KOPF SALAT

Ausgabe 1 // September / Oktober 2011

CF Gastro
Frische mit System

Das frische Magazin für Gastronomie- und Verpflegungs-Profis

Regional:
Koch sucht Bauer

Exotisch:
Asiatische Aromen
für Tim Raue

Saisonal:
Kürbis auf
die Speisekarte

Frisch:
CF Gastro für Vapiano

Kopfsalat, die Erste

Liebe Gastro- und Verpflegungs-Profis,

Geschäftsführer CF Gastro
Otto Weihe

„KOPFSALAT“ ist das neueste Frische-Produkt von CF Gastro. Mit diesem Magazin möchten wir Ihnen ab jetzt alle zwei Monate neue Kopf-Nahrung für unsere Branche geben: Was hat gerade Saison – und wie lassen sich diese Produkte auch in großen Mengen als geschmackvolle Bereicherung für die Speisekarte verwenden? Wie lässt sich mit regionalen Produkten beim Gast punkten? Was tut sich in Sachen Lebensmittel-Logistik?

Unsere Branche ist immer in Bewegung. Deshalb halten wir 365 Tage im Jahr, 24 Stunden am Tag die Augen und Ohren offen – und nutzen dafür die Expertise unserer 36 Frische-Partner in ganz Deutschland. Sie haben den direkten Kontakt zur Branche, sie erfahren als Erste, wohin die Reise geht, wo der Küchenschuh drückt, wo und vor allem aber warum einem die noch heißen Teller geradezu aus den Händen gerissen werden.

In der ersten Ausgabe möchten wir Ihnen natürlich auch uns und unseren Verbund vorstellen und zum Beispiel unser Regionalitäts- und Nachhaltigkeitskonzept näher bringen. In den Fachmedien nimmt das Thema Regionalität inzwischen breiten Raum in der Berichterstattung ein. Überschriften wie „Regional ist das neue Bio“ sprechen eine klare Sprache. Geboren aus dem Zusammenschluss regionaler Frische-Dienstleister waren uns die Vorteile saisonaler und regionaler Produkte schon immer präsent. Gemeinsam mit unseren Kunden fördern wir seit Jahren lokale Erzeuger und Kleinbetriebe – auch zum Wohle der nachfolgenden Generationen.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und hoffe, dass Sie ein wenig Inspiration für Ihr Alltagsgeschäft mit auf den Weg nehmen. Wir freuen uns auf einen konstruktiven Dialog und Ihre Einsendungen oder E-Mails unter Kopfsalat@cfgastro.de.

Mit besten Grüßen

REGIONAL auf den Tisch

Es ist Kürbis-Saison – von Juni bis Oktober wächst das vitaminreiche und schmackhafte Gemüse auf deutschen Äckern. Seine Geschichte reicht bis ins achte Jahrtausend vor Christus zurück, ursprünglich kommt er aus Mexiko und dem Süden der heutigen USA. Zur Saison kommt er von CF Gastro aber aus der Region. Erzeuger-Betriebe wie Buschmann & Winkelmann aus Brandenburg oder der bayerische Biolandhof Seibold haben sich mit aller Leidenschaft dem Kürbis verschrieben. Sie sorgen dafür, dass er in all seinen unzähligen Formen und Farben eine bedeutende Rolle auf Deutschlands Speisekarten spielt – ob als Kürbissuppe, Gulasch, Gemüsebeilage oder Kuchen.

Neben der saisonalen Verfügbarkeit in bester Qualität und ausreichend garantierter Menge für Groß- und Spitzengastronomie, bietet ein deutscher Kürbis von CF Gastro einen weiteren Vorteil: Immer öfter möchte der Gast nämlich wissen, woher die Produkte für das Gericht auf seinem Teller stammen. Das Wissen um die regionale Herkunft wiegt laut den neuesten Erhebungen von Fachzeitschriften inzwischen oft sogar mehr als ein Bio-Label. Dieser Wunsch des Gastes nach Nachhaltigkeit und Regionalität lässt sich mit einer Kürbiskreation auf der Speisekarte noch bis November erfüllen.

