

KOPE SALAT

Ausgabe 7 // September / Oktober 2012



Das frische Magazin für Gastronomie-
und Verpflegungs-Profis



Regional:
Der Wiesnwirt Wiggerl
und Hausladen

Eingekehrt:
Geschmackvolles im
Leonardo Royal
Hotel Munich

Traditionell:
Privatmolkerei Bauer
und CF Gastro

Abgefahren:
Das Hard Rock Cafe
zum Oktoberfest

Oans, Zwoa ... frisch geliefert!

Liebe Gastro- und Verpflegungs-Profis,



Key Account Manager CF Gastro
Jan Bormann

dieses Mal halten Sie eine blau-weiße KOPFSALAT-Ausgabe in den Händen. Der Grund: Ende September öffnet mit dem Oktoberfest das größte und beliebteste Volksfest der Welt erneut seine Pforten. Und CF Gastro ist mit dabei – mit frischen Produkten aus der Region, mit Partnern und Produzenten aus Bayern und mit dem klaren Anspruch: *Aus der Region für die Region.*

In dieser Ausgabe erklärt ein gestandener Wiesnwirt, warum er schon seit vielen Jahren auf den CF Gastro-Lieferpartner Hausladen vertraut. Sie erfahren, welche Schmankerl das Hard Rock Cafe zur Wiesn aufischt und was CF Gastro mit der Privatmolkerei Bauer und der Kartoffel-manufaktur Amberger in Sachen Qualität, Geschmack und Verantwortung verbindet.

Als lieb gewonnene Inspiration finden Sie natürlich auch in dieser Ausgabe Rezepte, die dieses Mal bayerische Lebensfreude auf die Teller Ihrer Gäste zaubern.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen Ihr

Jan Bormann

NICHT NUR ZUR WIESN – FRISCHE-PRODUKTE DIREKT VOM FACHMANN DIE HAUSLADEN FRUCHTHANDELSGESELLSCHAFT MBH



**Hobe Qualitätsstandards und penible
Einhaltung der Kühlkette** – Hausladen
liefert frische Köstlichkeiten über Nacht



Egal, ob saftige Ananas, zuckersüße Trauben oder knackiger Salat – bei Andreas Buchner, Geschäftsführer der Hausladen Fruchthandelsgesellschaft mbH, haben frische Köstlichkeiten immer Saison.

Die Erfolgsgeschichte Hausladens beginnt 1932. Über die Jahre wachsen Sortiment und Kundenstamm des einstigen Kartoffelhandels: Heute verfügt das in dritter Generation geführte Unternehmen über eine eigene Bananenreiferei und eine moderne Abpackstation. Neben regionalen und exotischen Frischeprodukten

verreibt Hausladen auch küchenfertiges Obst und Gemüse sowie Feinkostartikel. „Im Moment haben wir alle Hände voll zu tun. Die Wiesn zieht Millionen Touristen an, und die wollen verköstigt werden. Da müssen alle tüchtig mit anpacken.“ Damit meint Andreas Buchner die rund 100 Mitarbeiter und seine Familie – aber so genau lässt sich das bei Hausladen gar nicht trennen. „*Einer unserer Mitarbeiter hat bald sein 60. Jubiläum. Mit 14 begann er seine Ausbildung, inzwischen bringt er seinen immensen Erfahrungsschatz als kaufmännischer Direktor ein – so jemand gehört für uns natürlich fast schon zur Familie.*“

Nachhaltigkeit wird beim CF Gastro-Partner Hausladen groß geschrieben: „*Wir haben uns auf den Vertrieb regionaler Produkte spezialisiert. Ein Großteil unseres Sortiments beziehen wir von bayerischen Bauern, mit denen wir seit Jahren zusammenarbeiten*“, erklärt Buchner. Langlebig ist auch die Maxime der Buchners: Seit jeher steht die hervorragende Qualität der Waren im Fokus des Arbeitsalltags. Um diese zu gewährleisten, unterliegen alle Produktionsschritte einem strengen Qualitätsmanagement. Damit Obst und Gemüse, Feinkostartikel, Kartoffelerzeugnisse und Molkereiprodukte stets frisch beim Endverbraucher ankommen, bedarf es einer fachgerechten Behandlung der Produkte und einer peniblen Einhaltung der Kühlkette. Die hohen Standards in den Bereichen Lagerung und Transport belegen zahlreiche Zertifikate wie IFS, QS und Öko – und am Ende natürlich der Geschmack.

