

Genuss MOMENTE

15 Minuten weihnachtliche Inspiration FÜR SIE

Whisky,
Rum, Baileys:
Genuss pur!
S. 10



Food und
Champagner
Pairing
S. 14



Das Zusammen-
spiel macht's!
S. 22



Juice up your life.



Spice up your life.



HITCHCOCK. The finest choice since 1966.



Sehr geehrte Damen und Herren,

die kalte Jahreszeit rückt mit großen Schritten näher und es gibt wohl kaum jemanden, der die Wintermonate nicht mit gemütlichem Beisammensein, behaglich prasselndem Kaminfeuer und Weihnachten verbindet. Was gibt es Schöneres, als diese besinnliche Zeit mit Freunden und Familie zu verbringen und gemeinsam gutes Essen und einen leckeren Digestif zu genießen?



Das Weihnachtsfest ist für viele der Höhepunkt der Saison. Nachdem in den letzten Monaten die Zeit mit den Liebsten und insbesondere die Feierlichkeiten häufig zu kurz gekommen sind, soll es für viele etwas Besonderes werden. Zu einem perfekten Weihnachtsfest gehört neben den Gästen aber noch einiges mehr: Die Geschenke sollen gut ausgewählt, der Champagner eisgekühlt und das Festmenü vorzüglich sein.

Um Ihnen und Ihren Kunden einige Anregungen für die besinnlichen Tage mit auf den Weg zu geben, freuen wir uns, Ihnen einige unserer Produkte und Lieferanten in einem neuen Kontext vorstellen zu dürfen. Lassen Sie sich inspirieren und freuen Sie sich jetzt schon auf genussvolle Wintertage.

Für Rückfragen stehen Ihnen meine Kolleg*innen aus dem Außendienst zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Stefan Goldhagen
Bereichsleitung Vertrieb Food - Non Food

Das erwartet Sie



Ein Bekenntnis zur Nachhaltigkeit

Es steht außer Frage, dass zwei der größten Themen unserer Generation Nachhaltigkeit und Klimaschutz sind. Mehr erfahren Sie auf

S.16 & 17



Das Zusammenspiel macht's!

Insbesondere an Weihnachten ist es vielen Köchen noch wichtiger, ihr Menü perfekt in Szene zu setzten. Was dabei wichtig ist, erfahren Sie auf

S. 22 & 23

¡Ritmo de la Vida!

06

Das Zusammenspiel macht's!

22

Brutstätte für Sektgenuss

08

Süße Momente!

24

Whisky, Rum, Baileys:
Genuss pur!

10

Jederzeit perfekte
Knusprigkeit!

26

Food und Champagner
Pairing

14

Ein perfektes Weihnachtsmenü?
Nicht ohne Beilagen!

28

Ein Bekenntnis
zur Nachhaltigkeit

16

Ewige Duftliebe

30

Die richtige Würze

18

Weihnachten für die Katz'
oder den Hund

32

Impressum

Herausgeber:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food-Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Verleger:

FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food-Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Drucker:

news-media e.K.
Brassertstraße 122, 45768 Marl

Redaktionsleitung:

Lena Marder (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food-Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

Anzeigenteil:

Sonja Massafra (V. i. S. d. P.)
FÜR SIE Handelsgenossenschaft eG
Food-Non Food
An der Münze 12 – 18, 50668 Köln

¡Ritmo de la Vida!

Die drei beliebten spanischen Rebsorten – Tempranillo, Garnacha und Verdejo – stammen aus ausgewählten D.O.-zertifizierten Regionen der iberischen Halbinsel. Geprägt vom Charakter der regionaltypischen Böden und vom kontinentalen Klima, welches den Reben ausreichend Sonne und zugleich die nötige Abkühlung verschafft, spiegeln die Weine den unverwechselbaren Ausdruck der Ursprungsregionen wider. In enger Zusammenarbeit mit erfahrenen Winzern renommierter und nachhaltiger Partnerbodegas entstehen drei einzigartige Qualitätsweine, die die typische Lebensfreude und das Temperament des Landes bis nach Deutschland tragen.

Spanische Leidenschaft, Tradition und Innovation

Die „¡Ritmo de la Vida!“-Weine zeichnen sich durch die Verwendung von typisch spanischen Rebsorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus, die sorgfältig von Weinexperten ausgewählt wurden. Dies garantiert eine enge Zusammenarbeit mit lokalen Partnerbodegas, die die Leidenschaft für Weine höchster Qualität teilen. Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung D.O. steht für „Denominación de Origen“ und legt je nach Gebiet die Güte-merkmale wie abgegrenzte Lagen, autorisierte Rebsorten oder maximalen Ertrag pro Hektar fest. Auf diese Weise wird die Qualität und ein authentischer Genuss der Weine gewährleistet.



Die Seele des lebhaften Spaniens

¡Ritmo de la Vida! (dt. „Rhythmus des Lebens“) steht für Weine voller Ausdruck und Raffinesse, die die Seele des lebhaften Spaniens in sich tragen. Inspiriert von der Lebensfreude und Leichtigkeit des Landes, sorgt die Weinlinie für einen temperamentvollen und modernen Weingenuss.

Anbaugebiete: Weinland Spanien

Das Weinland Spanien kann auf eine jahrtausendalte Geschichte des Weinbaus zurückblicken und besitzt weltweit die größte Rebfläche. Heute treffen hier alte Traditionen auf modernste Kellertechniken und es werden eine Vielzahl einzigartiger und begehrter Weine hervorgebracht. Die besondere Topografie und die vielfältigen Klima- und Bodenverhältnisse auf der Iberischen Halbinsel sorgen für ideale Anbaubedingungen für die charakterstarken heimischen Rebsorten. So spiegelt sich auch in den „¡Ritmo de la Vida!“-Weinen der individuelle Charakter der einzelnen Weinregionen wider und verleiht ihnen ihren unvergleichlichen Geschmack.

Das Lebensgefühl

Inspiriert wird ¡Ritmo de la Vida! vom spanischen Lebensgefühl. Dabei denkt man automatisch an die ausgelassene und lebhaftige Stimmung in den charmanten Gassen und malerischen Plazas der verträumten Altstädte. Am Ende eines heißen Tages kommen Freunde und Familie hier zusammen und genießen in den kleinen Restaurants und Bars ein besonderes Glas Wein zu spanischen Tapas oder anderen Köstlichkeiten. ¡Ritmo de la Vida! entführt in die temperamentvolle Welt Spaniens und regt dazu an, authentische Traditionen zu erleben und Neues zu probieren. Lassen Sie sich vom spanischen Lebensrhythmus inspirieren. ¡Salud!



Garnacha D.O.P. Cariñena – kraftvoll und fruchtig

Der vollmundig-samtige Garnacha kommt aus der kleinen traditionsreichen Ursprungsregion D.O.P Cariñena, eines der ältesten Anbaugebiete Spaniens. Die Steinböden und die starken Temperaturkontraste von kalten Winden und trockenen Sommern geben dem Rotwein seine dunkle Farbe und seinen besonders kraftvollen Charakter. Mit intensiven Fruchtnoten von Granatapfel, Heidelbeere und Brombeere harmonisiert der kraftvolle Garnacha gut mit gegrilltem und gebratenem Fleisch und Gemüse, scharfen Tapasgerichten und Klassikern wie Datteln im Speckmantel.

Verdejo D.O. Rueda – belebend und frisch

Beheimatet ist dieser fruchtbetonte Verdejo in der kastilischen Hochebene in D.O. Rueda. Das Anbaugebiet ist untrennbar mit dieser Rebsorte verbunden. Der außergewöhnliche Weißwein zählt zu den beliebtesten Spaniens. Aufgrund des heißen Klimas findet die Weinlese hier nachts bei angenehm kühlen Temperaturen statt. Dadurch behalten die Trauben ihre Qualität und ihr fruchtiges Aroma. Mit seinen intensiven Noten von Zitrusfrüchten und Maracuja passt der Verdejo besonders gut zu Paella, spanischen Vorspeisen und leichten Tapas. Bei der „Mundus Vini“ Sommerverkostungen wurde der Verdejo D.O. Rueda dieses Jahr mit „GOLD“ ausgezeichnet (Losnummer L211591).

Tempranillo D.O. Navarra – würzig und elegant

Der kräftige Tempranillo stammt aus den Weinbergen der Region D.O. Navarra. Das im Nordosten gelegene Gebiet vereint atlantisches mit mediterranem Klima und bringt aufgrund der Kalk- und Lehmböden besonders ausdrucksstarke Rotweine hervor. Die Rebsorten gehören zu den meistangebauten des Landes. Würzig und intensiv überzeugt der Wein mit eleganten Noten von reifen Pflaumen, Kirschen und Gewürzen. Dieser geradlinige und finessenreiche Tempranillo schmeckt besonders gut zu geschmortem Lamm, kräftigem Fisch, pikanten Pulpogerichten, herzhaften Tapas und Gazpacho.



