

# Genuss MOMENTE

Der Frühling  
auf dem Teller  
S. 06



Frische Energie  
im Glas  
S. 22



Luftig, leicht  
und lecker  
S. 24





# Kleine Knabber-Pause. Großer Umsatz-Genuss.

Praktischer Kleinbeutel – perfekt für unterwegs.



### Liebe Leserinnen und Leser,

der Frühling bringt frische Zutaten und neue Möglichkeiten für die Gastronomie. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen eine Auswahl an saisonalen Highlights vor, die sich ideal für frühlingshafte Gerichte eignen.

Ob frischer Spargel, vielseitige Kartoffelspezialitäten oder saftige Burger – alle empfohlenen Produkte und Kochideen sind praktisch in der Zubereitung und geschmacklich überzeugend. Zudem erwarten Sie kreative Rezepte, die sich ideal für Großküchen eignen und auf jeder Speisekarte Platz finden.

Diese Ausgabe widmet sich besonders nährstoffreichen und qualitativ hochwertigen Produkten, die sowohl in der Zubereitung alltagstauglich als auch geschmacklich ein Genuss sind. Lassen Sie sich inspirieren und erweitern Sie Ihr Sortiment passend zur Frühlingszeit.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und Entdecken!

Bei Fragen steht Ihnen unser Außendienst-Team gerne zur Verfügung.



Mit freundlichen Grüßen

Stefan Goldhagen

Bereichsleitung Vertrieb Food – Non Food





# Das erwartet Sie

## Der Frühling auf dem Teller

Von April bis Juni ist die heiß ersehnte Spargelzeit.

S. 06



Bild: iStockphoto.com / www.gettyimages.com

Der Frühling auf dem Teller	06
Genuss ohne Kompromisse	08
Goldene Pommes, grüne Saison	10
Leichte Küche, unendlicher Genuss	12
Grillsaison ist Burger-Zeit	14
Frühlingsfrische in der Großverpflegung	16
Süß, süßer, Reese's	18

## Frische Energie im Glas

Starten Sie mit farbenfrohen Smoothies in den Frühling.

S. 22



Bild: Pixel-Shot / www.shutterstock.com

Knallhart anders!  
Hanseatische Tradition trifft auf modernes BBQ

20

Frische Energie im Glas

22

Luftig, leicht und lecker

24

Klimaschutz als Schlüsselzutat

26

Nach Herzenslust würzen

28

Impressum

30

Luftig, leicht und lecker

Die Grillsaison beginnt mit Burger Buns für jeden Geschmack.

S. 24

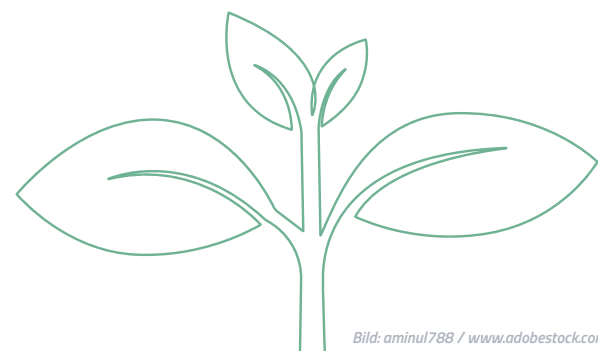


Bild: aminul788 / www.adobestock.com





Bild: fermate / www.gettyimages.com

# Der Frühling

## AUF DEM TELLER

Wenn die ersten warmen Sonnenstrahlen den Boden erwärmen, beginnt sie endlich – die heiß ersehnte Spargelzeit! Von April bis Juni steht das edle Stangengemüse im Mittelpunkt der Saisonküche und bringt Frische auf die Speisekarten. Sein feines Aroma und seine Vielseitigkeit machen ihn jedes Jahr aufs Neue zum Star der Frühlingsküche. Ob klassisch oder modern interpretiert – Spargel verzaubert und lädt zu kreativen Geschmackserlebnissen ein.

### Weiß oder grün – eine Frage des Anbaus

Der Unterschied zwischen weißem und grünem Spargel liegt nicht nur in der Farbe, sondern auch im Anbau. Weißer Spargel wächst unter der Erde und bleibt durch das fehlende Sonnenlicht besonders zart und mild. Er wird gestochen, sobald sein Kopf die Erdoberfläche erreicht. Grüner Spargel hingegen wächst oberirdisch und bildet durch das Sonnenlicht Chlorophyll (Blattgrün). Das verleiht ihm nicht nur die kräftige Farbe, sondern auch ein würzigeres Aroma und einen höheren Vitamin-C-Gehalt. Während weißer Spargel vor dem Kochen geschält werden muss, kann grüner Spargel meist direkt verarbeitet werden.

### Spargeltrends und klassische Begleiter

Ob klassisch mit Sauce Hollandaise, gekochten Kartoffeln und Schinken oder modern als Spargel-Bowl mit Quinoa, gegrillt mit Parmesan oder als cremiges Spargelrisotto – das königliche Gemüse zeigt sich vielseitig. Selbst als feine Suppe, als Carpaccio mit Zitronenöl oder in Kombination mit Erdbeeren und Rucola bringt Spargel überraschende Aromen auf den Teller. In der gehobenen Küche findet man ihn zudem als Begleiter zu Jakobsmuscheln oder mit aromatisierten Buttersaucen verfeinert.

Jetzt heißt es: Die Saison auskosten! Mit frischen Spargelgerichten kommt der Frühling auf den Teller – leicht, gesund und einfach köstlich.

Schne frost

KARTOFFELN. IDEEN. GENUSS.



# Rustikale Highlights

## KARTOFFELSPEZIALITÄTEN IM HANDMADE-STYLE



### RUSTICO FRITES

Schnitt: 11 x 11, 10 x 16, 12 x 14 mm  
4 x 2,5 kg Btl. · NAN: 7064426

gluten- und laktosefrei



### RÖSTI PLUS CLASSIC

Stückgewicht: ca. 65 g  
5 x 1,3 kg Btl. · NAN: 7064553

gluten- und laktosefrei



### RÖSTINCHEN RUSTIKAL

Stückgewicht: ca. 34 g  
2 x 2,5 kg Btl. · NAN: 7181913

gluten- und laktosefrei



### REIBEKUCHEN RUSTIKAL

Stückgewicht: ca. 60 g  
4 x 1,5 kg Btl. · NAN 9138290

laktosefrei



### PATATAS BRAVAS

Schnitt: ungleichmäßig  
2 x 2,5 kg Btl. · NAN 7064531

gluten- und laktosefrei



### BRATKARTOFFELN RUSTIKAL

Schnitt: ungleichmäßig  
2 x 2,5 kg Btl. · NAN 7611689

gluten- und laktosefrei



### STAMPFKARTOFFELN

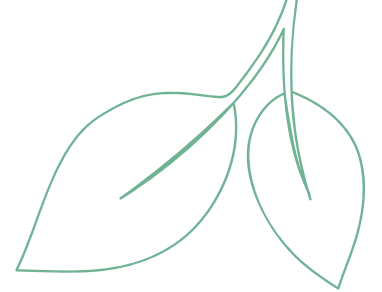
Stückgewicht: ca. 20–30 g  
2 x 2,5 kg Btl. · NAN 7068340

glutenfrei



Genuss, wie selbstgemacht





# Genuss

## OHNE KOMPROMISSE



Nach den langen, dunklen Wintermonaten, in denen viele von uns mit Energiemangel und Antriebslosigkeit zu kämpfen hatten, erwacht nun endlich wieder die Lust auf Aktivität und Veränderung. Die Sehnsucht nach Bewegung und frischer Luft wird spürbar und der Wunsch, die wiedergewonnene Energie in Ausflüge und Sport zu investieren, wächst. Trinkmahlzeiten bieten genau die richtige Lösung, um auch in der aktiveren Saison ausgewogen und gesund zu bleiben – ohne auf Geschmack oder Nährstoffe verzichten zu müssen.

In unserer schnelllebigen Welt bleibt oft wenig Zeit für zeitintensive und ausgedehnte Mahlzeiten. Nährstoff-Shakes versprechen eine bequeme Lösung: Sie sind sofort trinkbereit und liefern den Konsumentenden alle wichtigen Vitalstoffe in flüssiger Form. Zudem liegt diese alltags-taugliche Alternative zu langwierig zuzubereitenden Mahlzeiten voll im Trend und bietet eine vielfältige Auswahl an köstlichen Geschmacksrichtungen, mit denen Sie Ihr Sortiment abwechslungsreich gestalten können.