CF Gastro- Partner

Hausladen Fruchthandelsgesellschaft mbH

- Sortiment: regionale und saisonale Frischeprodukte // Geschnittenes Obst und Gemüse // Südfrüchte // Feinkostartikel // Kartoffelerzeugnisse // Molkereiprodukte
- Geschäftsführung: Andreas Buchner, Alexander Jesina

Hausladen Fruchthandelsgesellschaft mbH
Schäftlarnstraße 8
Großmarkthalle
81371 München
E-Mail: info@hausladen-frucht.de

Auf der Wiesn beim Wiggerl zu Gast

CF GASTRO SORGT FÜR DEN GUTEN GESCHMACK IM LÖWENBRÄU FESTZELT

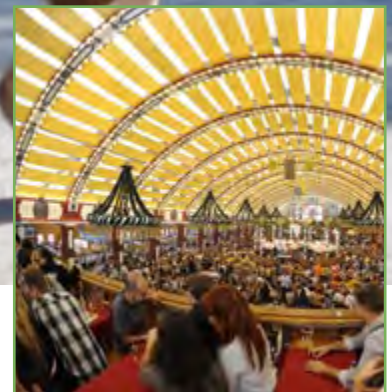
Der Festwirt des Löwenbräu Zeltes hat ein Problem: Ludwig Hagn – auch Wiggerl genannt – muss vormittags schon Gäste abweisen, das Zelt ist rappellvoll. Für den Wiesnwirt ein Ärgernis, denn für ihn geht es immer um „den Gast und seine Zufriedenheit“. Deshalb setzt er für seine Bierzelt-Schlemmereien schon seit über 10 Jahren auf Frische-Produkte vom CF Gastro-Lieferpartner Hausladen.

Natürlich geht es in einem Bierzelt um den frisch gebrauten Gerstensaft, aber echte Wiesn-Atmosphäre kommt erst mit dem richtigen Essen auf: der bayerische Schweinsbraten mit Kartoffelknödeln knusprig auf den Punkt gebracht. Der vitaminreiche Salat knackig-frisch, wie direkt vom Feld.

Ludwig Hagn setzt deshalb kompromisslos auf Qualität. Und die ist bei seinem langjährigen CF Gastro-Lieferpartner Hausladen garantiert: „Hausladen steht für Frische, Verlässlichkeit und hohe Qualität. Da bekommt man nicht einfach irgendwas. Die Ware kommt wie versprochen bei uns an, da werden einem keine schlechten Sachen unten in die Kiste geschoben.“

Unglaubliche 8.500 Gäste fasst das Löwenbräu-Festzelt mit angeschlossenem Biergarten. Die 400 Mitarbeiter werken mit einer Leidenschaft, die ihresgleichen sucht: „Wer einmal auf der Wiesn gearbeitet hat, erliegt dem Wiesnfieber. Von 180 Bedienungen kommen 175 wieder.“ Damit diese auch immer volle Teller zum Gast bringen können, ist Logistik das A und O. Wie viel wird verbraucht, wann muss nachgeliefert werden, wie schnell ist die Reaktionszeit des Lieferanten? Mit dem Hausladen und dessen CF Gastro-Netzwerk im Rücken, geht Wiggerl Hagn hier auf Nummer sicher: „Die Kundenpflege wird hier genauso groß geschrieben wie bei mir im Zelt. Lange vor dem Oktoberfest treffe ich mich mit meinem persönlichen Ansprechpartner und werde immer gut beraten.“

8.500 Gäste kann das Löwenbräu auf der Wiesn auf einmal beherbergen
– CF Gastro sorgt mit dafür, dass alle satt nach Hause kommen