Brutstätte für Sektgenuss

Les Premiers

Ob jugendlich belebende Frische oder verführerische Leichtigkeit – die Produkte der „Les Premiers“-Linie sind in traditioneller Flaschengärung hergestellt und haben so ausreichend Zeit, ihre ganz individuellen Noten zu entfalten.

Les Premiers Brut

Der fein-fruchtige Geldermann Brut verleiht den besonderen Momenten im Leben prickelnde Frische. Hinter dem Brut Sekt verbirgt sich eine vollendete Komposition erlesener Weine aus den Rebsorten Pineau de Loire, Chardonnay und Pinot Noir. Elegant und ausgereift im Geschmack präsentiert sich der Geldermann Brut lebenslustig und mit etwas mehr belebender Säure. Sein Duft erinnert auf dezente Art an Birnen und Quitten. In traditioneller Flaschengärung reift er zu einem auserlesenen, feinperligen Sekt, der solo, aber auch zum Essen begeistert.

Les Premiers Classique Sec

Ein Genuss für alle, die es diskret und aromatisch bevorzugen: Entdecken Sie die elegante Frische von Geldermann Sekt Classique. Erlesene Weine der Rebsorten Pineau de Loire, Ugni blanc, Chardonnay und Pinot Noir machen den Sekt Classique in seinem Geschmack aus. Aufgrund seines ausgewogenen Aromas sind wir auf unseren Sekt Classique besonders stolz. Mit seinem eleganten und spritzigen Geschmack vereint er alle Geldermann Qualitäten in sich. In traditioneller Flaschengärung gereift ist der Classique Sekt besonders geeignet als Aperitif oder optimale Ergänzung zu einem köstlichen Menü.

Les Premiers Rosé Sec

Sie mögen es lebhaft? Der intensive Geschmack von roten Trauben und eine feine Perlage machen den Sekt Rosé zu einem herausragenden Vertreter seiner Klasse. Entdecken Sie diese besondere Komposition erlesener Weine der Rebsorten Pineau de Loire, Ugni blanc, Chardonnay und Pinot Noir. Mit seinem feinen Glanz und einem lebhaft-frischen Farbton ist dieser Rosé nicht nur ein herrlicher Anblick im Glas. Auch beim Geschmack geben die roten Trauben auf elegante Art den Ton an und heben sich durch eine stimmige Perlage ab. Ein Hauch von reifen Beerenfrüchten sorgt für zusätzliche Frische. In traditioneller Flaschengärung gereift ist der Rosé Sekt der ideale Begleiter für Genuss an heißen Sommertagen.

Im Jahre 1838 gründeten die zwei Deutschen Peter Geldermann und William Deutz ihre erste Kellerei in der Champagne. Mit der Zeit trugen die Nachfahren das erlernte Handwerk und die einzigartige Sektkultur nach Deutschland. Heute hat die Sektkellerei ihren Sitz in Breisach am Rhein. Die Geldermann Privatsektkellerei fühlt sich jedoch bis heute ihren französischen Wurzeln und der traditionellen Flaschengärung verpflichtet. Dieses Credo ist nach wie vor die Grundlage für die Herstellung einzigartiger und charakterstarker Sektkompositionen. Ein echter Geldermann wird seit jeher mit höchster Sorgfalt aus den besten Rebsorten kreiert.



Die Kunst liegt in der Cuvée

Die Geldermann Privatsektkellerei komponiert bereits seit Generationen wahre Meisterwerke aus verschiedenen Rebsorten. Marc Gauchey, der Chef de Cave, vereint dabei die besten Eigenschaften der Trauben, um wahre Kunstwerke zu schaffen. Traditionell gären die Cuvées dabei mindestens ein Jahr in der Flasche. Nur so entsteht der typische Geldermann Geschmack.

Die traditionelle Flaschengärung

Bei der traditionellen Flaschengärung, dem hochwertigsten Herstellungsverfahren für Schaumweine, reifen Cuvées aus edlen Grundweinen unter Zugabe von Hefe in der Flasche zu feinperligen Sekten. Die Dauer der Reifezeit ist einer der wichtigsten Qualitätsfaktoren: Je länger ein Sekt auf der Hefe reift, desto intensiver und vielschichtiger entwickeln sich seine Aromen und desto feiner perlt er später im Glas.

Les Premiers und Les Grands

Geldermann teilt sich in zwei Produktlinien auf. Die „Les Premiers“-Linie reift 12 Monate in der traditionellen Flaschengärung, besticht durch Frische und Ausgewogenheit und steht für ganz besondere Genussmomente. Die „Les Grands“-Linie reift 24 Monate in der traditionellen Flaschengärung. Sie überzeugt durch Vollmundigkeit und Nachhaltigkeit und steht für festliche Anlässe jeder Art.

Les Grands

Die Produkte der „Les Grands“-Linie reifen mindestens zwei Jahre in den Kellern unter dem Breisacher Münsterberg. So entwickeln diese Premiumsekte der Extraklasse ihren einzigartigen Charakter.

Les Grands Grand Brut

Genießen Sie den schimmernd goldgelben Geldermann Sekt Grand Brut. Ein Spitzensekt mit hohem Wiedererkennungswert und einem runden Geschmack. Mit edelsten französischen Weinen der Rebsorten Pineau de Loire, Chardonnay und Pinot Noir ist Geldermann Sekt Grand Brut eine kraftvolle und elegante Komposition. Angenehm weich, feinperlend und mit einem abgerundeten, dichten Geschmack harmoniert er besonders gut mit Meeresfrüchten und Fischgerichten. Ein charakterstarker Premiumsekt, der nach zwei Jahren traditioneller Flaschengärung mit ausgeprägten Aromen überzeugt.

Les Grands Carte Blanche

Auf zarte Art elegant ist unser beliebter Klassiker ein Sekt für festliche Anlässe und besondere Momente. Mit seiner erlesenen Komposition aus Weinen der Rebsorten Pineau de Loire, Chardonnay, Pinot Noir und Ugni Blanc stellt der Geldermann Sekt Carte Blanche eine ganz besondere Ergänzung zu festlichen Anlässen dar. Seine helle Farbe spiegelt die feinen Noten von weißen Früchten wider. Ergänzt durch seine belebende Perlage ist dieser Premiumsekt ein zartes Geschmackserlebnis für echte Genießer. Er harmoniert hervorragend mit hellem Fleisch und Geflügel. Die Herstellung nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung und die lange Reife haben der Carte Blanche sec einen wunderbaren Schliff verliehen.

Les Grands Grand Rosé

Eine diskret fruchtige Note im Zusammenspiel mit einer leichten Süße macht unseren Geldermann Grand Rosé zu einem Sekt, der jeden besonderen Augenblick noch besser macht. Entstanden aus einer Komposition von Spitzenweinen aus Chardonnay-Trauben und Pineau de Loire sowie samtig weichem Spätburgunder, ist Geldermann Sekt Grand Rosé immer eine gute Wahl. Der rote Anteil der Cuvée verleiht dem Rosé eine leicht fruchtige Grundnote, die an Waldbeeren denken lässt und besonders gut mit der fein eingebundenen Säure harmoniert. Zu Salaten, Pasta und leichter, mediterraner Küche ist dieser edle Premiumsekt der perfekte Begleiter. Zwei Jahre bei traditioneller Flaschengärung gereift, macht diese Flasche Grand Rosé jeden Moment zum Genuss.

Whisky, Rum, Baileys: Genuss pur!

Der Begriff „Genuss“ ist ein starkes Wort. Etwas zu genießen, bedeutet, dieser Sache seine volle Aufmerksamkeit zu schenken: es zu riechen, es zu schmecken, sich daran zu erfreuen. Weltbekannte Spirituosen wie Whisky, Rum oder Baileys schaffen es, Sie für einen Moment in eine andere Welt zu versetzen und alles um sich herum zu vergessen.



Durch den aktuellen Trend zu mehr Nachhaltigkeit und hochwertig produzierten Produkten ist eine der traditionellsten Spirituosen wieder besonders in den Fokus der Konsumenten gerückt – **der Whisky**. Das Wort „Whisky“ stammt aus dem irischen und bedeutet so viel wie „Wasser des Lebens“. Bereits aus der Übersetzung kann abgeleitet werden, welche große Bedeutung das Getränk in seinen Ursprungsländern Irland und Schottland hat. Neben diesen beiden Whiskynationen sind aber auch die USA ein wichtiger Markt. Vielleicht haben Sie dies aber auch schon anhand der Produktbezeichnungen „Scotch“, „Irish“ oder „American’s“ geschlossen, die aussagen, aus welchem Land der gute Tropfen stammt.

