gastrotel

gw verlag

5. 2025

41. Jahrgang / 2 Euro

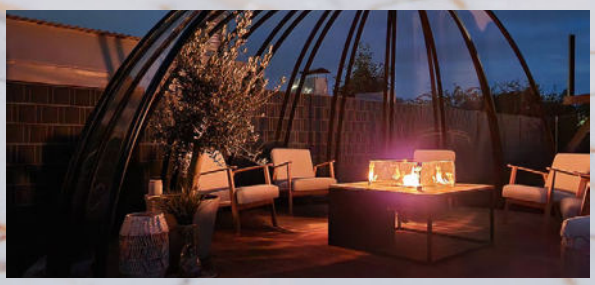
www.gastrotel.de

Unabhängiges Fachmagazin für Unternehmer und Manager in Gastronomie und Hotellerie

Küchenplanung mit Weitblick
Im Gespräch mit Mike Sandkühler

Heiß serviert
Getränke mit Charakter für die Winterkarte

Gastlichkeit mit Geschichte
Gut Immenhof in Malente



SEITE 38
Winterzeit, Terrassenzeit: Draußen genießen

SEITE 20
Zart. Deftig. Gut: Gerichte für die Festtage

Durchdacht

Mit dem neuen *SteamTrolley* bringt **beam** ein durchdachtes All-in-one-System für die professionelle Reinigung in Hotellerie und Gastronomie auf den Markt. Speziell für die Dampfsaugsysteme Edition UVC und Carbon UVC konzipiert, kombiniert der Rollwagen Komfort, Ordnung und Effizienz. Praktisch: Zubehör, Reinigungsmittel, Abfallbehälter und sogar ein leises Wischmopp-Dampfmodul finden Platz – ideal für den Einsatz im sensiblen Umfeld. Entwickelt wurde der formschöne Trolley zusammen mit dem dänischen Spezialisten Tina Trolley. Der SteamTrolley basiert zudem auf dem nachhaltigen Green-Cleaning-Prinzip, das ganz ohne Chemie hygienisch reinigt.
www.beam.de

Festgenuss

Zart, saftig, knusprig – und trotzdem bekömmlich: So soll die perfekte Gans sein. Mit dem *Gänse-/Enten-Knuspri* von **Wiberg** gelingt dies. Die ausgewogene Gewürzmischung bringt alles mit, was es für den Festgenuss braucht. Die Mischung aus Kristall-Natursalz, Majoran, Rosmarin, Kümmel, Pfeffer und Zwiebel sorgt für den klassischen Geschmack, während Ingwer und Orangennuancen eine fruchtige Frische beisteuern. Das Herzstück ist jedoch der Beifuß – ein echtes Traditionsgewürz in der Gänseküche, das nicht nur mit zitrusartig-herber Note begeistert, sondern auch die Verdauung unterstützt.
www.wiberg.eu

Klassiker

Die *Barilla Lasagne Chef* von **Barilla** bietet die ideale Basis für ein festliches Gericht. Sie besteht aus zwei natürlichen Inhaltstoffen: Wasser und 100 Prozent Hartweizengrieß. Da die Pasta kein Ei enthält, eignet sie sich auch für die vegane Küche. Ihre gewellte Form ist für eine Saucenhaftung und einen sauberen Schnitt verantwortlich. Sie kann ohne Vorgaren für verschiedenste Rezepte verwendet werden. Die klassische Pastaspezialität ist im Ofen bei 180 Grad in rund 35 Minuten servierfähig. Für Profianwender ist auch der geringere Wareneinsatz und ihre bequeme Vor- und Zubereitung ein wichtiges USP. Das Fünf-Kilo-Gebinde beinhaltet knapp 70 Blätter. Die Barilla Lasagne Chef Platten passen mit ihren abgerundeten Ecken genau in alle GN-Behältnisse.
www.barillaforprofessionals.com

Änderung

EKU Großküchentechnik wertet seine Geräte weiter auf. Ab sofort werden die Standgeräte der Serien Thermik 650, 750 und 850 komplett mit einem zirka 1,20 Meter langen Anschlusskabel ausgestattet, 230 Volt-Geräte mit Stecker, 400 Volt-Geräte ohne. Das erspart die Suche und Installation des passenden Anschlusskabels und der Kunde spare darüber hinaus Geld. Des Weiteren erfolgt die Produktion und Auslieferung nun mit der sogenannten „halben Rückwand". Hierbei wird eine verkürzte Außenrückwand montiert. Bedienseitig bleibt der Schrankraum der Geräte durch die innere Rückwand geschlossen. Zwischen innerer und äußerer Rückwand verbleiben 140 Millimeter Zwischenraum, ausreichend Platz für bauseitige Elektro- oder Gasanschlüsse. Somit werde der Anschluss der Geräte noch einmal zusätzlich erleichtert.
www.eku-limburg.de

Fotos: Die genannten Unternehmen