Wanted! Bester Nachwuchskoch

Foto: Hamburg Messe/Ulrich Perrey

Die Internorga und Johann Lafer suchen ab sofort wieder den besten Nachwuchskoch aus Deutschland, Österreich und der Schweiz – den Next Chef 2019. Bei dem innovativen Kochwettbewerb haben junge Köche die einmalige Chance, ihr Handwerk als echte Profis vor einem Live-Publikum auf der Messe zu präsentieren. Bewerben können sich Jungköche mit abgeschlossener Ausbildung bis 26 Jahre aus allen gastronomischen Bereichen wie zum Beispiel Restaurants, System- und Gemeinschaftsgastronomie oder Catering. Eine mit Branchen-Größen besetzte Jury wählt unter allen bis zum 31. Dezember 2018 eingereichten Bewerbungen 18 Kandidaten aus. Vom 15. bis 18. März 2019 finden dann die Live-Challenges direkt auf der Internorga Hamburg statt. Dem Sieger winkt neben dem begehrten Titel ein eigenes Kochbuch im Verlag Gräfe und Unzer.

Dritte EDEKA C+C Südbayern-Messe

Foto: EDEKA

Vom 7. bis 8. November 2018 lädt die Union SB-Großmarkt Südbayern GmbH zum dritten Mal zur Messe EDEKA C+C Südbayern nach Augsburg. Im Mittelpunkt stehen neben zahlreichen Produktneuheiten Top-Ernährungstrends. Diesjährige Highlights: Erstmalig werden in einem eigenen Bereich angesagte Street-Food-Varianten vorgestellt. Allein 21 Aussteller widmen sich diesem Trend. Ob in zünftigen Hütten oder aus stylischen Food-Trucks, ob „Schwaben-Burger", Thai-Küche oder Maultaschen-Spieß: „Hier können Besucher das vielfältige Angebot probieren und sich von Street Food-Profis intensiv beraten lassen", weiß Josef Bauer, Geschäftsführer des Gastgebers Union SB. Insgesamt präsentieren sich mehr als 170 Lieferanten der EDEKA Südbayern-Tochter den Gewerbetreibenden. „Wir haben mit diesem Event eine service- und dialogorientierte Plattform für unsere Geschäftspartner etabliert, in deren Rahmen sich das Fachpublikum persönlich über aktuelle Marktentwicklungen austauschen kann", ist Josef Bauer überzeugt. Infos unter www.edekacc.de/messe

Bestes Brot im Bioland

Bei der siebten Bioland-Brotprüfung nahm die Fachjury 93 Brote von Bioland-Bäckern unter die Lupe und bewertete diese auf Geschmack, Geruch, Aussehen, Kruste, Krumenbild und Struktur. Die Preisverleihung fand auf der Internationalen Bäckereiausstellung (iba) in München statt. Die Jury aus Lebensmittelsensorikern der Technischen Universität München vergab dabei 37-mal Gold, 53-mal Silber und dreimal Bronze an die 19 teilnehmenden Bäckereien aus Deutschland und Südtirol. Die Back Bord Mühlenbäckerei aus Bochum überzeugte die Jury gleich mit 13 eingereichten Broten, von denen sechs die Auszeichnung in Gold erhielten und sieben in Silber.
Bei der Namensgebung sind den Bäckern keine Grenzen gesetzt. So finden sich unter den eingereichten Broten beispielsweise das Opa-Leo-Brot, Fritz'87 oder das Bioland Junior Grobi. Bioland-Bäcker verwenden in ihren Backwaren ausschließlich natürliche Zutaten. Zahlreiche Zusatzstoffe werden durch handwerkliches Können überflüssig gemacht.

