

# Genuss MOMENTE

## GARTENPARTY

Ein Prost  
auf die Sonne!  
S. 12

★★★

Eiskalter  
Genuss für alle  
S. 14

★★★

Sommer, Sonne,  
Party!  
S. 22



## Traditions Handwerk aus Dänemark seit 1834

Das Geheimnis hinter dem fantastischen Geschmack unserer Fruchtaufstriche sind sorgfältig ausgewählten Beeren und Früchte. Fruchtaufstriche herzustellen ist ein Handwerk. Den perfekten Geschmack und die richtige Konsistenz erreicht man nur mit Geduld und durch schonende Verarbeitung.

Deshalb sind Fruchtaufstriche von DEN GAMLE FABRIK etwas ganz Besonderes – denn unsere Handwerkskunst kann man schmecken.

Mehr Informationen unter: [www.dengamlefabrik.de](http://www.dengamlefabrik.de)





Bild: emmi / www.adobestock.com



## Liebe Genussfans,

der Sommer ist eine wahre Oase der Lebensfreude – eine Zeit, in der die Natur in neuem Glanz erstrahlt und uns zu ausgelassenen Feiern im Freien einlädt. Eine Gartenparty ist da der perfekte Rahmen, um die schöne Jahreszeit in vollen Zügen zu genießen, die Seele baumeln zu lassen und die Sinne mit köstlichen Leckereien zu verwöhnen.

In dieser Ausgabe haben wir für Sie eine Vielzahl an inspirierenden Ideen für unvergessliche Gartenpartys zusammengestellt. Entdecken Sie nachhaltige Produkte, die nicht nur lecker, sondern auch einfach in der Zubereitung sind. Ob für die Großküche oder den privaten Genuss

– diese Köstlichkeiten bringen Sommer-Feeling pur auf den Tisch.

Lassen Sie sich auch von unseren Rezeptvorschlägen für Sommer-Drinks sowie Eis, leckere Marinaden und Dips verzaubern. Wir geben Ihnen zudem Einblicke, was auf dem Grill nicht fehlen sollte.

Holen Sie das Beste aus der warmen Jahreszeit heraus und genießen Sie die Vielfalt sommerlicher Gaumenfreuden. Der Sommer wartet darauf, zelebriert zu werden. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

Für Rückfragen steht Ihnen mein Team aus dem Außendienst gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Stefan Goldhagen  
Bereichsleitung Vertrieb Food – Non Food

# Das erwartet Sie



## Ein Prost auf die Sonne!

Rezepte für sonnige Drinks  
mit oder ohne Alkohol.

S. 12

Must-haves für  
die Gartenparty

06

Blitzschneller Snack

08

Familienunternehmen Mars:  
Klimaschutz kann nicht warten

10

Ein Prost auf die Sonne!

12

Eiskalter Genuss für alle

14

Würzige Ergänzung

16

Reiner Genuss  
für Körper und Seele

17

Fruchtig-frischer Genuss

18



## Eiskalter Genuss für alle

Nachhaltigkeit trifft auf  
Eis-Genuss.

S. 14

Umweltschutz  
auf dem Teller

20

Sommer, Sonne, Party!

22

Schnelle Deko-Ideen  
für die Gartenparty

24



## Sommer, Sonne, Party!

Leckere Rezept-Ideen für  
BBQ und Buffet.

S. 22



# Must-haves für die Gartenparty



Eine Gartenparty ist eine wunderbare Gelegenheit, um Freunde und Familie in entspannter Atmosphäre zu treffen. Um sicherzustellen, dass es ein unvergesslicher Sommertag unter freiem Himmel wird, sollten Gastgeber folgende Ideen und Tipps berücksichtigen:

## 1. Liebe geht durch den Magen!

Eine Gartenparty lebt von guter Bewirtung. Bereiten Sie eine Auswahl an leckeren Snacks, Fingerfood und Erfrischungsgetränken vor. Denken Sie auch an vegetarische und vegane Optionen, um allen Gästen etwas Passendes anzubieten. Falls Sie unsicher sind, was Sie Ihren Gästen zum Trinken empfehlen sollen, finden Sie in dieser Ausgabe eine Reihe leckerer Rezepte für Sommerdrinks mit und ohne Alkohol.

## 2. No music, no party!

Damit die richtige Stimmung aufkommt, ist eine sorgfältig zusammengestellte Playlist ein Muss. Dabei sollten Sie vor allem Lieder raussuchen, die bei der breiten Masse gut ankommen. Bewährte Sommerhits aus den letzten Jahren sind dabei eine sichere Bank. Diese Klassiker sorgen garantiert für gute Laune und animieren zum Tanzen.

Sie haben noch keine Idee, welche Songs auf Ihrer Feier gespielt werden sollen? Fragen Sie Ihre Gäste im Vorfeld, welche Lieder sie sich wünschen. So stellen Sie sicher, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist. Alternativ können Sie auch auf bereits bestehende Playlists von Musikstreaming-Anbietern zurückgreifen.

## 3. Schatten ist der Schlüssel!

Der Sommer ist eine wunderbare Zeit, um im Garten zu feiern und die warmen Temperaturen zu genießen. Allerdings kann die intensive Sonneneinstrahlung schnell zur Belastung werden, wenn man nicht die richtigen Vorkehrungen trifft. Damit Ihre Gäste den ganzen Tag entspannt und unbeschwert verbringen können, ist es wichtig, dass Sie für ausreichend Schatten im Garten sorgen – sei es durch schattenspendende Bäume oder großzügige Sonnenschirme. Und wenn doch einmal ein paar Regentropfen fallen sollten, sind Sie mit letzterem bestens gewappnet. Er bietet nicht nur Schutz vor der Sonne, sondern kann im Zweifelsfall auch als Unterstand dienen. Ihre Gäste werden Ihnen dankbar sein, dass Sie an alles gedacht haben und die Feier ungestört weitergehen kann.