Aber was hat es mit den Begriffen „Malt“, „Grain“ und „Blended“ auf sich? **Malt Whisky** wird aus gemälzter Gerste, Wasser und Hefe hergestellt. Als Single Malt bezeichnet man einen Whisky, wenn er in einer einzigen Destillerie hergestellt wird.

Für **Grain Whisky** wird gemälzte Gerste mit ungemälzter Gerste und anderen Getreidesorten, z. B. Mais, vermengt, bevor die Mischung mit Wasser und Hefe kombiniert wird. Auch diese Whiskys können aus nur einer Destillerie stammen, allerdings gibt es nur wenige Hersteller, die Single Grains produzieren.

Blended Whisky entsteht durch ein kompliziertes Verfahren, bei dem 15–50 verschiedene Single Malts und Grain Whiskys gemischt werden. Die verschiedenen Destillate haben individuelle Eigenschaften und können nicht beliebig kombiniert werden. Daher ist das Mischen eine Kunst und die Rezepte ein gut gehütetes Geheimnis.



Talisker Single Malt Scotch Whisky 10 Jahre

Der leicht-rauchige Whisky ist besonders gut für Einsteiger geeignet. Er stammt aus Schottland und ist ein Klassiker unter den maritimen Whiskys. Der Whisky stammt von der ältesten Destillerie der Isle of Skye, welche vor der Westküste Schottlands liegt.

Aroma: Salzig, rauchig und kräftig, mit Meerwasser und einer zitronigen Süße

Geschmack: Ausbalanciert und zugänglich, mit einer lebhaften Kombination aus Rauch, Süße und einer gewissen Würze

Abgang: Intensiv, langanhaltend, mit einer spürbaren Pfeffernote



Single Malt Scotch Whisky Lagavulin 8 Jahre

Der Whisky wird auf der Insel Islay in Schottland produziert. Die Lagerhäuser liegen nah am Meer, wodurch die Fässer den typischen Meer-Jod-Charakter annehmen. Der Lagavulin erhält dadurch einen intensiven rauchigen Geschmack.

Aroma: Torfig-rauchig, weich und frisch, mit Milkschokolade und Zitrus

Geschmack: Ausgeprägt und kraftvoll, mit rauchigen Akzenten, komplex und zeitgleich intensiv

Abgang: Der Rauchgeschmack und die dunkle Schokolade bleiben sehr lange im Mund zurück

Rum hat ebenso eine lange Geschichte wie Whisky. Whisky hat jedoch schon früh den Ruf eines besonders edlen Tropfens bekommen, während Rum lange Zeit als billiger Fusel abgetan wurde. Doch das Image des Rums hat sich in den letzten Jahren geändert.

Rum wird vor allem in der Karibik sowie in Mittel- und Südamerika hergestellt. In Nationen, die sich durch ein tropisch-heißes Klima auszeichnen und in denen der Anbau von Zuckerrohr möglich ist, denn Zuckerrohr ist die Basis für Rum. Aus dem Zuckerrohr wird eine dunkelbraune Zuckermasse gewonnen, die sogenannte Melasse, die dann mit Wasser und Hefe vergärt wird. Für eine bessere Qualität wird der Rohbrand nach der Destillation in Fässer abgefüllt. Aber wie entsteht nun weißer bzw. brauner Rum? Wie beim Whisky hat das verwendete Fass erheblichen Einfluss auf das Endprodukt. Um weißen Rum zu erhalten, wird dieser mehrere Monate in Edelstahlfässern gelagert. Erfolgt die Lagerung in Eichenfässern, verliert der Rum an Alkohol und nimmt die Geschmacksstoffe der Fässer auf. Dabei entwickelt er eine leicht bräunliche Färbung. Brauner Rum ist daher aromatischer als weißer und weist eine eher süßliche Note auf. Um Rum ohne längere Lagerung seine bräunliche Färbung zu verleihen, wird diesem z. B. Karamellsirup zugefügt, um ihm den Anschein einer längeren Reifung im Holzfass zu geben.

Ron Zacapa 23

Der Ron Zacapa 23 gehört zu den braunen Rumsorten und wird in Zacapa, Guatemala, produziert. Er enthält verschiedene Destillate, die bis zu 23 Jahre alt sind. Das Besondere: Der Rum wird unter besonderen Klimabedingungen auf einer Höhe von ca. 2.300 Metern gelagert. Während der Lagerung wird der Inhalt der Fässer mehrfach vermengt, sodass sich junge und alte Destillate miteinander verbinden und vielfältige Geschmacksnoten erzeugen.

Aroma: Nuancen von Mandeln, Karamell, Zimt, Rosinen und Vanille

Geschmack: Süßlich, fruchtig, würzig und schokoladig, vollmundig

Abgang: Leicht rauchig

Pampero Aniversario

Der Pampero Aniversario ist ein dunkelbernsteinfarbener Qualitätsrum aus Venezuela. Generell gilt Rum aus Venezuela als sehr harmonisch, da die Destillate hoch über dem Meeresspiegel gelagert werden. Um die Qualität zu untermauern, wird der Rum in einem hochwertigen Lederbeutel verkauft.

Aroma: Noten von Vanille, Rosinen, Sherry, Zimt, Trockenfrüchten, Schokolade, Tabak und Leder

Geschmack: Leicht nussiger Geschmack, abgerundet durch Eichen- und Vanillenoten

Abgang: Weich und mild



Baileys Original Irish Cream stammt nicht nur direkt aus Irland, sondern der Sahnelikör schafft es auch, gleich zwei irische Traditionsprodukte miteinander zu vereinen: Whisky und frische irische Sahne. Um eine hohe Qualität zu garantieren, stammt die cremige Sahne ausschließlich von kleinen, irischen Bauernhöfen, die seit Generationen in Familienbesitz sind. Für den runden, ausgewogenen Geschmack kommen in der Herstellung außerdem noch Schokolade und Vanillearomen hinzu.

Ist es Ihnen auch aufgefallen?

In den letzten Minuten haben Sie vermutlich an nichts anderes als an Whisky, Rum und Baileys gedacht. Vielleicht wissen Sie jetzt, weshalb diese Spirituosen Sie für einen Moment alles vergessen lassen. Getränke für Genießer!

Baileys Chocolate Luxe

Im Laufe der Jahre wurden verschiedene Geschmacksrichtungen von Baileys kreiert, sodass für jeden Sahnelikör-Liebhaber das Passende dabei ist. Wer auf Schokolade steht, der sollte unbedingt Baileys Chocolate Luxe probieren. Die darin enthaltene feine, belgische Schokolade rundet den cremigen Likör perfekt ab.

Baileys Red Velvet Cupcake

An manchen Tagen möchte man sich lieber im Bett verkriechen und die Decke über den Kopf ziehen. Da kann ein bisschen bunte Farbe doch nicht schaden, oder? Und wenn die Farbe dann noch nach Liebe und Wohlbehagen schmeckt? Dann ist es genau das, was Sie brauchen! Der rote Sahnelikör ist an den Kuchen „Red Velvet“ angelehnt und macht Ihr Leben bunter. Sahmig, cremig-buttrig und schokoladig!





Food und Champagner Pairing

Mitten in der französischen Champagne liegt die Stadt Épernay. Sie gilt als eines der Zentren der Champagner-Produktion. Auf der Avenue de Champagne reihen sich die berühmtesten Champagnerhäuser der Welt aneinander. Aber auch unterirdisch hat die Stadt einiges zu bieten, denn unter den Straßen wurden lange Stollen in die Kalkfelsen getrieben, die bis heute als Weinkeller dienen und mehr als 200 Millionen Champagner-Flaschen beherbergen.

Moët & Chandon ist eines der ältesten Champagnerhäuser der Stadt und baut seit 1743 auf den umliegenden Weinbergen in verschiedenen Lagen mehrere Rebsorten an. Dadurch bietet das Champagnerhaus bis heute eine beeindruckende Palette, die Frische, Struktur und Leichtigkeit miteinander verbindet.

Aufgrund der vielfältigen Geschmacksdimensionen wie sauer, süß, bitter oder umami eignet sich Champagner hervorragend zum Food Pairing. Um ein perfektes Zusammenspiel zu erreichen und um die jeweiligen Aromen noch besser zur Geltung zu bringen, kann man sich an den folgenden Leitsätzen orientieren:

1

Die Champagner von Moët & Chandon weisen vier der fünf Geschmacksrichtungen auf. Lediglich das Salzige sucht man vergeblich. Daher sollte sich diese Nuance in der gewählten Speise wiederfinden, damit sich alle anderen Geschmacksnuancen voll entfalten können.

2

Prickelnder Champagner und trockene Gerichte harmonieren nicht gut miteinander. Um die Leichtigkeit zu erhalten, sollten saftige Speisen gewählt werden.

