



# MAGAZIN 5

FOOD • NONFOOD • GETRÄNKE • TOBACCO

DER LEH - MARKENMONITOR

2013



91183 Apenberg/Wassermungena  
Beerbachstr. 19

Frau Michl  
Hans Henglein & Sohn GmbH

\*18616\*

14137 P/ST

Deutsche Post

Dr. Hornisch Verlag, Blumenstrasse 15, 90402 Nürnberg

Ar... und Plaza... maria  
We...  
Fucns... Essay: Zur Tabakrichtlinie...



SEIT 1846



# Schamel Meerrettich

Das Original seit 1846

## Zur Krönung aller Speisen

Minster Bayerischer Meerrettich  
mit 100% Herkunftsgarantie



Seit mehr als 150 Jahren garantiert  
Familie Schamel feinste reibfrische  
Meerrettichqualität aus Bayern

Handverlesene Krenwurzeln werden in der traditionsreichen Meerrettichstadt Baiersdorf täglich frisch gerieben und zu den exquisiten Schamel Meerrettich-Delikatessen veredelt. Schamel Meerrettich macht jedes gute Essen feiner, pikantier und bekömmlicher und weckt die Lebenskräfte.

Infos und Rezepte: [www.schamel.de](http://www.schamel.de)

Deutschlands meistgekaufteste  
Meerrettichmarke!

sonders? „Die hochwertige Qualität“, sagt Daniela Haller. „Man kann einfach Vertrauen haben in die Produkte. Bei uns wird noch nach uralten Rezepturen hergestellt, das überrascht auch mich immer wieder als Schweizerin. Da wirken noch jahrhunderte alte Traditionen.“

### Fleischeslust für Vegetarier

**ORIOR** Unter der Marke ALBERT SPIESS überzeugt ORIOR mit Schweizer Fleisch vom Feinsten. Doch die Eidgenossen können auch anders: nämlich lecker fleischlos. Die vegetarischen ORIOR-Spezialitäten kommen allesamt mit neuen Rezepturen daher – und wecken die Fleischeslust der Vegetarier. Zum Beispiel mit einem vegetarischen Cordon Bleu. Oder mit den neuen Wurstspezialitäten für die Grillsaison wie den vegetarischen Merguez-Würstchen,

GNON erscheinen Produkte aus einem ganz besonderen Fleisch. „Im Kanton Wallis, in der Region Zermatt, stehen seit über 3000 Jahren ganz besondere Kühe auf den Wiesen“, sagt Wilhem. „Diese Kühe kämpfen miteinander um die Vorherrschaft ihrer Königin. Auf der Alp bekommt sie den schönsten Platz zum Gras, die anderen Kühe folgen ihr, sehen in ihr die Anführerin.“ Diese Wettkämpfe haben bis heute im Wallis Tradition. Und von diesen robusten Kühen stammen die Fleischspezialitäten von CHER MIGNON wie Rohschinken, Trockenwurst und Walliser Fleisch. „Das Wallis hat eben viele interessante, kleine Geschichten.“

### Helferlein für die abwechslungsreiche Küche

**HENGLEIN** Nicht immer hat man Zeit, selbst Teig herzustellen, Kartoffeln zu reiben oder



Stand Henglein, Geschäftsführer Eckhard Voth

vegetarischen Nürnberger, den mediterranen Sticks oder den Kartoffel-Gemüse-Medaillons. Doris Parrado von ORIOR zeigt gleich eine ganze Palette an fleischlosen Alternativen. „19 Produkte haben wir mittlerweile, davon sind zehn auch noch laktosefrei. So muss niemand verzichten und die Qualität ist wirklich top.“

### Die Kampfplust der Bergkühe

**MICARNA** Für edle Fleischspezialitäten ist der Schweizer Hersteller MICARNA ja bekannt, aber dieses Mal hat er eine ganz besondere Geschichte mit im Gepäck. Marketing-Leiter Patrick Wilhem schmunzelt schon wissend. Unter der Marke CHER MI-

all die kleinen Schritte zu unternehmen, die ein Essen zum echten Festtagsschmaus machen. Verzichten auf Leckereien muss man aber trotzdem nicht, denn die Mannschaft von HENGLEIN hat traditionell super Helfer am Start. Der einstige Kartoffelspezialist hat auch schon lange seine Hände im Teiggeschäft – und das läuft super. „Wir bauen unseren Backteigbereich weiter aus“, berichtet Geschäftsführer Eckhard Voth. „Neu sind der Focaccia- und der Croissantteig.“

Im Kartoffelbereich machen neue Kartoffelgnocchis Appetit, hausgemacht aus frischen Kartoffeln. „Im Markt gibt es sonst nur Gnocchis aus Kartoffelmehl oder Kartoffelflocken, wir ver-

wenden frische Erdäpfel“, sagt Voth. „Das schmeckt einfach anders und die Konsistenz ist auch eine andere.“ Sehr italienisch angehaucht, die Kartoffelspezialisten von HENGLEIN. Wie kommt’s? „Das ist ein bisschen Zufall. Aber diese Produkte sind allesamt auch schon feste Bestandteile der alltäglichen deutschen Küche.“

## We are the Champignons!

**LUTÉCE** Wenn man als weltweit operierender Champignon-Experte bekannt ist, dann rechnen Messebesucher wohl nicht unbedingt mit vielen Neuigkeiten. Champignon bleibt Champignon. Oder doch nicht? LUTÉCE, der niederländische Champignon-Spezialist hatte gleich mehrere Innovationen mit nach Köln gebracht. Neben Pilzen in Dosen und Gläsern gibt es Champignons auch in praktischen Stehbeuteln – „erst einmal für Großverbraucher, später ist das aber auch für den LEH denkbar“, sagt LUTÉCE-Marketing-Managerin *Manon Meijers*. Die Vorteile liegen auf der Hand: Keine komplizierte Dose, kein Glas. Einfach Tüte aufreißen und fertig.

