

NUDEL KÜCHE

GENUSSTIPPS
VON PROFIS
FÜR PROFIS

FOODTREND REAL OMNIVORE

Die wahren Allesesser und
Insekten als Nahrungsmittel

CONVENIENCE MIT QUALITÄTS- ANSPRUCH

Sugo di Peppino
Herkunftsreportage

ZERO WASTE

Best-Practice-Beispiele und
Tipps für einen nachhaltigen
Umgang mit Lebensmitteln





8



04 FOODTREND REAL OMNIVORE

Die wahren Allesesser und Insekten
als Nahrungsmittel

05 KURZINTERVIEW

Christoph Thomann von Zirpinsects

06 REZEPTE FÜR WAHRE ALLESESSER

Vielseitig, nachhaltig und köstlich

12 ZU GAST IM WILDLING

Gespräch mit den Gründern über das
Zero Waste Konzept des Start-ups



12



18



14 TELLER STATT TUNNE

4 Tipps gegen
Lebensmittelverschwendung

16 REZEPTE ZERO WASTE

Köstliche Inspirationen
für eine nachhaltige Küche

20 WILLKOMMEN IM PARADEIS

Recheis Sugo di Peppino
Herkunftsreportage



20



26

21 CONVENIENCE MIT QUALITÄTS- ANSPRUCH

Neues Basisprodukt für
die Profiküche

22 CONVENIENCE REZEPTE

Hochwertig und gelingsicher

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,



Elisabeth Senfter

Redaktionsleitung Recheis
Nudelküche

was haben der Herbst und ein aufstrebender Ernährungstyp der Zukunft miteinander zu tun? Beide haben sich der Vielfalt verschrieben. Die Natur lässt uns jetzt kulinarisch wieder aus dem Vollen schöpfen und in der Küche zu kreativer Höchstform auflaufen. Und auch die Esser:innen von morgen, die „Real Omnivores“, stellen

Vielfalt vor Verzicht und sind bereit für außergewöhnliche Genussexperimente. Warum sie damit Insekten zum Sprung auf die heimischen Speisekarten verhelfen könnten, lesen Sie in unserer Titelgeschichte ab Seite 04.

Auch der Sprung vom Teller in die Tonne ist oft nicht weit. Wir haben zwei Betriebe in Wien und Berlin besucht, die mit ihren „**Zero Waste**“-Konzepten darlegen, wie sich Lebensmittelabfall in der Gastronomie ganz einfach reduzieren lässt. Und sie haben uns gleich vier bewährte Tipps aus der Praxis mit auf den Weg gegeben.

Gibt es etwas Schöneres als den Duft von frischen Tomaten? Mit unserem neuen Sugo di Peppino al Pomodoro konservieren wir ihren wunderbar fruchtig-sommerlichen Geschmack und nehmen ihn mit in den Herbst. Warum bei der Herstellung unseres neuen Sugos Qualität ganz oben steht und wie Sie es kreativ verfeinern können, verraten wir Ihnen ab Seite 21.

Natürlich servieren wir Ihnen auch in dieser Ausgabe wieder neun exklusiv zusammengestellte Rezeptvariationen, mit denen Sie im Herbst Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen können. Lassen Sie sich einfach inspirieren!

Ich wünsche Ihnen einen geschmackvollen Herbst,

Elisabeth Senfter

IMPRESSUM

Medieninhaber/Herausgeber/Verleger: Josef Recheis Eierteigwarenfabrik und Walzmühle GmbH, Fassergasse 8-10, 6060 Hall in Tirol/Österreich, Tel.: +43 (0) 5 7324, www.recheis.com/gastro, info@recheis.com. Recheis ist allein für den Inhalt verantwortlich. Inhalt, Layout und Bildmaterial des Magazins Nudelküche sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung der Inhalte bzw. Bilder ist ohne Zustimmung des Urhebers untersagt. Food Fotografie: WEST.Fotostudio, Food Styling: Verena Figl, Bildquellen: Shutterstock, Recheis, Dominik Geider, Gustoquerilla, Hyperhunters, Druck: Alpina Druck GmbH Innsbruck



FOOD TREND REAL OMNIVORE

Einmal alles mit Verantwortung



Geht es nach den aktuellen Erkenntnissen der Foodtrendforschung, wird die **Nachfrage an bisher als „außergewöhnlich“ geltenden Lebensmitteln** in den nächsten Jahren **stark steigen**. Neben Vegetarier:innen, Veganer:innen und Flexitarier:innen reiht sich nämlich ein beinahe in Vergessenheit geratener Ernährungstyp ein, der die Muster unserer Essgewohnheiten gehörig durchbrechen wird: **die echten Allesesser („Real Omnivores“).**

Ihr Leitmotiv ist nicht Verzicht, sondern Vielfalt. Aus Verantwortung, gegenüber sich selbst und dem Planeten.

Dafür verlassen Omnivores ihre kulinarische Komfortzone und beißen schon mal in ein Stück „Fleisch“ aus dem Labor oder wickeln sich Grillennudeln um die Gabel. **„Gegenüber Foodtech-Innovationen oder außergewöhnlichen Zutaten** sind die Esser:innen der Zukunft äußerst **aufgeschlossen**. Neue Nährstoffquellen eröffnen ihnen auch neue Wege, sich nachhaltiger und ausgewogen zu ernähren“, so Hanni Rützler, Herausgeberin des renommierten „Food-Trendreport“. Wenn „echtes“ Fleisch konsumiert wird, dann achten Omnivores auf einen respektvollen Umgang mit Tieren und Umwelt. Dazu gehört eine ganzheitliche Verwertung vom Fleisch von Kopf bis Schwanz („Nose to Tail“). Nicht nur ausgesuchte Edel-Teilstücke werden konsumiert, sondern auch Innereien,

Knochen oder sehniges Siedefleisch. Die wahren Allesesser ersetzen Fleisch im Sinne der Nachhaltigkeit auch gerne durch pflanzliche Alternativen, wie zum Beispiel Pilze. Eine köstliche Rezeptspiration dazu finden Sie auf Seite 8 (Pulled Pilz).

*Probier ich nicht -
gibt es nicht!*



Heuschreck



lass nach

Frittierte Heimchen-Grillen, Palatschinken mit Mehl aus Buffalowürmern, herzhafte Grillenpasta: Wie der Wandel in der Esskultur Insekten zum Sprung auf die heimischen Speisekarten verhelfen könnte.