Durch eine gute Bewirtung, stimmungsvolle Musik, ausreichend Schatten und eine gemütliche Beleuchtung schaffen Sie die perfekten Voraussetzungen, damit Ihre Gäste den Tag in vollen Zügen genießen können.



Bild: Mirko Jftail / www.adobestock.com

## 4. Akzente setzen!

Wenn die Sonne untergeht, sorgen Sie mit Lichterketten, Laternen oder Fackeln für eine gemütliche Atmosphäre. Gartenpartys sind meist bis spät in die Nacht hinein in vollem Gange. Daher ist es wichtig, sich schon im Vorfeld Gedanken über die richtige Beleuchtung zu machen, um Stolperfallen zu vermeiden und die Stimmung aufrechtzuerhalten.

Lichterketten sind ein echter Klassiker, lassen sich wunderbar in jedes Partymotto integrieren und schalten sich bei Dunkelheit teilweise automatisch ein. Kerzen geben dem Garten eine romantische Note. Platzieren Sie sie am besten auf dem Tisch oder in Nischen, um die Umgebung sanft auszuleuchten. Denken Sie hier jedoch daran, die Kerzen im Auge zu behalten und für ausreichend Sicherheit zu sorgen.

Wenn möglich, richten Sie eine Feuerstelle als Blickfang ein. Das Feuer zieht die Gäste magisch an und ist zudem eine Wärmequelle. Dies ist besonders von Vorteil, sobald es draußen kühler wird. Achten Sie auch hier darauf, dass Sie das Feuer nicht unbeaufsichtigt lassen.

# Blitzschneller Snack



Der Sommer ist endlich da. Die Temperaturen steigen und die Natur erwacht zu neuem Leben. Eine Gartenparty ist hier eine wunderbare Gelegenheit, um Gäste in entspannter Atmosphäre zu empfangen. Manchmal bleibt jedoch nicht viel Zeit, um aufwendige Gerichte zuzubereiten. Kein Problem! Wir haben für Sie die perfekte Lösung, mit welcher Sie Ihre Kundschaft mit köstlichen Häppchen begeistern können.

## Our Convenience. Your Menu.

... das ist der Slogan von **FRoSTA Food-service**, dem Tiefkühl-Spezialisten für den Außer-Haus-Markt, dessen Sortiment über 130 Produkte umfasst – alle speziell zugeschnitten auf die Anforderungen von Gastro-Küchen. Ein hoher Convenience-Grad,

Portionierbarkeit, exzellente Rohwaren, bester Geschmack, schnelle Zubereitung und eine nachhaltige Produktion sind nur einige der Attribute, die das gesamte Sortiment von **FRoSTA** auszeichnen. Beim Lieferanten ist zudem alles echt:

keine Farbstoffe und Aromazusätze, kein Zusatz von Geschmacksverstärkern und insbesondere keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe! Zum umfangreichen TK-Sortiment von **FRoSTA** gehören unter anderem vegane Frikadellen.



## Frisch und gesund

Für eine gelungene Gartenparty eignen sich besonders leichte und vegane Gerichte. Anstatt der klassischen Grillwürste können Sie Ihrer Kundschaft die veganen Frikadellen von **FRoSTA** servieren. So können auch vegan lebende Personen unbeschwert an der Party teilnehmen und sich an den Leckereien erfreuen. Egal ob als Finger-Food oder Snack, die veganen Frikadellen können sich auf dem Teller sehen lassen. Mit einer bunten Auswahl an Salaten, Dips und frischem Brot wird die Gartenparty zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Sinne.

Die veganen, unpanierten Frikadellen sind ganz ohne tierische Zutaten und eignen sich für vielfältige Anwendungsmöglichkeiten – nicht nur in der deutschen Küche. Auf Basis von Champignons, Weizen- und Sonnenblumentexturaten, mit teilentöltem Hanfsamenprotein und mit Senf, Zwiebeln und Kräutern gewürzt, bleibt der typische Frikadellen-Geschmack erhalten. Dieses Produkt ist geformt, vorgebraten und tiefgefroren sowie convenient, gelingsicher und für alle Zubereitungsarten geeignet – auch optimal im Kombidämpfer.

Ob als Hauptgericht, Finger-Food oder leckerer Snack – die veganen Frikadellen sind ein echter Allrounder für eine Freiluft-Feier. Dabei werden auch Fleisch-Fans mit wenig Aufwand verückt. Ergänzen Sie Ihr Sortiment mit den Produkten von **FRoSTA** – und machen Sie Ihre Kundschaft glücklich!



Produkte mit diesem Siegel enthalten keine Zusatzstoffe, die auf Speisekarten zu kennzeichnen sind.

Und noch ein Plus: Bei diesen Produkten wird auch auf die Zugabe von Aromen und Hefeextrakt verzichtet.



# Familienunternehmen Mars: Klimaschutz kann nicht warten

Die Vorfreude auf den Sommer ist bei uns allen groß. Endlich können wir wieder die Sonne und die angenehmen Temperaturen bis in die Abendstunden genießen. Das ist zumindest die Vorstellung eines perfekten Sommers. Doch der Blick auf die Wetterabschlussberichte der letzten Jahre verrät, dass dieser perfekte Sommer klimatisch schon lange nicht mehr die Regel ist. Extreme wie Dürren, Temperaturen bis zu 40 Grad Celsius oder Überschwemmungen zeigen uns immer wieder, dass der Klimawandel real und in vollem Gange ist.