Eine Antwort auf diesen Trend bietet das Unternehmen Alois Müller mit seiner Trinkmahlzeit **J\*ST FOOD**. Sie ist optimal für alle Sportbegeisterten, die gerade jetzt in der Frühjahrszeit schnell und viel an der frischen Luft unterwegs sind. Die vier leckeren Sattmacher-Drinks in den Geschmacksvariationen Banane, Schoko, Cookie und Beere der jungen Brand gibt es erst seit Dezember 2024. Die trendigen Ernährungsdrinks fügen sich perfekt in jedes Kühlregal und könnten schon bald das Sortiment Ihrer Kundschaft zum wahren Hingucker machen. Egal ob in Kantinen oder Cafés, die Drinks von Alois Müller sind ein absolutes Muss!

Als nährstoffreiche Flüssigmahlzeit bietet **J\*ST FOOD** nicht nur eine praktische Lösung für zwischendurch, sondern passt auch perfekt zum Frühlingserwachen – einer Zeit des Neubeginns und der Frische. Eine Flasche deckt 25 bis 86 Prozent der Nährstoffreferenzmenge an wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen ab und unterstützt so die tägliche Versorgung. Dabei kommt der Drink ganz ohne zugesetzten Zucker aus – eine bewusste Wahl für alle, die auch in der lebendigen Frühjahrszeit auf einen gesunden und ausgewogenen Speiseplan achten möchten.

**Essen getrunken. Zeit genutzt. Frühling genossen.**

Machen Sie Ihr Sortiment Banjana! Mit satten 34 g Gramm Protein pro Flasche sorgt der **J\*St FOOD** Bananengeschmack Schluck für Schluck dafür, dass alle Genussfans voll auf ihre Kosten kommen.



**Wer kann schon vollmundigem Schokoladengeschmack widerstehen?**

Keine Sorge, dank **J\*ST FOOD** Choco muss sich keiner zusammenreißen, sondern kann einfach genießen. Und das ohne zugesetzten Zucker.



**Wie praktisch:**

Für den **J\*ST FOOD** Cookie-Geschmack muss niemand stundenlang backen. Der leckere und vollmundige Flavor nach saftigen Keksen kommt direkt aus der Flasche – und die gesparte Zeit kann anders genutzt werden.



**Die J\*ST FOOD Berry-Note schmeckt nach purer Lebenslust!**

Und ganz nebenbei füllt der Geschmack nach saftig-süßen Beeren beim Trinken jedes Genussdepot auf.







Bringen Sie die Leichtigkeit des Frühlings in Ihr Sortiment – mit einem kulinarischen Erlebnis, das Natürlichkeit, Geschmack und Wohlbefinden vereint.

Die frischen Pommes von **Farm Frites** bieten Großküchen, Kantinen und Quick-Service-Restaurants (QSR) unzählige Möglichkeiten, kreative Gerichte zu zaubern, die begeistern und Gäste verwöhnen.

Sie sind perfekt für echte Soul-Food-Momente, die den Genuss der neuen Jahreszeit auf köstliche Weise unterstreichen.

### Warum Pommes der perfekte Genussmoment für das Frühlings-sortiment sind:

- **Authentischer Geschmack:** Hergestellt aus ausgewählten Kartoffeln – ideal für gemüsigere Frühlingsgerichte.
- **Schnelle Zubereitung:** In wenigen Minuten perfekt frittiert – für individuelle Teller-variationen an sonnigen Tagen.
- **Rustikale Optik:** Ein echter Hingucker auf jedem Teller – passt hervorragend zu saisonalen Frühlingskreationen.
- **Genussvolle Momente zu jeder Tageszeit:** Knusprige Pommes machen den Frühling noch köstlicher!



### Das Wohlfühlgericht:

## Mediterrane Loaded Fries

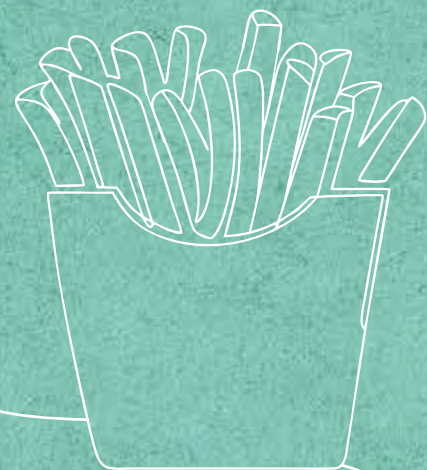
### Zutaten für 4 Portionen

- 500 g **Farm Frites** Frische Home Style Pommes oder 500 g **Farm Frites Standard Pommes Frites 10 mm**
- 150 g Feta-Käse
- 150 g Kirschtomaten
- 50 g schwarze Oliven (entsteint)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Frische Petersilie zum Garnieren
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

- Die Kirschtomaten halbieren und den Feta-Käse zerbröseln. Danach den Knoblauch fein hacken und in einem Esslöffel Olivenöl kurz anbraten.
- Die frischen **Home Style Pommes** in heißem Fett (175 °C) für 2 bis 3 Minuten goldbraun frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.
- Die fertigen Pommes auf einer großen Platte anrichten.
- Mit Kirschtomaten, Feta-Käse, schwarzen Oliven und dem Knoblauchöl gleichmäßig toppen.
- Mit frisch gehackter Petersilie garnieren und nach Belieben mit Pfeffer abschmecken.
- **Serviervorschlag:** Frischer Salat und hausgemachtes Tsatsiki vollenden das mediterrane Erlebnis.
- **Tipp:** Präsentiert man das Gericht in rustikalen Schalen oder auf Holzbrettern, sorgt das für eine ansprechende Optik und unterstreicht den Charme von Frische und Authentizität.

# GOLDENE POMMES, grüne Saison



### Vom Feld in die Fritteuse

Mit leckeren Kartoffelspezialitäten bringt **Farm Frites** nicht nur exzellenten Geschmack, sondern auch Freude in jedes Gericht. Durch die enge Zusammenarbeit mit engagierten Landwirtinnen und Landwirten wird sichergestellt, dass die besten Kartoffeln für die Premium-Produkte angebaut werden, die den hohen Anforderungen der Kundschaft gerecht werden. Umweltbewusstsein und Verantwortung stehen dabei für **Farm Frites** stets im Vordergrund.

### Ein Erlebnis für die Sinne

Gerade jetzt, wenn die Natur erwacht und die Lust auf vitale, leichte Küche wächst, bietet das abwechslungsreiche Portfolio von **Farm Frites** die perfekte Grundlage für Großküchen, Kantinen und andere Gastronomiebetriebe. Die goldbraunen, rustikalen Pommes überzeugen nicht nur mit ihrer Optik, sondern auch mit ihrem authentischen Kartoffelgeschmack und ihrer Vielseitigkeit. Ideal für kreative Rezepte, die Herz und Gaumen gleichermaßen erfreuen.

### Frühlingshafte Inspiration für jede Speisekarte

Mit **Farm Frites** entstehen Wohlfühlgerichte, die Ihre Kundschaft begeistern werden. Die knusprigen Pommes vereinen ein hohes Convenience-Level und gleichbleibende Qualität.

Erfahren Sie mehr über die Marke und die Produkte von **Farm Frites**, indem Sie den QR-Code scannen:







Stellen Sie sich vor, wie Aromen von blühenden Kräutern und frischem Gemüse in der Luft liegen. Auch die Farben der Natur explodieren förmlich – von leuchtendem Grün bis hin zu strahlendem Gelb. Es ist die Zeit, in der wir nicht nur das Auge, sondern auch den Gaumen verwöhnen wollen.

Frühling ist die Zeit des Erwachens. Wenn die Natur in voller Blüte steht, sollten Sie nicht auch Ihr Sortiment mit frischen, kreativen Gerichten bereichern?!



### Einfache Zubereitung und grenzenlose Genussmöglichkeiten

In dieser Frühlingssaison geht es besonders darum, die Grenzen des Geschmacks neu zu definieren. Wenn die ersten Sonnenstrahlen die Natur erwecken, sehnen sich die Menschen nach leichten, frischen und kreativen Gerichten. Die große Auswahl an **PASTA FINA Variationen** eignet sich hier ideal, um frühlingshaften Akzente zu setzen. Die Produkte sind nicht nur geschmacklich ein wahrer Genuss, son-



dern auch einfach in der Zubereitung. Sie sind perfekt portionierbar und benötigen nur wenige Minuten Regenerationszeit. Ob klassisch mit Butter und Parmesan, in einer cremigen Tomatensauce oder als Basis für kreative Pesto-Kreationen – die Möglichkeiten sind endlos. Diese Leckereien laden dazu ein, die Küche in ein kreatives Atelier zu verwandeln und frühlingshaften Gerichte zu zaubern.