Als Christoph Thomann vor gut zehn Jahren in einem Wiener Feinkostladen das erste Mal eine knusprige Heuschrecke zum Snacken hingestreckte bekam, hat er erst einmal ordentlich das Gesicht verzogen. „So ehrlich bin ich immer, bis dahin war das auch für mich mehr Ungeziefer als Knabberlei“, erinnert er sich. Insekten ließen den gebürtigen Wiener aber fortan nicht mehr los. Nach Abschluss seines Gesundheitsmanagement-Studiums setzte er sich intensiver mit ihrer Eigenschaft als Lebensmittel auseinander. „Ich stellte bald fest, dass ich in unseren Breiten damit so gut wie alleine war. Dabei stehen Heimchen, Würmer und Co. bei über zwei Mil-

liarden Menschen auf der Welt bereits auf dem Speiseplan“, so Thomann. Aus ersten Versuchen, kleine Mehlwürmer in der Küche für den Eigenbedarf zu züchten, erwuchs rasch die Idee, ihre gesundheitlichen und ökologischen Vorteile auch bei uns einem breiteren Publikum bekannt zu machen. Heute ist der Insekten-Pionier mit seinem Unternehmen „ZIRP Insects“ einer der führenden Anbieter von Produkten aus hochwertigem Insektenprotein in Österreich. **Seine Mission: Vorurteile abzubauen und Bewusstsein dafür zu schaffen, dass wir alle unsere Ernährung neu denken müssen, um unseren Planeten langfristig zu retten.**

Genügsame Wesen

Wer **Ja zu Insekten** sagt, sagt in der Tat auch **Ja zu einem intakten Klima**. „Die Speiseinsekten, die wir züchten, brauchen so gut wie keinen Platz oder Ressourcen“, erklärt Christoph Thomann. Er stellt einen eindrücklichen Vergleich auf: „**Für ein Kilogramm Rindfleisch fallen rund 1.600 Liter Wasser an, für dieselbe Menge an Mehlwürmern so gut wie gar keines.**“ Der Grund: Als Futtermittel bekommen Insekten das, was wir übrig lassen, beispielsweise Altbrot aus dem Supermarkt. Das mache sie auch im Sinne der Kreislaufwirtschaft zu einem nahezu nachhaltigen Produkt. Zudem enthalten sie hochwertiges Protein, das andere tierische Eiweißquellen am Speiseplan ersetzen könnte.

Gastronomie *„hüpft“ auf*

Gute Gründe also, den kleinen Krabblern auf der Speisekarte eine Chance zu geben. Die rechtlichen Grundlagen dafür hat die EU längst geschaffen, erste Gastronom:innen haben ihr kulinarisches und ökologisches Potenzial schon erkannt. Mit rund 20 davon kooperiert ZIRP Insects in Österreich und Deutschland, etwa dem Crossfields oder dem Gourmet Atelier Steirerhütte. „Hier hat seit Pandemiebeginn ein Umdenken stattgefunden. Man hat verstanden, dass es langfristig nachhaltige und **gesunde Alternativen zu Fleisch** braucht und dass sich hier eine Chance auftut, sich mit kreativen, experimentellen Gerichten **innovativ zu positionieren**“, erklärt Thomann.

Einsteiger:innen rät er, ihre **Gäste möglichst behutsam und transparent an das Thema heranzuführen** – beispielsweise in Form eines „Specials“, bei dem an einem Tag in der Woche oder im Monat erst einmal ein Insektengericht auf der Speisekarte steht und über gesundheitliche und ökologische Vorteile aufgeklärt wird.

Letztlich ist meist der Ekelfaktor die letzte Hürde, sich für ein Insektengericht zu entscheiden. Auch dafür hat der Insekten-Profi einen Tipp parat: „Ganze Tiere als Deko auf ein fertiges Gericht zu drapieren, ist keine gute Idee. **Am besten verwendet man Produkte, in denen Insekten verarbeitet sind** – Patties oder Mehl –, bei denen das Ausgangsprodukt nicht mehr so ins Auge sticht.“ Dann heißt es vielleicht bald schon öfter „**Heuschreck lass nach**“ in den heimischen Gaststuben.

WORDRAP MIT...
CHRISTOPH THOMANN,
GRÜNDER UND CEO VON ZIRP INSECTS



ZIRP

INSEKTEN SIND FÜR MICH ...

... mein größter Schatz, nicht nur für mich, sondern auch für den Planeten.

INSEKTEN SCHMECKEN ...

... recht neutral, mit einer leicht nussigen Note.

MEIN PERSÖNLICHER FAVORIT ...

... sind die gewürzten Heimchen, geräuchert oder mit Tomatengeschmack, die eine interessante Snackalternative zu Nüssen sind.

Ca. **2 Milliarden Menschen**
auf der Welt ernähren sich bereits von
Mehlwürmern, Heimchen und anderen
Speiseinsekten.

Ca. **2.000 essbare Insektenarten**
existieren weltweit.

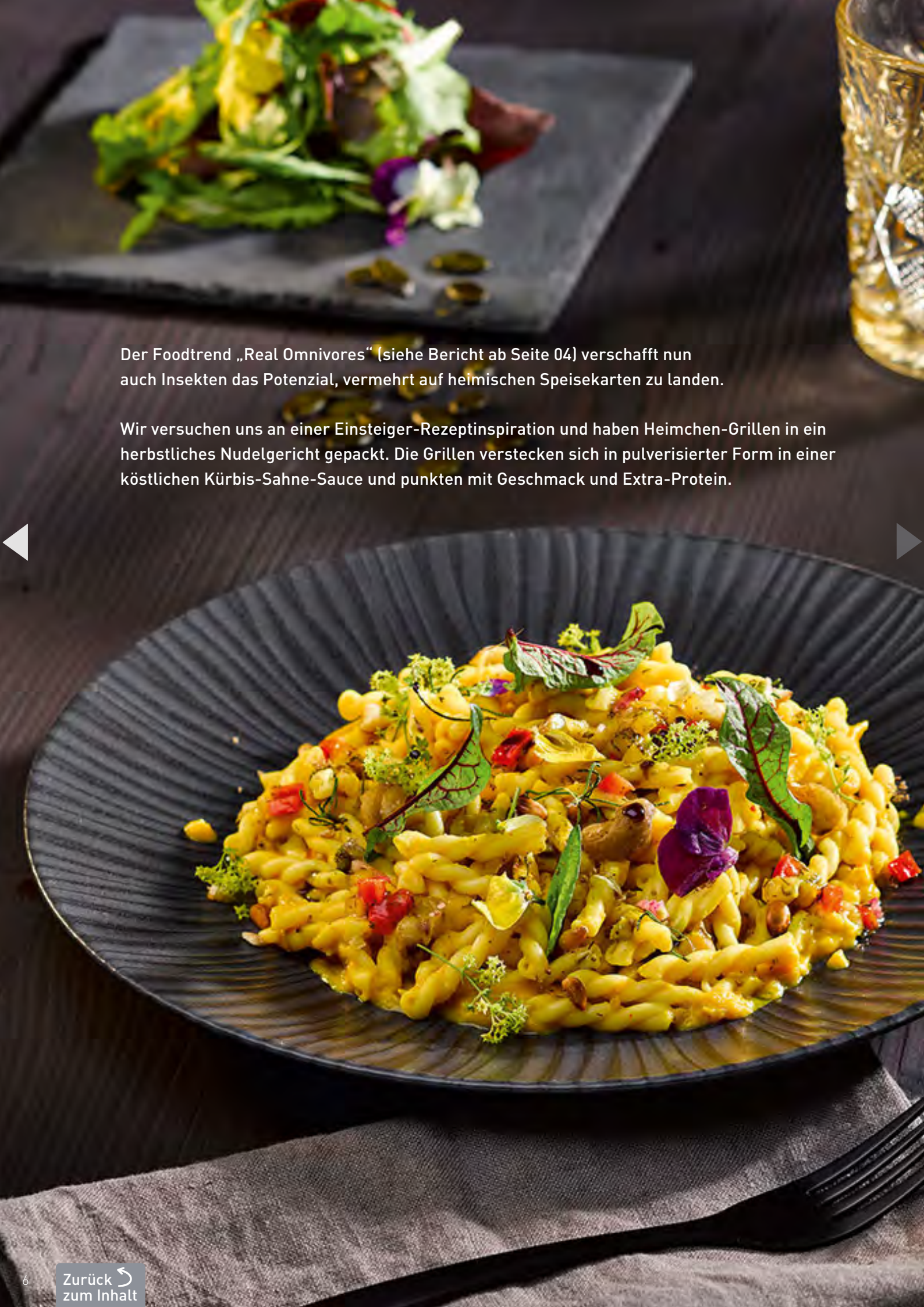
Seit Februar 2022 sind **Heimchen**,
nach **Mehlwürmern** und **Wanderheuschrecken**,
das dritte Speiseinsekt, das in der EU
als Lebensmittelzutat zugelassen ist.