FACHVERANSTALTUNG BETRIEBLICHE ESSKULTUR 2018

Eine Kultur des Miteinander

Gesundheitsfördernd, nachhaltig zubereitet und lecker – so sollte das Essen in Betriebsrestaurants angeboten werden. Vier niedersächsische Unternehmen, die sich am Wettbewerb „Betriebliche Esskultur 2018 – bewusst essen und trinken" beteiligt hatten, zeichnete Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast im Rahmen einer Fachveranstaltung als vorbildlich aus. (Von Ulrike Kossessa)

Bewusst essen und trinken" – die Gemeinschaftsverpflegung übernimmt immer stärker gesamtgesellschaftliche Aufgaben, betonte Dr. Christian Schmidt, Geschäftsführer der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e.V. (Hannover), in seiner Eröffnungsansprache. Es wird deutlich weniger zu Hause gekocht und gegessen. Stattdessen treffen sich die Menschen im Restaurant zum Essen und zum Reden – das wirkt der Gefahr der Vereinsamung in sich verändernden Arbeitswelten entgegen. Gute Betriebsrestaurants dienen als zugkräftiges Argument bei der Mitarbeitersuche und -bindung. Kostenfreies Wasser, Obst und Kaffee sind in Unternehmen wie Adidas und Google Aspekte einer Firmenphilosophie, die auf zwischenmenschlichen Austausch und Gesundheitsförderung setzt.

Lebt, was sie spricht: Barbara Otte-Kinast

Experten im Austausch: Dietmar Hagen (re.) und Rainer Roehl.
Fotos: Marketinggesellschaft, Wyrwa

Gäste zu Gesundem hinführen

„Dieser Wettbewerb ist eine Steilvorlage für das, was ich will und für das, was ich bisher gelebt habe. Eine gesunde Ernährung ist der beste Verbraucherschutz", so Barbara Otte-Kinast. Die Gemeinschaftsverpflegung beteilige sich an der Aufgabe, der wachsenden Zahl an Ernährungsanalphabeten Gesundheit nahe zu bringen. Diese gesellschaftliche Notwendigkeit unterstreichen auch DGE-Präsidentin Prof. Ulrike Arens-Azevedo und Dörthe Hennemann, Leiterin der DGE-Sektion Niedersachsen. Während der Talkrunde diskutieren die Teilnehmer offen und engagiert – auch zum Thema Currywurst. Während die Ministerin fordert, dass die Gemeinschaftsverpflegung den Menschen zumindest die Möglichkeit bieten müsste, selbst ein wirklich gesundes Essen zu wählen, geht Dietmar Hagen (Essenszeit/Hannover) weiter: Er erlebt immer wieder, dass die Gäste z.B. Pommes oder Pizza gar nicht vermissen bzw. nachfragen, wenn sie schmackhafte frische Alternativen angeboten bekommen. Hagen: „Man sollte die Menschen führen, nicht mit Fettem oder zu Süßem verführen." Wichtig sei hier nicht nur die Transparenz darüber, was der Kunde für sein Geld bekommt – vom Erzeuger bis auf den Teller. Nötig sei in vielen Betrieben auch eine Aufstockung des Personals. Einiges könnte optimiert werden, z.B. auch die stärkere Einbindung regionaler Lieferanten.

Lebensmittel wertschätzen

Rainer Roehl, Gründer und Geschäftsführer des Beratungsunternehmens a'verdis (Münster) und Moderator der Veranstaltung, zielt in die gleiche Richtung: „Empfehlungen von außen, gesund zu kochen und zu essen, reichen nicht. Wir müssen ein nachhaltiges Ernährungssystem entwickeln. Mit den Fragen: Was braucht die Welt? Was will der Gast? Was kann die Küche?" Dazu gehören auch eine bessere Wertschätzung von Lebensmitteln (wie z.B. in Frankreich), eine angemessene Achtung und Bezahlung von Köchen und Hauswirtschafterinnen sowie Aspekte wie die Vermeidung von Abfall. Besonders in Betriebsrestaurants der öffentlichen Hand wollten viele Gäste ein sehr gutes Essen, aber nur wenig dafür bezahlen. Das sei ein harter Job für die Pächter. „Es ist schwierig, den unterschiedlichen Bedürfnissen der vielen Kunden gerecht zu werden", erklärt Kathrin Willhardt, Vertriebsleiterin der GV bei Transgourment Deutschland, „aber es gibt viele Ansatzpunkte; u.a. bauen wir unsere nachhaltige Marke ‚Ursprung' aus und setzen zunehmend E-Autos und Gas-LKW ein."
Best Practice: Wie ein modernes Restaurantkonzept aussehen kann, zeigte eindrucksvoll in Wort und Bild Niels Mester, Leiter der Gastronomie Kochwerkstatt powered by Otto (Hamburg, CATERING MANAGEMENT berichtete).