# Leichte Küche,

## UNENDLICHER GENUSS

Das Unternehmen Hilcona, mit 90-jähriger Tradition und fundiertem Fachwissen in der Lebensmittelproduktion, präsentiert im Jubiläumsjahr 2025 ein beeindruckendes Sortiment an neuen Produkten, die den Frühling auf den Teller bringen und alle Sinne wecken. Das Jubiläums-Produkt **PASTA FINA Rondelli Piselli Menta** ist ein echter Allrounder, der mit einer cremigen Füllung aus stückiger Erbse, Minze und Mascarpone begeistert. Diese Neuinterpretation vereint Tradition und moderne kulinarische Trends und sorgt für frische Akzente in Ihrem Sortiment.

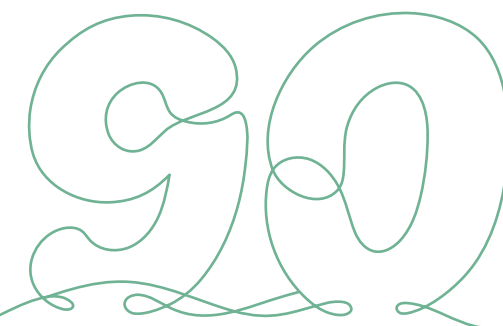


### Vegane Vielfalt

Hilcona hat noch mehr zu bieten: Der Lieferant setzt auch auf pflanzliche Alternativen. Mit **THE GREEN MOUNTAIN** präsentiert Hilcona einen fleischlosen Burger. Serviert mit knackigem Rucola, saftigen Tomaten und einem Hauch von frischen Kräutern ist dieses Gericht ein echter Gewinn für die Menügestaltung und passend für die anstehenden Grillabende. Auch die **IT'S VEGIC® Produktlinie** mit Falafeln, die sowohl kalt als auch warm serviert werden können, erweitert das Sortiment. Diese Bällchen aus Kichererbsen sind einfach in der Handhabung und garantieren eine gelingsichere Zubereitung.



Der Frühling naht! Lassen Sie sich von den neuen Angeboten von Hilcona inspirieren und wecken Sie die Frühlingsgefühle Ihrer Kundschaft – ein wahres Fest der Sinne kann beginnen!





# GRILLSAISON IST Burger-Zeit

Mit steigenden Temperaturen wächst in Deutschland die Lust auf gegrillten Genuss. Passende Angebote auf jeder Speisekarte schaffen jetzt die perfekte Grundlage für ein erfolgreiches Frühlingsgeschäft. Voll im Trend liegen dabei auch weiterhin vielfältige Burger-Spezialitäten. Leckere Burger-Brötchen mit einem saftigen Patty sind auch jetzt im Frühling ein unschlagbares Duo für Ihre Kundschaft.

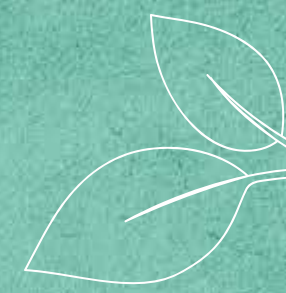
Die **OSI Convenience Europe** ist mit der Marke **Foodworks** der **Burger-Spezialist** für alle Profis in Gastronomiebetrieben und liefert unterschiedliche Patty-Variationen für jeden Bedarf. Ob ungewürzt oder gewürzt, in verschiedenen Varianten und aus Fleisch unterschiedlicher Rinder-Arten: Der Lieferant bietet die perfekte Auswahl für jedes Burger-Angebot.

Die abwechslungsreichen Pattys von **Foodworks** lassen sich tiefgefroren einzeln der Packung entnehmen und, angepasst an die Gegebenheiten, auf dem Grill, in der Pfanne oder im Konvektomaten brutzeln. Dank der einfachen Zubereitung, der effizienten TK-Lagerhaltung und guter Standstabilität machen Burger auch im Take-away immer eine gute Figur und bringen American-Diner-Feeling in Ihr Angebot.



## Besser mit Bacon

Neben dem saftigen Patty sowie Saucen, Käse und Salatgarnitur gehört noch eine Zutat zwischen die Hälften des Burger Buns: knusprig-aromatischer Bacon! Interessant für Ihr Sortiment sind deshalb die hochwertigen Bacon-Variationen der Marke **Gelderland**, die für noch mehr Würze und Geschmack sorgen. Gewonnen aus bestem Schweinebauchfleisch, passen die herzhaften Premium-Scheiben perfekt zur gegrillten Burger-Vielfalt. Ob als vorgeschnittene Rohpökelware oder vorgebackene Crispy-Bacon-Scheiben – auch hier findet sich das passende Produkt für jeden Küchenanspruch.



## Der Foodworks Superburger

mit Grillgemüse und frühlingshaftem Spargel

### Leckere Zutaten für 1 Burger

- 170 g **Foodworks** Superburger
- Burger Bun, Ø 12 cm
- 10 g Schmand
- 10 g körniger Senf
- 20 g gelbe Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 20 g grüner Spargel, in Stücke geschnitten
- 5 g rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten

### Einfache Zubereitung

Den tiefgefrorenen Superburger in einem Grill der Wahl zubereiten. Währenddessen das Burger-Brötchen waagrecht aufschneiden und rösten. Den Schmand mit dem körnigen Senf glattrühren und die Zucchini sowie den Spargel grillen.

Anschließend den Superburger in folgender Reihenfolge belegen: Zunächst den Burger-Bun-Boden mit der Senfcreme bestreichen, dann das Superburger-Patty darauflegen. Anschließend das gegrillte Gemüse und die Zwiebeln hinzufügen und zum Schluss den Burger-Bun-Deckel daraufsetzen.



Neben dem Hamburger und dem Superburger hält das **Foodworks** Sortiment noch zahlreiche weitere gewürzte und ungewürzte Pattys in Premiumqualität für jeden Geschmack und Anlass bereit.

### Der gewürzte Hamburger – die Nummer eins beim Trendthema Grillen!

Der Hamburger ist der Klassiker im **Foodworks** Sortiment und bietet das passende Patty für alle Burger-Gelegenheiten. Er überzeugt mit zartem Rindfleisch in ausgesuchter Qualität und gleichbleibender, fein abgestimmter Würzung. Bei den insgesamt zehn unterschiedlichen Grammaturen – von 45 g bis 339 g – ist für jeden Anlass und jeden Zielkanal auch für Ihre Kundschaft immer die passende Burger-Größe dabei.

### Der Superburger – voller Burger-Genuss bei nur 51 % Fleisch!

Der **Foodworks** Superburger ist die perfekte Wahl für alle, die ihren Fleischkonsum reduzieren, aber nicht ganz darauf verzichten möchten. Das vorgewürzte Patty steht in puncto Geschmack, Zubereitung und Aussehen den reinen Fleischpattys in nichts nach. Die fein abgestimmte Kombination von saftigem Rindfleisch und Erbsenprotein sorgt zudem für ein besonderes Geschmackserlebnis. In zwei Grammaturen kann mit dem Superburger kleiner und großer Hunger gestillt werden.



# Frühlingsfrische

## IN DER GROSSVERPFLEGUNG



Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen kommt die Lust auf leichte, frische Küche. In der Großverpflegung stehen Gastronomen und Küchenchefs vor der Herausforderung, ihren Gästen gesunde, ausgewogene und gleichzeitig schmackhafte Gerichte anzubieten. Die **BÜRGER Profiküche** liefert **hochwertige Convenience-Produkte**, die nicht nur durch ihre Qualität und ihren Geschmack überzeugen, sondern auch in der Küche für maximale Effizienz sorgen.