Für solche Zulassungen ist die Europäische
Agentur für Lebensmittelrecht, kurz **EFSA**, zuständig.

Neugierig?

Probieren Sie unsere herbstlichen
Treccine in Kürbis-Grillen-Sahne-Sauce!
Rezept auf Seite 6.





Der Foodtrend „Real Omnivores“ (siehe Bericht ab Seite 04) verschafft nun auch Insekten das Potenzial, vermehrt auf heimischen Speisekarten zu landen.

Wir versuchen uns an einer Einsteiger-Rezeptinspiration und haben Heimchen-Grillen in ein herbstliches Nudelgericht gepackt. Die Grillen verstecken sich in pulverisierter Form in einer köstlichen Kürbis-Sahne-Sauce und punkten mit Geschmack und Extra-Protein.



< TRECCINE IN KÜRBIS-GRILLEN- SAHNE-SAUCE MIT PFLÜCKSALAT

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Extra-Protein
durch gemörserte
Heimchen-Grillen

1500 g Recheis Pasta di Peppino all'uovo Treccine (Art.Nr.: 3216)	Ingwer, gemahlen
3 Pkg. ZIRP! Snack Heimchen-Grillen	Dill getrocknet
500 g Edelkastanien	Cayennepfeffer
Pinienkerne	Salz, Pfeffer, Muskat
3 mittelgroße Zwiebeln	150 ml Kernöl
5 Knoblauchzehen	Öl zum Braten, Kernöl zum Beträufeln
100 ml Noilly Prat	2 Tassen Pflücksalat, gewaschen
5 EL Walnussöl	5 bunte Paprika, entkernt und in kleine Würfel geschnitten
750 g Kürbisfleisch, grobe Würfel (z.B. Butternusskürbis)	1 rote Zwiebel, feine Brunoise geschnitten
250 ml Gemüsefond	200 g Kräuteröl
500 ml Sahne	400 ml weißer Balsamessig
Kurkuma	Honig, Zucker, Salz, Pfeffer

1. Heimchen-Grillen in einem Mörser mahlen. Von den Kastanien die Schale einschneiden und in einem Kastanien-Bräter oder im Backofen weich rösten. Anschließend schälen und grob hacken. Beiseitestellen.
2. Pinienkerne ebenfalls im Backofen goldbraun rösten. Beiseitestellen.
3. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Kürbis, Knoblauch anschwitzen und mit Noilly Prat ablöschen. Walnussöl, Sahne und Gemüsefond zugeben und weichkochen. Mit Kurkuma, Ingwer, Dill und Cayennepfeffer würzen. Mit dem Stabmixer die Sauce leicht pürieren, damit eine grobe Textur entsteht. Heimchen-Grillen untermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und 150 ml Kernöl abschmecken.
4. Die Treccine laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen und anschließend in der Kürbissauce schwenken. Kastanien untermischen.
5. Aus den Paprika, roter Zwiebel Brunoise, Kräuteröl, weißem Balsamessig, Honig, Zucker, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette zubereiten und den Pflücksalat damit marinieren.
6. Nudeln mit der Sauce anrichten, den marinierten Pflücksalat locker auf der Pasta verteilen und mit gerösteten Pinienkernen dekorieren. Mit Kernöl beträufeln.

TIPP:

Die Heimchen-Grillen sind eine wertvolle Proteinquelle im Gericht. Wir empfehlen, die Insekten im Gericht so zu verarbeiten, dass keine ganzen Tiere sichtbar sind. Als Alternative können auch Mehlwürmer oder Buffalowürmer verwendet werden.



Art.: 3216 Recheis Pasta di Peppino all'uovo Treccine

PULLED PILZ LINGUINE MIT ERDNÜSSEN, PETERSILIE UND KNOBLAUCH

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

1000 g Recheis Pasta di Peppino all'uovo Linguine

(Art.Nr.: 3202)

300 g Erdnüsse, grob gehackt

25 g Koriander, frisch, in feine Julienne geschnitten

25 g Petersilie, frisch, in feine Julienne geschnitten

10 Jungzwiebeln, geputzt und in feine Ringe
geschnitten

8 Knoblauchzehen

5 Limetten

750 g Kräuterseitlinge

750 g Austernpilze

75 g Sesamsaat, geröstet

5 EL Honig

5 EL Sojasauce

600 g passierte Tomaten

5 EL geräuchertes Paprikapulver

5 TL Thymian

Olivenöl

Sesamöl

Salz, Pfeffer

*Pilze als
Fleischersatz*
VEGAN

1. Die Pilze putzen und mit einer Gabel zerzupfen, bis sie der Textur von Pulled Pork ähneln. Knoblauch schälen und fein reiben. Honig mit Sojasauce, passierten Tomaten, Olivenöl, Paprikapulver und Thymian mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Pilze in eine Auflaufform geben, mit der Marinade mischen und ca. 30 Minuten im Backofen bei 180°C Heißluft backen.
3. In der Zwischenzeit die Recheis Linguine laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen.
4. Nun die Jungzwiebeln in einer Pfanne mit Sesamöl anschwitzen, mit geriebener Schale und Saft von den Limetten ablöschen.
5. Die fertig gebackenen Pilze zu den Jungzwiebeln in die Pfanne geben und die gehackten Erdnüsse, Sesamsaat, Petersilie und Koriander untermischen. Die Nudeln zugeben, gut durchschwenken und gegebenenfalls nochmals abschmecken.