„Im Vordergrund steht der Mensch, nicht das Tagesmenü", so Otte-Kinast. Moderne Betriebsrestaurants schaffen Räume zur entspannten Kommunikation und zum Herunterkommen. „Mit Blick in die Zukunft sehe ich ein ungemein hohes Anforderungsprofil, mit dem Betriebsgastronomen heute konfrontiert sind. Neben verschiedenen Ernährungsstilen wie bio, vegetarisch, vegan oder paleo sind religiöse, interkulturelle und gesundheitliche Aspekte und nicht zuletzt immer differenziertere gesetzliche Vorgaben zu beachten." Teil ihrer Initiative sei deshalb auch das geplante Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen, um diesen Themen in allen Generationen gerecht zu werden.

Das Zentrum geht im nächsten Jahr institutionell an den Start. Die Arbeit der vergangenen Monate und die Auswertung der Wettbewerbsergebnisse hätten gezeigt, dass der Umbau vom Essenfassen zum gesunden Genießen nicht so einfach ist. Allerdings biete dieses Vorhaben auch viele Möglichkeiten, sich entsprechend weiterzuentwickeln und seine Zielgruppen anzusprechen.

Prämierung

Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast (vorne Mitte), die Gewinner mit ihren Urkunden, Referenten und Mitstreiter von Wettbewerb und Fachveranstaltung.

Der Wettbewerb „Betriebliche Esskultur 2018 – bewusst essen und trinken" wurde 2018 zum zweiten Mal von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V., Hannover durchgeführt. Auftraggeber ist das niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Bewerben konnten sich Unternehmen und Betreiber von Betriebsrestaurants, die eine beispielgebende und zukunftsweisende Betriebsverpflegung anbieten. Bewertet werden u.a. die Herkunft der Rohwaren, die Zubereitung und Auswahl der Speisen sowie die Kommunikation mit den Gästen.
Sieger in der Kategorie/Juryurteil: „Herausragend in allen Bewertungskriterien":
- Ulrich Walter GmbH, Diepholz• Perschmann Business Services GmbH, Braunschweig

Sieger in der Kategorie/Juryurteil: „Exzellent, mit Entwicklungspotenzial":
- Talanx Service AG, Hannover
- Mahlzeit Nico Steinweg e. K., für die Physikalisch-Technische Bundesanstalt, Braunschweig

Neben der Siegerurkunde aus der Hand der Ministerin gab es als Preis für jedes Küchenteam 1.000,00 € für ein Teamevent.

Geflügel: „Kennzeichnung muss auch für Gastronomie gelten!"

In die aktuelle politische Diskussion zur Ausgestaltung des staatlichen Tierwohllabels schaltet sich die deutsche Geflügelwirtschaft mit einem Zwischenruf ein. Bei seiner Sitzung am 10. September in Hannover hat das Präsidium des ZDG Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e. V. davor gewarnt, das mengen- und umsatzstarke Großverbrauchersegment bei einer staatlichen Tierwohlkennzeichnung unberücksichtigt zu lassen. „Mehr als 60 Prozent des Geflügelfleisches werden über Restaurants, Kantinen, Mensen und weitere Großverbraucherküchen abgesetzt. Eine staatliche Tierwohl-Kennzeichnung muss diesen wichtigen Vermarktungsweg des Außer-Haus-Verzehrs zwingend berücksichtigen", fordert ZDG-Präsident Friedrich-Otto Ripke.