Die gute Nachricht daran ist, dass wir den Klimawandel noch verlangsamen können. Klimaschutz kann daher nicht warten.

Davon ist auch das Unternehmen **Mars, Incorporated** überzeugt. Denn ist der Planet nicht gesund und außer Balance, gibt es langfristig weniger Ressourcen wie Kakao, Reis, Fisch oder Minze, die für die beliebten Marken Snickers®, Twix®, Wrigley's Extra® Kaugummi, Ben's Original® Reis oder Sheba® Katzenfutter benötigt werden. Auch ihr unverkennbarer Geschmack und ihre Qualität würden darunter leiden.

Mit diesem Wissen im Gepäck hat **Mars** nun Maßnahmen auf den Weg gebracht, um den eigenen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zu verringern. So werden in enger Zusammenarbeit mit Landwirtinnen und Landwirten

rund um den Globus Böden renaturiert und Entwaldung verhindert. Sämtliche Fabriken und Büros weltweit sowie die komplette Rohstoffbeschaffung stellt das Unternehmen schrittweise zu 100 % auf erneuerbare Energien um. Der Lieferant kalkuliert dabei alle Emissionen von der Herstellung über den Kauf und Genuss bis hin zur Entsorgung der Verpackungen ein.

Diese ganzheitlichen Maßnahmen zeigen das Engagement von **Mars** für eine nachhaltige Zukunft. Alle Beteiligten in den Lebenszyklen der Produkte können so ihren Beitrag zum Klimaschutz leisten: Sie als Händler, Ihre Kundschaft und auch die Konsumierenden.



[mars.de/klimaziele](https://mars.de/klimaziele)

# MARS

senkt Emissionen zum  
Schutz des Planeten

Wir sind **MARS**

**m&m's**

# Ein Prost auf die Sonne!

Wenn die Sonne zärtlich auf unserer Haut tanzt und wir uns unter schattenspendenden Bäumen versammeln, spüren wir eine besondere Vorfreude. Es ist der Moment,

in dem wir gemeinsam den Sommer willkommen heißen. Ein wichtiger Bestandteil dieser Jahreszeit ist das Anstoßen mit erfrischenden Getränken. Wir präsentieren

Ihnen eine Auswahl an sonnigen Drinks – sowohl mit als auch ohne Alkohol – die Ihrer Kundschaft bei warmen Temperaturen Trinkgenuss bereiten werden.

Unser erster Vorschlag ist eine spannende Variation aus Bier und Tequila. Das klingt im ersten Moment ungewöhnlich, sie ist jedoch der perfekte Sommerdrink. Das Getränk lässt sich einfach zubereiten und sorgt für wahre Geschmacksexplosionen.



## Lagerita-Cocktail

Zutaten für 2 Gläser

### Zutaten

- 12 cl Tequila
- 4,5 cl Orangenlikör
- 6 cl Limettensaft (frisch gepresst)
- Bier
- Meersalz

### Zubereitung:

Zu Beginn den Tequila, Orangenlikör und frisch gepressten Limettensaft mit Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben. Die Mischung für 15 bis 20 Sekunden mixen, bis das Getränk angenehm eiskalt ist. Hieraus entsteht die bekannte Margarita. Die erfrischende Mischung in zwei mit Eiswürfeln gefüllte Gläser abseihen und mit dem Bier auffüllen. Der Lagerita-Cocktail wird häufig mit einem Salzrand am Glas serviert, der die herben Aromen des Tequilas unterstreicht. Prost!

# Mango-Mojito

## Alkoholfrei

Zutaten für 2 Gläser

### Zutaten

- 1 reife Mango
- 1 Limette
- ½ Bund frische Minze
- 500 ml Mineralwasser
- Eiswürfel

### Zubereitung:

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vorsichtig vom Kern schneiden. Daraufhin die Limette halbieren und den Saft auspressen. Im nächsten Schritt das Fruchtfleisch, den Limettensaft und ca. zwölf Blätter Minze in einem Standmixer (alternativ mit dem Pürierstab) fein pürieren. Danach das Mangopüree auf zwei Gläser verteilen und jeweils mit ca. 250 ml kaltem Mineralwasser aufgießen. Abschließend in jedes Glas drei bis vier Eiswürfel geben und jeweils mit einem Zweig Minze garnieren. Salute!



Bild: petrgoskov / www.adobestock.com

Darf es gerne ein Gläschen mehr sein? Mit diesem Getränk kein Problem! Der Mango-Mojito ist die fruchtig prickelnde Abwandlung des Cocktailklassikers – und kommt ganz ohne Alkohol aus! Besonders in der warmen Jahreszeit sorgen die Zutaten, wie Mango und Minze, nicht nur für den gewissen Erfrischungskick, sondern auch für viel Spaß ohne Kater!

Bourbon trifft auf Grapefruit – bei diesem Cocktail kommt man gar nicht mehr aus dem Schwärmen heraus! Die Old Fashioned Paloma verbindet das Beste aus zwei Welten: Frisch gepresster und fruchtig-herber Grapefruitsaft küsst bei diesem Sommerdrink den würzigen amerikanischen Bourbon Whiskey. Dieser Cocktail ist der ideale Begleiter für einen entspannten Sonnenuntergang.

# Old Fashioned Paloma

Zutaten für 2 Gläser

### Zutaten

- 12 cl Bourbon Whiskey
- 10 cl Grapefruitsaft (frisch gepresst)
- 2 cl Limettensaft (frisch gepresst)
- 3 cl Zuckersirup
- 4 cl Spritzer Angostura Bitter
- Etwas Sodawasser

### Zubereitung:

Zunächst zwei Gläser mit Eiswürfeln füllen und daraufhin den Bourbon sowie den Angostura Bitter abmessen, hineingeben und kurz verrühren. Im nächsten Schritt den frisch gepressten Grapefruitsaft und Limettensaft hinzufügen und mit dem eiskalten Sodawasser aufgießen. Zum Schluss die Mischung in den Gläsern mit jeweils einer Grapefruitscheibe und einem Zweig Minze garnieren. Cheers!