Die Champignons von LUTÉCE stammen alle aus Holland, 35 Kilometer vor den Werkstoren sitzen die Züchter. Jeden Tag liefern sie frische Pilze an, die gleich verarbeitet werden – auch zur zweiten Neuheit Champignons in Brühe. „Wir blanchieren die Pilze und fangen das Wasser auf. Da steckt schließlich der konzentrierte Geschmack drin“, erklärt

*Manon Meijers*. „Die Brühe kann man gut für Soßen und Suppen verwenden. LUTÉCE bietet auch frische, vorgeschnittene Champignons an. „Ein Produkt, das sehr lange haltbar ist. In Deutschland sind vorgeschnittene Gemüse noch nicht sehr bekannt, in anderen Nationen ist das anders. In Holland ist das schon eine große Kategorie. Noch fehlen in Deutschland im Obst- und Gemüsebereich die Kühltheken, aber das wird kommen.“

## Gold aus der Alpenrepublik

**BODENSEEKÄSE** Was lange reift, wird gut. Das nimmt man bei der BODENSEE KÄSE AG beim Wort. Das Unternehmen hat sich besonders der langen Reifung verschrieben und bietet eine Vielzahl an leckeren „alten“ Köstlichkeiten an, die den deutschen Käsegourmet in neue Welten entführen sollen.

„Wir wollen uns weiterhin etablieren als unabhängiger Anbieter von Rohmilchkäse aus der Schweiz – als kleiner, aber feiner Anbieter“, sagt *Marcel Ledergerber*. „Die Firma BODENSEEKÄSE ist der Vertrieb der KÄSEREI OBERLI, wir verkaufen also vor allem unsere eigenen Produkte.“ Die Messeneuheit schlechthin ist eindeutig die Rote Hexe, „ein Halbhartkäse, fünf Monate gereift, schön zart und würzig“. Daneben glänzen die schon bekannten Rohmilch-Spezialitäten wie Piccolo und das beliebte Schweizer Gold, das auch auf der ANUGA nach wie vor gerne verkostet wird.

Bis vor kurzem hatte das Unternehmen noch zwei Eigentü-

mer und zwei Produzenten unter dem Dach BODENSEEKÄSE. Jetzt ist man stolz, alleine weiter unabhängig und eigenständig zu sein. „Die Resonanz ist sehr positiv, wir haben sehr viel Zuspruch

kommen durch den Anteil des Mais Mehls eine schön gelbliche Farbe“, sagt *Bernd Richter*. Wer alles auf einen Streich für ein Tex-Mex Dinner zuhause haben möchte, für den ist das DON EN-



Stand Rila, Geschäftsführer Bernd Richter (l.) mit Johann Lafer (r.)

für unseren Weg erhalten“, sagt *Marcel Ledergerber*. „Unser Weg ist, eigenständig bleiben zu wollen. Wenn der Markt immer mehr und immer größere Spieler bekommt, öffnet das weitere Nischen für kleinere Produzenten, das wissen wir. Und in diesen Nischen sehen wir unsere Position.“

## Exotisch, feurig oder klassisch nobel

**RILA** Wenn Sternekoch Johann Lafer zum Dinner ruft, dann kommen sie alle. Am Stand von RILA zauberte der Meister höchstpersönlich – mit verschiedenen Produkten des Unternehmens. Geschäftsführer *Bernd Richter* schnuppert zufrieden, als die Garnelen im Wok brutzeln. „Da sind unsere neuen Würzpasten für den Wok mit drin“, sagt er stolz. Die LIEN YING Wok-Würfel gibt es in den Sorten Curry, süß-sauer und Thai Lemon. Auch unter der Marke JÜRGEN LANGBEIN gibt es neue Würzpasten für Fleischgerichte zum Marinieren in den Sorten BBQ, Pfeffermix und Kräutermix – für Grill, Festtagsbraten, zum Marinieren, als Dip oder zum Verfeinern von Soßen und Salaten.

Auch das mexikanische Sortiment DON ENRICO hat neues Feuer bekommen: Es wird erweitert um Corn Wrap Tortillas. „Die vorgebackenen Fladen be-

RICO Mexican Dinner Kit genau richtig – mit acht Weizenmehl-Tortillas, Tomaten-Sauce und einer Tex-Mex-Würzmischung für die einfache Zubereitung von Enchiladas, Fajitas und Burritos.

## Süße Verführung am Frühstückstisch

**DÉLIFRANCE** Croissants, Schokobrötchen, Rosinenschnitten – auf dem Frühstückstisch gibt es nichts Verführerisches. DÉLIFRANCE DEUTSCHLAND mit Sitz in Mülheim an der Ruhr hat sich diesen Leckereien verschrieben. Die zartblättrigen Produkte werden mit langjährigem Know-how nach französischen Originalrezepten hergestellt. Auf der ANUGA präsentierte das Unternehmen seinen neuesten Viennoiserie-Streich: das Pain au Chocolat.

In den Plunderteig mit 21 Prozent Butter haben die DÉLIFRANCE-Bäcker vollmundige Schokolade eingearbeitet. Nach 18 Minuten im Backofen sind die Schoko-Brötchen servierfertig – und der köstliche Duft, der dabei entsteht, macht auch den größten Morgenmuffel putzmunter.

Die nächste ANUGA findet statt vom 10. bis 14. Oktober 2015.



Bodenseekäse, Christian Oberli und Marcel Ledergerber