Ein Highlight für die Speisekarte: Stripetti mit hellgrünem Fruchtfleisch. Sein Geschmack besticht durch zartes Kürbisaroma mit einem leichten Nuss-Honig-Geschmack. Als Rohkost, zum Dämpfen, Dünsten, Schmoren und Backen geeignet.

Bauer Uwe Trog – Landwirt im CF Gastro Verbund – bietet genau die regionalen Köstlichkeiten …

… die Köche wie Danijel Kresovic – Küchenchef im Restaurant „44“ – auf ihre Speisekarte bringen wollen.

Koch sucht Bauer

Der Blick auf die Speisekarten der Spitzengastronomie zeigt exquisite Menüs und perfekt aufeinander abgestimmte Komponenten. Doch regionale Produkte sind in den kulinarischen Kreationen eher selten zu finden. Die Berliner Initiative „Koch sucht Bauer“ möchte das ändern und dabei als Vorbild für mehr Regionalität in Deutschlands Küchen dienen.

Wer meint, Berliner Küchenchefs ziehen exotische Waren oder Produkte aus dem Ausland den regionalen Zutaten vor, liegt falsch. Sie finden schlichtweg im Berliner Umland nicht immer die Top-Qualität, die ihrer Küche gerecht wird – ein Umstand, der beileibe nicht spezifisch für Berlin ist, sondern auch für andere Regionen gilt. Das soll sich ändern: Eine Gruppe von Spitzenköchen um die Mitbegründer der Initiative Danijel Kresovic und Peter Frühsammer möchte stärker mit regionalen Landwirten kooperieren. Denn es mangelt an bestimmten Frische-Produkten, wie zum Beispiel rotem Rosenkohl und Sommerbeeren. Das Angebot ist beschränkt, Erzeuger scheitern an der Logistik, Abnehmer an den geringen Bestellmengen. Ist die Qualität regionaler Produkte gegeben, so ist es die Rentabilität, die auf der Strecke bleibt. Die Brandenburger Erzeuger und die Berliner Köche möchten gemeinsam eine Lösung für diese Probleme finden. Die Ziele sind klar: Die Förderung umliegender Landwirte und die Schaffung einer Produktkultur, die es möglich macht, Spitzenqualität zu produzieren. Alte und längst vergessene Sorten, wie zum Beispiel der Bronzefenchel oder die Wurzelpetersilie, sollen wieder die Gaumen erfreuen und das Angebot auf der Speisekarte bereichern.

„Wir bringen Koch und Bauer zusammen: Der Erzeuger baut an, was die Köche haben wollen – wir kümmern uns um die schnelle und direkte Lieferung.“ ***Otto Weihe***

CF Gastro unterstützt den Wunsch für mehr regionale Frische-Produkte in Deutschlands Küchen ausdrücklich. Und bringt hierfür schon die besten Voraussetzungen mit – nämlich ein funktionierendes Netzwerk zwischen Bauern, Markt und Gastronomen. Spezifische Wünsche wie Sorte, Menge oder Zeitraum können so an die Landwirte herangetragen werden, Engpässe ausgeglichen und ein Überschuss zwischen den teilnehmenden Gastronomen aufgeteilt werden. Auf diesem Weg kann die Qualität seltener Waren kontinuierlich verbessert, die Logistik zum Beispiel durch kleine, gut steuerbare Erzeugermärkte optimiert werden. Das Angebot kann so in Zukunft um viele regionale Köstlichkeiten erweitert werden – das gilt für Großverbraucher, System- und Spitzengastronomie. **Interessierte wenden sich an kontakt@koch-sucht-bauer.de oder finden auf der Facebook-Seite „Koch sucht Bauer“ weitere Informationen.**

Außergewöhnlich regional: Frische-Produkte direkt vom Erzeuger …

Blue Ballet:
süß und fest

Futsu Black:
süßlich und nussig

Petersilienwurzel:
intensiv und leicht süßlich

Purple Haze:
wohlschmeckend mit orange-rotem Herz

Kräuterquark KLASSISCH

Zutaten (für 4 Portionen)

500 g Quark // 1 Bund Petersilie // 2 frische Knoblauchzehen // 4 Blätter Sellerie // 1 Bund Schnittlauch // 4 EL Sahne // 40 ml Sauerrahm // 1 Schuss Milch 3,5 % // 1 frische Zwiebel // Salz // Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel und alle anderen Zutaten klein schneiden, gut mit dem Quark vermischen und abschmecken.