Bild: Al Artisan / www.adobestock.com



# Eiskalter Genuss für alle



Eis – die erfrischende Köstlichkeit, die uns in der warmen Jahreszeit begleitet und mit jeder Kugel eine Abkühlung schenkt. Inmitten der Hitze wird Eis zu einem wahren Superhelden, der nicht nur unseren Gaumen verwöhnt, sondern auch unsere Sinne belebt. Geschmack trifft auf Frische und jede Kreation trägt ein kleines Stückchen Glück in sich.

## Nachhaltigkeit trifft auf Eis-Genuss

Als Gastgeber einer Party haben Sie nicht nur bei Deko und Besteck die Chance, mit gutem Beispiel voranzugehen und auf Umweltschutz zu achten. Nun erhalten Sie auch die Gelegenheit, mit bestem Gewissen nachhaltig produziertes Eis zu servieren und zu genießen. Die Themen Nachhaltigkeit und pflanzliche Ernährung sind seit Langem nicht mehr nur ein Trend, sie sind eine Lebenseinstellung.

Rund 29 % der Konsumierenden in Deutschland legen Wert auf nachhaltigen Verbrauch.<sup>1</sup> Gleichzeitig wächst auch der Anteil der Menschen mit diagnostizierten Allergien. Laut dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft sind 15 bis 20 % der Deutschen laktoseintolerant. Doch interessanterweise haben ca. 80 % der Nutzer laktosefreier Produkte keine diagnostizierte Unverträglichkeit.<sup>2</sup>

Das Unternehmen **Upfield** hat den Bedarf von pflanzlichen Lebensmitteln längst erkannt und ist mit **Violife Professional** Marktführer im Bereich Sahne-, Käse- und Butter-Alternativen.<sup>3</sup> Auch mit seinem neuesten Produkt zeigt der Lieferant wieder, dass eine pflanzliche Alternative nicht mit dem Verlust von Geschmack oder in der Leistung einhergeht, sondern CO<sub>2</sub> reduziert und das Tierwohl unterstützt.

<sup>1</sup> Vgl. IDH Konsumentenreport Deutschland Q2 2023 (4.394 Befragte): <https://www.bonial.com/de/presseundblog/idh-konsumentenreport-q2-2023-gesunde-ernaehrung-ist-fuer-viele-menschen-zu-teuer-geworden>

<sup>2</sup> Vgl. Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Pressemeldung „Essen und Trinken bei Lactoseintoleranz“: [www.bzfe.de/lebensmittel/trendlebensmittel/laktosefreie-lebensmittel/](http://www.bzfe.de/lebensmittel/trendlebensmittel/laktosefreie-lebensmittel/)

<sup>3</sup> Vgl. Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel Deutschland, Jan–Nov 2023, Segmente: Kochsahne, Käsealternativen & Butter, Exklusive Handelsmarken.

## Die Revolution für den Eis-Markt

Ganz neu im **Violife Professional** Sortiment: der allergenfreie **Flora Eis-Cream Mix**, der eine 40%ige Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes im Vergleich zu traditionellem Milcheis erlaubt.<sup>4</sup> Mit seiner innovativen flüssigen Basis wird nicht nur der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck reduziert, sondern es werden aufgrund der pflanzlichen Inhaltsstoffe auch Verbrauchende erreicht, die vegane bzw. vegetarische Produkte suchen. Zudem garantiert dieser Flüssigmix eine konstante Qualität und Zeitersparnis im Betriebsalltag, da der Arbeitsschritt des Anrührens durch Mitarbeitende vermieden wird. Somit haben Faktoren wie eine schwankende Wasserqualität, ein ungenaues Verhältnis von Wasser zum Eis-Mix oder die Auswahl der Milch keine Auswirkungen auf das Endprodukt.

Der **Flora Eis-Mix** kann wie Eis auf Milchbasis verwendet werden, sodass der Nutzung keine Grenzen gesetzt sind. Egal ob Softeis, Gelato, Shakes oder eigene Kreationen – das Produkt funktioniert mit allen herkömmlichen Maschinen. Der **Flora Eis-Mix** ist zudem laktose- und glutenfrei, womit er besonders bei Menschen mit Allergien für Abwechslung sorgt. Getreu dem Motto: Eiskalter Genuss für alle! Die Kundschaft kann so den gewohnt leckeren Vanilleeis-Geschmack genießen, ohne Kompromisse bei der Qualität eingehen zu müssen. Anders als andere pflanzliche Alternativen garantiert dieser Eis-Mix eine fluffige, cremige Textur!



### Weitere Produkte der Marke Flora

Neben dem neuen Eis-Mix sind von Flora bereits die pflanzlichen Sahne-Alternativen weit verbreitet. Die Koch-Sahnealternative mit 15% Fett sowie die 31%ige Koch- und Schlagsahne-Alternative verhalten sich in der Anwendung wie herkömmliche Molkerei-Sahnen. Sie sind frei von Allergenen, kosher und halal-zertifiziert. Sowohl bei der kalten als auch bei der warmen Anwendung ist ein vollmundiger und cremiger Geschmack garantiert!