EIN ORIGINALREZEPT AUS DEM LÖWENBRÄU-ZELT

Ein ganzes Spanferkel – wie von der Wiesn

Zutaten für ein Spanferkel (ca. 6–8 Personen)

1 Spanferkel // 2 TL Kümmel // 1 TL Majoran
// 1 Flasche dunkles Bier // 2 große Metzgerzwiebeln,
gewürfelt // 1 Bund Karotten, gewürfelt // 1 Bund
Petersilie // 1 Knolle Sellerie, gewürfelt // 2 Knoblauch-
zehen // Salz // Pfeffer

Zubereitung:

Am besten das Spanferkel vom Metzger grob zerteilen lassen. Die Keulen „hohl“ herauslösen. Die Schultern auslösen und mit Salz, schwarzem Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen, dann mit einem Bindfaden in Form binden. Das Bauchfleisch von den Knochen lösen, wie die Schultern würzen und zu einer Rolle binden. Den Spanferkelrücken an den Knochen teilen und später als Spanferkelkotelettes

kurz braten. Die Knochen klein hacken, in eine große Kasserolle (Bratreindl) mit etwas Fett geben, die Keule darauf setzen und im Ofen bei geringer Hitze (ca. 165° C) je nach Größe ca. 2 Stunden braten sowie öfters mit dem dunklen Bier übergießen. Die Schultern ca. eine halbe Stunde, die Bauchrollen ca. eine Dreiviertelstunde später dazu geben. Eine halbe Stunde vor Garende Zwiebeln, Karotten, Sellerie und den Knoblauch dazugeben. Wenn der Braten fertig ist, herausnehmen und mit Alufolie abdecken. Die Bratreine mit den Knochen aus dem Rohr nehmen, Petersilie dazu, die Soße durch ein feines Sieb gießen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und in einem Topf warmhalten. Zum Spanferkel passen hervorragend Kartoffelknödel, Blaukraut oder ein bayerischer Speckkrautsalat.

Guten Appetit!





ROCK'N ROLL MEETS BAYERISCHE TRADITION



Das Hard Rock Cafe München zur Wiesn-Saison

Wer den Namen Hard Rock Cafe hört, wird kaum als erstes an Krachlederne und Dirndl denken. Und doch wird der „Oktoberfest Spirit“ in den kommenden Wochen auch hier voll ausgelebt – zumindest am Münchener Standort.

Das Hard Rock Cafe München besticht durch seine einzigartige Kombination aus typisch bayerischer Gemütlichkeit, amerikanischer Lässigkeit und modernen Lichtinstallationen. Wer in Wiesn-Stimmung kommen will, der ist im zweiten deutschen Hard Rock Cafe an der richtigen Adresse. So darf sich der Gast hier auf regionale Spezialitäten wie den „Obazda-Burger“ freuen – bestehend aus 280 Gramm Rinderhacksteak, würzigem Obazda und roten Zwiebelringen. Für den unverwechselbaren Geschmack sorgt nicht nur die etwas ungewohnte Kombination der Zutaten, sondern auch die Qualität der verarbeiteten Ingredienzien. „Wenn es um frisches Obst und Gemüse geht, vertrauen wir auf den CF Gastro-Partner Hausladen“, erklärt Marcel Matt, Kitchen Manager des Hard Rock Cafe München, „denn auch wenn viele hierherkommen, um unterhalten zu werden, steht das Hard Rock Cafe doch immer auch für kulinarische Freuden.“ So reicht die Speisekarte am Münchner Platzl von knackigen Salaten über neapolitanische Pizza bis hin zu typisch amerikanischen Grillspezialitäten – und eben auch regionalen Spezialitäten. Noch bayerischer wird es hier in den folgenden Wochen, wenn bei der „Wiesn Warm up Party“ die landestypische Kapelle „089 Die Party und Wiesnband aus München“ den Gästen ordentlich einheizt. Was für die Besucher ein Riesengaudi ist, bedeutet für die Angestellten zunächst einmal jede Menge Arbeit. Daher nehmen die Mitarbeiter des Hard Rock Cafe München im Vorfeld des Oktoberfestes extra Urlaub, „denn dann herrscht bei uns Hochsaison – da braucht es volle Power und natürlich gute Laune“, schmunzelt Matt.

