



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




DAMIT ES WARM WIRD!




Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:



THE ORIGINAL

WWW.FLAUSCHY-DECKE.COM

Energiesparwunder

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE



ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
HxB x T 220 x 420 x 450 mm

ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
HxB x T 220 x 350 x 270 mm

ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS



TÜV
Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbrauch bis 0,38 kW / Tag möglich*

Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbrauch bis 0,38 kW / Tag möglich*

KREUZER



MEHR SICHERHEIT
MEHR EFFIZIENZ

CONNECTED WASH




EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com

Fachtitel "Küche" Ausgabe "2018-04" 55 Artikel


1
2
3
4
5
>
5

2018-04 Starter Katharina Rauscher: Die Lust am Geschmack




Kreativität basiert auf Wissen. Davon ist Katharina Rauscher, Gewinnerin des Achenbach-Preises 2017, überzeugt. Und an Wissen will sie sich noch eine Menge aneignen. > Katharina Rauscher ist derzeit Deutschlands beste Jungköchin: Die 24-Jährige gewann 2017 den Rudolf Achenbach... [weiterlesen](#)

2018-04 Rezept Katharina Rauscher: Gänseleber / Sauternes / Apfel...



Dieses Gericht sei ein sehr schönes, weil es die Gänseleber in mehreren Zubereitungsarten bietet, meint Katharina Rauscher. Und so nimmt die in Sauternes und Portwein marinierte und dann pochierter Variante der Gänseleber (1) den Tellermittelpunkt ein. Darauf hat Katharina Rausc... [weiterlesen](#)

2018-04 Ausbildung: Berufsschule 3 in Nürnberg - Seit 30 Jahren ...



Aus drei mach eins: Im Juli 2011 beschloss der Stadtrat der Stadt Nürnberg, im Zuge der Kompetenzzentrenbildung an den städtischen Berufsschulen die Berufsschule 3 zu einem Kompetenzzentrum Ernährung weiterzuentwickeln. Ziel war es, die bisher auf drei Schulhäuser verteilten B... [weiterlesen](#)

2018-04 Qualitätssysteme für Berufsschulen: Kennen Sie die?



Nürnberger Qualitätsmanagement an Schulen (NQS) > Der Nürnberger Orientierungsrahmen der städtischen Schulen umfasst Handlungsfelder wie Sprachförderung, Kompetenzorientierung und Personalentwicklung, die Checkliste der Schulleitung zur Unterstützung der Lehrkräfte bei der Ent... [weiterlesen](#)



Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware



AM LIEBSTEN IMMER.

Willkommen in der Welt der Backwaren für die Gastronomie!



Profikochtechnik in Perfektion

2018-04 News: Next Chef 2018 gekürt - Marianus von Hörsten



Marianus von Hörsten, Chef de Partie im Tabula Rasa in Hamburg, hat sich zum Next Chef 2018 gekocht. „Nie hätte ich gedacht, dass ich Next Chef 2018 werde, denn die Konkurrenz war wirklich stark und die Aufgabe im Finale eine echte Herausforderung. Ich freue mich, dass ich es ... [weiterlesen](#)




Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu



Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV
13.-15.1.2019 - Messe Nürnberg
Die Gastgeber-Messe
Jetzt Standplatz sichern!

GASTRO TAGE WEST

14.-16.10.2018
Messe Essen

FÜR GEWINNER



2018-04



Traditionelle Weinkonzepte irritieren

Weinproduzenten, -händler und -verbände setzen bei der Vermarktung ihrer Produkte mehrheitlich auf traditionelle Konzepte. Und das, obwohl sich Wein bei den Deutschen großer Beliebtheit erfreut - bei Männern und im verstärkten Maße auch bei Frauen. ...[weiterlesen](#)

2018-04



News: Meiko / Fuchs Gewürze

Meiko hat zusammen mit dem Schweizer Unternehmen Biotrans das neue Unternehmen „Meiko Green Waste Solutions“ gegründet. Es steht für einen nachhaltigen und gewinnbringenden Umgang mit Speiseresten und soll die ohnehin anfallenden Speisereste und Küchenabfälle durch spezielle t... [weiterlesen](#)

2018-04



Kurzmeldungen

Die Fachmesse fish international ist laut Organisationsteam mit einem Besucherplus zu Ende gegangen. Insgesamt waren es 12.203 Besucher (2016: 11.732). In Bremen trafen sich bei der 16. Auflage der Fischmesse unter anderem Fischverarbeiter und -händler, Gemeinschaftsverpfleger... [weiterlesen](#)



Supplier of Goodfoodmood



Deutschlands größtes TK-Backwaren-Vollsortiment



Das TULIP Foodservice Sortiment passt auf jeden Teller!

2018-04



Wieder gesucht: Die Matjesmeister

Friesenkroner sucht wieder die Matjesmeister: Unter dem Motto „Taste the Matjes! - Ein Matjesgericht auf dem Löffel“ ziehen am 7. Juni dieses Jahres die Teams in die Kocharena. Ein gemeinsames Wettbewerbsduo bilden jeweils ein Kochazubi aus dem 1. bis 3. Lehrjahr sowie sein Aus... [weiterlesen](#)

2018-04



Messe Hamburg Internorga: Positive Bilanz

Die Organisatoren der Internorga ziehen eine positive Bilanz: 93.000 Besucher kamen nach Hamburg auf das Messegelände, um sich über Trends und Themen des Außer-Haus-Markts zu informieren. Erstmals vergeben wurde der Deutsche Gastro-Gründerpreis, den sich das Gründerteam des Is... [weiterlesen](#)

2018-04



Koch am Grill: Fabian Beck

Ob am Feuerring, Keramikgrill oder Smoker: Fabian Beck verbindet die Leidenschaft fürs Grillen mit der Liebe zum Kochen. > „Zum leidenschaftlichen Grillen bin ich über meinen Beruf als Koch gekommen“, erzählt Fabian Beck. Seit fünf Jahren ist Beck hauptberuflich Küchenleiter i... [weiterlesen](#)

2018-04



Rezept: Saibling, Gemüse süß-sauer, Wasabi-Schaum

Zutaten > 2 Stück Saibling 100 ml Sojasoße Salz, Pfeffer, Sojasoße, Kräuter 1 Stück Paprika, rot und gelb 1 Stück Zucchini 1 Stück rote Zwiebeln 50 g Zuckerschoten 50 g Champignon 50 g brauner Kräuterseitling 1 Schale bunte Kresse 2 Stück Mini Pak Choi Helle Sojasoße, Granatap... [weiterlesen](#)



CHEFS LIEBLING - Kochmesser von Giesser



Mehr Erfolg. Mehr Freude. Mehr Orderman



Gerolsteiner - Das Wasser mit Stern



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