3

Um ein vollmundiges Erlebnis zu erzielen, ist ein Kontrast zwischen den Strukturen hilfreich, z. B. empfiehlt sich kühler Champagner zu heißem Essen oder eine feinperlige Struktur zu knackigen bzw. knusprigen Speisen. Zudem sollten der Geschmack des Gerichts und der des Champagners im Mund ähnlich lange nachhallen.

4

Bei der perfekten Kombination spielt auch die Farbe des gewählten Gerichts eine Rolle. Für einen abgerundeten Dialog sollte der Farbton die Geschmacksnoten des Champagners aufgreifen. Bei Anklängen von Sommerfrüchten wie Aprikose oder Pfirsich bieten sich daher z. B. Gerichte mit warmen Safran- oder Kurkuma-Nuancen an.

Moët Impérial

Der Moët Impérial vereint die drei großen Rebsorten der Champagne – Pinot Noir, Meunier und Chardonnay. Das goldfarbene schimmernde Strohgelb und die zart-grünen Reflexe greifen den intensiv fruchtigen Duft von grünem Apfel und Zitrusfrüchten perfekt auf. Die großzügigen und köstlichen Noten weißfleischiger Früchte wie Birne, weißer Pfirsich und Apfel verwöhnen den Gaumen, ebenso wie die zarte, leichte Perlage. Der Champagner harmoniert sehr gut mit frischen Meeresfrüchten und weißem Fisch.

Moët Rosé Impérial

Neben seinem strahlenden Rosa-Ton überzeugt der Moët Rosé Impérial mit einem intensiven Bukett voll roter Früchte, blumigen Rosenaromen und einem Hauch Pfeffer. Geschmacklich werden die Beeren durch eine feste Pfirsichnote und subtile Anklänge von Pfeffer und Minze ergänzt. Ein perfektes Zusammenspiel bieten der Moët Rosé Impérial und gebratenes Entenfilet mit Himbeeren.

Moët Ice Impérial

Ein Sinnbild für Neues und Spontaneität. Mit drei Eiswürfeln gepaart erinnert der Champagner an eine Birne mit dem perfekten Reifegrad. Die ersten Geruchsaromen sind dank der kräftigen Fruchtigkeit der Mango und der Ananas tropischer Natur. Sie weichen Noten von Steinobst wie Nektarinen, und schließlich einem Hauch Himbeere. Geschmacklich folgt auf die körperreiche und intensive Fülle eines frischen Obstsalates die Süße von Karamell und Quittenwürfeln. Die frische Säure von Pampelmuse und Ingwer hinterlässt eine lebhaftige Note am Gaumen. Der Moët Ice Impérial passt wunderbar zu deftiger Kost wie Hühnerbrust in pikanter Sauce.

Es steht außer Frage, dass zwei der größten Themen unserer Generation Nachhaltigkeit und Klimaschutz sind.

Da ist es nur konsequent, dass auch immer mehr Verbraucher darauf achten, woher ihre Lieblingsprodukte eigentlich stammen, unter welchen Bedingungen sie produziert wurden und ob der Farmer fair entlohnt wurde.



Ein Bekenntnis zur Nachhaltigkeit

Insbesondere beim Thema Kaffeeanbau wird schon seit Jahrzehnten über faire Arbeitsbedingungen und den Schutz des Regenwaldes diskutiert. Um die Produktionsbedingungen für die Konsumenten transparenter zu machen und um die Bauern vor Ort zu unterstützen, gibt es bereits

seit den 80er Jahren verschiedene Gütesiegel. Die bekanntesten Beispiele sind wohl Fair Trade, UTZ, Rainforest Alliance und Bio. All diese Auszeichnungen haben unterschiedliche Schwerpunkte, wobei sich die meisten auf die Bedingungen in den Anbaugebieten fokussieren. Doch

was passiert eigentlich nach der Ernte in Bezug auf die Nachhaltigkeit? Dieser Aspekt wird häufig nicht weiter beleuchtet, obwohl auch bei der Weiterverarbeitung, beim Transport und bei der Zubereitung von Kaffeebohnen ein hohes Nachhaltigkeitspotential besteht.

Der italienische Kaffeeproduzent illy hat sich genau mit dieser Frage beschäftigt und verschiedene Ansätze entwickelt, um den gesamten Prozess – von der Kaffeepflanze bis hin zur fertigen Tasse Kaffee – ökologischer zu gestalten.

Neben der Förderung umweltfreundlicher Anbaupraktiken auf den Plantagen und entsprechenden Schulungen für die Farmer wurden daher auch bei der Weiterverarbeitung große Schritte in Richtung Nachhaltigkeit gemacht.

In Triest, der Heimat von illy, werden die geernteten Arabica-Bohnen geröstet und zu schmackhaften Kaffees weiterverarbeitet. Um die Umweltauswirkungen der Produktion zu minimieren, sorgt neueste Technik dafür, dass nicht nur die Effizienz gesteigert wird, sondern dass auch die beim Rösten entstandene Wärme zur Energiegewinnung genutzt wird. Nach dem Rösten wird das Aroma in kompostierbaren Kaffeepads und recyclebaren Aludosen verschlossen. Damit alle Produkte nach Ablauf des Lebenszyklus schnell und unkompliziert recycelt werden können, sorgen entsprechende Labels für eine einfache Zuordnung.

Aber was geschieht in Zukunft? Durch den Klimawandel könnten bis 2050 etwa 50 % der Anbauflächen für Arabica-Kaffee verschwinden, während sich die weltweite Nachfrage im selben Zeitraum beinahe verdoppeln soll.

Um den Folgen des Klimawandels zu begegnen und um den Farmern eine langfristige Ertragsgrundlage zu sichern, hat illy an einem wegweisenden Forschungsprojekt zur DNA-Sequenzierung von Arabica-Bohnen teilgenommen. Die Ergebnisse wurden allen Kaffeebauern weltweit zugänglich gemacht, um gemeinsam den Folgen von höheren Temperaturen, längeren Trockenperioden und schweren Überschwemmungen zu begegnen.

Aufgrund dieses ganzheitlichen und zukunftsorientierten Ansatzes wurde illy 2021 zum neunten Mal in Folge und als einziges italienisches Unternehmen auf der Liste der World's Most Ethical Companies geführt. Außerdem ist illy das erste italienische Kaffeeunternehmen, das als B Corp™ zertifiziert wurde. Eine Auszeichnung, mit der das Unternehmen die Absicht unterstreicht, einen positiven Einfluss auf Mensch und Umwelt auszuüben.



X1 Anniversary E.S.E. & Ground

Der ECO MODUS mit Schnellaufheiztechnologie reduziert erheblich den Energieverbrauch.



E.S.E. Kaffeepads

Die E.S.E. Kaffeepads sind als kompostierbar zertifiziert: für exzellenten Kaffee, der zugleich nachhaltig ist.

Die richtige Würze

Neben Zeit mit den Liebsten und sorgfältig ausgewählten Geschenken darf für viele an den Feiertagen auch ein Festmahl nicht fehlen. Um Ihrem Menü das gewisse Extra zu verleihen, bieten sich hochwertige Öle als zusätzliche Geschmacksträger an. Neben reinem, nativem Olivenöl bietet WIBERG eine große Palette an Gewürzölen, die durch ihre zusätzliche Würze noch mehr Aroma auf den Teller bringen.

Vorspeise

Maronen-Suppe

(4 Personen)

Zutaten Suppe:

- 300 g vorgekochte Maronen, klein gehackt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 3 mittelgroße Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL WIBERG Olivenöl
- 50 ml Weißwein
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund frischer Koriander
- 3 EL WIBERG Chili-Öl

Zutaten Zwiebelringe:

- 2 weiße Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 2 EL WIBERG Olivenöl
- WIBERG Chiliflocken

Zutaten Croûtons:

- 2 Scheiben dunkles Brot, gewürfelt
- 1 EL WIBERG Olivenöl

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl glasig dünsten und Maronen hinzugeben.
- Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
- Sahne, Gemüsebrühe, Kartoffelwürfel und Rosmarin hinzugeben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kurz aufkochen lassen und dann auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten weiter einkochen lassen. Falls die Suppe zu dickflüssig wird, etwas heißes Wasser zum Verdünnen hinzugeben.
- Rosmarin herausnehmen und die Suppe pürieren. Bei Bedarf zusätzlich noch durch ein feines Sieb passieren.
- Zwiebelringe in etwas Olivenöl anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Je nach Geschmack einige Chiliflocken darüberstreuen.
- Brotwürfel ebenfalls in Olivenöl braun rösten und in eine Schale geben.
- Zum Servieren die heiße Suppe in Schüsseln geben, mit Zwiebelringen, Croûtons, Chili-Öl und Koriander garnieren.