Richtig Stimmung ist im Hard Rock Cafe München aber nicht nur zur Wiesn. Das ganze Jahr über zieht es Einheimische und Touristen hierher: Sie wollen Künstler und Bands wie Stefan Dettl oder Europe live erleben oder bei einem der legendär leckeren Cocktails die berühmte Memorabilia-Kollektion bewundern, die neben dem weltberühmten Bustier, das Madonna 1985 während ihrer The Virgin Tour trug, unter anderem ein schillerndes Bühnenoutfit von Queen-Frontmann Freddie Mercury und ein Bottle Drum Set der Sportfreunde Stiller aus ihrem MTV Unplugged Auftritt umfasst. Seinem Idol ein Stück näher fühlt sich hier mancher auch beim Blick auf die 52 Zoll große Rock Wall Solo™, an der man sich bei einem Frischgezapften durch 40 Jahre Hard Rock Tradition klicken kann. So verschmelzen am Münchner Platzl ein Stück internationale Musikgeschichte mit regionalen Gaumenfreuden in bester bayerischer Tradition.

ECHT BAYERISCHER GENUSS

AMBERGER LIEFERT FÜR CF GASTRO REGIONALE KÖSTLICHKEITEN

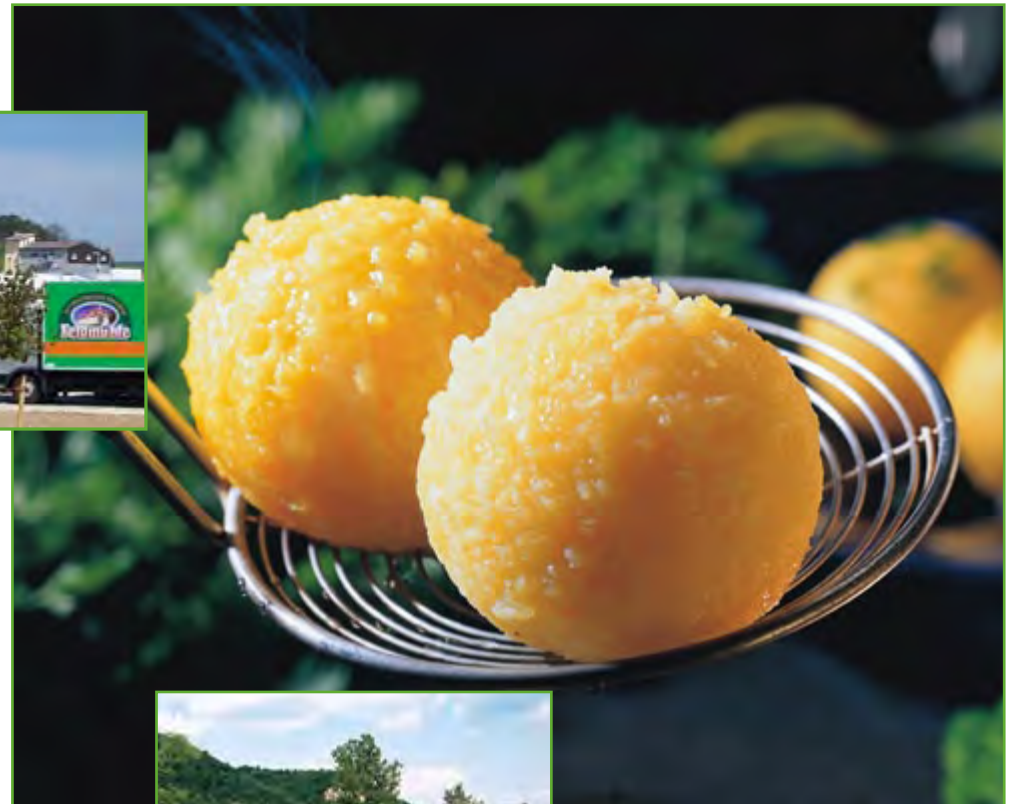
**Absolut frisch
geliefert** – die Fahr-
zeugflotte sorgt dafür



Ob bekannt als Erdapfel, Trüffel oder Grumbere – die Kartoffel ist überall in Deutschland beliebt und nicht ohne Grund ein wichtiger Teil der traditionellen Küche. Gerade in der Gastronomie freut man sich, wenn die begehrte Knolle bereits küchenfertig angeliefert wird.

