


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

2018-03

Enjoy Cooking!

NEU





Fachtitel "Küche" Ausgabe "2018-03"

50 Artikel

1

2

3

4

5

>

5


2018-03



Starter Maximilian Schultz: Spartaner am Herd

Maximilian Schultz ist Küchenchef der Kochwerkstatt in Wiesbaden, hat ein Faible für Hindernisläufe und war zwei Jahre Mitglied der Jugendnationalmannschaft. > Aroo! Der Schlachtruf der Spartaner liegt in der Luft, wenn der Küchenchef der Kochwerkstatt in Wiesbaden einen klein... [weiterlesen](#)

2018-03



Maximilian Schultz - Rezept: Max` Südstaaten-BBQ-Klassiker

Fast schon spartanisch präsentiert sich Max` Schultz` Südstaaten-BBQ-Klassiker aus der Kochwerkstatt. Mit seiner Kombination aus fleischigen, rauchigen, knackigen und cremigen Komponenten ist er besonders beliebt bei den Gästen, so der Küchenchef. Der Star ist hier eindeutig da... [weiterlesen](#)


2018-03



Felix-Fechenbach-Berufskolleg: Fünf Fachschulen unter ein...

Gut 30 Jahre ist es her, dass im Spätsommer 1977 das Felix-Fechenbach-Berufskolleg FFB - damals noch als Kreisberufsschule - in Detmold seinen Betrieb aufnahm. Es trägt den Namen des Journalisten und jüdischen Sozialdemokraten Felix Fechenbach und unterstützt die Idee, Zivilco... [weiterlesen](#)

2018-03



Intergastra-Fachkongress

Die Themen Digitalisierung, Prozessoptimierung und Wirtschaftlichkeit in der Profiküche standen Anfang Februar beim Intergastra-Fachkongress im Zentrum. Zu den Referenten zählten Dieter Mailänder von Mailänder Marketing Foodservice, Andreas Müller vom Speisewerk Ludwigsburg, S... [weiterlesen](#)



KASON
PLANEN UND EINRICHTEN IN HOLZ

Traumhafte Qualitätsmöbel aus Massivholz



VITO[®]
oil filter system


VITO® Frittierölfilter für optimal frittierte Speisen



AEG
HAUSTECHNIK

Technik für warme Füße

2018-03



Frima wird zu Rational

Die Rational AG hat die beiden Produktlinien Combi-Dämpfer von Rational und VarioCookingCenter von Frima unter dem Markendach Rational zusammengeführt. Das Unternehmen aus Landsberg am Lech möchte so besser auf die Bedürfnisse des Marktes eingehen und seinen Kunden als Produkt... [weiterlesen](#)





SIBRA 50
Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu





gfl
SKIN CARE

QUALITY IS IN THE DETAILS



ADDIPOS[®]
DIE WELT DER KASSEN

2018-03



News: Blanco / Rational

Blanco ist vom Großküchen-Fachhandel als „Bestpartner 2018/2019“ in den Kategorien Front Cooking und Logistik im Bereich Maschinen und Geräte ausgezeichnet worden. Die Umfrage des Fachverbands Gastronomie- und Großküchen-Ausstattung e.V. (GGKA) gilt als umfassendste der Branch... [weiterlesen](#)

2018-03



Lorenz setzt auf Wein am Rhein

Nach sechs Jahren im L'escalier geht der Kölner Sternekoch Maximilian Lorenz neue Wege: Ab Juni dieses Jahres will der Spitzenkoch gemeinsam mit seinem Team mit „Wein am Rhein“ einen neuen kulinarischen Hotspot in Rheinnähe etablieren. In der Küche wird sich Lorenz ausschließl... [weiterlesen](#)

2018-03



News: Transgourmet

Transgourmet ruft auch 2018 Kunden zu einer „Woche der Nachhaltigkeit“ auf: Eine frei wählbare Woche lang geht es in den teilnehmenden Kantinen, Kitas, Mensen oder sozialen Einrichtungen darum, auf Nachhaltigkeitssiegel zu achten, auch vegetarische und vegane Gerichte auf den ... [weiterlesen](#)



Ihr Partner für Innovative Produktideen und Küchensysteme!



Das Service-Plus-Angebot für Hotel, Gastronomie und Pensionen



miniBars, Safes, Türschließsysteme und Hotel-TV

2018-03



Kurzmeldungen: Sander Gruppe / Metro Deutschland / Open-T...

Die Sander Gruppe, Anbieter von Lebensmittel-Produkten und Dienstleistungen im Food-Service-Bereich, baut in Koblenz ein Hotel. Das Hotel soll regionale Designelemente und gehobenen Komfort mit attraktiven Budgetpreisen verbinden. Die Eröffnung ist für Sommer 2018 geplant. ... M... [weiterlesen](#)

2018-03



Die neue Lust am Brot: Daniel Probst ist der erste Brot-S...

Immer mehr Köche interessieren sich für das traditionelle Handwerk des Brotbackens - zum Wohle ihrer Gäste. > „Vielleicht sind die Bäcker von heute die Köche von morgen“, sagt Daniel Probst - und verweist damit auf den hohen Stellenwert, den gutes Brot und seine Produzenten in... [weiterlesen](#)

2018-03



Brot des Jahres 2018: Ritterschlag für Dinkel-Vollkornbrot

Für 2018 hat das Deutsche Brotinstitut das Dinkel-Vollkornbrot zum „Brot des Jahres 2018“ ernannt - und empfiehlt es auch den Köchen einer näheren Betrachtung. Dinkel verfügt als Getreideart über eine rund 8.000 Jahre alte Tradition. Die berühmte Mystikerin Hildegard von Binge... [weiterlesen](#)

2018-03



Asiatische Gewürze: Curry / Kurkuma / Kardamom / Ingwer / ...

Asien ist der größte Kontinent der Erde. So vielfältig wie Land und Leute sind auch die Gewürze. Dabei geht es oft ordentlich scharf zu. Vieles von dem, was beispielsweise in Indiens Garküchen auf den Straßen angeboten wird, ist für unsere Gaumen kaum noch zu genießen. ... > Cur... [weiterlesen](#)



Wir machen jeden Waschraum wundervoll



Ein Stern für Ihre Küche



Supplier of Goodfoodmood

