



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**

Branchen-Beamer




**DAMIT ES WARM WIRD!**



**TANSUN**

Terrassenstrahler  
www.tansun-europe.com

Suche
Branchen
Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:



WWW.FLAUSCHY-DECHE.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

TUV 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**

Mehr Infos >





*Das große Feinbrot*

EIN FELL FÜR ALLE FÄLLE

**SitzFelle.com**

Fachtitel "Küche" Ausgabe "2018-07" 87 Artikel

1 2 3 4 5 6 7 8 > 8

**2018-07 OKÜCHE STARTER Sebastian Böckmann: Kochen macht glücklich**

Sebastian Böckmanns Talent und sein Hang zur Exzellenz sind der rote Faden in seinem bisherigen beruflichen Werdegang; sein weiterer Aufstieg ist durchaus absehbar > „Ich wollte schon im Alter von sieben Jahren Koch werden: Nachdem ich meiner Mama beim Kochen helfen durfte, wa... [weiterlesen](#)

**2018-07 OKÜCHE STARTER Sebastian Böckmann: Beelener Landhuhn, gepickelte...**

Sebastian Böckmann brachte für KÜCHE ein Beelener Landhuhn auf den Teller; einmal als Terrine (1), bestehend aus Gelee, einer Farce, einem Spitzkohlmantel und der Landhuhnbrust als Kern, und zum anderen als gebackene Praline (2). Dafür hat er die Keulen geschmort, zärtlich gez... [weiterlesen](#)

**2018-07 OKÜCHE NEWS Aktuell: Positive Grundstimmung**

Der Dehoga Bundesverband hat seinen aktuellen Branchenbericht Frühjahr 2018 vorgelegt: Danach beurteilen die Gastronomen das zurückliegende Winterhalbjahr mit gut bzw. befriedigend. Trotz positiver Grundstimmung bleibt die Ertragssituation jedoch angespannt. 46,8 Prozent der G... [weiterlesen](#)

**2018-07 OKÜCHE NEWS Aktuell: Bocuse d'Or: Deutsches Team weit hinten**

Marvin Böhm aus dem Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton Wolfsburg konnte sich bei seinem zweiten Anlauf im Bocuse d'Or nur den 17. Platz sichern. Damit schafft es das Team Deutschland nicht unter die ersten zehn, die an der Weltmeisterschaft in Lyon 2019 teilnehmen werden. Es ... [weiterlesen](#)



Deutscher Hersteller von Profi-Sonnenschirmen

**eibach**  
die küche

Fordern auch Sie eine Planung - die paßt: In Ihre Küche und Ihre Bilanz!



VAKUUMVERPACKUNG eco cuisine

Vakuuiergeräte & Sous-Vide Geräte für die Gastronomie



**SIBRA 50**

Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

**GASTRO TAGE WEST**

14.-16.10.2018

Messe Essen

**HOGA**

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV

13.-15.1.2019 · Messe Nürnberg

Die Gastgeber-Messe

Jetzt Standplatz sichern!

**FÜR GEWINNER**



**2018-07 NEWS Aktuell: Blanco Professional / Edeka / Grossmann**

Blanco Professional vermeldet einen konsolidierten Umsatz von 124 Millionen Euro im Jahr 2017 gegenüber 119,8 Millionen Euro im Vorjahr, das entspricht einer Steigerung um 3,5 Prozent. ... Edeka stellt die Belieferung von Großverbrauchern neu auf: Die



deutschlandweit agierende ... [weiterlesen](#)

2018-07



#### NEWS Aktuell: Eckart 2018 geht nach Amerika / Christopher...

Christopher Kostow ist der Preisträger des Eckart 2018 für Große Koch-Kunst. Christopher Kostow beweise, dass Sterneküche über die Erfindung einer aufregenden Kreation und das Vereinen harmonischer Zutaten hinausgehe. „Große Koch-Kunst heißt Verantwortung und Kostow beweist so... [weiterlesen](#)

2018-07



#### NEWS Aktuell: Metro

Metro sieht sich eigenen Angaben zufolge auf dem Weg zum Multichannel-Händler und setzt dabei auf eine Vier-Säulen-Strategie: das Abholgeschäft repositionieren, Food Service Distribution und Belieferung ausbauen, das Kundenmanagement vernetzen und auf digitale Services setzen.... [weiterlesen](#)

2018-07



#### Kurzmeldungen: Rieber / Gastro Vision / LPS Event Catering

Rieber hat den German Innovation Award 2018 erhalten: Ausgezeichnet wurde Rieber in der Kategorie Kitchen mit der Spüle Waterstation cubic 600 - Multifunktionale Küchenspüle und Arbeitsplatz. Der German Innovation Award zeichnet branchenübergreifend Produkte und Konzepte aus, ... [weiterlesen](#)



Mit BRITA Filtertechnik  
optimales Wasser für jede  
Anwendung



Profikochtechnik in Perfektion



Dry Aging – die hohe Kunst der  
Fleischveredelung

2018-07



#### Wild und würzig - Früchte der Doldenblütler: Anis / Fench...

Doldenblütler bereichern unseren Speisezettel seit Jahrtausenden: So hat man bei Ausgrabungen im Kolosseum in Rom Anisplätzchen entdeckt. Vermutlich hat sie ein Zuschauer der Gladiatorenkämpfe verloren. > Doldenblütler enthalten in allen Pflanzenteilen ätherische Öle und duften... [weiterlesen](#)

2018-07



#### Wild und würzig - Früchte der Doldenblütler: Anis / Fench...

Doldenblütler bereichern unseren Speisezettel seit Jahrtausenden: So hat man bei Ausgrabungen im Kolosseum in Rom Anisplätzchen entdeckt. Vermutlich hat sie ein Zuschauer der Gladiatorenkämpfe verloren. > Doldenblütler enthalten in allen Pflanzenteilen ätherische Öle und duften... [weiterlesen](#)

2018-07



#### Gegen die Strömung / An Vielseitigkeit ist Fisch kaum zu ...

An Vielseitigkeit ist Fisch kaum zu übertreffen. Längst ist das Potenzial noch nicht ausgeschöpft, was am Beispiel Hering deutlich wird. Aber es gibt auch deutliche Grenzen. > Es sind dicke Bretter, die Sylvia Ludwig bereits seit Jahren bohren muss. Denn die Bereichsleiterin P... [weiterlesen](#)

2018-07



#### Rezept-Idee: Sjö mit Kartoffeln, Rote Bete & Erbsen-Polon...

Zutaten für 4 Personen: 8 Sjö-Filets 120 g Butter 2 große Rote Bete (vorgekocht) 2 große Kartoffeln 10 g Brauner Zucker 1 Ei (hart gekocht) 40 g Semmelbrösel 80 g Erbsen 1/2 Zwiebel Salz, Pfeffer, Muskat, rosa Pfeffer ...ff [weiterlesen](#)



Großküchen-Geräte und  
Kleingeräte für Gastronomie,  
Hotellerie und Catering

Das solide Werkzeug für die  
Profiküche „Made in Germany“

Ein starker Partner für die  
Hotellerie und Gastronomie

1

2

3

4

5

6

7

8

>

8