Hauptspeise

Rindersteaks mit Bärlauch-Öl

(4 Personen)

Zutaten:

- 400 g kleine, festkochende Kartoffeln
- 100 ml WIBERG Bärlauch-Öl
- Salz und Pfeffer
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 4 TL Ghee
- 4 Entrecôte-Steaks à 250 g

Zubereitung:

- Backofen auf 120° C vorheizen.
- Ein Backblech mit Alufolie auslegen und zum Vorwärmen in den Backofen schieben.
- Kartoffeln waschen und gar kochen.
- Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, nicht zerkleinern.
- Eine Pfanne stark erhitzen und die Entrecôte-Steaks mit etwas Ghee darin auf beiden Seiten jeweils 1 Minute scharf anbraten.
- Dann die Steaks auf das heiße Blech legen und im Ofen je nach gewünschtem Garpunkt weiter garen. Garpunkte: 4 Minuten = blutig, 8 Minuten = medium und 10 Minuten = well-done.
- Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Anschließend halbieren und salzen.
- Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und als Ganzes kurz von beiden Seiten anbraten.
- Das Fleisch aus dem Ofen holen, mit Alufolie bedecken und kurz ruhen lassen.
- Frühlingszwiebeln auf vier Tellern auslegen und die Kartoffeln rundherum verteilen. Steaks salzen, pfeffern und auf den Zwiebeln anrichten. Mit Bärlauch-Öl beträufeln.



Dessert

Crème Brûlée mit Rosma süßem Pesto und Pflaumenkompott

(4 Personen)

Zutaten Crème Brûlée:

- 270 ml Sahne
- 270 ml Milch
- 90 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- ½ Sternanis
- 8 Eigelb
- 2 Zweige Rosmarin
- 30 g Zucker, zum Flambieren

Zutaten Pflaumen-Kompott:

- 4 große Pflaumen, entkernt, in Streifen
- 4 EL Rotwein
- 1 ½ EL Zwetschgenwasser
- 30 g weißer Zucker
- ½ Sternanis
- ½ Stange Zimt
- 1 Prise Zimtpulver
- 15 g Pinienkerne, geröstet, gehackt
- 10 Pistazien, gehackt

Zutaten Pesto:

- 2 EL WIBERG Basilikum-Öl
- 15 g weiße Kuvertüre, geraspelt
- ½ Zitrone, gepresst
- 10 g Pinienkerne
- ½ Bund Basilikum
- 2 EL Puderzucker

Dekoration:

- Basilikumblätter
- Rosmarinzweige
- Puderzucker



Zubereitung Crème Brûlée mit Rosmarin:

- Sahne und Milch aufkochen, Vanillemark mit Zucker und Sternanis hinzugeben und erneut aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.
- Das Eigelb verquirlen und unter ständigem Rühren in die lauwarmer Sahnemischung geben. Vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb gießen. Rosmarin sehr fein hacken und hinzugeben.
- Den Backofen auf 140 °C vorheizen.
- Die Sahnemischung in 4 große, flache Brûlée-Förmchen geben und in den vorgeheizten Ofen stellen.
- Die Creme ca. 30 Minuten im Ofen stocken lassen. Danach herausnehmen und erkalten lassen.
- Vor dem Servieren mit weißem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner flambieren.

Zubereitung Pflaumen-Kompott:

- Den Rotwein mit Zucker, Sternanis und der Zimtstange aufkochen.
- Pflaumenspalten und Zwetschgenwasser hinzugeben und sofort flambieren.
- Alles kurz aufkochen lassen, die Pflaumen herausheben und abtropfen lassen.
- Den Sud sirupartig einkochen. Den abgetropften Saft der Pflaumen wieder hinzugeben.
- Zimtstange und Sternanis entfernen. Den Sirup mit einer Prise Zimt abschmecken. Die Pflaumen wieder in den Sud geben, darin glasieren und abkühlen lassen.
- Kurz vor dem Anrichten die Pinienkerne und die Pistazien unter das Kompott mischen.

Zubereitung süßes Pesto:

- Alle Zutaten mit einem Pürierstab fein pürieren.

Anrichten:

- Auf die abgeflämmte Crème Brûlée dekorativ einige Spalten Pflaumen legen, mit Saft und Nüssen überziehen.
- Etwas vom Pesto aufstreichen. Mit Basilikumblättchen und Rosmarin-zweiglein dekorieren, mit Puderzucker bestäuben. Das restliche Kompott und Pesto in kleine Schälchen geben und auf einem großen Teller arrangieren.



WIBERG Chili-Öl

Chili kann in der Küche auf vielfältige Weise verwendet werden. Wer es gerne pikant mag, ist mit dem WIBERG Chili-Öl bestens beraten. Der Geschmack von Chili harmoniert ideal mit Apfel-Balsam-Essig Barrique, Weißwein-Balsam-Essig sowie Tomaten-Essig.



WIBERG Bärlauch-Öl

Frisch würziger Bärlauch, kombiniert mit hochwertigem nativen Olivenöl Extra Andalusien. Verströmt einen angenehmen Duft nach Oliven und Knoblauch. Es harmoniert perfekt mit Nudel- und Pilzgerichten, Aceto Balsamico di Modena g. g. A., Rotwein- und Weißwein-Balsam-Essig.



WIBERG Basilikum-Öl

Basilikum schmeckt auch in hochwertigem Olivenöl hervorragend und unterstreicht den Geschmack der hocharomatischen Pflanze. Es harmoniert perfekt mit Nudel- und Fischgerichten, Aceto Balsamico di Modena g. g. A., Rotwein- und Weißwein-Balsam-Essig.



Insbesondere an Weihnachten ist es vielen Köchen noch wichtiger, Ihr Menü perfekt in Szene zu setzen. An den Festtagen stehen in der Regel ein ansprechendes Stück Fleisch oder Fisch im Mittelpunkt des Gerichts. Aber ohne eine ansprechende Beilage sieht auch der schönste Gang etwas traurig aus.

Das Zusammenspiel macht's!

Neben der Auswahl der Hauptzutat ist es deshalb mindestens genauso wichtig, die passenden Beilagen zu servieren. Neben einer ansprechenden, frischen Optik spielt natürlich auch der Geschmack eine wichtige Rolle. Durch ein gut gewähltes Zusammenspiel der Aromen können interessante Kombinationen entstehen, die den Unterschied zwischen einem durchschnittlichen Menü und etwas Besonderem machen. Die riesige Auswahl an internationalen Zutaten kann in diesem

Punkt ein Segen und ein Fluch zugleich sein. Durch die schier endlose Vielfalt ist es fast schon eine Wissenschaft geworden, immer das passende auszuwählen. ARDO unterstützt Köche in diesem Punkt und bietet eine große und hochwertige Auswahl an frisch gefrorenem Gemüse, Kräutern und Früchten. Dabei legt das Unternehmen immensen Wert auf Nachhaltigkeit in jeglicher Hinsicht. Ganz nach dem Motto „Was die Natur uns schenkt, bewahren wir mit Sorgfalt.“

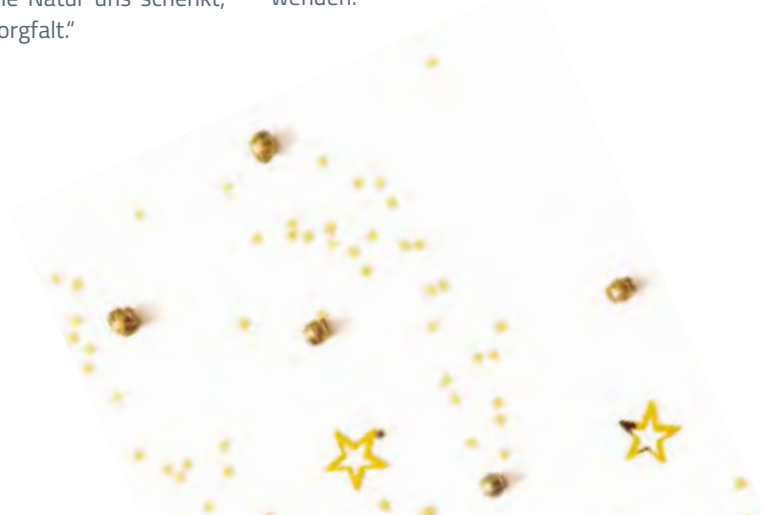
Ein Klassiker aus der ARDO-Produktpalette, der in der kalten Jahreszeit auf keinen Fall fehlen darf, ist der Apfelrotkohl. Schonend verarbeitet und vielfältig abgeschmeckt, harmonisiert er durch verschiedene Gewürznuancen, ohne sein typisches Rotkohl-Aroma zu verlieren. Sie können ihn als Beilage traditionell zum Braten servieren oder aber auch als ausgefallenes Topping für Burger-Spezialitäten verwenden.