Old fashioned Dip

Dipsaucen liegen schon immer im Trend – der klassische Kräuterquark wird schon seit Jahrzehnten in deutschen Küchen in unterschiedlichsten Rezepturen verwendet. Er ist der beste Freund von frischem und rohem Gemüse, fühlt sich aber auch an der Seite von Kartoffelzubereitungen aller Art wohl.

© Shutterstock

Kartoffel PUFFER

Zutaten

1 kg Kartoffeln (mehligkochend) // 1 große Zwiebel // 1 Ei // 1 TL Salz // eine Prise Pfeffer // Margarine oder Pflanzenöl

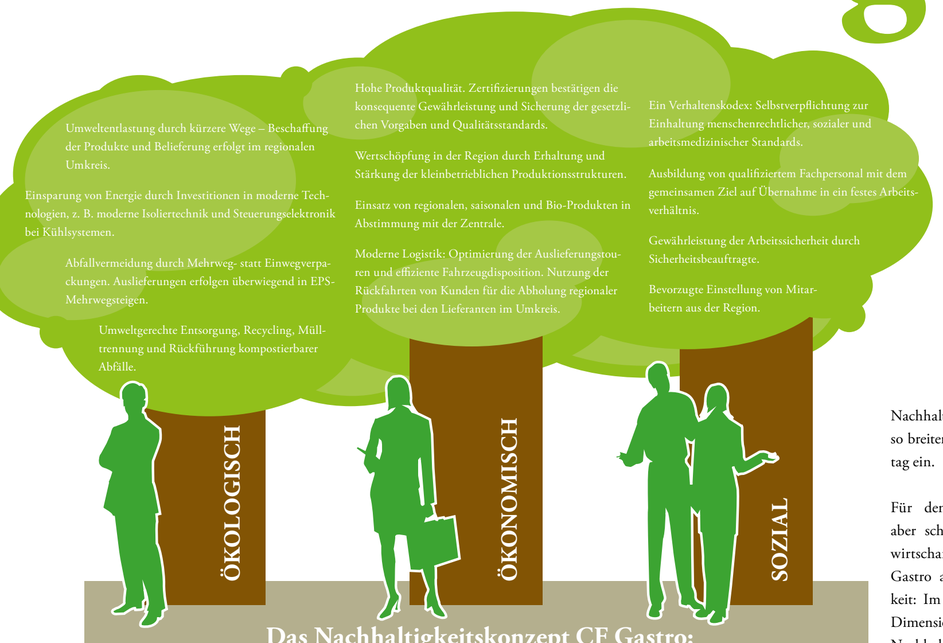
Zubereitung

Die rohen Kartoffeln und Zwiebel schälen und mit einer groben Reibe faserig reiben. Die Masse mit dem Ei, Salz und Pfeffer vermengen. Margarine oder Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Masse mit einem Löffel in das heiße Fett geben und glatt drücken. Die Kartoffelpuffer von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Kartoffel – wie aus alten Bekannten neue Freunde werden

Wir meinen sie zu kennen, die gute alte Knolle. Immerhin steht die Kartoffel seit über 500 Jahren auf dem Speiseplan der Europäer. Doch Monokulturen aus Sorten, die z. B. lange Lagerfähigkeit bieten, haben inzwischen viele alte Kartoffelsorten aus dem Angebot verdrängt. Das ändert sich langsam aber sicher: Ambitionierte Kartoffelbauern bauen inzwischen wieder altbekannte aber seltene Sorten wie Linda, das Bamberger Hörnchen oder den Blauen Schweden an. Der gute Geschmack gibt ihnen recht.

