


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 spar samste
Minibar weltweit



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



Suche
Branchen
Medien

Wählen Sie einen Fachtitel:

Küche

2018-02





Unschlagbare Qualität für die professionelle Küche

Fachtitel "Küche" Ausgabe "2018-02"


61 Artikel

1
2
3
4
5
6
>
6



2018-02 **STARTER Dominic Sesterhenn: Ländlich Gut**

Dominic Sesterhenn ist ein Freund gutbürgerlicher Küche - im Haus Sternberg verbindet er sie mit internationalen Gourmetrends > Bodenständig, naturverbunden und mit Vorliebe für das ländliche Leben: So beschreibt Dominic Sesterhenn, Souschef im Haus Sternberg im Bergischen Land... [weiterlesen](#)




2018-02 **STARTER Dominic Sesterhenn: Jacobsmuscheln / Topinambour ...**

Im Mittelpunkt der Mini-Vorspeise des aktuellen Menüs im Haus Sternberg thront die gegrillte bretonische Jakobsmuschel (1) auf einer Topinambur-Creme (2). Gekrönt wird die Muschel von einer Scheibe anflambiertem Lardo (3). Begleitet wird sie von weißen und roten Perlzwiebeln (... [weiterlesen](#))



2018-02 **Berufsschule im Porträt - Bergiusschule: Top Ausbildung m...**

Sie gilt als „Mutter aller beruflichen Schulen Frankfurts“ und wurde 1908 von Oberbürgermeister Adickes als städtische obligatorische Fortbildungsschule eingeweiht. 1959 erhielt die Bergiusschule ihren heutigen Namen, von 2012 bis 2015 hat die Stadt Frankfurt die Schulgebäude ... [weiterlesen](#)




2018-02 **Paul Bocuse ist tot**

Paul Bocuse, einer der besten Köche des 20. Jahrhunderts und Erfinder der Nouvelle Cuisine, ist im Alter von 91 Jahren gestorben. Das teilte Frankreichs Innenminister Gerard Collomb auf Twitter mit. Schon Bocuses Urgroßvater war Gastronom; er führte ein Restaurant am Ufer der ... [weiterlesen](#)




Perfekt passendes
Hotelmanagement



Blycolin - Wohlfühlwelten für Tag
und Nacht zur Miete



Wir machen alles möglich - auch
das Unmögliche



2018-02 **Zahl der Köcheazubis leicht gestiegen**

2017 sind bis zum Stichtag 30. September 9.219 Verträge über eine Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin abgeschlossen worden (2016 waren es knapp 9.000). Das geht aus einer Erhebung des Bundesinstitutes für Berufsbildung (BIBB) zur Entwicklung des Ausbildungsmarktes im Jahr 2017... [weiterlesen](#)



Mit dieser Technik  spült die Welt!



QUALITY IS IN THE DETAILS




Komfort und Service für Hotels und Gastronomie

FÜR GEWINNER



2018-02



NEWS Aktuell: Compass Group / Sander

Compass Group hat zum 1. Januar die Kanne Café aus Dersum bei Papenburg erworben. Kanne Café ist Marktführer im Bereich Café und Bistros in Krankenhäusern. ... Sander will in Koblenz ein Budget-Design-Hotel mit 100 Zimmern eröffnen. Sander betreibt bisher mehr als 200 Betriebs... [weiterlesen](#)

2018-02



Termine März 2018: Kurs bei Hubertus Tzschirner / Gastro ...

Die besten Burger selbst herstellen - nach diesem Kurs bei Hubertus Tzschirner am 5. März sind Köche topfit, um eigene Brötchen, eigene Buns und Patties herzustellen. ... Die Gastro Vision Hamburg findet vom 9. bis 13. März statt. Rund 150 Aussteller präsentieren sich in versch... [weiterlesen](#)

2018-02



Küchenhygiene bei TV-Köchen

Sie sind Profis am Herd, aber offenbar nicht immer, wenn es beim Kochen vor der TV-Kamera auch um Küchenhygiene geht: Die Fernsehköche. Dreckige Hände am Geschirrtuch abwischen, mit den Fingern salzen oder würzen, das Schneidebrett nicht zwischenreinigen oder schlicht während ... [weiterlesen](#)



Ein starker Partner für die
Hotellerie und Gastronomie



Kaffeegenuss seit über 40
Jahren



Profikochtechnik in Perfektion

2018-02



Transgourmet ist neuer Platin-Sponsor der deutschen Köche...

Frank Seipelt, Geschäftsführer der Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG, nahm Ende Januar in Riedstadt aus den Händen von VKD-Präsident Andreas Becker und Teammanager Ronny Pietzner die offizielle Ernennungsurkunde entgegen. Für kulinarische Highlights sorgte anschließend d... [weiterlesen](#)

2018-02



Kurzmeldungen: NordCap / Der mobile Fritteusenservice Fil...

NordCap wurde sowohl von der Zeitschrift Focus-Business, als auch vom AGA Unternehmensverband als guter Arbeitgeber ausgezeichnet. Laut Focus-Business-Ranking gehört NordCap zu den Top-Arbeitgebern des Mittelstandes in Deutschland, Österreich und der Schweiz. ... Der mobile Fri... [weiterlesen](#)

2018-02



Weltweit beliebt: Der "heiße Hund" / Hot Dogs sind die ne...

Hot Dogs sind kein neues Produkt; ganz und gar nicht. Aber sie erleben seit einiger Zeit in Deutschland ein Revival. Die gestiegene Nachfrage ist auch für Profi-Köche interessant. > Im Herbst vergangenen Jahres hat McDonald's dem Mitbewerber Burger King ein weiteres Mal den Fe... [weiterlesen](#)

2018-02



Weltweit beliebt: Der "heiße Hund" / Hot Dogs sind die ne...

Hot Dogs sind kein neues Produkt; ganz und gar nicht. Aber sie erleben seit einiger Zeit in Deutschland ein Revival. Die gestiegene Nachfrage ist auch für Profi-Köche interessant. > Im Herbst vergangenen Jahres hat McDonald's dem Mitbewerber Burger King ein weiteres Mal den Fe... [weiterlesen](#)



Vom analogen Geheimtipp zum
Culinary-Star 2.0

MAKE IT WONDERFUL **FRANKE**

Franke Coffee Systems
verbindet Erfahrung,
Innovationsgeist und
Leidenschaft für Kaffee



Dry Aging – die hohe Kunst der
Fleischveredelung