### Frühlingsgenuss mit Knödeln – kreativ und köstlich!

Die kulinarische Reise ist noch nicht vorbei: Frischen Wind bringen die **veganen Mini-Semmelknödel** mit Kichererbsen, die ab April in den Handel kommen. Diese aufregende Neuinterpretation eines Klassikers vereint traditionelle Rezepturen mit orientalischem Flair und spricht eine breite Zielgruppe an, die ihren Fokus auf bewusste Ernährung legt. Die Kombination aus knusprigem Semmelknödel und fein abgestimmten Gewürzen sorgt für ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Besonders für jüngere Menschen, die nach kreativen und einfachen Gerichten suchen, eröffnen sie eine interessante Gelegenheit, den Knödel auf neue Weise zu erleben – fernab von Braten und Sauce. Denn die veganen Mini-Semmelknödel lassen sich mit frischen Kräutern frühlingshaft kombinieren und werden so zum Star in der Speiseplanung. Entdecken Sie mit **BÜRGER** die Vielfalt des Frühlingsgenusses! Mmmh... Eine Sensation!

### Qualität, Effizienz und Verantwortung

Die **BÜRGER Profiküche** steht für höchste Qualität, Nachhaltigkeit und Genuss in der Großverpflegung. Mit einem Sortiment von rund 120 Produkten, das ohne geschmacksverstärkende Zusatz-, Farb- oder Konservierungsstoffe auskommt, setzt **BÜRGER** auf authentischen Geschmack und bewusste Ernährung. Gleichzeitig lassen sich die Produkte effizient und flexibel zubereiten – ideal für Großküchen, die hochwertige Speisen schnell und zuverlässig servieren möch-

ten. Seit über 90 Jahren ist der Hersteller ein verlässlicher Partner der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Das breite Produktsortiment reicht von traditionellen Spezialitäten bis hin zu modernen, veganen Alternativen und bietet für jede Anforderung die passende Lösung. In dieser Frühlingsaison liegt der Fokus besonders auf Geschmack, Qualität und Kreativität – mit den Produkten von **BÜRGER** erwärmen Sie nicht nur die Herzen, sondern erweitern auch Ihr Sortiment.

### Kreative Frühlinggerichte mit BÜRGER Produkten:

Diese vier Tipps garantieren frühlingshafte Genussmomente rund um die abwechslungsreichen Waren von **BÜRGER**:

- 1. Saisonale Zutaten nutzen:** Spargel, Radieschen, frische Kräuter oder junge Karotten bringen Frische auf den Teller und betonen die Leichtigkeit des Frühlings.
- 2. Innovative Kombinationen ausprobieren:** Traditionelle Spezialitäten neu interpretieren, zum Beispiel mit exotischen Aromen oder unkonventionellen Beilagen.
- 3. Vegan & vegetarisch verstärken:** Immer mehr Gäste bevorzugen pflanzenbasierte Alternativen. Neben den veganen Mini-Semmelknödeln sorgt **BÜRGER Profiküche** mit veganen Schupfnudeln oder Maultaschen für Begeisterung.
- 4. Die Optik zählt:** Farbenfrohe Beilagen wie die **BÜRGER Gnocchi** mit Spinat, Rote Beete oder Süßkartoffeln machen Frühlingserichte besonders attraktiv.



### Rezept-Tipp:

## Frühlingshafter Salat

mit veganen Mini-Semmelknödeln und Balsamico-Dressing

### Zutaten für 10 Portionen

- 2 kg **BÜRGER Profiküche** vegane Mini-Semmelknödel mit Kichererbsen
- 1 kg bunter Blattsalat (z. B. Rucola, Feldsalat, Lollo Rosso, Spinat)
- 200 g geröstete Sonnenblumenkerne
- 2 Bund frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kresse), fein gehackt

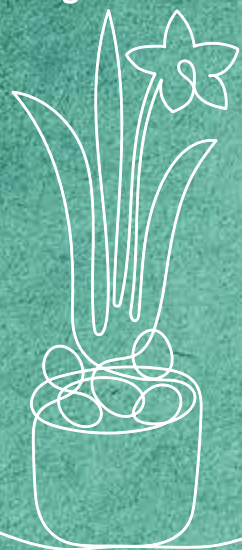
### Für das Dressing

- 200 ml Balsamico-Essig
- 400 ml Olivenöl
- 100 ml Ahornsirup oder Agavendicksaft
- 3 EL Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Zubereitung

- Die veganen Mini-Semmelknödel nach Packungsanweisung im Kombidämpfer garen oder für eine besonders aromatische Note in der Pfanne mit etwas Öl knusprig anbraten.
- Die Blattsalate waschen und trockenschleudern.
- Alle Zutaten für das Dressing in eine Schüssel geben und kräftig verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Salat mit den warmen Mini-Semmelknödeln auf großen Tellern anrichten und mit Sonnenblumenkernen sowie frischen Kräutern garnieren.
- Das Dressing erst kurz vor dem Servieren über den Teller träufeln.





# SÜSS, SÜSSER,

# Reese's

Wenn die ersten warmen Frühlingslüfte wehen und die Menschen sich wieder mehr draußen und beim Sport aufhalten, ist die richtige Belohnung für die geleistete Bewegung nicht weit – und was könnte da besser passen als ein Schokoriegel, der Lust auf mehr macht? Zusätzlich bringen die Ostertage und das Ende der Fastenzeit ihre ganz eigene Sehnsucht nach Süßigkeiten mit sich, und diese unwiderstehliche Gaumenfreude ist der perfekte Begleiter, um diese Jahreszeit noch verführerischer zu machen.

### Die Ikone aus den USA

Es ist also nicht verwunderlich, dass die bekannten Schokoprodukte der aus den USA bekannten Marke **Reese's** – in Deutschland vom Importhaus Wilms vertrieben – immer beliebter werden. Ob in Kiosken, an der Kasse oder in Kantinen, die Süßwaren sind für jedes Sortiment ein Muss! Die Produkte von **Reese's** zählen zu den bekanntesten Schokoladensorten und sind vor allem durch ihre einzigartigen **Erdnussbutter-Schokolade-Kombinationen** beliebt.

### Markenstärke nutzen

Marken wie **Reese's** stehen nicht nur für Qualität. Sie sorgen für einen zusätzlichen Kaufanreiz – viele Menschen sind bereit, für Markenprodukte mehr auszugeben. Durch das charakteristische Design haben die **Reese's** Produkte einen hohen Wiedererkennungswert. Ihre Kundschaft wird die ikonische orangefarbene Verpackung sofort wiedererkennen!

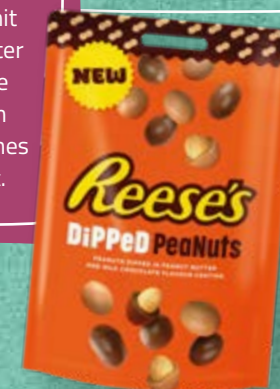
### Ab April in drei neuen Formaten

Die neuen **Reese's** Sorten sind die perfekten Snacks! Insbesondere die Dipped Peanuts eignen sich auch ideal für einen Spontankauf an der Kasse. Inzwischen sind die originalen **Reese's** nicht nur in den USA, sondern auch hier bei uns erhältlich und erfreuen sich großer Beliebtheit. Ab April 2025 wird es drei aufregende neue **Reese's** Produkte in Deutschland geben. Einmal probiert, möchte man nie wieder aufhören.

### Dipped Peanuts

#### Erdnüsse süß & salzig, jetzt gedippt!

Bei den Dipped Peanuts mischen sich geröstete Erdnüsse (von Schokolade umhüllt) mit Erdnüssen (von Erdnussbutter umhüllt) – eine einzigartige Kombination, die bei jedem Bissen für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis sorgt.



### Block Bar Classic & White

#### Süß und salzig bis in jede Ecke. Ein echter US-Klassiker im Tafelformat!

Die neuen **Reese's** Tafeln, in den Varianten Classic & White, beinhalten den Geschmack der beliebten Erdnussbuttertörtchen in neuer aufregender Form.



**Der Block Bar Classic** – die klassische Variante – bietet den legendären **Reese's** Geschmack. Die leckere Tafel ist mit der unwiderstehlichen **Reese's** Erdnussbutter gefüllt. Der intensive Erdnussgeschmack bekommt durch eine feine Salznote den besonderen Pfiff.

Die **Block Bar White** Variante verspricht hingegen mit ihrer samtigen Textur und dem süßen Aroma ein ganz neues Geschmackserlebnis. Jeder Biss ist ein harmonisches Zusammenspiel von zartem Kakaobutterschmelz und Erdnussbutter, die perfekte Balance zwischen süß und salzig.