Nachhaltigkeit – dank CF Gastro in aller Munde



Das Nachhaltigkeitskonzept CF Gastro:
Die drei Säulen nachhaltigen Wirtschaftens

Nachhaltigkeit mag gerade wie ein Modethema wirken, so breiten Platz nimmt es inzwischen im medialen Alltag ein.

Für den CF Gastro Verbund ist Nachhaltigkeit aber schon seit Gründung die unverzichtbare Basis wirtschaftlichen Handelns. Dabei orientiert sich CF Gastro an dem Drei-Säulen-Modell der Nachhaltigkeit: Im Kleinen wie im Großen geht es darum, die Dimensionen ökologische Nachhaltigkeit, ökonomische Nachhaltigkeit und soziale Nachhaltigkeit in Einklang zu bringen. Nur so bleibt beste Qualität auch für die kommenden Generationen erlebbar.

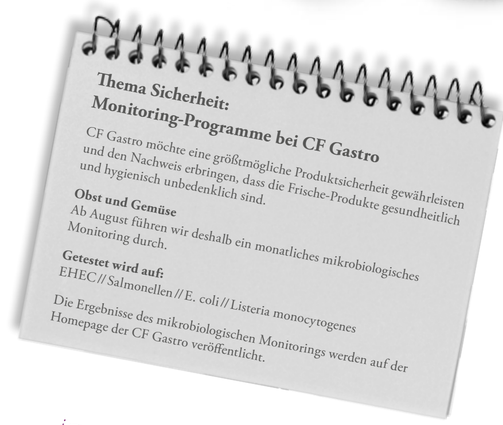
Absolute Frische im Verbund

Wenn sich 36 leistungsstarke Frischehändler zusammenschließen, um bundesweit ein erstklassiges Frische-Sortiment und Dienstleistungen von Profis für Profis zu bieten, dann profitieren alle: die Gastronomie, Erzeuger und Lieferanten.

Im CF Gastro Verbund importieren inzwischen 36 Frischehändler direkt von internationalen Erzeugern und können so Großverbraucher, System- und Spitzengastronomie saisonunabhängig mit frischen Produkten beliefern. Während der Saison sind aber regionale Frische-Produkte direkt vom Erzeuger die große Stärke aller CF Gastro Partner. Denn die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit sind seit dem Zusammenschluss der Frische-Dienstleister 1998 die Basis des wirtschaftlichen Handelns im gesamten Verbund und wichtiger Teil der Unternehmensphilosophie. CF Gastro liefert als Partner der Gastronomie ein einheitliches Sortiment mit einheitlichen Qualitätsstandards. Dies gilt für das klassische Sortiment aus Obst und Gemüse, aber auch für ein breit gefächertes Sortiment für alle modernen Foodservice-Bereiche: Ready Cut, Feinkost, Molkerei, Fleisch- und Wurstwaren sowie Cook & Chill und Sous Vide-Artikel sind über den Verbund zu beziehen. Zusammen haben die Frische-Dienstleister des Verbunds eine Logistik aufgebaut, die es ermöglicht, Kunden von heute auf morgen zu beliefern – und das sieben Tage die Woche. Im Nachtsprung verteilt CF Gastro bundesweit ihre Sortimente, auch bei kurzen Dispositionsfristen mit hohen Standards. Die hohe Umschlagsgeschwindigkeit des gesamten Sortiments ist dabei der beste Garant für die absolute Frische der Produkte.

„Regionalität und Nachhaltigkeit gehen bei CF Gastro Hand in Hand. Für uns ist das Eine ohne das Andere gar nicht möglich!“

Anna Klein – Qualitätsmanagementbeauftragte CF Gastro



Thema Sicherheit:
Monitoring-Programme bei CF Gastro

CF Gastro möchte eine größtmögliche Produktsicherheit gewährleisten und den Nachweis erbringen, dass die Frische-Produkte gesundheitlich und hygienisch unbedenklich sind.