Zuckererbsen, Zuckerschoten, Kaiserschoten oder Sugarsnaps – egal wie es genannt wird, dieses Gemüse ist ein Multitalent. Die zarten, aber dennoch knackigen Schoten werden bei ARDO erntefrisch und schonend verarbeitet, blanchiert, eingefroren, sodass alle guten Nährstoffe erhalten bleiben. Durch ihre mild-süßliche Note und die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten, von schonend gegart bis roh, sind die Zuckererbsenschoten nicht nur eine vielseitige Beilage, sondern sie haben auch das Zeug zum Protagonisten auf dem Teller.

Haben Sie als Kind auch gerne die warmen Maronen auf dem Weihnachtsmarkt gepellt? Die Edelkastanien eignen sich jedoch nicht nur als süßer Snack, sondern sind auch eine hervorragende Beilage. Die ganzen geschälten Maronen von ARDO sind angenehm nussig und kräftig im Geschmack und harmonieren perfekt mit weihnachtlichen Gewürzen wie Zimt, Vanille oder Nelkenpfeffer. Als winterliches Püree, ausgefallener Dip, Maronensuppe oder sogar als Parfait fügen sich Maronen perfekt in jedes Menü ein.

Neben der Gemüsebeilage haben die meisten Gerichte noch eine sättigende Komponente. Kohlenhydrathaltige Beilagen wie Nudeln, Klöße oder Reis werden zu diesem Zweck gerne verwendet. Ebenfalls viele Kohlenhydrate enthalten Kartoffeln, die jedoch viel mehr Verwendungsmöglichkeiten bieten. Insbesondere die aktuell sehr im Trend liegenden Süßkartoffeln sind absolute Multitalente, die gekocht, gebraten, gebacken, frittieren oder auch gratiniert viel hermachen. Sie funktionieren nicht nur als schmackhafte Beilage, sondern auch wunderbar als Hingucker bei einem vegetarischen Hauptgang. Die aromatisch-süßlich schmeckende Knolle ist leichter schälbar und benötigt weniger Garzeit als die herkömmliche Kartoffel. Die vorzügliche Kartoffelsorte ist bei ARDO wie von Hand geschnitten und wird vorgekocht und IQF gefroren.





Was in der Weihnachtszeit selbstverständlich nicht fehlen darf, sind die allseits beliebten Bratäpfel. Es gibt die verschiedensten Bratäpfel-Rezepte und -Kreationen. hansa kreierte deshalb die neuen Eierpfannkuchen mit Bratapfel-Sahnecreme. Gefüllt mit Bratapfelstückchen bringt diese Süßspeise auch den letzten Gast in Weihnachtsstimmung. Die Sahnecreme geht mit den Bratäpfeln perfekt einher. Ein Genuss, bei dem an den Vorweihnachtsstress gar nicht zu denken ist.

Süße Momente!

Was ist bei Ihnen das Erste, woran Sie beim Thema Weihachten denken? Zeit mit den Liebsten, Dankbarkeit, Geschenke, das tägliche Türchen am Adventskalender oder sind es doch zunächst die Weihnachtsmärkte? Weihnachten ist ein Fest der Freude, an dem man sich Harmonie und Geborgenheit außerhalb des Alltags wünscht.

Doch die Wochen vor den Weihnachtstagen sind bei vielen Menschen mit Stress verbunden. Es müssen noch Geschenke

für die Liebsten besorgt, die eigenen vier Wände winterlich hergerichtet werden und die Termine mit der Familie sollen auch noch koordiniert werden.

All dies schreit so sehr nach Tagen der Erholung und Gemütlichkeit, dass wir uns bereits vor Weihnachten die ein oder andere Auszeit nehmen. Überall, wo es etwas zu naschen gibt, gönnen wir uns mit dem ein oder anderen Schokolädchen eine Pause. Doch es muss nicht immer nur ein Zimtstern oder ein Domino-Stein für zwi-

schendurch sein. Gerne darf es auch mal eine süße Hauptspeise sein. Einfach den Stress um einen herum vergessen und sich voll und ganz auf eine süße Leckerei konzentrieren.

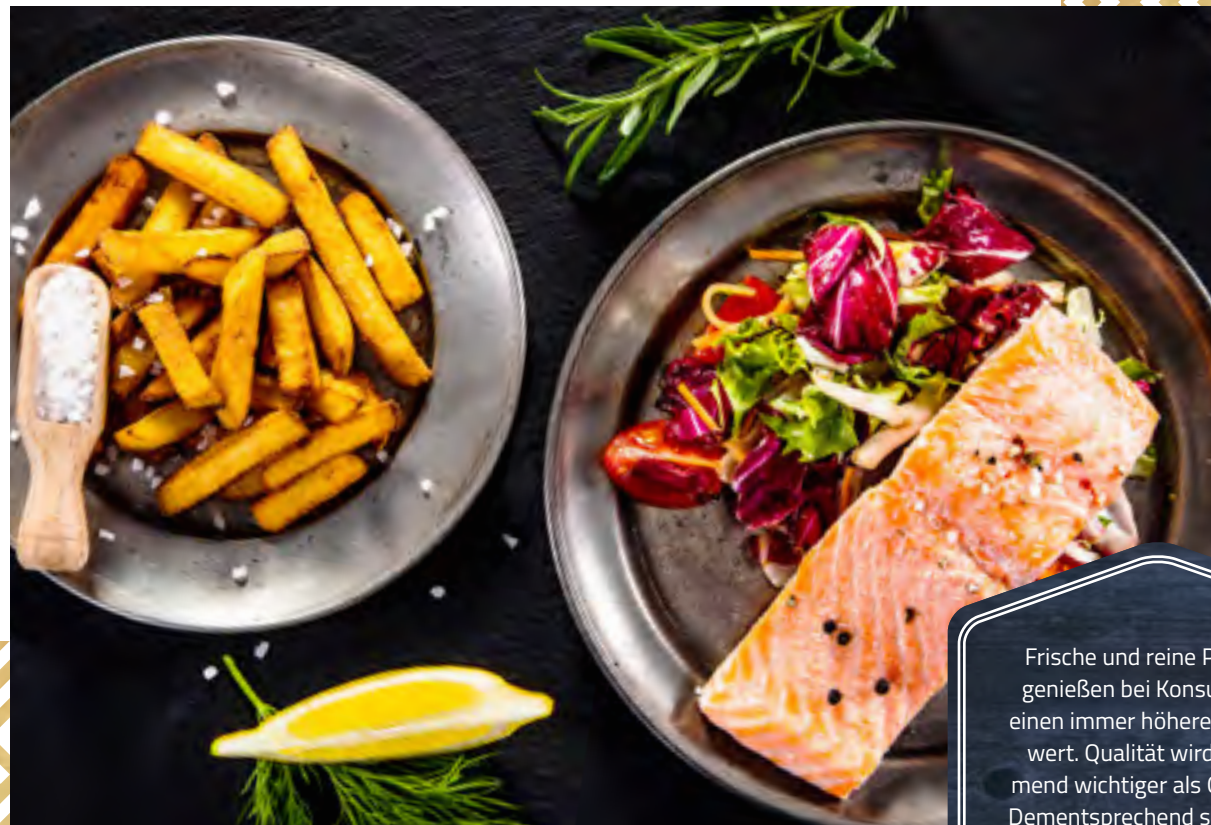
Perfekt dafür eignen sich die Winterrezepturen der Pfannkuchen-Klassiker von hansa. Für den unwiderstehlichen Genuss werden Ihnen goldbraun gebackene Eierpfannkuchen mit winterlichen Doppelfüllungen angeboten.

Warme Früchte und mit Zimt verfeinerte Süßspeisen dürfen im Winter keinesfalls fehlen. Die zweite Sorte der Winterpfannkuchen lässt somit keine Wünsche übrig. Die Eierpfannkuchen mit Pflaume-Zimtcreme machen einfach Lust auf Weihnachten. Warme Pflaumen mit einer süßen Zimtcreme bringen in jedem Gast ein Lächeln hervor.

In den leckeren Sorten Bratapfel-Sahnecreme und Pflaume-Zimtcreme sind diese Rezepturen nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein echtes Highlight. Die Pfannkuchen eignen sich aber nicht nur als süße Hauptmahlzeit. Sie können Ihren Kunden aller Altersgruppen damit auch die authentische Weihnachtsmarkt-Atmosphäre bieten, indem Sie die Rezepturen als feines Dessert, Kuchenalternative zum Kaffee oder als Snack für zwischendurch anbieten. Die Winterrezeptur ist schnell und einfach bei Heißluft in 10 Minuten zubereitet.