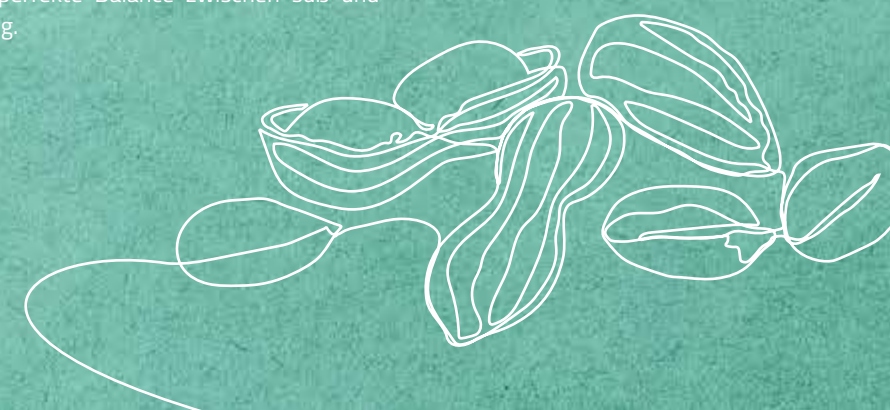
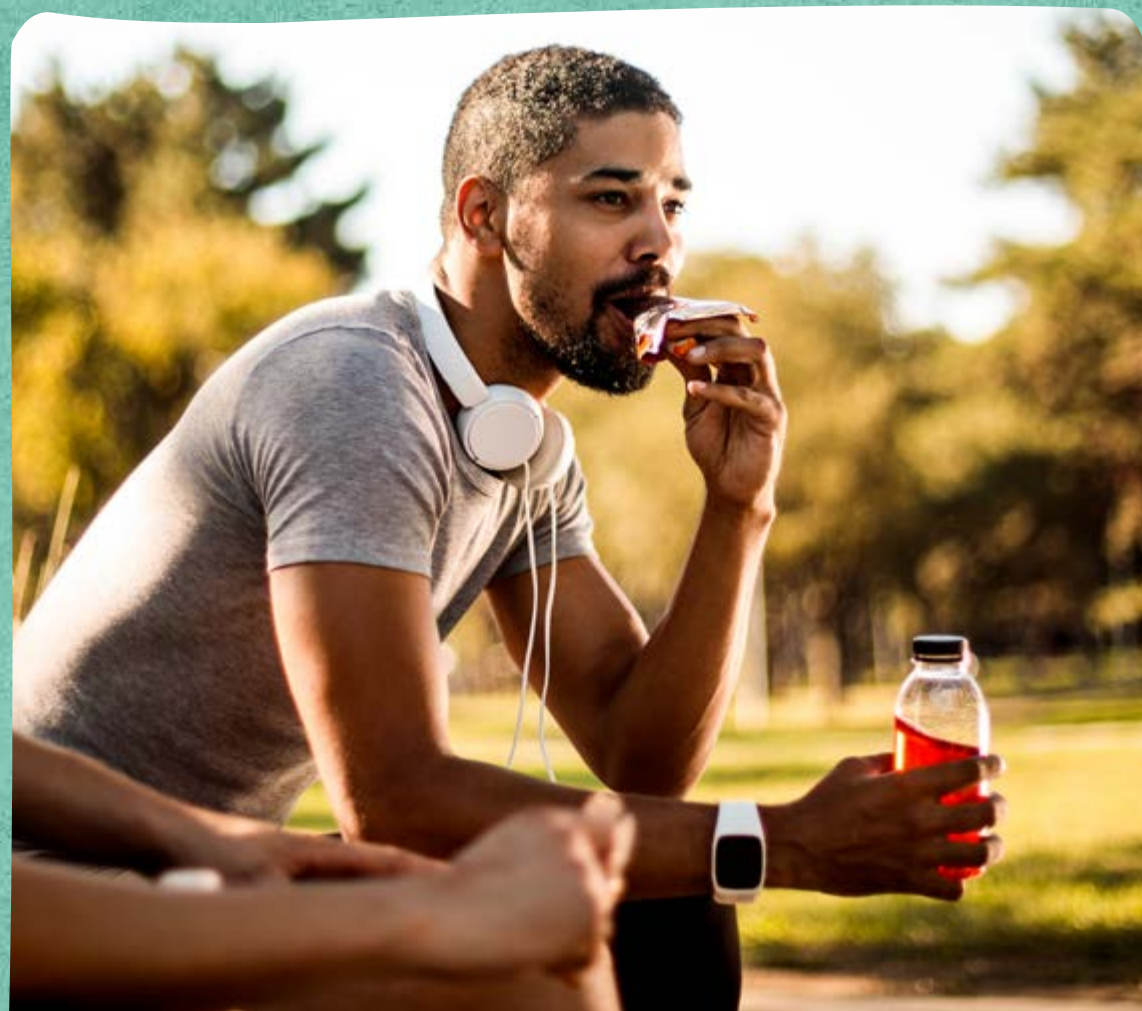
Perfekt zum Teilen oder einfach zum Genießen – die **Reese's** Tafeln sind ideal für Schokoladenfans, die den klassischen **Reese's** Geschmack in einer neuen, praktischen Form genießen möchten. Die neuen **Reese's** Genuss tafeln passen ideal zu Ihrem Sortiment. Die ikonischen **Reese's** Produkte werden die Herzen Ihrer Kundschaft im Handumdrehen erobern und ihnen eine köstliche Frühlingszeit bereiten.

# Reese's

In Deutschland distribuiert das Importhaus Wilms die **Reese's**-Produkte.

Vertrieb in Deutschland:

Importhaus Wilms /  
Impuls GmbH & Co. KG  
Am Klingenberg 6A  
65396 Walluf







Frühlingsfrische Aromen und nord-deutsche Genussskultur



# Knallhart anders!

## HANSEATISCHE TRADITION TRIFFT AUF MODERNES BBQ

### Rub around the clock

Die ideale Ergänzung für Großküchen und Kantinen: Passend zur bevorstehenden BBQ-Saison stellt **Hela** sein Rub-Sortiment mit kräftigen Würzmischungen für Ofen oder Grill vor. Mit den vielfältigen Rubs kann jedes Barbecue aufgewertet werden. Egal ob jegliches Fleisch oder eine vegetarische Auswahl, für jede Speisekarte und Geschmack ist etwas dabei. Dabei achtet **Hela** bei den Rubs besonders auf hochwertige Gewürze – für einzigartige Geschmacksvariationen vom Grill.

### Seit 1905 prägt Hela die Gewürzwelt

In Hamburg begann die Erfolgsgeschichte eines kleinen Familienbetriebs, der sich zur führenden Marke für Gewürze und Saucen entwickelte. Vier Generationen der Familie Laue haben ihr Wissen und ihre Leidenschaft für Gewürze weitergegeben und das Unternehmen zu dem gemacht, was es heute ist: ein Synonym für Qualität, Tradition und Innovation. Die Geschichte von **Hela** ist eng verbunden mit der Geschichte Hamburgs. Als Tor zur Welt hat die Hansestadt

die Menschen immer mit den vielfältigsten Kulturen und Aromen in Berührung gebracht. Doch **Hela** ist nicht nur ein Stück Geschichte, sondern auch ein Unternehmen, das die Zukunft gestaltet. Mit modernsten Produktionsanlagen und einem engagierten Team von Expertinnen und Experten entwickelt **Hela** kontinuierlich neue Produkte und Lösungen für die Bedürfnisse unserer Kunden. Dabei setzt der Gewürzexperte auf höchste Qualität und Nachhaltigkeit.

### Eine ungewöhnliche, aber perfekte Verbindung: Hela und der bekannte BBQ-Experte Lucki Maurer

Seit mehreren Jahren verbindet sie eine erfolgreiche Partnerschaft. Lucki Maurer ist nicht nur ein Meister seines Fachs, sondern auch ein überzeugter Verfechter von hochwertigen Gewürzen und deren gekonnter Anwendung.

Die Zusammenarbeit zwischen **Hela** und Lucki Maurer ist eine perfekte Verbindung von Expertise und Tradition. Gemeinsam haben **Hela** und der Spitzenkoch bereits eine Vielzahl von Produkten entwickelt, die sowohl Profiköche als auch Hobbygrillende begeistern.

Ein besonderes Highlight dieser Zusammenarbeit ist die BBQ Rub Range mit dem „Bio Stoi Dust Rub“, kreiert von Lucki Maurer und exklusiv bei **Hela** produziert. Dieser Rub vereint eine Vielzahl von Bio-Gewürzen zu einer einzigartigen Geschmackskomposition, die Fleisch, Fisch und Gemüse eine besondere Note verleiht.