Obst und Gemüse
Ab August führen wir deshalb ein monatliches mikrobiologisches Monitoring durch.

Getestet wird auf:
EHEC // Salmonellen // E. coli // Listeria monocytogenes

Die Ergebnisse des mikrobiologischen Monitorings werden auf der Homepage der CF Gastro veröffentlicht.

Aus der Region für die Region
– das bundesweite Lieferpartnernetz von CF Gastro garantiert Frische über Nacht

© Tim Raue

DER *Spitzenkoch* UND SEIN *Aromenjäger*

Tim Raue verzückt seit vielen Jahren Gäste und Kritiker mit seiner kompromisslosen Küche. Basis für seine Kreationen sind exotische Frische-Produkte. Für die hervorragende Qualität dieser Produkte sorgt Rafael Neitzsch, der Product Hunter von CF Gastro in Asien. Neitzsch geht keine Kompromisse ein, was er liefern lässt – ob an ein Sterne-Restaurant oder an eine Kantine – genügt immer höchsten Ansprüchen. Ein gutes Beispiel dafür, wie es auch bei Ihnen funktionieren könnte.

Kürzlich wurde Tim Raue vom Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker" als „Koch des Jahres 2011" ausgezeichnet. Eine weitere Auszeichnung, neben 18 Hauben im Gault Millaut und einem Stern im Guide Michelin. Nach Stationen als Küchenchef im „e.t.a. Hofmann", „44" und seinem umjubelten Auftritt im „MA" im Adlon ist Tim Raue nun Herr im eigenen Hause. Sein Restaurant „Tim Raue" im Berliner Bezirk Kreuzberg ist seit einem Jahr der kulinarische Anlaufpunkt für Gourmets, die mehr schmecken als essen wollen.

Raue nennt seine Küche leichthin „asiatisch inspiriert". Dahinter aber steckt eine einzigartige Verbindung japanischer Produktperfektion, thailändischer Aromatik und chinesischer Küchenphilosophie. Er serviert deshalb ausschließlich Gerichte, die Energie und Lebensfreude spenden und den Körper nicht unnötig belasten. Deswegen finden seine Gäste auf ihren Tellern auch keine Beilagen wie Brot, Nudeln und Reis. Wenn Tim Raue seine Gerichte ersinnt und dabei wie ein Meister-Parfumeur fremdländische Aromen mischt, fordert er bisweilen viel von seinen Gästen – und von seinen Lieferanten: *„… um wirklich gut zu sein, gibt es nur ein einziges ausschlaggebendes Merkmal: Konstanz. Wichtig ist, dass du konstant bist. Und das erwarte ich auch von meinen Lieferanten."*

Für Raue geht es beim Einkauf von exotischen Frische-Produkten um persönliches Vertrauen zum Lieferanten und eine geteilte Leidenschaft für absolute Qualität. Und darum, neue exotische Produkte zu entdecken, die es in deutschen Spitzenküchen (noch) nicht gibt. In Rafael Neitzsch hat Tim Raue dafür einen kongenialen Partner gefunden.

Seit vielen Jahren ist Neitzsch als Product Hunter für CF Gastro im asiatischen Raum spezialisiert auf Exoten. Zwischen Neitzsch und Raue gibt es ein professionelles Einverständnis, das bis auf den Teller der Gäste reicht: *„Was wir hier einkaufen, zu den Preisen und in der Qualität, ist hervorragend. Das geht aber nur, weil auf der anderen Seite Meister Neitzsch sitzt, der ganz genau weiß, was er zu liefern hat und wie er es zu liefern hat …"*. Und so kommt es, dass plötzlich handgepulte Erbsen aus Thailand Raues Speisekarte schmücken – weil Neitzsch in ihnen neues Potenzial für den Spitzenkoch Raue erschmeckte.

