 Wesel - Tel. 02859/9019133 - [eilts@horesga.de](mailto:eilts@horesga.de)