

Leichtes für die warme Jahreszeit: Hubert Obendorfer setzt im Birkenhof auf „Lachs-Crêpes mit Avocado-Gurkencreme“ und „Kräuter-Crêpes mit Heilbutt & Kaviarcreme“ – Achenbach Delikatessen auf geniale Lollies wie den „Basil Smash“



Fotos: Der Birkenhof/Holger Steck, Achenbach Delikatessen Manufaktur

Sommerlich

LEICHTE SNACKS

Snacking ist im Außer-Haus-Markt ein Mega-Trend, der vielfältige Facetten hat. Gerade in der warmen Jahreszeit sollten Köche und Gastronomen, Caterer und Gemeinschaftsverpfleger ihre Gäste vor allem mit leichten, pflanzlichen Kreationen und neu kombinierten Geschmackserlebnissen begeistern.



Text Martina Emmerich

Neben bunt und schön inszenierten Bowls bekommen leichte und handliche Snacks wie Wraps, Burger oder Gemüse-Sticks mit Dip die größte Aufmerksamkeit. Gerichte mit internationalem Charakter, asiatischen, indischen oder südamerikanischen Aromen oder mit Einflüssen aus der Levante-Küche sind aktuell sehr gefragt“, fasst Barbara Künneken, Senior Produktmanagerin bei BestCon Food, die aktuellen Snack- und Fingerfood-Trends zusammen. Ergänzend merkt Christian Löffler, Geschäftsbereichsleiter Business & Industries bei Apetito Catering, an, dass die mediterrane Küche nach wie vor voll im Trend liege. Angesagt sei zudem, den Fleischkonsum weiter zu reduzieren – unabhängig davon, ob Tischgäste Vegetarier oder Veganer seien. Frische spiele eine größere Rolle; Fleischersatzprodukte seien dagegen rückläufig. Konsequenz auf die Frischküchen-Strategie ausgerichtet hat sich die Genuss & Harmonie Gastronomie als Contract-Caterer, der vollständig auf künstliche Aromen, Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe verzichtet. Kai-Uwe Kayser, Geschäftsbereichsleiter Care & Education betont, dass die Snack-Konzepte gesunde Zutaten mit geschmacklicher Raffinesse verbinden und verrät: „Besonders gefragt sind pflanzenbasierte Produkte mit exotischen Aromen, die nicht nur den aktuellen Ernährungstrends entsprechen, sondern auch die Freude am bewussten Genuss steigern.“

Gesunde und überraschende Genussmomente

Wer aus Personal- und Kostengründen sommerliche, im Trend liegende Snack- und Fingerfood-Kreationen nicht selbst zubereiten, sondern diese servierfertig einkaufen möchte, kann aus einer großen Auswahl an Produkten wählen. „In der warmen Jahreszeit setzen wir auf leichte, frische und überraschende Komponenten. Besonders beliebt sind unsere Crispy Cones mit der sommerlichen Füllung „Avocado-Crème mit Limette und Koriander“. Auch unsere Lollies „Ziegenkäse mit Honig und Thymian“ (herzhaft) oder „Basil Smash“ und „Kir Royal“ (süß) sorgen für sommerliche Genussmomente“, zählt Katrin Achen-

Nachgefragt

Hubert Obendorfer hat sich mit der Eröffnung des „Birkenhof – Spa & Genuss Resort“ in Neunburg vorm Wald einen Traum erfüllt. Das zum Birkenhof gehörende Restaurant Eisvogel ist mittlerweile mit zwei Sternen des Guide Michelin ausgezeichnet. Im Interview erzählt der Spitzenkoch, welche Snacks er seinen Gästen in der Sommersaison bietet.



KÜCHE: Welche Fingerfood-Highlights servieren Sie Ihren Gästen in der warmen Jahreszeit?