Der Hersteller **Upfield** bietet mit seiner Außer-Haus-Markt-Abteilung **Violife Professional** eine vielseitige Auswahl an pflanzlichen Sahne-, Käse- und Butteralternativen. Mit den bekannten Marken **Flora**, **Violife**, **Rama**, **Becel** und **Phase** überzeugt das Unternehmen nicht nur mit Qualität und Geschmack, sondern entwickelt Produkte, die gut für die Umwelt und für eine nachhaltige Gastronomie sind.

**Violife**  
PROFESSIONAL



<sup>4</sup> Vgl. Vorläufige Ergebnisse einer Lebenszyklusanalyse von Quantis (2023) zu Upfield Sahnealternative.

# Würzige Ergänzung

Egal ob für Vorspeisen, Snacks oder Beilagen – Dips und Marinaden runden ein Gericht erst so richtig ab und geben ihm den letzten Schliff. Als unerlässlichen Begleiter verleihen sie den Grillspeisen nicht nur einen zusätzlichen Kick, sondern tragen auch zum Gesamterlebnis bei.

## Abwechslung und Vielfalt

Mit Marinaden erhalten Fleisch, Fisch und Gemüse eine unwiderstehliche Würze und Zartheit. Sie bringen die Aromen perfekt zur Geltung und machen die Grillgerichte zu einem kulinarischen Höhepunkt. Von fruchtigen Zitrus-Noten bis hin zu würzigen Kräutermischungen – es gibt unzählige Möglichkeiten, um den Geschmack individuell abzurunden.

Neben den Hauptkomponenten vom Grill braucht es auch leckere Beilagen. Hier kommen die Dips ins Spiel. Egal ob Tsatsiki, Hummus oder Guacamole – sie bieten eine köstliche Ergänzung zu Gemüsesticks, Brot oder Kartoffelecken. So wird jeder Biss zum Erlebnis.

Mit einer großen Auswahl an Marinaden und Dips können Sie eine große Vielfalt an Geschmacksrichtungen anbieten. So kommen auch vegan und vegetarische lebende Menschen voll auf ihre Kosten und jeder findet etwas nach seinem Gusto.

Kurz gesagt: Marinaden und Dips sind bei einer Gartenparty ein absolutes Muss, um die Grillgerichte zu veredeln und die Beilagen zu verfeinern. Überraschen Sie jeden Grill-Fan mit einer köstlichen Auswahl!

## Zitronengras- Marinade

für 4 Personen

### Zutaten

- 4 Stangen Zitronengras
- 40 g Ingwer
- 16 Stiele frischer Koriander
- 2 rote Chilischoten
- 50 ml Sojasauce
- 1 EL Zucker
- Etwas Leitungswasser

### Zubereitung:

1. Die Zutaten fein hacken oder pürieren und dann mit dem Grillgut vermischen. Die Marinade verleiht dem Gericht ein frisch-aromatisches Zitronengras-Aroma.
2. Die Marinade sollte mindestens 30 Minuten, besser noch ein bis zwei Stunden, einziehen, bevor Fleisch oder Fisch gegrillt, gebraten oder geschmort wird.

## Hummus

für 4 Personen

### Zutaten

- 500 g gekochte Kichererbsen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tahin (Sesampaste)
- ½ ausgepresste Zitrone
- 1 TL Meersalz

### Zubereitung:

1. Kichererbsen, Knoblauch, Tahin, Zitronensaft und Salz in einen Mixer geben und zu einer cremigen Masse pürieren.
2. Nach Belieben etwas Kichererbsen- oder Leitungswasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.
3. Abschließend den fertigen Hummus in einer Schüssel anrichten und mit etwas Olivenöl beträufeln.







Wer kann schon widerstehen, wenn es um süße Gerichte geht? Von cremigen, fruchtigen Desserts bis hin zu saftigen Kuchen – es gibt so viele Köstlichkeiten, die unser Herz höherschlagen lassen.

Süßspeisen haben eine besondere Anziehungskraft auf uns Menschen. Zum einen lösen sie ein Gefühl von Freude und Zufriedenheit aus; zum anderen heben diese Leckereien die Stimmung und fördern eine lockere, gesellige Atmosphäre.

# Reiner Genuss für Körper und Seele

Ein Experte für Desserts ist das bayrische Unternehmen **Dinghartinger**. Dabei steht die Entwicklung bzw. Verbesserung von süßen Gerichten an erster Stelle. Für **Dinghartinger** gibt es neben einer glücklichen Kundschaft nichts Schöneres, als in die Entwicklung neuer Produkte einzutauchen. Im Jahr 2024 vergrößert das Unternehmen sein Sortiment um **zwei Neuheiten**.

## Gut, besser, Dinghartinger!

Der neue **Bienenstichstrudel** überzeugt mit seiner schnellen Zubereitung. Bereits fertig gebacken muss dieses Gericht nur bei Raumtemperatur für ca. fünf Stunden aufgetaut und in die gewünschten Portionsgrößen geschnitten werden. Viele Menschen vergleichen die Produktneuheit mit einem Bienenstich. Die Füllung setzt

sich aus einer Sahne-Vanillecreme zusammen, die in einen feinen Hefeteig eingewickelt wird. Getoppt wird der Strudel mit einer Mandel-Honig-Lasur. Der Bienenstichstrudel ist absolut gelingsicher und eine wunderbare Alternative zu klassischen Dessert-Variationen. Er findet durch seine rustikale Verpackung – gebettet in einer hohen Backform – und seinen hausgemachten Charakter in Kuchenvitrinen und Buffets einen festen Platz.

## Vom Erdbeer-Rhabarber- zum Erdbeer-Vanille-Strudel 2.0

Manchmal sind es spontane Eingebungen, die Veränderungen auslösen – so auch in diesem Fall. Die Kombination Erdbeer-Vanille ist in aller Munde. Warum keinen Strudel daraus zaubern?