TIPP:

Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt! Experimentiert man mit orientalischen Gewürzen wie Kreuzkümmel, Limettenblättern oder klassisch mit Bauchspeck und Perlzwiebeln, entstehen immer wieder neue köstliche Ergebnisse.

Regionale Pilzprodukte in hervorragender Qualität gibt es vom Tiroler Unternehmen **Myzelia Pilzwelt**. In Mils in Tirol werden mittels innovativer Anbaumethoden Champignons und Edelpilze besonders effizient, bodenschonend und naturnah angebaut.



Art.: 3202 Recheis Pasta di
Peppino all'uovo Linguine



Pilze eignen sich dank ihrer Konsistenz sehr gut als pflanzlicher Fleischersatz. Fein mariniert und mit frischen Kräutern veredelt, sind die Pulled Pilz Linguine eine wahre Geschmacksexplosion am Teller.



»Nose to Tail«
Fleisch-
verwertung

GEBRATENE KALBSLEBER AUF ROTER BEETE MUSCHELNUDELN UND KARAMELLISIERTEN SCHALOTTEN

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

1000 g Recheis 2-Eierteigwaren	Salz, Pfeffer, Muskat
Muscheln (Art.Nr.: 104)	1000 g Kalbsleber (küchenfertig)
500 g Rote Beete, geschält	Mehl (zum Mehlieren)
1 mittelgroße Zwiebel, geschält und in feine Brunoise geschnitten	Öl
2 Knoblauchzehen	<u>Für die karamellisierten Schalotten:</u>
5 EL Rotwein	750 g Schalotten, geschält, geviertelt
250 ml Gemüsefond	75 g Zucker
500 ml Milch	250 ml Weißwein
400 g Butter	375 ml Aceto Balsamico Bianco
Kümmel, gemahlen	500 ml naturtrüber Apfelsaft
	Lorbeerblätter

1. Für die karamellisierten Schalotten: Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Wein, Essig und Apfelsaft ablöschen und so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Schalotten und Lorbeer zugeben. Offen bei nicht zu starker Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen und mit Salz abschmecken. Der Sud sollte leicht dicklich sein. Beiseitestellen.
2. Für die Rote-Beete-Sauce/Schaum: 100 g Butter mit der Roten Beete, feingehackter Zwiebel und Knoblauch leicht anschwitzen und anschließend mit der Milch, Rotwein und dem Gemüsefond aufgießen. Leicht köcheln lassen, bis alles weich ist. Anschließend mit einem Hochleistungsmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gemahlenem Kümmel abschmecken. Für eine feine Textur die Sauce bis kurz vor dem Siedepunkt erwärmen und 100 g Butter mit einem Stabmixer montieren. Ca. die Hälfte der Sauce beiseitestellen.
3. Die Recheis Muscheln laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen.
4. Die Kalbsleber in dünne Streifen schneiden, leicht mehlieren und überschüssiges Mehl abklopfen. Restliche Butter und Öl in einer großen Pfanne zerlassen. Leber darin bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Nudeln in der Hälfte der Rote-Beete-Sauce schwenken und mit der Kalbsleber und den karamellisierten Schalotten anrichten. Zum Schluss die übrige Hälfte der Rote-Beete-Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen und den Schaum nappieren.

TIPP:

Aus den Resten der passierten Sauce lässt sich ein köstlicher Brotaufstrich oder Dip zaubern. Einfach ein wenig Topfen unterheben und abschmecken. Als Alternative zu den 2-Eierteigwaren Muscheln eignen sich auch 2-Eierteigwaren Dralli sehr gut für das Gericht.



Art.: 104 Recheis
2-Eierteigwaren Muscheln

Zu Gast im WILDLING

So weit wie möglich alles verwerten: Diesem Konzept verschreibt sich das Lokal „Wildling“ im achten Wiener Gemeindebezirk. Wie die Gäste auf die kreativen Kreationen reagieren, berichten zwei der Gründer im Interview.



Team Wildling; Manuel Künz (vordere Reihe, Mitte), Wernher Schörkmayr (hintere Reihe, Mitte)

Steckbrief

Name: Wernher Schörkmayr

- **Ausbildung:** Lehre im Gasthaus im Landhaushof in Klagenfurt
- **Küche:** seit 15 Jahren Koch in diversen Betrieben, davon ein halbes Jahr in Hongkong und seit zehn Jahren in Wien

Dein liebstes Nudelgericht
Lasagne

Die beste Nudelform? Warum?
Fusilli, weil die Form die Sauce festhält.

Dein Motto, um in den Tag zu starten:
Erst mal Kaffee machen.

Steckbrief

Name: Manuel Künz

- **Ausbildung:** Lehre zum Bürokaufmann in einer Eventagentur und Sportstudium
- **Küche:** im Sport- und Eventbereich, unter anderem im Österreichischen Olympischen Comité (ÖOC)

Dein liebstes Nudelgericht
Carbonara mit Guanciale und Pecorino oder mit Bauchspeck und lange gereiftem Bergkäse

Die beste Nudelform? Warum?
Penne, weil sie so viel Oberfläche haben

Dein Motto, um in den Tag zu starten:
Gut Ding braucht Weile

1.) Warum habt ihr euch gerade jetzt dafür entschieden, ein Lokal aufzusperren?

Manuel Künz: Die Idee hatte ich schon länger und die Zeit war reif. Während Corona sind viele Lokale pleitegegangen, Locations waren günstig zu haben – die Not des einen ist die Chance des anderen. Also haben wir uns zusammengetan und ein spannendes Konzept ausgearbeitet. Wir wollten eigentlich im September 2021 aufsperrern, aber erst konnte die Küche nicht geliefert werden, dann startete der Lockdown. Letztlich haben wir kurz vor Weihnachten aufgemacht. Inzwischen ist der Wildling gut etabliert und wir sind recht zufrieden.

2.) Ihr setzt auf „Zero Waste“. Warum ist euch Nachhaltigkeit wichtig?