HUBERT OBENDORFER: In der warmen Jahreszeit steigt die Nachfrage nach leichten, frischen und saisonal abgestimmten Gerichten deutlich. Unsere Gäste wünschen sich jetzt vermehrt kulinarische Erlebnisse, die erfrischen und zugleich bekömmlich sind. Daher servieren wir in der warmen Jahreszeit beispielsweise eine Variation von Crêpes-Rouladen – Lachs-Crêpes mit Avocado-Gurkencreme und Kräuter-Crêpes mit Heilbutt & Kaviarcreme, Kalbspflanzerl mit Wachtelspiegelei und Kartoffel-Spinatcreme sowie Salat vom Schwandorfer Spargel „polnisch“ mit gebeiztem Lachs.

Welche Rolle spielen gesunde Snacks?

Bei sommerlichen Feierlichkeiten rücken neben dem Ambiente auch die kulinarischen Details stärker in den Fokus – und genau hier spielen frische Kräuter und gesunde, handliche Snacks eine immer größere Rolle. Leicht, aromatisch und unkompliziert zu genießen, treffen sie den Nerv der Zeit und den Geschmack unserer Gäste.

Inwieweit berücksichtigen Sie aktuelle Trends bei Ihren Kreationen?

Aktuelle Food-Trends haben spürbaren Einfluss auf Snack- und Fingerfood-Kreationen. Gesundheit, bewusste Ernährung und Nachhaltigkeit stehen dabei im Fokus. Vegetarische, vegane oder glutenfreie Varianten werden zunehmend nachgefragt – nicht nur aus Überzeugung, sondern auch wegen ihres leichten, modernen Genusserlebnisses.

Vielen Dank, Herr Obendorfer.



Mehr
erfahren

HOTEL- FRÜHSTÜCK

FLEXIBEL PLANBAR

- ✓ Jederzeit **frische Backwaren**
- ✓ Klare **Mengen- und Kostenplanung**
- ✓ Einfache **Geräte-Handhabung**

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER

www.resch-frisch.com



Fotos: Genuss & Harmonie; BestCon; Apetito; Katrin Achenbach

Vielseitige Snack-Konzepte (v.o.n.u.): Gesunde Zutaten kombiniert mit geschmacklicher Raffinesse von Genuss & Harmonie; einfache und beliebte Snacks von Apetito fürs Flying Buffet oder das stationäre Buffet; vegane Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Weißkohl, Mungobohnensprossen, Porree und Karotten von BestCon Food

bach, Geschäftsleitung der Achenbach Delikatessen Manufaktur, auf. Christian Löffler betont die Bedeutung von Bowls: „Jede Saison spiegelt sich in den Zutaten wider, von Bärlauch und Spargel bis hin zu fruchtigen Varianten mit Erdbeeren und Basilikum. Hier dürfen auch Overnight Oats und Porridge nicht fehlen, natürlich auch als vegane Variante ganz ohne Lactose, mit saisonalen Beeren und Obst für die leichte Mahlzeit oder auch als Snack zwischendurch.“

Im kommenden Sommer setzt Genuss & Harmonie auf leichte, frische und pflanzenbasierte Snacks – unter anderem Veggie-Skewers, Mini-Tacos und saisonale Obst-Bowls. „In unseren Raumgärten kultivieren wir eine Vielfalt frischer Kräuter, die wir gezielt für unsere Snack-Kreationen einsetzen. Erfrischende Dips werden mit Minze verfeinert, während Rote-Bete-Blätter, Shiso, Perilla und Sprossen knackigen Snacks eine besondere Note verleihen“, erläutert Kai-Uwe Kayser. Sprossen und Kräuter sorgen in den Snack-Produkten für zusätzlichen Crunch und Nährstoffreichtum, und zarter Pak Choi Purple Rain bereichere die Salatvariationen. Für einen Hauch Exotik werde aromatisches Thai-Basilikum eingesetzt – so entstehe ein harmonisches Zusammenspiel aus gesunder Ernährung und außergewöhnlichem Geschmack.



„BESONDERS GEFRAGT SIND PFLANZENBASIERTE PRODUKTE MIT EXOTISCHEN AROMEN, DIE NICHT NUR DEN AKTUELLEN ERNÄHRUNGSTRENDS ENTSPRECHEN, SONDERN AUCH DIE FREUDE AM BEWUSSTEN GENUSS STEIGERN.“

KAI-UWE KAYSER, GENUSS & HARMONIE

Kräuter werden immer häufiger als natürlicher Aromaspender und Würzmittel eingesetzt.