### Die RUB-Range von Hela

Für die Premium Rub Produkte werden Rohstoffe höchster Qualität verwendet. Dank langfristiger Lieferpartnerschaften rund um den Globus sind Sie mit der vielseitigen Auswahl von **Hela** in der Pole Position, auch wenn es darum geht spezielle Geschmackswünsche zu erfüllen.



### HELA BIO STOI DUST RUB

Ein echter Knaller! Mit den intensiven Aromen von Chili, Senf, Knoblauch und Kumin sorgt dieser Rub für Geschmacksexplosionen – ideal für dunkles Fleisch wie Rind oder als würziger Kick für vegetarische Gerichte. Perfekt zum Grillen oder Braten – und nichts für schwache Nerven!



### HELA PULLED PORK BBQ RUB

Die unangefochtene Nummer eins ist der ideale Begleiter für den Frühling! Mit seinem aromatischen, scharfen und rauchigen Geschmack verleiht er hellem Fleisch eine besondere Note. Auch vegetarische Grillgerichte mit frischem Frühlingsgemüse, Kartoffeln oder Tofu profitieren von diesem vielseitigen Gewürz. Ein Must-try für alle Grillfans. Wer ihn noch nicht kennt, verpasst ein echtes Geschmackserlebnis!



### HELA BEEF BRISKET RUB

Ein echter Evergreen und zeitloser Klassiker, der nie aus der Mode kommt! Diese Würzmischung überzeugt durch ihre harmonische Kombination aus Pfeffer und Paprika, perfekt abgestimmt mit einer angenehmen Schärfe. Sie verleiht nicht nur Standardgerichten den nötigen Kick, sondern bringt auch spezielle Cuts wie Flanksteak oder Brisket zurück auf den Grill. Nicht nur geeignet für dunkles Fleisch, sondern auch für frische Frühlingsspeisen und vegetarische Kreationen.



### HELA CAPTAIN'S SEAFOOD RUB

Diese Würzmischung begeistert mit ihrem würzig-fruchtigen und aromatischen Profil. Die frische Kombination aus Koriander und Fenchel, ergänzt durch pikanten Ingwer und Chili, verleiht Frühlingsspeisen wie Lachs, Heilbutt, Garnelen und Hummer den perfekten Geschmacksschiff. Passend zu leichten Fischgerichten der Saison – ein Genuss, der nicht nur Küstenliebhabende überzeugt! Ahoi!



### HELA GOLDEN TREASURE RUB

Der vielseitige Frühling-Favorit besticht durch seinen exotisch-aromatischen Geschmack. Die Kombination aus karamellisiertem Rohrzucker und sonnigen Gewürzen wie Kurkuma und Kumin entfaltet beim Garen ihr volles Potenzial. Das Ergebnis: eine einzigartig geschmacksintensive Kruste, die helles Fleisch veredelt. Perfekt auch für frühlingsspeisen vegetarische Speisen – ein wahrer Allrounder für die neue Jahreszeit.





Die Tage werden länger, die Sonne strahlt – was gibt es Besseres, als mit frischen, farbenfrohen Smoothies in den Frühling zu starten?

Ob als gesunde Erfrischung oder Energiequelle – Smoothies bieten unzählige Möglichkeiten, Genuss und Nährstoffe in einem Getränk zu vereinen. Besonders in Kombination mit Superfoods werden sie zu wahren Kraftpaketen für den Alltag.

# FRISCHE ENERGIE im Glas

## Was sind Smoothies?

Der Frühling liegt in der Luft – höchste Zeit, Körper und Geist mit frischen, vitalisierenden Smoothies zu verwöhnen! Doch was macht einen Smoothie eigentlich aus? Im Gegensatz zu Säften, bei denen Fasern und Schalen entfernt werden, enthalten Smoothies die ganze Frucht oder das ganze Gemüse. Das macht sie nicht nur cremiger, sondern auch ballaststoffreicher. Zudem liefern sie eine Fülle an wertvollen Nährstoffen wie Antioxidantien oder Mineralstoffe und sorgen für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl.

## Was versteht man unter Superfoods?

Superfoods sind nährstoffreiche Lebensmittel mit besonders gesundheitsfördernden Eigenschaften. Sie liefern wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Ob Matcha, Acai-Beeren oder Kurkuma – die richtigen Zutaten verwandeln Smoothies in wahre Energiebooster. Superfoods zeichnen sich oft durch ihre besondere Herkunft und ihre traditionelle Verwendung aus. So werden beispielsweise Chiasamen seit Jahrhunderten in Mittelamerika als Grundnahrungsmittel genutzt, während Goji-Beeren in der chinesischen Medizin eine lange Tradition haben.

## Gesundheitliche Vorteile

Der Genuss dieser Power-Drinks bringt viele Vorteile: Sie stärken das Immunsystem, fördern die Verdauung und schenken natürliche Energie. Smoothies können den Körper mit Flüssigkeit versorgen und helfen, Heißhungerattacken vorzubeugen. Zudem sind sie eine einfache Möglichkeit, den täglichen Bedarf an Obst und Gemüse zu decken. Antioxidantien wie Beeren oder grünes Blattgemüse tragen dazu bei, Entzündungen zu reduzieren und das allgemeine Wohlbefinden zu steigern.

Smoothies sind weit mehr als nur ein Trend – sie bieten eine unkomplizierte und abwechslungsreiche Gelegenheit, gesunde und köstliche Optionen in Menüs zu integrieren. Ob als erfrischender Snack, nährstoffreiche Mahlzeit oder erfrischendes Getränk – mit den richtigen Zutaten und kreativen Kombinationen begeistert Ihr Sortiment mit einzigartigen Geschmackserlebnissen. Perfekt geeignet für Restaurants, Kantinen und Cafés, die ihren Gästen eine gesunde, schnelle und schmackhafte Alternative bieten möchten. Nutzen Sie den Frühling, um Ihr Angebot zu erweitern – ein Glas purer Frische wird jeden Gast garantiert überzeugen!

## Überzeugende Vorteile:

- Smoothies lassen sich individuell zusammenstellen und anpassen – je nachdem, welche Früchte gerade Saison haben oder erschwinglich sind.
- Die Power-Drinks eignen sich ideal zur Resteverwertung: Damit in Gastronomiebetrieben nichts weggeworfen werden muss.
- Die Erfrischungsgetränke sprechen eine breite Zielgruppe an: Sie sind besonders bei gesundheitsbewussten Menschen, die sich ausgewogen und vitaminreich ernähren beliebt sowie eine gute Wahl für Jung und Alt.
- Im Handumdrehen zubereitet: Die nährstoffreichen Flüssigmahlzeiten sind fix im Standmixer oder Blender der Wahl innerhalb von Sekunden gefertigt.
- Ein echter Hingucker: Die farbenfrohen Shakes können wunderschön angerichtet und mit frischem Obst garniert werden. Denn das Auge isst bzw. trinkt bekanntlich mit.

VILLA MASSA  
DAL 1890

MIONETTO  
FONDATA NEL 1887

DEN  
PERFEKTEN  
SPRITZ  
MISCHEN!





# Luftig, leicht

## UND LECKER



### Harry Brioche Burger Brötchen:

Das Brioche Burger Brötchen bringt Eleganz und Raffinesse in Restaurant oder Kantine. Durch die Zubereitung mit Ei und Butter ist es besonders weich und saftig, sodass die natürlichen Aromen des Burgers perfekt zur Geltung kommen. Seine extrazarte Konsistenz ist ein unvergessliches kulinarisches Highlight.



### Harry Brioche Burger Brötchen Lauge:

Das Brioche Burger Brötchen Lauge bringt Abwechslung auf den Teller! Mit Ei und Butter gebacken, zeichnet es sich durch eine extraweiche Konsistenz und einen milden, herzhaften Geschmack aus. Die feine Laugen-Note und die knusprige Bestreung machen diesen Burger-Genuss zu einem ganz besonderen Erlebnis.

## Hausgemachter Avocado-Burger

Wie so viele tropische Früchte haben auch Avocados das ganze Jahr hindurch Saison. So lässt sich aus ihnen, dem Harry Laugen Brioche und einem frühlingfrischen Salat ein saftiger Burger kreieren.