Im Vergleich zum Lebensmitteleinzelhandel (LEH) hat die Gastronomie klaren Nachholbedarf beim Angebot von Tierwohl-Produkten: „Während rund 75 Prozent der im LEH angebotenen Hähnchen- und Putenfleischerzeugnisse aus Betrieben der Wirtschafts-Initiative Tierwohl Geflügel stammen, fehlt ein entsprechendes Angebot im Außer-Haus-Bereich völlig." Einzig durch die Ausweitung des Geltungsbereichs der geplanten staatlichen Tierwohlkennzeichnung auf den wichtigen und wachsenden Großverbrauchermarkt könne man das von der Politik gewollte Ziel „Breite statt Nische" erreichen, so Ripke: „Ministerin Klöckner will nach eigener Aussage, dass sich die Haltungsbedingungen der Nutztiere spürbar verbessern. Dann darf ihr Label das so marktrelevante Großverbrauchersegment nicht außen vor lassen."

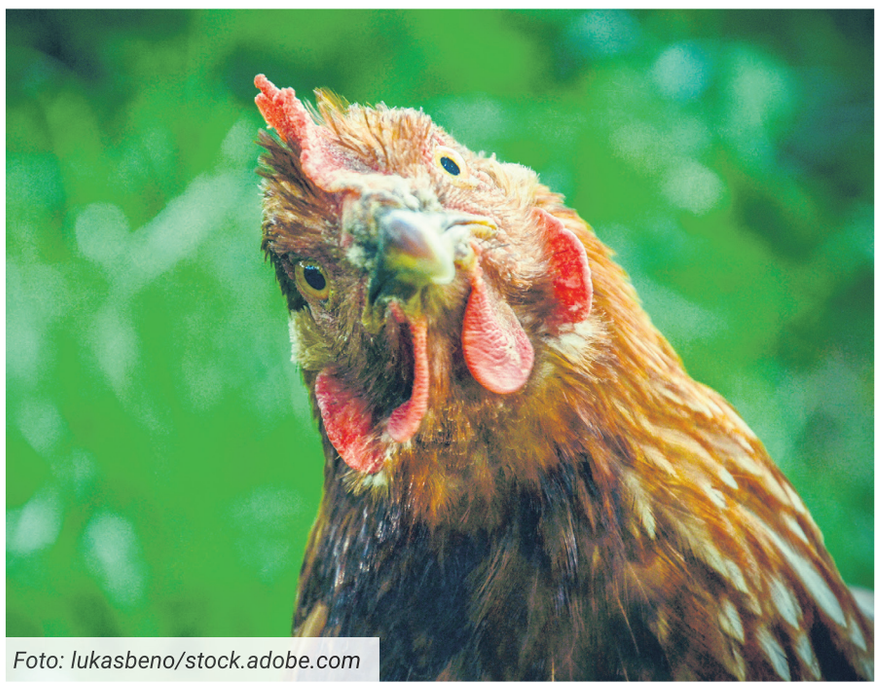

Foto: lukasbeno/stock.adobe.com

Auch dem Verbraucher sei nicht zu vermitteln, warum Fleischerzeugnisse im Lebensmitteleinzelhandel ein staatliches Tierwohllabel tragen sollen, die gleichen Produkte in der Gastronomie aber nicht, so Ripke: „Wenn ich mittags in der Kantine Putensteak oder Hähnchenbrust esse, werde ich keinerlei Infos zum Tierwohl finden – wenn ich das exakt gleiche Fleischerzeugnis nachmittags im Supermarkt fürs Abendessen kaufe, ist es mit dem staatlichen Tierwohllabel ausgezeichnet. Das versteht doch kein Mensch."