32. Jahrgang 2 Euro

GastroHotel

www.gastrotel.de

gvw verlag
www.gvwverlag.de

Nr. 3 . 2016

Unabhängiges Fachmagazin für Unternehmer und Manager in Gastronomie und Hotellerie

HACCP
Hygienestandards richtig umgesetzt

Kombidämpfer
Wenn der Gastronom zum Bäcker wird

Maisel's in Bayreuth
Die Bier-Erlebnis-Welt

Die Basis fürs To-go-Geschäft
Ohne Backwaren läuft es nicht

Mit 35.236 Abonnenten abostärkster IVW-geprüfter Fachtitel im deutschen Gastgewerbe

Objekt-Einrichtung

Weißbier & Biermixe

Wieder da: Wermut

Erlaubt ist, was gesund ist

Der Hype hält: Möglichst gesunde Alternativen zu zuckrigen Durstlöschern sind gefragt – seien es die (immer noch) Trend-Getränke Smoothies oder neue Limos und Schorlen für die kommende Saison. *Von Maren Bielecke*

Kalorienarm, vegan, laktose- und glutenfrei, ohne Zuckerzusatz und frei von künstlichen Farb- und Aromastoffen – was will man mehr!? Das denkt man sich auch bei **Brausé** und vertreibt das gleichnamige ehemalige Insider- und Hamburger Kultgetränk jetzt national. Die Erfrischung, die den Konsumenten in schönen Kindheitserinnerungen schwelgen lassen soll – dem leichten Brauseprickeln sei Dank – gibt es in drei Geschmacksrichtungen: die gelbe Brausé in Orange-Apfel-Maracuja, die rote in Orange-Apfel-Johannisbeere und die grüne in Orange-Apfel-Stachelbeere. Basis sind Herstellerangaben zufolge natürliches Mineralwasser und mindestens 38 Prozent Fruchtsaft. Dazu kommt die Verfeinerung durch Maca-Wurzel, der eine körperlich und geistig belebende Wirkung nachgesagt wird, obwohl sie kein Koffein enthält.

Revival im norddeutschen Raum: Die **fritz-kulturgüter** bringen *Anjola*, die beliebte Ananaslimonade aus den Fünfzigerjahren, wieder auf den Markt. Nun mit verbesserter Rezeptur und Limettensaft verfeinert. Die Neuauflage kommt in Bio-Qualität, Fairtrade zertifiziert und in mehreren Geschmacksrichtungen daher, denn neben der klassischen Bio-Ananas-Limetten-Limonade gibt es auch die Bio-Kola-Limonade, das koffeinhaltige Bio-Mate-Getränk, die Bio-Ingwer-Zitronen- sowie Bio-Orangen-Limonade. Anjola ist laut Hersteller vegan, glutenfrei, mit 100 Prozent Direktsaft aus biologischem Anbau und will mit natürlichen Früchten, Tees und Gewürzen punkten. Mit Saftschorlen aus heimischem Obst will **Coca-Cola** den Trend zu Produkten aus regionaler Herstellung vorantreiben: Die *ViO Schorlen* in den Sorten Apfel, Rhabarber und schwarze Johannisbeere sind seit Kurzem auf dem deutschen Markt. Der Direktsaft wird laut Unternehmensangaben ausschließlich aus heimischen Früchten hergestellt, das ViO Mineralwasser medium bildet die Basis. Neben weiteren natürlichen Zutaten enthalten die Schorlen einen hohen Anteil an Direktsaft (Apfel 55 Prozent, Rhabarber 40 Prozent, schwarze Johannisbeere 25 Prozent). Die Sorte Apfel aus Direktsaft von Früchten aus biologischem Anbau trägt somit das Bio-Siegel.

Ebenfalls Bio und dem Label bereits im Namen: die *bioPlose*-Linie. **Plose Quelle**, die neben ihrem natürlichen Mineralwasser auch ein Sortiment an alkoholfreien Getränken in Bio-Qualität anbietet, hat die Range um die Sorte Granatapfel ergänzt. Als sogenanntes Superfood bekannt, punktet die Frucht mit Vitamin C, Kalium, Calcium und Eisen. Auf den Zusatz von Zucker, Konservierungsmitteln, künstlichen Aroma- und Farbstoffen wird bei der Herstellung laut Plose vollständig verzichtet. Und ob als Bestandteil in alkoholfreien Cocktails oder in Kombination mit Wodka und Kardamom – die Sorte ist vielseitig einsetzbar.