Höchsten Wert legt Neitzsch darauf, täglich verlässliche Qualität bei Exoten zu bieten. Im „Tim Raue" werden zum Beispiel jährlich um die 130 Kilo junger Ingwer verarbeitet – als Saft zum Würzen, roh und eingelegt. Hier darf es einfach keine qualitativen Ausreißer geben. Diese absolute Verlässlichkeit prägt das Verhältnis von Tim Raue zu seinen wenigen Lieferanten, darunter CF Gastro: *„Für mich ist das Vertrauen, das persönliche Miteinander, das A und O und deswegen habe ich nur eine ganz, ganz kleine Auswahl an Lieferanten, mit denen ich aber schon sehr lange arbeite."*

© Tim Raue

Tim Raue
– Koch des Jahres 2011 –
will die Aroma(r)evolution

Rafael Neitzsch
– Product Hunter von CF Gastro in Asien – ist im Auftrag des exotischen Geschmacks unterwegs

© Tim Raue

© Tim Raue

Das Tim Raue
– kulinarischer Anlaufpunkt in Berlin-Kreuzberg

EIN ORIGINALREZEPT VON VICHIT MUKURA

Roter Thai Curry VON DER GERÖSTETEN ENTE *mit Passionsfrucht*

GAENG PHED PED YANG
Roter Thai Curry von der gerösteten Ente

Die Passionsfrucht – nah verwandt mit der Maracuja – gibt Koch-Kreationen einen erfrischenden exotischen Geschmack. Sie entwickelt eine nur leichte Süße und gibt zugleich eine wohldosierte Säure. In voller Reife wird die Passionsfrucht gelb und schrumpelig.

Sauce (10 Personen)

Zutaten

133 g Rote Currypaste // 330 ml heißes Wasser // 1.000 g Kokosmilch (dickflüssig) // 1.330 g Kokosmilch (dünnflüssig) // 156 g Fischsauce // 63 g Palmzucker

Zubereitung

Die dickflüssige Kokosmilch langsam erhitzen und simmern lassen, bis sich das Kokosöl abscheidet. Danach das heiße Wasser zugeben und weiter köcheln lassen. Jetzt Currypaste zufügen und leicht weiter reduzieren, bis die Sauce eine sämige Konsistenz besitzt. Danach mit der Fischsauce und dem Palmzucker abschmecken. Jetzt die dünne Kokosmilch hinzugeben und noch einmal aufkochen lassen.

Enten-Curry (10 Personen)

Zutaten

1.500 g Currysauce laut Rezept // 1.500 g geröstetes Entenfleisch // 50 g Chili rot, fein geschnitten // 10 g fein geschnittenes Kaffir Limetten-Blatt (kann auch getrocknet sein) // 100 g frisch gepresster Passionsfruchtsaft mit Kernen // 60 g Thai-Basilikum

Zubereitung

Die Currysauce erhitzen und das noch warme Entenfleisch zugeben. Die Passionsfrucht, Chili und das Kaffir Limonen-Blatt beigeben. Kurz zusammen aufkochen und mit dem Thai-Basilikum überstreuen. Am besten mit rotem Thai-Reis (auch GABA Reis genannt) servieren.

Englische Créme VON *Noir Orange*

EIN ORIGINALREZEPT VON PÂTISSIER GUIDO FUHRMANN

© Shutterstock

Englische Créme

Zutaten: 250 ml Sahne 33 % // 250 ml Vollmilch 3,5 % // 100 ml Eigelb // 50 g Zucker

Zubereitung: Die Zutaten auf 82 °C zur Rose abziehen.

Noir Orange Würfel

Zutaten (17 Würfel): 350 g Noir Orange // 20 g Orangenkonzentrat // 450 g geschlagene Sahne // Orangenfilets

Zubereitung: Orangenfilets mit Zucker, Cointreau und Kardamom ziehen lassen. Aus der englischen Créme mit Kuvertüre (Noir Orange) eine Ganache herstellen, bei 45 °C geschlagene Sahne und Orangenkonzentrat unterheben, sofort in die vorbereiteten Ringe einfüllen und frosten. Die gefrostete und ausgelöste Mousse mit Kuvertüre/Kakaobuttergemisch (50/50) besprühen. Mit eingelegten Orangenfilets garnieren.

