

4 190000 002305
€ 2,30 • sfr 4,00
ISSN 0949-3581 • B14137

4⁰⁵

DR. HARNISCH
VERLAG

fng

magazin
food
nonfood
getränke

www.fng-info.de

Süßwaren: Hervorragende Aussichten mit Schokolade

Schweiz: Top of Europe, eine Weinreise der besonderen Art

Anke Barge: „Das Vertrauen des Kunden ist unser Erfolg.“



Lindt

Ein Fest für Genießer:
Die feinen Gourmet-Rezepturen
von Lindt...

Convenience findet wachsendes Interesse

Die übergroße Mehrheit der eiligen Verbraucher, die heute längst angetreten sind, ihre Essensvorbereitung so schnell wie möglich zu erledigen, ist davon überzeugt, dass man mit Tiefkühl- und gefühlter Kost viel Zeit sparen kann und deshalb keineswegs auf Qualität verzichten muss. So wie sich langsam herumgesprochen hat, dass Tiefkühlgemüse mehr Vitamine enthält als manche vermeintliche Frischkost, wie der Trend zu fertig vorbereiteten Nudeln und Kartoffeln immer noch zulegt, so blühen all jene Angebote, die in Qualität und Art die zeitraubende eigene Arbeit ersetzen. Nach Umfragen glaubt die Mehrzahl der Verbraucher, dass man auf diese Weise sich täglich mindestens eine Dreiviertelstunde Zeit sparen sparen kann, einige schätzen die Zeitersparnis noch Zeit höher an. Und Zeit ist schließlich auch Geld. Kein Wunder also, dass man diese Zeit gerne z.B. bei aufwendigeren Grillkartoffeln ebenso einspart, wie erst recht bei komplizierten Wildgerichten. Die Zusatzangebote blühen und – was das Entscheidende ist – sie stoßen beim Verbraucher auf allergrößte Gegenliebe.

Kartoffeln nicht mehr selbst zubereiten

BURGIS FEINKOST Gourmetkartoffeln zum Grillen, Backen und Braten. Immer nur Steak und Bratwürste beim gemütlichen Grillabend zu essen, ist irgendwann langweilig. Daher gibt's jetzt von Burgis Feinkost aus Neumarkt zwei neue Produkte im Sortiment. Die Gourmetkartoffeln „Provence“ und „Hot Fire“ zum Grillen, Backen und Braten.

Immer mehr Menschen legen auch beim Grillen Wert auf eine vegetarische, gesunde Ernährung. Besonders beliebt sind hier verschiedene Gemüse und Kartoffeln. Die neuen Gourmetkartoffeln von Burgis sind mit einer hochwertigen Marinade auf Ölbasis gewürzt. Ab sofort sind die „Provence“-Marinade mit Kräutern und die angenehm scharfe „Hot Fire“-Marinade mit Paprika und Kräutern zu einem Preis von 1,29 Euro/500 g-Packung im Handel erhältlich.

Die Zubereitung auf dem Grill erfolgt auf einer Alu-Schale oder



Alu-Folie. Die Grillkartoffeln sind auch als Spieß oder mit anderen Zutaten ein wahrer Leckerbissen. Außerdem können die Gourmetkartoffeln in der Pfanne oder im Backofen zubereitet werden.

Im Herbst kommt die Zeit für Wild

GETI WILBA Die Marke *Hase Argentino* steht für ausgezeichnete Qualität und besondere Leistungen. Die hohen Ansprüche an die Hasenfleisch-Qualität haben GETI WILBA ans andere Ende der Welt geführt: nach Argentinien.

Endlose fruchtbare Weidflächen, ein artgerechtes Tierleben in Freiheit und im Einklang mit der Natur, jenseits von Umweltbelastung: Das sind die idealen Voraussetzungen, die die Marke *Hase Argentino* zu dem machen, was Feinschmecker so schätzen.

GETI WILBA garantiert höchste Qualität auf allen Stufen – von der Beschaffung, Verarbeitung und Veredelung bis hin zur Auslieferung – durch eigene Betriebe in Argentinien und Deutschland. Zum Tiefkühl-Sortiment gehören rohe Fleischteile wie Hasenkeulen, Hasenrücken, Ha-

senrückenfilet oder Hasenschulter, die ungespickt oder mit Katenrauchspeck gespickt erhältlich sind.

Ergänzt wird das Angebot durch gegarte Wildfertiggerichte im Kochbeutel, die GETI WILBA unter der Marke *Gut Adlersreuth* anbietet. Sie werden ohne Aromaverlust tiefgekühlt und sind im Handumdrehen zubereitet.

Die Rezepturen überzeugen nicht nur durch allerbeste Zutaten sondern auch durch zarte Fleischqualität und wohl abgeschmeckte Saucen. Die Wildspezialitäten aus dem Hochalpgäu bieten: Wildschweinbraten mit Backpflaumen in böhmischer Sauce, Hirschgulasch in feiner Wildsauce, Rehulasch in Preiselbeersauce, Hirschbraten in Wacholderrahmsauce, Hasentopf in Butterpilzsauce sowie Hasenkeule in Wacholderrahmsauce.

Bewegung beim Backen

Am allerdeutlichsten zeigt sich die Veränderung der Konsumgewohnheiten bei den Backwaren. Heute ersetzt weitgehend das Anspruchsdenken des Verbrauchers, den gewünschten Kuchen zur gewünschten Zeit in der gewünschten