Abschließend noch zwei Tipps wie Sie Ihren Gästen die Winterpfannkuchen optimal servieren: Um die Doppelfüllung der Winterpfannkuchen am besten zur Geltung zu bringen, schneiden Sie diese in der Mitte in zwei Hälften und legen Sie sie nebeneinander. Servieren Sie die Winterpfannkuchen zum Beispiel mit Vanillesauce, einer Kugel Vanilleeis oder Schlagsahne. Zusätzliche Bratäpfel- oder Pflaumen-Stückchen sind auf jeden Fall auch eine Möglichkeit für den süßen Wintertraum.



Frische und reine Produkte genießen bei Konsumenten einen immer höheren Stellenwert. Qualität wird zunehmend wichtiger als Quantität. Dementsprechend steigt auch bei Gastronomen das Bedürfnis nach kleinen Portionen mit einem reichhaltigen Geschmackserlebnis.

Jederzeit perfekte Knusprigkeit!

Neben einem geänderten Konsumentenverhalten haben sich in den letzten Jahren auch die Bedingungen in der Küche verändert. Durch einen Mangel an (qualifiziertem) Küchenpersonal wird es zunehmend wichtiger, dass die Zubereitung der Speisen möglichst unkompliziert ist.

Betreiber von Restaurants schätzen daher eine höhere Qualität bei Premium-Produkten. Aus diesem Grund hat Farm Frites die Marke Chef's Harvest eingeführt. Die Produktränge garantiert ein hervorragendes Pommes-Erlebnis bei einfacher Zubereitung. Die Alternative zu selbstgeschnittenen Pommes frites, ideal für den Koch von heute.

Die Vorweihnachtszeit ist in jedem Jahr besonders hektisch. Zwischen den Weihnachtseinkäufen, den alltäglichen Verpflichtungen und all den Weihnachtsfeiern bleibt nicht viel Zeit für das Wesentliche. Da im vergangenen Jahr die Vorweihnachtszeit besonders unter der Pandemie gelitten hat, ist zu erwarten, dass viele Menschen in diesem Jahr noch ausgiebiger diese besondere Zeit genießen.



Die Farm-Frites-Auswahl ist groß und es ist etwas für jeden Geschmack dabei. Lassen Sie sich inspirieren und sorgen Sie dafür, dass Ihre Gäste die richtige Beilage oder den richtigen Snack auf die Gabel bekommen.

Nicht nur im alltäglichen Geschäft, sondern auch auf dem Weihnachtsmarkt sind die Chef's Harvest Pommes mit ihrer weichen inneren Textur und ihrer goldenen Farbe gefragt. Aufgrund ihrer rustikalen Struktur eignen sie sich besonders gut für die zahlreichen Loaded-Fries-Rezepte. Ein perfekter Genuss – auch „auf die Hand“.

Neben klassischen Pommes bietet die Variante aus Süßkartoffeln ein neues, abwechslungsreiches Geschmackserlebnis. Der Trend ist ungebrochen. Sie eignen sich nicht nur als süßer Snack, sondern auch als ausgefallenes Dessert.



SYDNEY & FRANCES
WE ONLY FIND DELICIOUS

Steaks & Co wollen
Stokes

sydneyfrances.com



Ein perfektes Weihnachtsmenü? Nicht ohne Beilagen!



Die passende Vorspeise fürs Weihnachtsmenü kommt von BÜRGER Profiküche: Die Schwäbische Hochzeitsuppe ist ein Fest für den Gaumen. Sie kombiniert Suppenmaultaschen, Brät- und Grießklößchen sowie Eierstich als fertige Suppeneinlage, die nur noch in einer kräftigen Gemüse- oder Fleischbrühe erwärmt werden müssen.

Zum Hauptgang, dem Festtagsbraten, darf natürlich die passende Beilage nicht fehlen. Die traditionellen Semmelknödel von BÜRGER mit einem Stückgewicht von 75 g mit ihrer herzhaften Masse aus Weißbrot,

Vollei, Zwiebeln und Petersilie ergänzen jedes Fleischgericht perfekt. Mit einem raffinierten Pilzragout überzeugen die Semmelknödel auch als Hauptgericht in einem vegetarischen Weihnachtsmenü.

Klassiker wie Semmelknödel, Spätzle und Kartoffel-Schupfnudeln sind sicherlich immer gefragt. Zu feierlichen Anlässen darf es aber auch gerne etwas Besonderes sein: Das farbenfrohe Schupfnudel-Trio aus grünen Spinat-Schupfnudeln, Rote-Beete-Schupfnudeln und klassischen Kartoffel-Schupfnudeln ist ein besonderer Hingucker in der festlichen Zeit. Die Schupfnudeln

lassen sich gewohnt einfach im Kombidämpfer oder in der Pfanne zubereiten.

Nicht zuletzt bietet BÜRGER Profiküche mit der großen Maultaschenvielfalt auch eine schöne Alternative zum klassischen Braten. Mit einer feinen Weißweinsauce werden bodenständige schwäbische Maultaschen festtagstauglich! In den gerollten Maultaschen von BÜRGER Profiküche mit einem Stückgewicht von 85 g ist eine klassische Maultaschenfüllung mit Fleisch, Spinat, Brot, Ei, Zwiebeln und erlesenen Gewürzen in feinen Nudelteig eingerollt.





Frisch geschnittenes Gras an einem lauen Sommerabend, ofenwarme Kekse zur Winterzeit, das Parfüm der ersten großen Liebe – na, haben wir Erinnerungen bei Ihnen geweckt?

Dann funktioniert Ihr limbisches Hirn-System einwandfrei. Dies ist der Ort, an dem Düfte, geleitet vom Geruchssinn als Erinnerungen, Emotionen und Triebe abgespeichert werden. Limbo, was – fragen Sie sich nun sicherlich, also fangen wir nochmal ganz von vorne an!

Ewige Duftliebe

Fünf Sinne besitzt der Mensch – Sehen, Hören, Riechen, Schmecken und Fühlen und was glauben Sie ist der menschlichste aller Sinne? Richtig, das Riechen! Neu auf der Welt, ist der Geruchssinn das Allerwichtigste für Babys, um ihre Mutter „erschnuppern“ zu können. Zu diesem Zeitpunkt helfen unterentwickelte Augen und Ohren noch nicht. 30 Millionen Riechzellen stehen dann aber schon in der menschlichen Nase zur Verfügung, die bereits während der Schwangerschaft im Baby angelegt wurden. Ab sechs Mo-

naten kann ein Baby dann auch zwischen angenehmen und unangenehmen Düften unterscheiden, um z. B. Gefahren zu vermeiden. Das Ableiten von Emotionen oder Entscheidungen auf Basis von Düften begleitet uns von da an ein Leben lang. Betritt man zum ersten Mal einen Raum oder trifft einen unbekannt Menschen, ist es in der Regel der Geruchssinn, der einem den ersten Eindruck verschafft. Auch kann es passieren, dass man auf Basis eines Duftes eine lang zurückliegende Erinnerung wach werden lässt. Der Duft eines

Menschen hat also einen starken Einfluss auf die soziale Beziehung zu seiner Umgebung. Umso wichtiger ist es daher, bei der Suche nach einem geeigneten Partner auf die richtige Auswahl der eigenen Duftnote zu achten. 10.000 Duftnoten kann ein gesunder Mensch unterscheiden und vor allem bei der Partner-Wahl spielen diejenigen Duftnoten eine Rolle, die auf ein positives Erbgut des jeweiligen Partners Rückschlüsse ziehen lassen.

Gut, dass wir uns dabei nicht ganz auf unseren reinen Körperduft verlassen müssen, sondern durch zahlreiche Parfümvariationen der Liebe einen Hauch Unterstützung zustäuben können!

Die Geschenksets von Coty wie Bruno Banani, Mexx oder David Beckham bieten eine hervorragende Duftauswahl, aus der jeder seine individuelle Duftnote auswählen kann. Denn was gibt es Besseres, als die eigene Einstellung zum Leben im Kennenlerngespräch nicht nur mit Worten, sondern mit dem mächtigsten der menschlichen Sinne rüberzubringen – dem Geruch?

Ob sportlich, jugendlich, traditionsbewusst, modern oder abenteuerlustig, für jede Einstellung zum Leben bieten die Geschenksets von Coty die richtigen Düfte. Gemeinsam mit Shampoo, Deo oder Bodylotion verstärkt sich der Duft, den man verbreiten will, noch zusätzlich. Hat man seine persönliche Note gefunden, ist es wichtig, dieser treu zu bleiben. Nur so kann sich die positive Emotion, die mit dem Duft verbunden wird, beim Partner verfestigen. Ewiger „Duftliebe“ steht so nichts mehr im Weg!



David Beckham Instinct

Der Duftklassiker eines Mannes, der für Mode, Stil und Erfolg steht. David Beckham Instinct Eau de Toilette überzeugt mit aromatisch-zitrischen Duftnoten. Frische Akzente, die im Kontrast zu warmen Kardamom und Intensivem Patchouli stehen, zeichnen den Herrenduft aus.