Gesagt, getan: Die Basis bildet der Strudelziehtig von **Dinghartinger**, auf welchem, genau aufeinander abgestimmt, die Vanillecreme und Erdbeeren zueinanderfinden – einfach himmlisch! Den Erdbeer-Vanille-Strudel gibt es als fertig gebackene Portionen mit 36 Stück à 160 g im Karton. Kein Backen, keine Handling-Schwierigkeiten, sondern plan- und kalkulations-sicher. Die gewünschten Portionen müssen nur noch aufgetaut werden.

Der Duft der zubereiteten Süßspeisen erfüllt die Luft und lockt die Menschen unweigerlich an den Gartentisch. Mit den Produktneuheiten von **Dinghartinger** hat Ihre Kundschaft immer die perfekte Lösung für ein köstliches Dessert zur Hand!



# Fruchtig- frischer Genuss

Die warme Jahreszeit klopft an die Tür, die Winterkleidung wird verstaut und Platz für leichtere Outfits geschaffen. Nun beginnt die Zeit, das Leben zu genießen. Was könnte da besser passen als ein Eierpfannkuchen, gefüllt mit fruchtiger Leichtigkeit?!



## Versuchung auf den ersten Biss!

An vielen warmen Tagen sehnen wir uns nach Erholung – besonders nach Feierabend oder am Wochenende. Die Auszeit nutzen wir für das Treffen mit Freunden oder für Sommernächte auf dem Balkon oder im eigenen Garten. Dabei darf auch eine süße Versuchung nicht zu kurz kommen. Perfekt dafür eignen sich die **Eierpfannkuchen-Klassiker** von hansa – ein Lieblingsgericht für viele Menschen. Mit einem klaren Fokus auf exquisitem Geschmack und höchste Qualität setzt

das Unternehmen Maßstäbe in der Branche. Durch seine Erfahrung in Back- und Kochkunst sowie seine TK-Logistik gelingt es **hansa**, Eierpfannkuchen auf ein neues Level zu heben.

Einen unwiderstehlichen Geschmack haben sowohl **der Erdbeer-Rhabarber- als auch der Rote-Grütze-Vanillecreme Pfannkuchen**. Beide Produkte schmecken nach Sommer. Dabei sorgen sie auch optisch für einen echten Hingucker auf dem Teller.

Die Pfannkuchen bieten nicht nur bei einer Gartenparty fruchtig-frische Momente, sie eignen sich immer perfekt als Dessert, Kuchenalternative oder Snack zwischendurch. Die Zubereitung ist schnell und einfach: Bei Heißluft (150°C) in zehn Minuten oder in der Mikrowelle bei 800 Watt erwärmt, sind sie in ein bis zwei Minuten servierfertig.



Zum Schluss zwei Empfehlungen, wie Sie die fruchtigen Pfannkuchen ideal für Ihre Kundschaft präsentieren können:

Um die Füllung der Eierspeise bestmöglich hervorzuheben, schneiden Sie sie in der Mitte durch und platzieren Sie beide Hälften nebeneinander.

Besonders zur warmen Jahreszeit tut eine kühle Erfrischung gut.

Wie wäre es mit Vanilleeis?  
Eine optimale Ergänzung für den fruchtig-frischen Genuss.  
Mmmmmhhh ... ein Gedicht!



# Umweltschutz auf dem Teller

Unser Essverhalten hat einen großen Einfluss auf die Umwelt. Was wir täglich auf unseren Tellern haben, kann einen entscheidenden Beitrag zum Umweltschutz leisten. Durch bewusste Ernährungsgewohnheiten können wir den ökologischen

Fußabdruck unseres Konsums deutlich reduzieren und so einen wichtigen Schritt für den Schutz unseres Planeten machen.

Klassische Grillgüter wie Würstchen, Fisch, Steaks und Hamburger landen gerne auf dem Rost. Für viele Verbrauchende spielt

neben der Qualität auch Tierwohl zunehmend eine Rolle. Dadurch gewinnen auch vegetarische und vegane Alternativen immer mehr an Bedeutung. Doch worauf achten Konsumierende beim Einkaufen besonders? Hier erfahren Sie mehr!

## Qualität und Tierwohl geben den Ton an

Für fast alle Konsumierenden stehen beim Kauf von Produkten die Punkte Qualität und Tierwohl an erster Stelle.<sup>1</sup> Der Preis spielt dabei nur eine zweitrangige Rolle. Dies ergab eine aktuelle Umfrage der Bring! Labs AG in Zusammenarbeit mit dem Marktforschungsinstitut Statista zum Einkaufsverhalten in der D-A-CH-Region. Dabei gaben 96 % der Deutschen, 98 % der in Österreich und 96 % der in der Schweiz Lebenden an, dass ihnen die Qualität der Produkte besonders wichtig ist.<sup>2</sup> Auch das Tierwohl spielt eine bedeutsame Rolle bei der Auswahl von Lebensmitteln – vor allem in Österreich (87 %), aber auch in Deutschland (84 %) und der Schweiz (82 %). Im Gegensatz dazu ist der Preis „nur“ für 79 % der Deutschen und Österreicher sowie für drei Viertel der Schweizer von Bedeutung.<sup>2</sup>

Stattdessen legen die Konsumierenden in diesem Jahr mehr Wert auf Regionalität und Saisonalität – und dies über alle drei Länder hinweg. Eine Gartenparty mit regionalen Spezialitäten vom Grill scheint also genau der richtige Weg zu sein, um bei den Gästen zu punkten.