Wernher Schörkmayr: „Zero Waste“ klingt abwertend. In Wirklichkeit ist das ganze Gemüse ein Lebensmittel, unsere Großeltern haben auch alles gegessen! Wenn beim Kochen Schalen übrig bleiben, versuche ich, sie kreativ zu verwerten. Nehmen wir zum Beispiel Rhabarber: Den schäle ich, reibe die Schalen mit Zucker ein, dörre sie über Nacht und gebe sie in den Mixer – so entsteht rosaroter Rhabarberzucker. Und als Gedeck servieren wir Kartoffel-Focaccia und Kartoffelschalenbutter. Aus den Schalen Chips zu machen, wäre naheliegender, aber wir verwerten sie eben anders. Das sind lustige Spielereien, die aus dem sogenannten „Waste“ entstehen.

3.) Wie kommt das bei euren Gästen an?

Manuel: Der Wow-Effekt ist enorm. Die Gäste grinsen schon, wenn man ihnen erklärt, was drin ist. Und beim Abservieren sind sie begeistert vom Geschmack.

4.) Wie herausfordernd ist es, möglichst viel vom Produkt zu verwenden?

Wernher: Der Ansatz zwingt einen zum Nachdenken. Aus Gemüseresten einen Fond zu kochen ist eh klar. Das reicht mir aber nicht. Die Bauern bringen ihr Gemüse voller Stolz und ich habe mir angewöhnt, alles zu kosten. Letztens habe ich in einen Krautstrunk gebissen und hatte die Idee, ihn roh in Essig einzulegen. Der gepickelte Krautstrunk wird hauchdünn aufgeschnitten und schmeckt richtig gut. Wir arbeiten viel mit sauer eingelegtem Gemüse und verwenden es in Gerichten und Getränken. Und aus dem Fond machen wir Salatdressing – da geht nichts verloren. Der Sud vom Gemüse ist richtig schmackhaft.

Manuel: Wir machen auch Sauerkraut, Kombucha und Kimchi selbst. Kimchi pulverisieren wir und nutzen den Staub als Gewürz. Den Saft geben wir in die Bloody Mary.

5.) Wie seid ihr zur Fermentation gekommen?

Manuel: Fermentation ist in unserer Kultur tief verwurzelt und genauso wie Zero Waste kein Trend, sondern Kochen wie früher. Wir haben einige traditionelle Gerichte auf der Karte. Wernher kocht wie die Oma und Uroma. (lacht) Dass das Essen auch noch gesund ist, ist ein netter Nebeneffekt.

6.) Welche Zutaten verarbeitet ihr besonders gerne?

Wernher: Wir richten unsere Speisekarte danach aus, was die Natur in unserer Region zu bieten hat. Unsere Lieferanten schicken jede Woche was es gibt, und sagen, wovon sie viel und wenig haben. Es ist irrsinnig schön, so arbeiten zu können.

Manuel: Das funktioniert, weil Wernher eng in Kontakt mit den Bauern steht. Wir kennen alle persönlich und waren auf deren Feldern.

7.) Verzichtet ihr komplett auf exotische Zutaten?

Manuel: Ja, wenn Sojasauce gebraucht wird, nutzen wir Kürbiskern-Shoyu, das in Salzburg hergestellt wird. Es schmeckt ein bisschen anders, hat aber alles, was es braucht. Auch Misopaste aus Kürbiskernen verwenden wir.

8.) Gemüse spielt eine große Rolle, aber habt ihr auch Fleisch und Fisch auf der Karte?

Wernher: Bei uns gibt es etwa drei Gerichte mit Fleisch oder Fisch und zehn, die ohne auskommen. Genauso hat man früher auch gegessen: Unter der Woche gab es viel Gemüse, am Sonntag einen Braten. Das Fleisch beziehen wir ausschließlich von der Boa-Farm, die 600 Rinder auf 300 Hektar Grund hält.

Manuel: Wir setzen auf Fleisch aus gescheiter Haltung, und das hat seinen Preis. Die Kühe stehen das ganze Jahr über draußen und verlassen den Hof nie. Sie werden dort geboren, getötet und geschlachtet. Das ist schon etwas anderes.

9.) Ihr setzt auch auf Events. Sind solche Angebote nötig, um ein Lokal gut zu führen?

Manuel: Wir geben den Gästen vollen Einblick in unsere Küche. An den Event-Abenden bereitet Wernher Tapas zu, die Gäste verbringen eine tolle Zeit und empfehlen uns weiter – und unsere Lieferanten haben auch etwas davon. Es geht um Transparenz. In der Karte geben wir an, woher unsere Zutaten kommen und auf der Website findet man alle Partner. Wer mag, kann hinfahren und sich von der Qualität überzeugen. Lieferant, Restaurant und Gast führen im Prinzip eine Dreierbeziehung. Wir sind alle voneinander abhängig und profitieren, wenn wir gut miteinander arbeiten und das auch offen zeigen.

Vielen Dank für die interessanten Gespräche!



Das Wildling Konzept: regionale Zutaten, Zero Waste Fokus und bewusster Fleischkonsum.

Vier Tipps gegen Lebensmittelverschwendung

1. AUS ALT MACH NEU

Anstatt Schale und Blätter von Gemüse wie Karotten, Sellerie oder Zwiebeln wegzuerwerfen, bereiten Sie daraus doch einen kräftigen Fond zu. Er kann in Glasflaschen oder Schraubgläsern gut gelagert und zum Verfeinern von Saucen verwendet werden.

Hart gewordene Brotstücke bekommen als fein geröstete Brotchips oder für die nächste Schnitzelpanade neue Aufgaben. Schinken- oder Bratenreste finden in herzhaften Nudelsalaten neues Leben.

Tipp: Unser Steirischer Nudelsalat mit Schweinsbraten und herbstlichen Äpfeln (Rezept auf Seite 16) macht sich als Hauptgericht oder g'schmackige Jause besonders gut auf der Speisekarte.