Martin Amberger hatte das erkannt, als er 1957 in Oberdolling nahe Ingolstadt sein Unternehmen Dolli Werk GmbH & Co. KG gründete. Fertig geschälte Kartoffeln waren das erste Convenience-Produkt aus dem Hause Amberger – viele weitere folgten. Seither weitete der heutige CF Gastro-Industriepartner das Produktportfolio stetig aus – die neueste Technik und natürlich den Geschmack der Kunden stets im Blick. Dem traditionellen Kerngeschäft bleibt der Familienbetrieb treu: Kartoffeln stehen weiterhin im Mittelpunkt – aus mehrheitlich kontrolliertem Anbau und durch ein 2004 zertifiziertes System stets genauestens qualitätsgeprüft. Auch Nachhaltigkeit wird bei Amberger groß geschrieben: „*Es ist uns wichtig, neben der Produktion und Vermarktung unserer Lebensmittel immer auch die Auswirkungen unseres Tuns auf Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft im Auge zu haben*“, betont Geschäftsführer Wolfram Amberger.

Die hohen Ansprüche der Firma an Nachhaltigkeit und Regionalität – und natürlich auch an maximale Qualität und absolute Frische – macht Amberger zum perfekten CF Gastro-Industriepartner. Die Firma, die mittlerweile über 230 Mitarbeiter beschäftigt, sorgt bei CF Gastro mit authentischen regionalen Leckereien wie bayerischen Kartoffelknödeln für Vielfalt – direkt aus der Region und deutschlandweit lieferbar. Besonders gefragt sind solche Spezialitäten natürlich rund um das Oktoberfest. Aus der rustikalen bayerischen Küche, die sich auf der Wiesen einer besonders großen Beliebtheit erfreut, sind Kartoffeln nicht wegzudenken. Und das Haus Amberger trägt mit ganzem Einsatz zum Genuss bei: „*Das Oktoberfest ist für uns Ausnahmezustand, denn es ist die weltweite Bühne für unsere Produkte. Gäste aus der ganzen Welt kosten hier unsere bayerischen Spezialitäten.*“



Wertvolle Beilage – Amberger bringt vollen Kartoffelgeschmack auf den Teller



Hier wächst die gute Knolle
– Kartoffeln stammen bei Amberger von regionalen Erzeugern



Die Kartoffel steht bei Amberger im Mittelpunkt – von Garkartoffeln in Würfeln, in Scheiben, als Pommes Frites oder als Bratkartoffeln bis hin zu Reibekuchenteig, Knödeln und diversen Salaten



Immer eine Sünde wert – bayerischer Kaiserschmarrn

Zutaten für 4 Personen

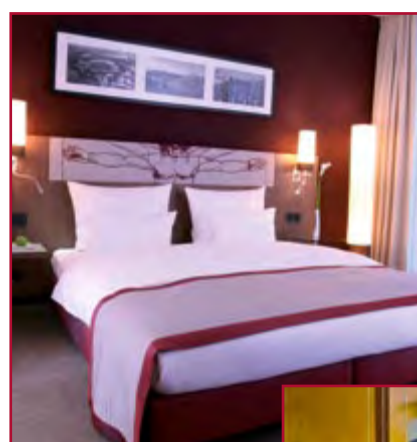
2 EL Rosinen // 3 cl brauner Rum // 4 mittelgroße Eier // 125 ml Milch // 120 g Mehl // 50 g Zucker // 1 EL saure Sahne // Salz // 50 g Butterschmalz // 50 g Butter // 50 g Zucker // Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Rosinen in Rum einweichen, Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen. Eigelb, Mehl, saure Sahne und Milch zu einer Masse verrühren, Eischnee unterheben und Rosinen dazu geben. In einer feuerfesten Pfanne Butterschmalz und Butter erhitzen, dann Zucker und Teigmasse hinzufügen. Das Ganze 15 Minuten lang im Ofen bei 180 °C backen. Anschließend in mundgerechte Stücke reißen und mit Puderzucker bestreuen.