### Zutaten für 4 Personen

- 4 Harry Brioche Burger Brötchen Lauge
- 4 Scheiben Cheddar
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Avocado
- 4 Blätter Lollo Bionda
- Mayonnaise
- 1 Tomate
- Salz, Pfeffer, Öl

### Einfache Zubereitung

Zunächst sollte das Hackfleisch zu vier gleichmäßigen Pattys geformt werden. Öl wird in einer Pfanne erhitzt, und die Pattys werden von beiden Seiten gebraten, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Danach werden sie mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Harry Burger Brötchen können nach Belieben im Backofen erwärmt oder kurz in einer heißen Pfanne geröstet werden. Die Avocado wird halbiert,

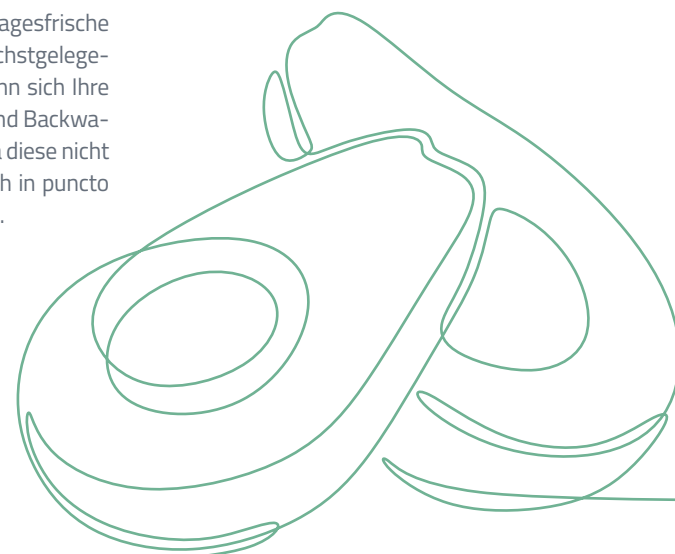
entkernt und das Fruchtfleisch herausgelöst, um es anschließend mit einer Gabel zu einer cremigen Masse zu zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Burger Brötchen werden mit der frischen Guacamole und Mayonnaise bestrichen. Danach wird das Beef Patty daraufgelegt und der Burger mit Lollo Bionda, Tomatenscheiben und würzigem Cheddar garniert.

### Frisch aus der Bäckerei in die Küche

Die Hamburger Großbäckerei von **Harry-Brot** verbindet Tradition und Innovation, um höchste Teigqualität und damit beste Produkte zu gewährleisten. Ein **innovatives Knetsystem** stellt sicher, dass die Buns besonders weich sind. Die **lange Teigruhe** und das **spezielle Ofendurchlaufsystem** garantieren eine gleichmäßige Bräunung und eine goldbraune Oberfläche. Mit dieser hohen Qualität und einem besonders vielfältigen Sortiment, auch abseits der Premium-Burger-Buns, hat sich **Harry-Brot** als **Marktführer** im Bereich Brot- und Backwaren etabliert. Besonders zeichnet das Unternehmen mit mehr als **300-jähriger Historie** der hauseigene **Harry-Frischdienst** aus. Das Vertriebsmodell erkennt aktuelle Trends am Regal und liefert tagesfrische Backwaren direkt aus der nächstgelegenen **Harry-Großbäckerei**. So kann sich Ihre Kundschaft stets auf die Brot- und Backwaren von **Harry-Brot** verlassen, da diese nicht nur geschmacklich, sondern auch in puncto Frische und Qualität überzeugen.

### Burger Buns für jeden Geschmack

Wenn Sie auf das perfekte Burger-Brötchen setzen möchte, dann hat **Harry-Brot** etwas ganz Besonderes für Ihr Sortiment: die neuen **Brioche Burger Buns**. Diese Premium-Backwaren sind nicht nur köstlich, sondern versprechen zugleich hervorragende Qualität. Erhältlich sind die Brioche Burger Buns in zwei Sorten: als **klassische Brioche-Variante** mit mildem Geschmack und als **Laugen-Variante**, die nicht nur mit einer feinen Laugen-Note punktet, sondern auch mit knusprigen Ölsaaten bestreut ist. Beide Kreationen sorgen für ein besonders intensives Geschmackserlebnis und machen aus jedem Burger eine ganz besondere Spezialität für die Speisekarte.



Der Frühling steht vor der Tür und mit ihm kommt die Zeit der ersten Grillspezialitäten und der frischen Zutaten – und was könnte besser dazu passen als ein saftiger Burger?

Mit knackigem Salat, sonnen gereiften Tomaten und leichten Saucen wird der Klassiker zum perfekten Frühlinggericht. Burger lassen sich zudem individuell anpassen und mit saisonalen Zutaten verfeinern. Der Frühling bringt Farbe auf den Teller Ihrer Kundschaft – und in den Burger!

### Die perfekte Basis für jeden Burger

Die Brioche Burger Buns von **Harry-Brot** bieten die ideale Basis für jede Art von Burger – egal ob klassisch oder kreativ. Mit **KAT-zertifizierten Eiern und Butter** gebacken, zeichnen sich die Buns durch ihre besonders zarte Konsistenz und einen mild-süßen Geschmack aus. **Harry-Brot** bringt damit als erster Hersteller in Deutschland Premium-Burger-Buns auf den Markt, die **ohne Alkohol** hergestellt werden. Damit sind die Burger-Brötchen auch für jene geeignet, die bisher aufgrund des eingesetzten Alkohols auf den Verzehr verzichtet haben.





Um den eigenen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zu reduzieren, hat **Mars** umfassende Maßnahmen ergriffen. Das Familienunternehmen hat sich ehrgeizige Klimaziele gesetzt. Bis 2050 strebt **Mars** weltweit Netto-Null-Treibhausgasemissionen an\*, wobei dieses Ziel die gesamte Wertschöpfungskette umfasst – von der Landwirtschaft über die Produktion bis hin zur Logistik.

Als Zwischenziel plant **Mars**, seine Treibhausgasemissionen bis 2030 um 50 % zu reduzieren, was einer Einsparung von etwa 15 Millionen Tonnen CO<sub>2</sub> im Vergleich zu 2015 entspricht. Um Transparenz zu gewährleisten, wird **Mars** regelmäßig über die Fortschritte berichten.



# Klimaschutz

## ALS SCHLÜSSELZUTAT

Die ersten Sonnenstrahlen des Frühlings scheinen in unsere Gesichter und die Natur erwacht aus ihrem Winterschlaf. Die Bäume und Sträucher entfalten ihre Blüten, die Vögel zwitschern und die Tage werden länger. Voller Vorfreude erwarten wir den Frühling und damit den Beginn der wärmeren Monate. Doch leider müssen wir auch einen Blick auf die Herausforderungen und Gefahren des Klimawandels werfen, denn selbstverständlich sind die immer gleich ablaufenden Jahreszeiten leider nicht mehr. Außerdem bringt er extreme Wetterbedingungen wie Trockenperioden und Überschwemmungen mit sich. Die Folge ist der Verlust von Ressourcen und deren Qualität, die wir zur Herstellung von Speisen und Getränken benötigen.

Die gute Nachricht ist, dass wir aktiv zur Bekämpfung der Klimakrise beitragen können. Umwelterhaltung ist eine dringende Aufgabe, die nicht aufgeschoben werden darf. Das Unternehmen **Mars, Incorporated** hat dies längst erkannt und setzt sich dafür ein, dass auch in Zukunft hochwertige Rohstoffe für beliebte Produkte wie **Snickers® und Twix®, den bunten M&M'S®-Schokolinsen, den zuckerfreien Wrigley's Extra® Kaugummi, Sheba® Katzenfutter oder Ben's Original® Reis** zur Verfügung stehen. Leidet der Planet, leidet auch die Qualität Ihres Sortiments. Ein gesunder Planet ist letztendlich die Voraussetzung, um in Zukunft wachsen zu können, betont Carsten Simon, General Manager bei **Mars Wrigley**. Seit 2015 konnte **Mars** seine Emissionen global um 16 % in der gesamten Wertschöpfungskette senken – bei 60 % Wachstum. Die globale Erwärmung betrifft uns alle. Umweltschutz kann deshalb nicht warten.