Fond aus Gemüseresten

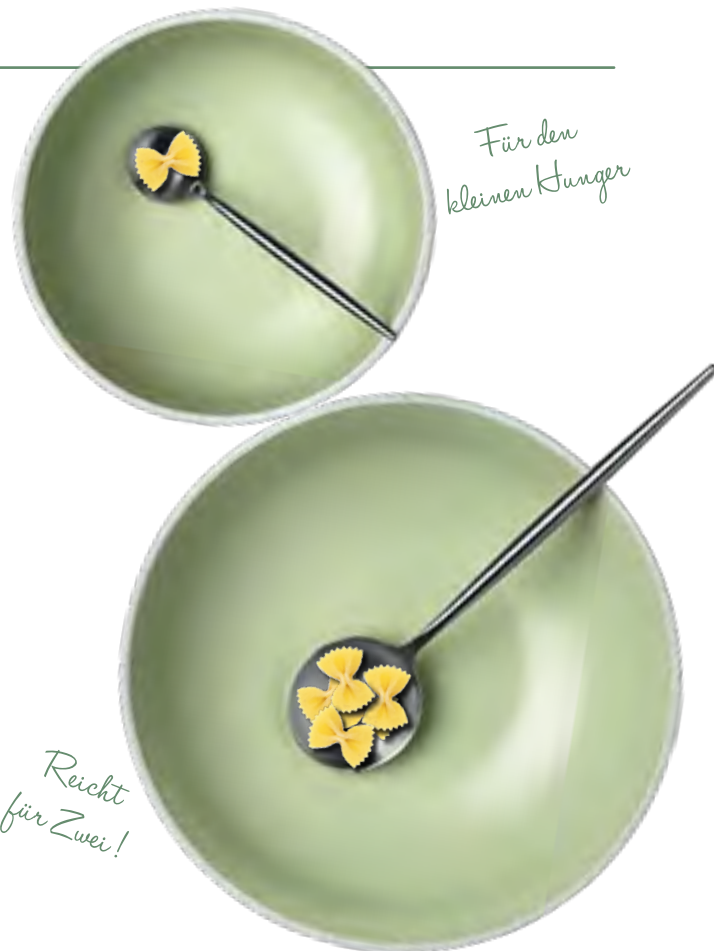


Brotchips aus hart gewordenem Brot

2. REGELMÄSSIGER PORTIONSGRÖSSEN-CHECK UND GRÖSSENANGABEN

„Es hat super geschmeckt, war aber einfach zu viel!“ Nach ihrer Zufriedenheit gefragt, haben Sie diese Antwort von Ihren Gästen vielleicht schon öfter gehört. Leider gehen damit häufig übrig gebliebene Speisen und somit Lebensmittelabfall einher. Diesem Umstand lässt sich mit unterschiedlichen Portionsgrößen oder Angaben auf der Speisekarte wie „Genug für zwei Personen“ oder „Für den kleinen Hunger“ begegnen.

Tipp: Tauschen Sie sich auch regelmäßig mit Ihrem Servicepersonal aus. Es weiß am besten, bei welchen Gerichten besonders häufig Reste anfallen.



3. ÜBRIG GEBLIEBENE SPEISEN VERGÜNSTIGT ANBIETEN

Schon mal von „Too Good To Go“ gehört? Die App ermöglicht es Betrieben wie Bäckereien, Restaurants, Cafés, Hotels und Supermärkten, überschüssiges Essen zu einem vergünstigten Preis an Selbstabholer zu verkaufen.

In Österreich kooperieren bereits rund 5.000 Betriebe, darunter auch Recheis, mit der Initiative, die sich ganz dem Kampf gegen Lebensmittelverschwendung verschrieben hat.



Sie wollen auch zum **Lebensmittelretter** werden? Nähere Infos zu den Kooperationsmöglichkeiten finden sie auf: www.toogoodtogo.at



4. EINPACKEN STATT WEGWERFEN

Bleibt doch mal etwas übrig, gibt es immer noch die Möglichkeit, Speisen für Gäste einzupacken. Bieten Sie dafür „Doggy Bags“ an, also praktische Behältnisse für den Transport, oder ermutigen Sie Ihre Gäste, eigene Boxen mitzubringen. Am umweltfreundlichsten sind nachhaltige Verpackungen aus Pappkarton oder mehrfach verwendbare Boxen mit Pfand.

Tipp: Im „To Go“-Bereich fällt besonders viel Verpackungsmüll an. Mit den Mehrweg-Edelstahlbehältern des österreichischen Start-ups Skoonu gibt es aber auch für die Gastronomie eine nachhaltige Alternative zu Einmalverpackungen bei Take-away und Essenslieferungen.



Mehr Infos auf: www.skoonu.com



LEBENSMITTEL SIND WERTVOLL!

Für Recheis ist der verantwortungsbewusste Umgang mit Lebensmitteln fester Bestandteil der Firmenphilosophie.

Neben Partnerschaften mit Sozialmärkten und Suppenküchen in ganz Österreich schloss sich das Unternehmen kürzlich auch der Initiative „Too Good To Go“ an.

Mit dem „Oft länger gut“-Logo auf Bio- und Glutenfrei-Produkten möchte Recheis Konsument:innen zum „Schauen, Riechen, Probieren“ animieren. Denn gerade trockene Lebensmittel wie Nudeln sind bei richtiger Lagerung auch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums noch längst kein Fall für den Abfall.



GEWUSST?

Jährlich landen hierzulande rund



einwandfreie Lebensmittel im Müll.

Etwa 200.000 Tonnen vermeidbare Abfälle entfallen auf Österreichs **Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe.**

So das Ergebnis einer Studie von United Against Waste.

Ob als Hauptspeise oder Jause: Der kalt servierte Steirische Nudelsalat macht sich immer gut auf der Speisekarte. Im Gericht lassen sich Wurst- und Fleischreste g`schmackig verwerten.



3 Rezeptinspirationen zur Verwertung von Lebensmittelresten

< STEIRISCHER NUDELSALAT MIT ÄPFELN UND SCHWEINSBRATEN

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

1500 g Recheis BIO Hohnudeln (Art.Nr.: 4518)

Restlicher Schweinsbraten vom Vortag, feine Streifen

300 g Essig-Perlzwiebel, halbiert

4 Knoblauchzehen, geschält und in feine Brunoise geschnitten

200 g Bauchspeck, fein geschnitten

5 säuerliche Äpfel, gewaschen, entkernt, in kleine Würfel geschnitten

400 ml Apfelessig

200 ml Rapsöl

Kernöl

1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

geröstete Salatkörner (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, Nüsse)

Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

1. Die BIO Hohnudeln laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen und kalt abschrecken.
2. Schweinsbraten-Streifen, Perlzwiebel, Knoblauch und Äpfel mit den Nudeln vermischen. Mit Apfelessig, Rapsöl, Kernöl, Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken. Anrichten.
3. Bauchspeck in einer Pfanne knusprig braten und mit den Salatkörnern dekorieren.

TIPP:

Anstelle des „Reste Schweinsbraten“ eignet sich auch übrig gebliebener Schinken, Wurst oder gekochtes Fleisch. Auch Reste von Wurzelgemüse in Streifen, Weiß- oder Rotkraut können sehr gut im Gericht verwendet werden.



Art.: 4518

Recheis BIO Hohnudeln

Das leichte Reisotto punktet als vegetarisches Gericht auf der Speisekarte. Übriges Gemüse sowie (Frisch-)Käsereste lassen sich darin toll verwerten.