Trotz gestiegener Lebenserhaltungskosten lassen sich die Verbrauchenden im deutschsprachigen Raum in ihrem Streben nach mehr Umweltschutz nicht aufhalten. „Das ist erstaunlich und bietet für Handel sowie Markenhersteller interes-

sante Chancen“, schlussfolgert Bring-CCO Raphael Thommen bezüglich der hohen Prozentwerte im Hinblick auf Regionalität, Tierwohl und Saisonalität.<sup>3</sup>

Das Portemonnaie bleibt hier nicht auf Sparflamme. Obwohl im Vergleich zu den Vorjahren weniger Verbrauchende beim Lebensmitteleinkauf zuerst auf den Preis achten, bedeutet dies nicht, dass sie nicht sparen wollen. Es wird eher in anderen Bereichen weniger konsumiert – allen voran bei Bekleidung und Schuhen (50 %) oder Restaurantbesuchen (44 %). Nur knapp jeder Sechste (15 %) plant, seine Ausgaben für Lebensmittel im Jahr 2024 zu reduzieren. Wenn hier gespart wird, dann vor allem bei Snacks und Süßwaren (40 %), Fleisch und Fisch (34 %) sowie bei Fertig- und Tiefkühlprodukten (31 %).<sup>2</sup>

Diese Zahlen spiegeln sich auch in den Foodtrends für 2024 wider. Gefragt sind bei den Verbrauchenden insbesondere Bio-Produkte (37 %), zuckerfreie Leckereien (32 %) sowie vegetarische (32 %) und vegane (21 %) Alternativen.<sup>3</sup>

Der Wunsch nach einer gesünderen und bewussteren Ernährungsweise ist zwar groß, jedoch sind auch hier die Auswirkungen der Preissteigerungen bei Lebensmitteln spürbar. Die Mehrheit der Befragten (52 %) ist sich sicher, dass ein hohes Einkommen Voraussetzung für eine gesündere Ernährung ist.<sup>2</sup>

Eine ausgewogene und nahrhafte Ernährungsweise muss jedoch nicht zwangsläufig teuer sein. Hier müssen Handel und Hersteller Aufklärungsarbeit leisten. „Wem es gelingt, aufzuzeigen, dass auch mit kleinem Budget ausgewogene und nahrhafte Mahlzeiten zubereitet werden können, wird sich profilieren und bestenfalls Marktanteile gewinnen“, sagt Thommen.<sup>3</sup>

Egal ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder vegetarische und vegane Alternativen – Hauptsache, es landet etwas Köstliches auf dem Rost! Denn eines ist klar: Liebe geht durch den Magen!

## Weitere interessante Erkenntnisse des „Shopping-Trend-Reports“:

- 50 % der Befragten kaufen im Vergleich zum Vorjahr vermehrt Handelsmarken.
- 63 % geben an, ihre Einkäufe in diesem Jahr sorgfältiger zu planen.
- Für 75 % sind Angebote und Aktionen beim Lebensmitteleinkauf wichtig.
- 61 % kaufen die Waren auf Vorrat ein, wenn diese im Angebot sind.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Vgl. Bundeszentrum für Ernährung, Beim Einkauf werden Klimaschutz und Tierwohl wichtiger, 2022.

<sup>2</sup> Vgl. Lebensmittel Zeitung, Bernd Nusser, Qualität rückt wieder in den Blick, 15. März 2024.

<sup>3</sup> Vgl. back.intern., Qualität ist vielen wichtiger als Preis, 17.03.2024.



FOODSERVICE

# VIEL MEHR ALS NUR EIN BROTAUFSTRICH

Obazda und Camembert Creme in der  
praktischen 1,5kg Terrine!



# Sommer, Sonne, Party!

Sobald die Tage länger werden und die Luft nach Sommer riecht, wollen wir die Zeit im Freien verbringen. Dabei dürfen leckere Köstlichkeiten nicht fehlen – egal ob der Grill angeworfen wird oder nicht.

Hobby-Köchinnen und -Köche können ihre Leidenschaft für Essen bei einer Gartenparty vollkommen entfalten. Ob das klas-

sische BBQ, ein großes Buffet mit sommerlichen Salaten oder ein gemütliches Picknick mit süßen Snacks – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Wie auch immer die Hobbyköche sich entscheiden, mit den **Professional Produkten von Mondelez** sind sie gut beraten! So sorgen der frische Geschmack,

die cremige Konsistenz und die einzigartigen Koch- und Backeigenschaften von **Philadelphia** für das Geheimnis, auf das ihre Kundschaft vertraut. Kochen, backen, binden, dekorieren – alles ist mit Philadelphia möglich! Zum Beispiel lässt sich mit Frischkäse auch ein leckeres Eis zubereiten, aufgepeppt mit trendigen Cookies:



## Cookies & Cream Ice-Cream

für 10 Personen

### Zutaten

- 300 g Philadelphia (Doppelrahmstufe)
- 400 g gesüßte Kondensmilch
- 450 ml Schlagsahne (32 – 35 % Fettgehalt)
- 180 g Oreo Crumbs

### Zubereitung:

1. Philadelphia eine Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen und anschließend mit einem Gummispatel glattrühren.
2. Im nächsten Schritt die Schlagsahne steif schlagen und die gesüßte Kondensmilch unterrühren. Die fertige Flüssigkeit zum weichen Frischkäse geben und glattrühren. Danach die Oreo-Crumbs untermischen.
3. Eine Standard-Kastenform oder Ähnliches mit etwas Backpapier auslegen und die Masse hineingeben, glattstreichen und vier bis sechs Stunden gefrieren.
4. Abschließend zu Kugeln portionieren und servieren.