**Carsten Simon**  
General Manager bei Mars Wrigley

Diese ganzheitlichen Ansätze zeigen das Engagement von **Mars** für eine nachhaltige Zukunft. Jeder Akteur in der Lieferkette – vom Händler über die Gastronomiebetriebe bis hin zu den Konsumierenden – hat die Möglichkeit, aktiv zum Klimaschutz beizutragen. Setzen Sie auf nachhaltige Produkte von **Mars!** Lassen Sie uns gemeinsam dafür sorgen, dass der Frühling nicht nur ein Fest für unser Wohlbefinden wird, sondern auch ein Zeichen für einen bewussten Umgang mit unseren Ressourcen ist und dass dies nachhaltig so bleibt!

Weitere Informationen unter:  
[mars.de/klimaziele](https://mars.de/klimaziele)

\* Mars, Incorporated hat sich zum Ziel gesetzt, seine Treibhausgasemissionen global im Vergleich zum Basisjahr 2015 bis 2030 um 50 % und bis 2050 um 80 % zu reduzieren. Ziel ist es, bis 2050 durch hochwertige Emissionsgutschriften die verbleibenden Treibhausgase auszugleichen und Netto-Null zu erreichen.





# Nach Herzenslust

## WÜRZEN



Mit dem Frühling beginnt eine Zeit voller Leichtigkeit und neuer Inspiration:

Zarte Kräuter, knackiges Gemüse und duftende Gewürze bringen frische Energie auf den Teller. Die Harmonie der Zutaten entfaltet sich in lebendigen Geschmacksnuancen und mündet in der Freude am perfekten Genuss. Dabei verleiht die Spannung zwischen Erwartung und Ergebnis jedem Frühlingsgericht seinen besonderen Reiz. Mit einer hochwertigen Würzmischung ist der Erfolg garantiert.

Seit 1959 hebt die Gewürzmischung der Marke **Vegeta** – in Deutschland vertrieben von **PODRAVKA** – die Leidenschaft für Gastronomie auf ein neues Niveau. Als eines der ersten universellen Würzmittel hat sie die europäische Küche revolutioniert und ist heute aus zahlreichen Profiküchen nicht mehr wegzudenken. Die einzigartige Kombination aus sorgfältig ausgewählten Gewürzen und getrocknetem Gemüse hebt den natürlichen Geschmack von Zutaten hervor und verleiht jedem Gericht eine unverwechselbare Note – für kulinarische Perfektion, die begeistert.

Aber nicht nur die Zutaten entfalten mit **Vegeta** ihr volles Potenzial. Mit der Erfolgsgarantie und dem perfekten Geschmack gibt **Vegeta** dem Küchenpersonal die volle Freiheit und inspiriert sie dazu, jeden Tag Spaß am Kochen zu haben, neue Rezepte zu entdecken und ihre eigenen Grenzen zu überschreiten. Wenn es um Fantasie, Appetit und Ideen beim Würzen geht, gibt es mit **Vegeta** unbegrenzte Möglichkeiten. Großküchen und Gastronomiebetriebe sollten auf den bewährten Gewürzmix von **Vegeta**, der immer zuverlässig im Geschmack ist, setzen.

### Ein Genuss, der die Saison widerspiegelt

In der Frühjahrszeit, wenn die ersten frischen Kartoffeln aus der Ernte kommen und die Tage noch von einer erfrischenden Kühle geprägt sind, ist eine leckere Kartoffelsuppe die perfekte Wahl. Die Kombination aus den zarten neuen Knollen und der leichten Frische der Saison verleiht der Suppe eine besondere Note. Sie bietet nicht nur eine wohltuende Wärme an kühleren Tagen, sondern spiegelt auch die Übergangszeit wider – von der winterlichen Herzhaftigkeit hin zu den ersten frischen Aromen. So wird die Kartoffelsuppe zu einem Geschmackserlebnis, das den Frühling in seiner vollen Vielfalt begrüßt. Und mit **Vegeta** schmeckt es so, als käme es direkt aus dem Garten! Denn das Geheimnis liegt in der richtigen Gewürzmischung.

Mit den Würzmischungen von **Vegeta** können saisonale Zutaten und frische Aromen perfekt zur Geltung kommen. Gerichte mit **Vegeta** erhalten nicht nur die ideale Würze, sondern auch eine besondere Raffinesse,

die die Erwartungen der Gäste übertrifft. Besonders in den Frühlingsmonaten sorgt das verlässliche Würzmittel für einen unverwechselbaren Geschmack, der ihn in seiner ganzen Vielfalt widerspiegelt.



## Deine beste KARTOFFELSUPPE mit Vegeta

## Mach' dein Bestes draus

1. KARTOFFELN, KAROTTEN, LAUCH, ZWIEBELN UND KNOBLAUCH ANBRATEN 5 - 7 MINUTEN
2. MIT 1250 ML WASSER AUFGIESSEN, VEGETA HINZUFÜGEN UND 15 MINUTEN KOCHEN
3. MAJORAN, MUSKATNUSS UND PFEFFER HINZUFÜGEN UND WEITERE 15 MINUTEN KOCHEN
4. DEN SPECK UND DIE WURST ANBRATEN UND IN DIE SUPPE GEBEN, DIE SAHNE DAZUGEBEN UND WEITERE 5 MINUTEN KOCHEN LASSEN.



**NO.1**  
LEBENSMITTELGEWÜRZ  
in Europa!  
Mehr auf [www.vegeta.com](http://www.vegeta.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 -

Seit 2018 ist BlueSun ein führender Hersteller und Vertreiber von Haushaltsprodukten in Europa, mit einer Präsenz von 16 Marken in über 40 Ländern. Das Unternehmen betreibt zwei hochmoderne Produktionsstätten in Mataró und Sevilla mit einer Gesamtfläche von über 100.000 m². BlueSun erzielte im Jahr 2024 ein zweistelliges Wachstum. Zum Portfolio gehören Eigenmarken wie GAMA, La Antigua Lavandera und Öpso sowie die Lizenzmarken Ariel, Ambi Pur und Antikal. Mit 500 Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von 300 Mio. € zeichnet sich BlueSun weiterhin durch Flexibilität, Nachhaltigkeit und Kundenfokus aus. Wenn Sie mehr über BlueSun und unsere Produkte wissen möchten, kontaktieren Sie bitte unsere Kundenbetreuer in der

DACH-Region:

SKAM Thomas Zapp:

thomas.zapp@bluesuncb.com

oder AKAM Johannes Möller:

johannes.moeller@bluesuncb.com

ARIEL  
Gama  
ambipur  
ANTIKAL  
ÖPSO

www.bluesuncb.com

\*Bestimmte Marken werden unter der Lizenz von The Procter & Gamble Company oder deren Tochtergesellschaften verwendet.

- Anzeige -

# BAKER & BAKER

dedicated to delight

## Lassen Sie jetzt Ihr Sortiment erblühen!

Mit unseren **beliebten Tiefkühlbackwaren** und **innovativen Neuprodukten** sind Sie bestens für die **kommende Snack-Saison** vorbereitet: Ob fruchtig, farbenfroh oder vollmundig-herzhaft – mit uns begeistern Sie Ihre Kunden jeden Tag!



**Sehr breites Portfolio in erstklassiger Produktqualität**



**Starke Impulskraft durch beeindruckende Toppings und Füllungen**



**Einzigartiger Genuss mit angesagten Geschmackskombinationen und authentischen Rezepturen**

Mehr Infos finden Sie unter  
[www.bakerandbaker.eu](http://www.bakerandbaker.eu)



**FRÜHLINGS-GEFÜHLE für Ihre Umsätze!**

**BAKER & BAKER Germany GmbH**

An der Reeperbahn 6 · 28217 Bremen

Service Line: 0421-3502 830

[www.bakerandbaker.eu](http://www.bakerandbaker.eu)







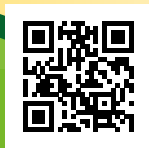
# WIN PARTYBOX SPEAKER\*



CHANCE TO  
**WIN\***



+



PRINGLES.COM

TM, ©, © 2025 KELLOGG Europe Trading Limited. All rights reserved.  
\* Nur DE, AT und CH. Teilnahme ab 18 Jahren. Teilnahme vom 07.05.2025 bis zum 01.09.2025.  
Kontoregistrierung, Kauf, Internetzugang und Smartphone mit Kamera erforderlich. Die  
vollständigen Teilnahmebedingungen und den Datenschutzhinweis findest Du unter  
www.pringles.com/music.

NEU MIT  
PAPIERBASIERTEM  
BODEN  
DER BODEN BESTEHT AUS  
PAPIER UND EINER  
BESCHICHTUNG AUS PE/PET  
UND ALUMINIUMFOLIE.