REISOTTO MIT BROKKOLI, SCHAFSKÄSE UND ZITRONE

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 25 Minuten



800 g Recheis 2-Eierteigwaren Teigreis (Art.Nr.: 94)

2 Zwiebeln, geschält in feine Brunoise geschnitten

250 g Weißwein

1l Gemüsebouillon

3 Brokkoli mit Strunk und Blättern

1 Kohlrabi (kleinere Blätter können an der Knolle bleiben)

400 g Schaffrischkäse

Zitronenabrieb

Geröstete Hanfsamen

Salz, Pfeffer, Muskat

Öl

1. Brokkoli und Kohlrabi waschen und zuputzen, in kleine Würfel oder feine Röschen zerkleinern. Die feinen kleinen Blätter und den nicht holzigen Strunk ebenfalls zuputzen und in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Abschnitte für einen zukünftigen Gemüsefond einfrieren oder kühl stellen.
2. Den Teigreis in einer Stielkasserolle mit Olivenöl glasig anschwitzen, Zwiebel zugeben und mit Weißwein ablöschen. Gemüsebouillon aufgießen und unter Rühren ca. 7 Minuten köcheln lassen.
3. In einer Pfanne den vorbereiteten Brokkoli und Kohlrabi goldbraun rösten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
4. Zitronenabrieb unter den Teigreis und Schaffrischkäse rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Das Reisotto auf Tellern mit dem gerösteten Brokkoli und Kohlrabi anrichten. Mit den Hanfsamen dekorieren.

TIPP:

Als Alternative zum Frischkäse können auch ein angebrochener Becher Crème fraîche oder ein Schluck übrig gebliebene Sahne verwendet werden.



Art.: 94 Recheis 2-Eierteigwaren Teigreis

In den herzhaften Käsemakkaroni lassen sich Käse- und Sahnereste einfach und köstlich verwerten.

CREMIGE MAC & KÄS MIT BIO MAKKARONI UND VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 35 Minuten



500 g Recheis Bio Makkaroni (Art.Nr.: 4526)
300 g Käsereste (z.B. Blauschimmel, Mozzarella, Gouda, Feta), fein gerieben
3 Stangen Junglauch, geputzt und fein geschnitten
Fenchelgrün, geputzt und fein geschnitten
150 ml fruchtiger Weißwein
100 ml Gemüsefond
100 ml Sahne
2 EL brauner Zucker
Olivenöl
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
Rosmarin, Thymian, Oregano
Butter für die Form
Geröstete Haselnüsse

TIPP:

Aus Hartkäseresten lassen sich ganz einfach Käsechips zur Garnitur herstellen. Dazu den Käse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in der gewünschten Form verteilen. Mit Gewürzen wie z.B. Paprika, gemörserten Koriandersamen oder ganzem Kümmel bestreuen und im Backofen bei 175°C (ohne Umluft) ca. 12 Minuten knusprig backen.

1. Die Recheis BIO Makkaroni laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen. Junglauch glasig anschwitzen und mit braunem Zucker, Fenchelgrün, Gemüsefond, Weißwein, Sahne und den Käseresten vermischen. Nudeln vorsichtig untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und gerebelten Rosmarin, Thymian oder Oregano nach Geschmack zugeben.
2. Die Nudelmischung in eine befettete Auflaufform oder kleine Auflaufförmchen geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Minuten gratinieren.
3. Den Auflauf mit Käsechips und gerösteten, gehackten Haselnüssen garnieren und servieren.



Art.: 4526

Recheis BIO Makkaroni

CONVENIENCE, ABER MIT QUALITÄTSANSPRUCH

FÜR DIE PROFIKÜCHE GIBT ES VON RECHEIS EIN NEUES BASISPRODUKT: EIN SUGO AUS SONNENGEREIFTEN TOMATEN AUS NORDITALIEN.

Hochwertige Zutaten, die schmecken und gute Koeigenschaften aufweisen, sind besonders für die Gastronomie unverzichtbar. In die Reihe an Qualitätsprodukten aus dem Hause Recheis reiht sich seit Kurzem ein praktischer Neuzugang:

Das **Sugo di Peppino al Pomodoro** ist vollgepackt mit gehaltvollen Tomaten, die **auf den Feldern der Emilia Romagna** zu besonders aromatischen Exemplaren heranreifen – eine geschmackvolle Basis, die in der Küche nach Belieben weiter verfeinert werden kann.

In Zeiten, in denen sich die Personalsuche schwierig gestaltet, braucht es **gute Lösungen, um dem Ressourcen- und dem damit verbundenen Zeitmangel in der Küche** zu begegnen. Gleichzeitig soll aber die Qualität der angebotenen Speisen nicht zu kurz kommen. Mit dem neuen Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro greifen wir Ihnen mit einem **hochwertigen, traditionell hergestellten Produkt** unter die Arme. Aus dem verzehrfertigen Sugo lassen sich mit **wenigen Handgriffen kreative, gelingsichere Speisen** für Ihre Gäste zaubern.

WILLKOMMEN IM PARADEIS

Die Po-Ebene, eingebettet zwischen den Alpen und dem Apennin, reicht vom Hügelland des Monferrato im Piemont bis zur Mündung des namensgebenden Flusses an der Oberen Adria. Im Hochsommer kann es hier richtig heiß werden und nachts kühlt es mitunter stark ab – ein ideales Klima für die Tomate. Denn so reift sie zu einer süßen Frucht heran.

Um ihr Aroma voll entfalten zu können, sind neben der Bodenqualität besonders die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht wichtig. Zeigen sich ihre Beeren bereits in kräftigem Rot, ist die Zeit der „Campagna del pomodoro“, der Tomatenernte, angebrochen.



Tomatenfelder in der Po-Ebene



„Campagna del pomodoro“ – die Tomatenernte

VON DER POLPA ZUM SUGO

Im Juli, wenn die Ernte, die meist bis Anfang September andauert, beginnt, muss es ganz schnell gehen. Entsprechend emsig geht es auf den Feldern zu. Um den guten Geschmack zu erhalten, wird das wertvolle Gemüse frisch vom Acker zu fruchtiger Polpa verarbeitet, die die Grundlage für das mit viel Handarbeit und Liebe zubereitete Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro bildet.



Frisch vom Acker
zur fruchtigen Polpa



HOCHWERTIGE GERICHTE MIT WENIG AUFWAND

Die Recheis Feinster Genuss gefüllten Teigwaren und das neue Sugo di Peppino sind qualitativ **hochwertige Fertigprodukte ohne jegliche Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker**, die sich hervorragend für eine **schnelle, gelingsichere Küche eignen**. Mit saisonalen Zutaten verfeinert, lassen sich daraus im Handumdrehen hochwertige Gerichte zaubern, die auch anspruchsvolle Gäste begeistern. Wir haben Ihnen dazu auf den folgenden Seiten drei köstliche Rezeptinspirationen zusammengestellt. Lassen Sie sich inspirieren!



NEU: Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro.

Das Sugo di Peppino nach original italienischer Rezeptur ist ab sofort in zwei Größen erhältlich. Die Beutelverpackung ermöglicht eine platzsparende Lagerung und Entsorgung.

HÄTTEN SIE ES GEWUSST ?