Gemixt, püriert, gesund

Smoothies sind schon seit einiger Zeit kaum wegzudenken aus dem Portfolio der gesunden Alkoholfreien. **Elka-Frische** erweitert nun das Offenausschank-Portfolio mit drei Smoothies in einem neuen Format. Die klassischen Sorten Erdbeer, Mango und Kokos gibt es ab sofort in der Ein-Liter-Gastronomiegröße, die sich zum Beispiel dazu eignet, kleine Smoothie-Shots zuzubereiten – sei es als Begrüßungsdrink oder Vitamin-Erfrischung zwischendurch. Zur Unterstützung von Gastronomen bietet man

Elka-Frische

FACHY PEACHY

Zutaten: 7 cl weißer Pfirsichsaft ,1 cl Kokossirup, 5 cl bioPlose Granatapfel, 2 cl Limettensaft, 2 Handvoll Eiswürfel
Zubereitung: Eiswürfel in einen Mixer geben, die abgemessenen Zutaten darüber gießen. Anschließend ordentlich durchmixen, sodass der Inhalt homogen vermischt ist. In eine Cocktailschale füllen und mit Granatapfelkernen sowie Minze garnieren.

auch Dosierhilfen für ein einfaches Befüllen von kleinen Gläsern an, welche beim Unternehmen angefordert werden können.

Handwerklich geht es hier zu: Ursprünglich stellte man nur Smoothies in der hauseigenen **Proviant Fruchtmanufaktur** in Berlin her, mittlerweile sind auch sieben Sorten Limo im Angebot. Die Smoothie-Range umfasst die Bio-Sorten: Kreuzbeere (Mischung aus Himbeeren und Brombeeren), Mango-Maracuja, Erdbeer-Banane, Pfirsich-Maracuja, Bio Treibstoff (mit Guarana, Grapefruit, Karotten und Orangen), Kraftpaket (mit Maca, Orangen, Zitronen und Ingwer), den Grashüpfer Smoothie (mit Weizengras, Kiwi und Limette) sowie Liebesgruß aus frischer Mango, Ananas, Bienenhonig und Ingwerwurzel. Der Grüne Smoothie mit grünem Apfel, Kiwi, Spinat, Grünkohl und Weizengras ist der neueste im Bunde. Da aus dem naturtrüben Fruchtsaft nach eigenen Angaben auch wunderbar Limo hergestellt werden kann, hat Proviant auch sieben Bio-Limos im Portfolio. „Frei nach Omas Rezept: frisch gepresster Saft, reines Quellwasser und ein wenig Rohrzucker dazu – sonst nichts. Einfach Limonade eben." Die allesamt naturtrüben Sorten: Zitronenlimo, Apfelschorle, Rhabarberlimo, Orangenlimo, Zitronenlimo & Ingwer, NaturCola und NaturCola & Orange.

Zum Selbermixen hat **Market Grounds** für Gastronomen unter der Marke *One&Only* eine Vielzahl an Smoothies und Frappés im Angebot, die sich auch kombinieren lassen. Die Getränke enthalten null Prozent Fett und sind laktosefrei, glutenfrei sowie vegan. Zudem überzeugen sie laut Hersteller ganz ohne Konservierungsstoffe und haben einen Fruchtgehalt von durchschnittlich 47 Prozent. Die Smoothies haben eine Konsistenz wie ein Sorbet und bieten sich daher als Erfrischung an heißen Sommertagen an. Erhältlich sind sie in den Sorten Mango, Strawberry, Summer Fruits, Exotic Fruits, Peach und Strawberry-Banana. Neu im Sortiment ist der Green Smoothie, der Früchte und Gemüse kombiniert. Die zweite neue Sorte ist Orange Lemon, ein Mix aus Zitrusfrüchten. Auch die ready-to-drink Smoothies von *froosh* aus gleichem Hause bieten Fruchtkompositionen: Mango&Orange, Heidelbeere&Himbeere, Ananas&Banane&Kokos, Orange&Karotte&Ingwer und Erdbeere&Banane&Guave. Neben Sternfrucht&Yuzu ist auch der Smoothie Spinat&Kokosnussmilch neu im Sortiment. Die Trendsorte enthält 100 Prozent Frucht- und Gemüsepüree. Alle Sorten sind vegan und ohne Zuckerzusätze, künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe sowie Konzentrate.

Proviant Smoothies

SERVICE

Weitere Informationen unter:
www.anjola.de
www.brauseee.de
www.coca-cola-deutschland.de
www.elka-frische.de
www.market-grounds.com
www.plosemineralwasser.de
www.proviant-smoothies.de

Fotos: die genannten Unternehmen