In jeder Hinsicht geschmackvoll: Das Leonardo Royal Hotel Munich



Entspannen erwünscht
– der Service hat seine 4 Sterne verdient

**Genuss fürs Auge
und für den Gaumen**
– das Restaurant Vitruv im Leonardo



Der Anzug ist frisch gereinigt, die Krawatte entsprechend gewählt und die Schuhe sind frisch poliert – so weit, so gut ... Warum dann diese fragenden Blicke der Gäste? Was im Leonardo Royal Hotel Munich sonst ein gängiges Outfit ist, sorgt bei der Reisegruppe, die gerade auf dem Weg zum Oktoberfest ist, für leichte Irritation. „Wir haben dem Gast dann noch in letzter Minute ein komplettes Wiesn-Outfit organisieren können“, erzählt Jacolien Benes, Front Office Managerin.

Dieser erstklassige Service des 4-Sterne-Superior Hotels, das unweit der BMW Welt liegt, überzeugt nicht nur einheimische Geschäftsleute und Wochenendgäste. Gerade zur Wiesn kommen zahlreiche Touristen aus dem In- und Ausland, die sich in einem der 424 komfortabel eingerichteten und lichtdurch-

fluteten Zimmer von der Riesengaudi erholen. Für den nötigen Ausgleich nach einem langen Tag auf dem Oktoberfest sorgen im Leonardo Royal Hotel Munich die Sauna, der Fitnessbereich und die Lounge mit

entspannter Club-Atmosphäre. Wer von den typischen Wiesn-Spezialitäten nicht genug bekommen kann, den lädt Küchenchef Klaus Schmidt ins großzügig geschnittene Restaurant Vitruv ein, das den Gast mit einem stilvollen Mix aus moderner Architektur, geschmackvollem Interieur und harmonischen Farben willkommen heißt. Neben mediterranen und asiatischen Kreationen werden hier natürlich auch bayerische Gaumenfreuden kredenzt – etwa der niedergegarte Tafelspitz mit frischem Meerrettich, Bayrischkraut und Schnittlauch-Kartoffelstampf. An der Frontcooking-Insel geben Klaus Schmidt und sein Team ihre Kochkünste zum Besten und alle, die kulinarische Entscheidungshilfe benötigen, werden hier persönlich beraten. Auf Wunsch stellt das zuvorkommende Küchenpersonal auch flugs ein Gericht aus vom Gast gewünschten Zutaten zusammen. „Die Qualität unserer Speisen hängt zum einen von unserer Kreativität ab, zum anderen von den verwendeten Zutaten. Was das betrifft, vertrauen wir den Experten von CF Gastro voll und ganz. Da kommt alles frisch und pünktlich – und gibt’s doch mal was zu beanstanden, ist der Service einwandfrei“, erklärt der Chefkoch.

Zur Wiesn-Zeit wartet das Hotel übrigens mit einem ganz besonderen Schmankehl auf. Dann werden traditionelle bayerische Leckereien wie der sündhaft leckere Kaiserschmarrn in der rustikalen Almhütte vor dem Hotel genossen – schließlich schmeckt’s im entsprechenden Ambiente gleich nochmal so gut.



QUALITÄT MIT 125-JÄHRIGER TRADITION

PRIVATMOLKEREI BAUER

– natürlich im Sortiment bei CF Gastro

Der Märchenkönig Ludwig der II. ist seit einem Jahr tot, als 1887 ein gewisser Franz Seraph Bauer in Wasserburg am Inn eine kleine Käserei gründet. 125 Jahre und fünf Generationen später gehört die Privatmolkerei Bauer heute zu den größten Fruchtojoghurtherstellern in Europa. CF Gastro im Gespräch mit den beiden Geschäftsführern über Unternehmensziele, eigene Ansprüche und Verantwortung gegenüber Partnern und Verbrauchern.