Interessante Fakten rund um Tomaten
und ihre Verarbeitung

BEERE, WEM BEERE GEBÜHRT

Die Tomate ist botanisch gesehen eigentlich eine Beere, aufgrund ihrer Einjährigkeit zählt sie jedoch zum Gemüse.

NIE OHNE MEINE TOMATE

Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von rund 29 Kilogramm im Jahr sind Tomaten das beliebteste Gemüse der Österreicher:innen.

AUGE AUF DEN BRIX-WERT

Wie gut eine Tomate schmeckt, verrät der Brix-Wert, der die Konzentration löslicher Elemente im Saft bei Obst- und Gemüsesorten angibt. Je höher, desto geringer ist der Wasseranteil – und desto höher die Geschmacksintensität.

WAS IST EIN SOFFRITTO?

Für ein Soffritto werden fein gehackter Zwiebel und verschiedenes Wurzelgemüse in wenig Fett angebraten. Im Sugo di Peppino al Pomodoro kommen Sellerie und Karotten zum Einsatz. Die herzhafte Mischung bildet die klassische Grundlage für viele Pastasaucen, beispielsweise einem Ragù.





TORTELLONI DUETT PEPE & PECORINO AUF TOMATENSAUCE MIT RECHEIS SUGO

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

1000 g Recheis Feinster Genuss

Tortelloni Rindfleisch (Art.Nr.: 1476)

**900 g Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro
(Art.Nr.: 3515, 3516)**

250 g Pecorino, gerieben

3 EL bunter Pfeffer, ganz

Salz

1. Das Recheis Sugo in einem kleinen Topf erwärmen und warmhalten.
2. Die Recheis Tortelloni Rindfleisch laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen. Ein wenig Nudelwasser (vor dem Abseihen der Teigtaschen) in eine große Pfanne geben und die Hälfte der gekochten Tortelloni zugeben.
3. Bunte Pfefferkörner mörsern und zusammen mit dem geriebenen Pecorino in die Pfanne geben. Die Tortelloni darin schwenken. Die andere Hälfte der Tortelloni mit dem Recheis Sugo schwenken.
4. Anschließend das Tortelloni Duett anrichten und mit frischen Kräutern auf großen Tellern servieren.

TIPP:

Den Pfeffer erst kurz vor der Verwendung mörsern, so bleibt der volle Geschmack des Pfeffers optimal erhalten.

TIPP 2: Das stärkehaltige Nudelwasser eignet sich ideal als Nage für jegliche Nudelgerichte. Durch die Stärke lässt sich eine gute Bindung erzielen.



Art.: 3515, 3516

Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro



Art.: 1476 Recheis Feinster

Genuss Tortelloni Rindfleisch

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN MIT KARAMELLISIERTEN TRAUBEN, > WALNÜSSEN UND UHUDLER SCHÄUMCHEN

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

1500 g Recheis Feinster Genuss
Schlutzkrapfen Tiroler Art (Art.Nr.: 1474)
3 EL Honig
500 g blaue Trauben, geviertelt
200 g geröstete, grob gehackte Walnüsse
400 g braune Butter
20 kleine Salbeiblätter

1l Uhudler (alternativ Sturm)
500 g Schalotten, feine Würfel
250 g Butterwürfel, kalt
Öl zum Braten
Cayenne, Salz, Pfeffer, Muskat
Schwarze Nüsse, in Scheiben
(eingelegte grüne Walnüsse)

1. Den Honig in einer Pfanne zerlassen und die Trauben darin karamellisieren. Braune Butter zugeben und die Walnüsse untermengen.
2. Schalotten in einem Topf glasig anschwitzen, mit dem Sturm oder Uhudler ablöschen und einreduzieren lassen bis ca. 1/3 verbleibt. Anschließend mit einem Hochleistungsmixer pürieren. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die kalten Butterwürfel mit einem Pürrierstab nach und nach einmontieren.
3. Die Recheis Schlutzkrapfen laut Packungsanleitung in Salzwasser kochen und anschließend in der Trauben-Nuss-Mischung schwenken. Salbeiblätter in feine Julienne schneiden und hinzugeben.
4. Uhudlersauce aufschäumen und auf die angerichteten Schlutzkrapfen nappieren. Mit schwarzen Nüssen und frittierten Salbeiblättern garnieren.

TIPP:

Für eine einfache Variante des Gerichts kann anstelle der Uhudlersauce einfach Hartkäse über die Schlutzkrapfen gehobelt werden.



Art.: 1474 Recheis Feinster Genuss
Schlutzkrapfen Tiroler Art







ALPENGLÜHEN

< RUSTIKALE HÜTTEN-PENNE IN CREMIGER TOMATEN-SAHNE-SPECK-SAUCE

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

1000 g Recheis Dinkel hell Penne mezze
(Art.Nr.: 1361)

1500 g Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro
(Art.Nr.: 3515, 3516)

400 g Bauernspeck, gewürfelt

4 rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten

20 Stück Babykarotten, geschält und halbiert

200 g Sonnenblumenkerne, geröstet

4 Zweige Majoran (frisch)

200 g Crème fraîche

Paprikapulver

Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

Öl zum Braten

Geriebener Bergkäse

1. Die Babykarotten auf ein geöltes Backblech geben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und ein wenig Öl marinieren. Im Backofen bei 175°C für ca. 15 Minuten schmoren.
2. In der Zwischenzeit Bauernspeck in einem Topf mit ein wenig Öl knusprig braten, Zwiebelstreifen zugeben. Das Recheis Sugo einfließen lassen und frischen Majoran, Paprikapulver und Crème fraîche einrühren. Aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Die Recheis Penne laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen und in der Sauce schwenken.
4. Nudeln am Teller anrichten und die geschmorten Babykarotten daraufsetzen. Mit gerösteten Sonnenblumenkernen bestreuen und mit geriebenem Bergkäse servieren.

TIPP:

Anstelle der geschmorten Babykarotten können auch normale Karotten, gelbe Rüben oder Wurzelgemüse verwendet werden. Das verleiht dem Gericht eine urige, erdige Note. Als Alternative zu den Dinkel hell Penne mezze eignen sich auch die 2-Eierteigwaren Fleckerl.



Art.: 3515, 3516

Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro



Art.: 1361 Recheis

Dinkel hell Penne mezze



Sugo di Peppino al Pomodoro

Original italienische Tomatensauce



Jetzt
NEU



**Sugo aus sonnengereiften,
italienischen Tomaten.**

Perfekt als Basis für Pasta-
Saucen und alle Gerichte, die
einen frisch-fruchtigen Toma-
tengeschmack benötigen.



Josef Recheis Eierteigwaren und Walzmühle GmbH · 6060 Hall in Tirol/Österreich
www.recheis.com/gastro info@recheis.com

Zurück
zum Inhalt