Christian Geupel, Brand Manager bei Nestlé Professional, erläutert: „Zu unseren kräuterreichen Snack-Innovationen zählen das neue Garden Gourmet Tuscan Karree und der Garden Gourmet Linsburger. Beide sind gemüsebasiert. Das vegetarische Tuscan Karree besteht aus Cherry-Tomaten, vegetarischem Weichkäse, Mozzarella, Basilikum und Thymian. Der vegane Linsburger ist ein Patty aus roten Linsen, Karotten und mehreren Kräutern wie Basilikum, Koriander und Minze.“

Highlights bei Open-Air-Veranstaltungen

Sowohl durch ihre schnelle Zubereitung als auch durch ihre Portionsgröße eignen sich Snacks und Fingerfood für jede Art von Feierlichkeiten und Open-Air-Veranstaltungen. Barbara Künneken empfiehlt für Open-Air-Veranstaltungen kleine oder große Frühlingsrollen, Samosas oder auch die Falafel-Bällchen der Marke Daloon: „Die internationalen Aromen der knusprigen Daloon-Artikel in Kombination mit bunten und ansprechenden gesunden Zutaten ergeben

Rezepte, die für Streetfood und den To-go-Bereich konzipiert wurden. Diese können wunderbar bei Festivals aller Art eingesetzt werden.“ Ganz nach dem Motto „Erlaubt ist, was schmeckt und gut in der Hand liegt“, zählt Christian Geupel gesunde und trendige Snacks auf: Vegane Corn Dogs, Falafel-Wraps mit Eisbergsalat und frischem Gemüse bzw. vegane Currywurst mit einer fruchtig-scharfen Mango-Curry-Sauce.

Dem Gastronomen und Caterer sind in seiner Kreativität bei der Zubereitung von Fingerfood und Snacks keine Grenzen gesetzt – und die Hersteller bieten ein breites Sortiment für das besondere Genusserlebnis. Dabei achten sie auch auf die optimale Speisenpräsentation: „Für uns ist die Mischung aus Flying Buffet und stationärem Buffet die einfachste und effizienteste Methode, um viele Menschen auf einmal glücklich zu machen“, sagt Christian Löffler. Zum einen werde beim Flying Buffet der Genuss zum Gast gebracht und damit auch bei Bedarf die Erklärung, was der Gast da vor sich hat. Zum anderen entlaste ein stationäres Buffet, an dem sich der Gast selbst bedienen kann, das Serviceteam.

**„IN DER WARMEN JAHRESZEIT
SETZEN WIR AUF LEICHTE, FRISCHE UND
ÜBERRASCHEnde KOMponenten.“**

KATRIN ACHENBACH,
ACHENBACH DELIKATESSEN MANUFAKTUR



Verpflegen die Frischemacher von Genuss & Harmonie ein Open-Air-Event oder Feierlichkeiten, reichen sie hausgemachtes Fingerfood in mundgerechten Portionen als Flying Fingerfood, wie zum Beispiel Wraps, Quiches, Gläserfood. „Eine eigens durch einen Schreiner entwickelte, stapelbare Holz-Etagere-Lösung ermöglicht es uns, Snacks flexibel und stilvoll zu präsentieren. Für das besondere Eventerlebnis setzen wir zusätzlich auf Bauchläden – ein charmantes Detail mit hohem Erinnerungswert“, erklärt Patrick George, Head of Event Germany. Ist ein gesunder Snack für zwischendurch gefragt, werden Powerballs mit regionalen Trockenfrüchten angeboten.

*Unsere
Prachtstücke*



Erlenbacher

Passion & Kuchen seit 1973

**TORTALE
TREND-
SETTER**

**TORTEN MIT
WOW-EFFEKTEN.
ENTDECKEN SIE DIE
ABSOLUTE VIelfALT!**



www.erlenbacher.de