## Sauce gefällig?

Auch die süßen Drops sind universell einsetzbar: Man kennt sie unverarbeitet als Garnitur, eingearbeitet in Teig oder geschmolzen als Glasur. Aber nicht nur in süßen Speisen überzeugen die Toppings. Die **Milka-Drops von Mondelez** kann man auch sehr gut zur Verfeinerung einer Barbecue-Sauce einsetzen. Inspirieren Sie Ihre Kundschaft mit diesem Rezept:

# Milka- Barbecue-Sauce

für ca. 400 ml

## Zutaten

- 125 g Milka-Drops
- 250 g Ketchup
- 100 ml Sojasauce (japanisch, mild)
- 2 EL Balsamico-Essig
- 10 g Rauchsalz
- 10 g getrockneter Knoblauch
- 50 g brauner Zucker
- 50 g Tomatenmark
- 20 g Sriracha-Sauce
- 1 TL scharf geräuchertes Paprikapulver

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten außer die Milka-Drops in einem Topf verrühren, aufkochen und unter Rühren eine Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Danach die Milka-Drops unterrühren, bis sie geschmolzen sind.
2. Abschließend die Grillgerichte mit der Milka-Barbecue-Sauce verfeinern.



### Kleiner Genusstipp

Die Sauce passt zu allen Gerichten, bei denen üblicherweise Barbecue-Sauce verwendet wird. Besonders gut schmeckt sie zu Schweinebauch vom Grill.

# Schnelle Deko-Ideen für die Gartenparty

Für eine gute Gartenparty benötigt man neben leckerem Essen und erfrischenden Getränken auch die richtige Dekoration. So kommt die passende Stimmung auf und es sieht einladend aus. Aber was tun, falls mal keine passende Deko zur Hand ist und die Gäste schon bald eintrudeln? Für diesen Fall haben wir ein paar schnelle Do-it-yourself-Dekorationsideen zur Hand.

## Idee 1

### Wimpelkette

Dafür benötigt man Stoffe oder Stoffreste, z. B. kann man aus-sortierte T-Shirts, Hemden oder Kleider verwenden. Außerdem braucht man eine Stoffschere, eine Schnur, Stoffkleber und einen Stift sowie ein Stück Pappe. Aus der Pappe schneidet man eine Schablone, legt sie auf die einzelnen Stoffreste und schneidet diese entsprechend aus. Als Nächstes wird die Schnur über die ausgeschnittenen Wimpel gelegt, sodass die Stoffkante noch umgeschlagen werden kann. Danach klebt man die umgeschla-gene Stoffkante fest. Falls der Stoff überlappt, schneidet man diesen ab. Und fertig ist die Wimpelkette.





## Idee 2

# Insektenschutz mal anders

Die Gartenparty-Zeit ist auch die Zeit der Insekten. Um zu verhindern, dass diese in die Trinkgläser gelangen, haben wir einen tollen Vorschlag: Als Insektenschutz für Gläser benötigt man Muffinförmchen aus Papier, einen Locher oder eine Lochzange sowie Trinkhalme aus Papier. Die Muffinförmchen sollten den gleichen Umfang wie die Gläser haben, sodass diese komplett bedeckt werden. Als Nächstes stanzt man mit dem Locher ein Loch in die Mitte des Muffinförmchens. Nun nur noch den Trinkhalm in das Loch stecken und fertig ist der Insektenschutz.



Bild: matka\_wanika / www.adobestock.com



## Idee 3

# Von der Butterbrottüte zu stimmungsvollen Lichtern

Um die Deko nachzubauen, benötigt man Butterbrottüten, alte Einweggläser, Teelichter sowie Filzstifte und eine Heißklebepistole, um Dekorationselemente zu befestigen. Zunächst eine Butterbrottüte öffnen und ein Glas hineinstellen. Je nachdem, wie groß das Glas ist, kann man die Butterbrottüte noch einmal umschlagen, damit sie die optimale Höhe hat. Nun das Glas aus der Butterbrottüte wieder herausnehmen und die Tüte mottogetreu dekorieren. Zum Schluss die Tüte wieder auffalten, das Einwegglas hineinstellen und ein Teelicht hineingleiten lassen. Darauf achten, dass genügend Abstand zwischen dem Kerzenlicht und der Tüte ist!

## Idee 4

# Kunst am Glas: bunte Einzelstücke

Hierfür braucht man nur alte Glasflaschen, Farbe und Blumen. Die Flaschen befüllt man von innen mit nicht-wasserlöslicher Farbe und verteilt diese durch Schütteln. Wenn die Farbe getrocknet ist, kann man Schnittblumen in die bemalten Flaschen stellen. Einfach, individuell und wunderschön.



Bild: Kucher-Serhi / www.shutterstock.com



# 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

## Druckerei:

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

## Redaktionsleitung:

Lena Strozyk (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

- Anzeige -



## ANTIKAL WC - UND URINSTEINREINIGER



**KALK- UND FLECKENENTFERNUNG**



**LANGANHALTENDER GLANZ**



**GERUCHSNEUTRALISIERUNG**

WC- UND URINSTEIN REINIGER  
GEL NETTOYANT WC ET URINOIRS

**KALK- UND FLECKENENTFERNUNG**  
Elimination du calcaire  
et des salissures

**LANGANHALTENDER GLANZ**  
Brillance longue durée

**GERUCHSNEUTRALISIERUNG**  
Neutralisation des odeurs

KLASSISCH | CLASSIQUE

**BlueSun**  
CONSUMER BRANDS



# INTENSIVE REINIGUNG



## ENTFERNT SELBST EINGEBRANNTES OHNE VORSPÜLEN

KEIN VORSPÜLEN  WASSER SPAREN

BIS ZU 24L. JEDES MAL.

# SOOOO YUM TASTIC



# JETZT PROBIEREN!