Bruno Banani Man

Für den selbstbewussten Mann von Welt, der weiß, worauf es ankommt: Das Bruno Banani Man Eau de Toilette MAN besticht mit einer herb-aromatischen Duftkomposition aus Vanille und Edelhölzern und würziger Nelke als zugleich herb-maskuliner und aromatischer Herrenduft.



Mexx

Ein frischer-femininer Duft für die selbstbewusste, sinnliche Frau. Das Mexx Woman Eau de Toilette besticht mit einer Komposition aus frischen Frucht- & Blumennoten abgerundet mit warmen Nuancen von Sandelholz. Perfekt für jeden Anlass.

Weihnachten für die Katz' oder den Hund



H

unde, Katzen und andere kuschelige Fellnasen nehmen in vielen Haushalten einen hohen Stellenwert ein und sind mittlerweile ein fester Bestandteil im Familienleben.

Im Jahr 2020 hielten rund 47 Prozent aller deutschen Haushalte mindestens ein Haustier.

Die Katze ist dabei nach wie vor Haustier Nummer 1: 17,5 Millionen Samtpfötchen leben bei uns. Daneben gibt es 10,7 Millionen Hunde und 5 Millionen Kleintiere wie Kaninchen, Meerschweinchen, Hamster oder Mäuse. Gerade im Coronajahr war deutlich zu beobachten, dass es einen Zuwachs an pelzigen Mitbewohnern in unseren Haushalten gab. Hierbei ist die emotionale Beziehung zwischen Mensch und Tier noch intensiver geworden als zuvor.

Aufgrund des wachsenden Stellenwertes sollten unsere geliebten Vierbeiner auch an Weihnachten nicht leer ausgehen. Hier spielt nicht nur die Auswahl der Speisen oder das richtige Geschenk eine wichtige Rolle. Auch die Auswahl der Weihnachtsdeko, die vielen blinkenden Lichter, herumliegende Süßigkeiten und der an den Feiertagen vorherrschende Lärm und Trubel bedeuten Stress für die Fellnasen. Wir Menschen müssen dafür Sorge tragen, dass unsere Tiere die Feiertage glücklich und sicher überstehen. Dafür finden Sie im Folgenden einige Tipps.

Weihnachtsbaum: Sorgen Sie dafür, dass Ihr Baum in einem stabilen Ständer einen sicheren Stand hat. So ist sichergestellt, dass der Baum nicht kippen kann, wenn Ihre Katze versucht, sich daran hoch zu hangeln oder Ihr Hund sich zu überschwänglich freut. Bei Katzen macht es noch zusätzlich Sinn, den Weihnachtsbaum mit einer Schnur an der Decke oder der Wand zu befestigen.

Baumschmuck: Wir empfehlen allen Tierbesitzern Baumschmuck aus bruchfestem Plastik oder Naturmaterialien zu wählen. Wenn Kugeln aus Glas herunterfallen, können sich Hund und Katze daran die Pfoten aufschneiden.

Beleuchtung: Eine weitere Gefahrenquelle sind Kerzen: Katzen und Hunde dürfen niemals mit einem brennenden Adventskranz oder anderen Kerzen allein gelassen werden. Die Gefahr für die Tiere, sich zu verbrennen oder einen Brand zu verursachen, ist zu hoch. Greifen Sie lieber auf LED-Lichterketten zurück.

Tannennadeln und anderes Grün: Achten Sie darauf, dass Sie die vom Baum heruntergefallenen Tannennadeln regelmäßig aufkehren, da diese für Katzen unverdaulich sind. Auch bei anderem weihnachtlichen Grün ist Vorsicht geboten. Manche Pflanzen, wie z. B. Mistelzweige oder Weihnachtssterne, können Übelkeit oder Erbrechen auslösen.

Weihnachtsleckereien: Auch für uns eine Sünde, aber in der Weihnachtszeit unverzichtbar – süße Weihnachtsleckereien. Doch aufgepasst: Weihnachtsplätzchen enthalten zu viel Zucker und Fett für den Magen unserer Vierbeiner und sollten daher außerhalb ihrer Reichweite aufbewahrt werden. Schokolade versüßt uns die Weihnachtszeit zwar sehr, enthält aber den Stoff Theobromin, der für Hunde und Katzen giftig ist und zu Herzstörungen, Schlaganfällen und sogar zum Tod führen kann. Auch Rosinen bekommen unseren Tieren nicht. Größere Mengen können zu chronischen Nierenschäden führen. Und zu guter Letzt gehören die Reste vom Weihnachtsessen auch nicht in den Napf. Diese sind meist zu fettig und zu stark gewürzt und daher auch keine Wohltat für unsere Tiere.

Damit das nächste Weihnachtsfest für unsere liebsten Fellnasen dennoch in schöner Erinnerung bleibt, haben wir für Sie auch ein paar Verwöhn-Tipps zusammengestellt.

Nehmen Sie sich auch ausreichend Zeit, Ihr Haustier mit entsprechenden Streicheleinheiten zu versorgen. So reduzieren Sie den eigenen Stress und sorgen für ein entspanntes Tier. Halten Sie die gewohnten Routinen wie die Fütterungszeiten bei und verwöhnen Sie Ihr Tier mit dem erlesenen Menü von Nestlé Purina.



Für Ihren Hund

Auch unsere Partner mit der kalten Schnauze sollen nicht zu kurz kommen. Die PURINA BENEFUL Schlemmermenüs sind ausgewogene Nass-Vollnahrungen und enthalten alle notwendigen Vitamine und Mineralstoffe, die Ihr Vierbeiner braucht.

Für Ihre Katze

Gerade in der Weihnachtszeit möchten Sie Ihren Samtpfötchen etwas Besonderes bieten. Entdecken Sie Purina Gourmet – mit mehr als 60 verführerischen Genusskreationen finden Sie hier für jeden Geschmack das Richtige.



Purina Beneful – das Schlemmermenü mit köstlichem Rind, Kartoffeln und Erbsen für Ihren treuen Freund.

Hundenassfutter mit leckeren Stückchen in Sauce mit Gartengemüse. Sieht gut aus. Riecht klasse. Schmeckt großartig. Ein Nassfutter für Ihren Hund – so lecker, wie selbst gemacht.

Darum gibt es von den PURINA BENEFUL Schlemmermenüs zur Freude Ihres Hundes gleich mehrere Liebessorten. Und alle ohne den Zusatz von künstlichen Farbstoffen. Auch hinzugefügte künstliche Geschmacks- und Konservierungsstoffe sind nicht dabei.

A la Carte – inspiriert vom GOURMET Küchenchef.

Nassfutter für Ihre Katze mit erlesenen, delikaten Häppchen mit Fisch, Huhn, Rind oder anderen erlesenen Geschmacksrichtungen. Sorgsam gegart und verführerisch mit ausgewählten Zutaten wie Gemüse, Reis oder Pasta-Perlen kombiniert, bringt diese Katzennahrung eine Welt aus saftigen Texturen und hervorragendem Geschmack hervor.

Revelations – feine Mousse trifft köstliche, herzhaft Sauce.

GOURMET REVELATIONS ist eine erlesene Auswahl vortrefflicher Köstlichkeiten, perfekt geformt, um Ihnen und Ihrer Samtpfote einen exquisiten Genussmoment zu bereiten. Erhältlich ist die Mousse in drei Geschmacksvarianten.



Mousse mit Rind, Mousse mit Thunfisch oder Mousse mit Huhn überzogen mit köstlicher Sauce



Rind an erlesenem Sommergemüse usw.



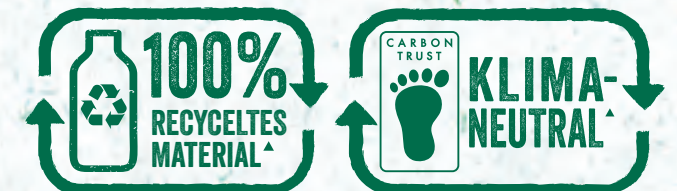
Schlemmermenü mit Rind, Kartoffeln und Erbsen

100 % NATÜRLICH von innen

100 % RECYCLET von außen



DANONE ONE PLANET. ONE HEALTH





▲ PET-Einwegpfandflasche aus 100 % recyceltem Material. An Deckel und Etikett sind wir dran. Mehr Infos auf volvic.de
• Wie alle natürlichen Mineralwässer (gesetzlich vorgeschrieben)


Lenz Moser ist Österreichs Wein



Lenz Moser Prestige -
österreichische Qualitätsweine
auf höchstem Niveau.

 Weinkellerei Lenz Moser

 @weinkellerei_lenzmoser

 www.lenzmoser.at