


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[®]

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



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:



09. – 13. März 2018
Messe Hamburg
Halle A4, Stand 402



winterhalter[®]



PALUX

FÜR GEWINNER






SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

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 Laeishalle. 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](#)



Ihr Partner für Innovative
Produktideen und
Küchensysteme!



Für jede Kaffeemaschine den
passenden Filter



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

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 Anteilsverkauf will Transgourmet sein Produktportfolio weiter ausbauen und einen



Schritt in Richtung eines Komplettangebot... [weiterlesen](#)

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](#)



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



Mehr Erfolg. Mehr Freude. Mehr Orderman



SelfCookingCenter und VarioCookingCenter – eröffnen Sie sich neue Horizonte

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-Nationalmannschaften...

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 Ernennungs... [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](#)



Das Wasser mit Stern



Gerolsteiner - Das Wasser mit
Stern

ProfiKochtechnik in Perfektion

Blycolin - Wohlfühlwelten für Tag
und Nacht zur Miete

1

2

3

4

>

4