Markus Bauer, Sie leiten die Privatmolkerei Bauer gemeinsam mit Ihrem Bruder in fünfter Generation. Was bedeutet diese gewachsene Tradition für Sie?

Markus Bauer: „Natürlich erfüllt uns die lange Historie des Familienunternehmens mit Stolz. Eine lange Tradition von jetzt fast 125 Jahren bedeutet aber auch, eine große Verantwortung zu tragen. Wir haben uns das Vertrauen von Handel und Konsumenten hart erarbeitet, und dieser Prozess ist nie abgeschlossen. Wir müssen uns immer wieder den Wünschen der Verbraucher stellen. Nur so können wir die erfolgreiche Unternehmensgeschichte fortführen und Marktführer bleiben.“

Florian Bauer, welche Risiken bestehen für traditionsbewusste Familienunternehmen?

Florian Bauer: „Wie mein Bruder bereits angedeutet hat, ist vor allem Stillstand eine große Gefahr, insbesondere für mittelständische Unternehmen wie uns. Sobald wir uns auf unseren Lorbeeren ausruhen würden, wären wir nicht mehr flexibel. Und das kann bei dem heutigen, schnelllebigen Markt der Anfang vom Ende sein. Daher müssen wir immer wendig sein und auf Augenhöhe mit den Verbrauchern agieren.“

Was bedeutet das konkret?

Florian Bauer: „Das heißt, dass wir nicht nur auf Trends reagieren, sondern im Idealfall als Vorreiter auftreten und Entwicklungen selbst vorantreiben.“

In welchen Fällen ist es Ihnen gelungen, Vorreiter zu sein?

Markus Bauer: „Unser Vater hat 1971 durchgesetzt, dass bei der Herstellung der Bauer Fruchtjoghurts grundsätzlich auf den Einsatz von Farb- und Konservierungsstoffen sowie Gelatine verzichtet wird. Das war seinerzeit ein Meilenstein. Das Mammutprojekt meines Bruders Florian und mir ist der Einsatz für mehr Lebensmittel ohne Gentechnik. Wir verfolgen die Diskussion seit ihren Anfängen. Nach gründlicher Abwägung aller Aspekte stand für uns früh fest, dass der Einsatz von Gentechnik mit unseren Qualitätsansprüchen nicht vereinbar ist und für Bauer-Produkte nicht in Frage kommt. Diese Überzeugung setzen wir aktiv in die Tat um, angefangen von der Umstellung auf Milch aus Fütterung ohne Gentechnik bis hin zu Produkten, die mit unserem ‚ohne Gentechnik‘-Siegel ausgezeichnet werden.“



Mövenpick Feinjoghurt – bei CF Gastro:
Mövenpick Feinjoghurt 14 % Fett im Milchanteil in unterschiedlichen Sortierungen // Gebinde 12 x 150 g



Knirps Weinkäse (Rotschmier Käse) – bei CF Gastro:
Knirps Weinkäse 45 % Fett i. Tr. // Gebinde 10 x 62,5 g



Diplomat (halbfester Schnittkäse) – bei CF Gastro:
z. B. Diplommat Klassik, 55 % Fett i. Tr. // Gebinde ca. 2 kg

Innperle (halbfester Schnittkäse) – bei CF Gastro:
z. B. Innperle Bärlauch, 30 % Fett i. Tr. // Gebinde ca. 2 kg



„CF Gastro hat hohe Ansprüche an Qualität und Geschmack, aber auch an nachhaltige Produktion

und den Umgang mit Partnern. Die Privatmolkerei Bauer teilt diese Ansprüche mit uns, deshalb führen wir deren erstklassige Produkte natürlich in unserem Sortiment. Und CF Gastro sorgt dafür, dass diese Molkereiprodukte immer pünktlich und frisch in tausenden Küchen in ganz Deutschland ankommen.“