Eine Köstlichkeit aus der „Werkstatt der Süße" – Berlin

© Vapiano

Fresco, Fresco: Vapiano

„Fresh Casual Dining" im Vapiano – die Restaurants der Kette atmen mediterranes Ambiente und Frische

© Vapiano

Genuss für alle Sinne – absolute Frische in höchster Qualität

Drei HUBs für Deutschland in Berlin, Mülheim und Bamberg – reduzierte Logistikkosten mittels Volumenbündelung in der Beschaffung

Wechselnde Abnahmemengen bei stabiler Verfügbarkeit und gleichbleibend hoher Qualität über das ganze Jahr – Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie stellen höchste Anforderungen an die Logistik von Frische-Lieferanten. Wie zum Beispiel die gastronomische Lifestylemarke Vapiano mit ihrem „Fresh Casual Dining"-Konzept.

Für die anspruchsvolle City-Klientel von Kiel bis München kommt der beste Italiener schon seit Jahren aus Deutschland, genauer aus Bonn. Die Restaurant-Kette Vapiano bietet Pasta, Pizza und Salat in schmackhaften Variationen – alles frisch vor den Augen der Gäste zubereitet, zu einem fairen Preis und in mediterranem Ambiente. Mit diesem Fresh-Casual-Konzept betreibt das 2002 gegründete Unternehmen inzwischen 90 Filialen in 22 Ländern. Allein die 44 deutschen Restaurants kommen dabei auf einen Umsatz von 150 Millionen Euro.

Absolute Qualität, Frische der Produkte und Transparenz sind die Basis des Restaurantkonzepts. Um Frische-Produkte täglich und in ausreichender Menge für alle Outlets zu garantieren, sind verlässliche Lieferanten und echte Logistik-Profis gefragt. Ein wichtiger Partner und verlässliche Stütze des Systems Vapiano ist CF Gastro. Im Nachtsprung beliefert der Verbund die deutschen Vapiano-Filialen mit einer großen Auswahl an Frische-Produkten – regional und just in time.

Doch wie finden die Tomate, der Rucola oder auch Ready-Cut-Artikel ihren Weg dorthin? Was auf den Teller kommt, bestimmt Vapiano – die Frische-Zutaten für Gerichte wie den Klassiker „Pasta Carbonara" stimmt das Unternehmen persönlich mit CF Gastro und der Industrie ab. Hier entscheidet sich, welche Artikel nach vorgegebenen Spezifikationen oder Rezepturen in alle Outlets geliefert werden. Die Filiale von Vapiano nennt dem jeweiligen Lieferpartner des CF Gastro Verbunds ihren Bedarf für den nächsten Tag, dieser bestellt die Ware in seinem zuständigen nationalen Hub. Die Hubs übernehmen die Aufgabe eines Logistikzentrums. Davon gibt es drei in Deutschland, zusammen decken sie das gesamte Bundesgebiet ab. Das CF Gastro Logistikzentrum verarbeitet die Bestellungen, bündelt Volumen und erzielt somit höhere Abnahmemengen bei der Industrie, so dass effizienter eingekauft werden kann. Die gruppeninterne Bestellung wird kommissioniert und im Nachtsprung dem Lieferpartner zugestellt. Von dort geht es direkt zur Vapiano-Filiale und schon schmücken die Frische-Zutaten die Gerichte hungriger Großstädter.

Das „fresh" im „casual" kommt also zu guten Teilen von CF Gastro. Mit geldwerten Vorteilen für Vapiano, wie der Vermeidung von Warenüberständen durch tägliche Lieferung und einer erheblichen Kalkulationssicherheit. Damit es auch in Zukunft heißt: Fresco, Fresco: Vapiano!

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.cfgastro.de

Konzeption, Redaktion und Gestaltung:
familie redlich Agentur für Marken und Kommunikation GmbH

Bildnachweise:
Soweit nicht anders angegeben:
CF Gastro Service GmbH/familie redlich
Titelseite: Bild 2, 3, 4, 6 (v.l.n.r.) Shutterstock