Marcel Freise – Leiter Einkauf CF Gastro

KURIOSES VON DER WIESN

DIE ETWAS ANDEREN ZAHLEN ZUM OKTOBERFEST

Für manche ist es der Höhepunkt des Jahres. Bereits im Frühsommer beginnen sie mit den Vorbereitungen – und die beinhalten gerade bei Stars und Sternchen nicht selten eine strenge Diät, schweißtreibenden Sport und stundenlanges Wälzen einschlägiger Modezeitschriften. Wenn im Oktober die Wiesn ihre Pforten öffnet und sich Damen aus aller Welt in ihren sorgfältig ausgewählten Dirndl mit Wespentaille und üppig ausgestattetem Dekolleté präsentieren, geht das Sporteln weiter: Neben stundenlangem Gedrängel vor einem der überfüllten Bierzelte und dem vollen Körpereinsatz, den es braucht, um sich seinen Weg zur Toilette zu bahnen, erfordert das Trinken ordentlich Muskelkraft – schließlich wollen die 2,3 Kilogramm schweren Bierkrüge in regelmäßigen Abständen zum Mund geführt werden. Die dabei verloren gegangenen Kalorien führt man dem Körper beim Oktoberfest traditionell durch weitere Hopfenkaltschalen sowie Ochsenbraten, Backhendl und Lammhaxn zu.

2011 konsumierten die Wiesnbesucher **118 Ochsen, 53 Kälber** und rund **7.5 Millionen Maß Bier**. Letzteres steigt dem ein oder anderen schon mal zu Kopf – das erklärt auch die nicht enden wollende Liste verloren gegangener Gegenstände und Menschen: Neben rund **400 Geldbörsen** und Schlüsseln, gingen um die **700 Ausweise, 80 Fotoapparate, zwei Krücken, ein Gebiss, ein Rollator** und **48 Kinder** verloren. Den Verlust versuchte manch einer durch einen neuen Trinkbehälter zu kompensieren. **226.000** der **gestohlenen Maßkrüge** konnten allerdings konfisziert werden.



Qualitätsbeauftragte bei
CF Gastro – Anna Klein

GESÜNDER LEBEN MIT ERWEITERTEM STANDWERK

Welche Mineralien sind in Milch enthalten, wie viel Fett steckt im Pudding, und wie hoch ist der Jodanteil in normalem Speisesalz? Antworten auf diese und viele andere Fragen bietet „Die Nährwerttabelle der DGE“, ein Buch der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. in Kooperation mit dem Neue Umschau Buchverlag. Längst zum Standardwerk für Studenten, Ernährungsberater und -mediziner avanciert, ist nun die zweite, vollständig überarbeitete Auflage erschienen. Der Band liefert umfassende Daten zu 1.300 der in Deutschland am häufigsten verzehrten Gerichte. Außerdem enthalten sind Tipps für eine bedarfsgerechte Ernährung.

Herausgeber:

CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Beusselstraße 44 N-Q
10553 Berlin
Tel. (030) 39 40 640-0
Fax (030) 39 40 640-200
www.cf-gastro.de

Konzeption, Redaktion und Gestaltung:

familie redlich Agentur für Marken
und Kommunikation GmbH

Bildnachweise:

Soweit nicht anders angegeben:
CF Gastro Service GmbH & Co. KG
familie redlich GmbH
S. 1, 3, 5, 6, 7, 8 Shutterstock
S. 1, 4, 8 Hard Rock Cafe International, Inc.
S. 1, 6 Leonardo Royal Hotel München
S. 7 J. Bauer GmbH & Co. KG

Kurz notiert – der frische Ticker
// EU veröffentlicht zulässige Gesundheitsangaben für Lebensmittel in der Werbung // Gesund und aromatisch – mit Blutorangen koronaren Herzerkrankungen vorbeugen // Interesse an landwirtschaftlichen Themen wächst – immer mehr Menschen wollen detaillierte Infos zu Produkten und Haltungsbedingungen //

