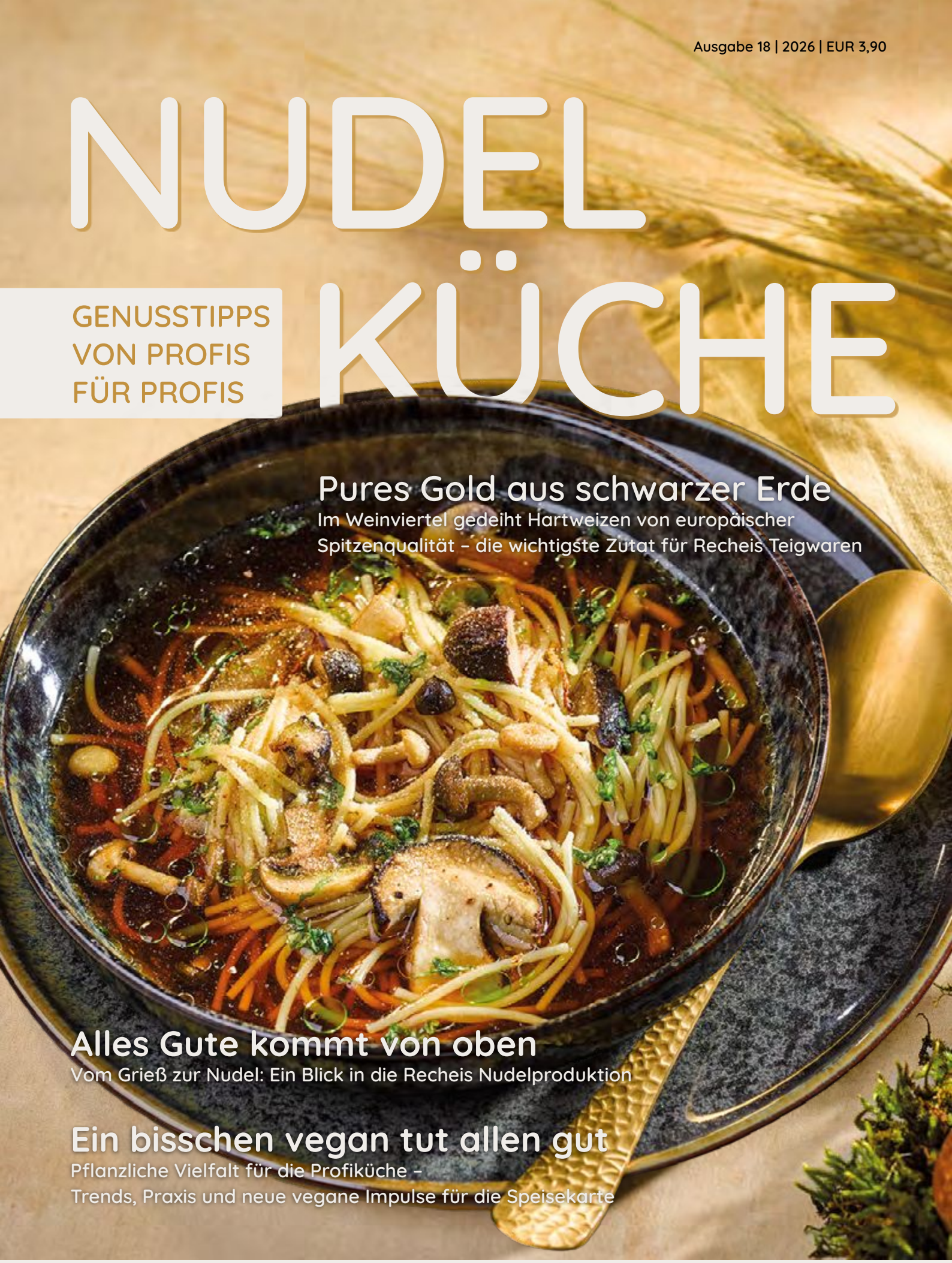
Ausgabe 18 | 2026 | EUR 3,90

NUDEL KÜCHE

GENUSSTIPPS
VON PROFIS
FÜR PROFIS



Pures Gold aus schwarzer Erde

Im Weinviertel gedeiht Hartweizen von europäischer Spitzenqualität – die wichtigste Zutat für Recheis Teigwaren

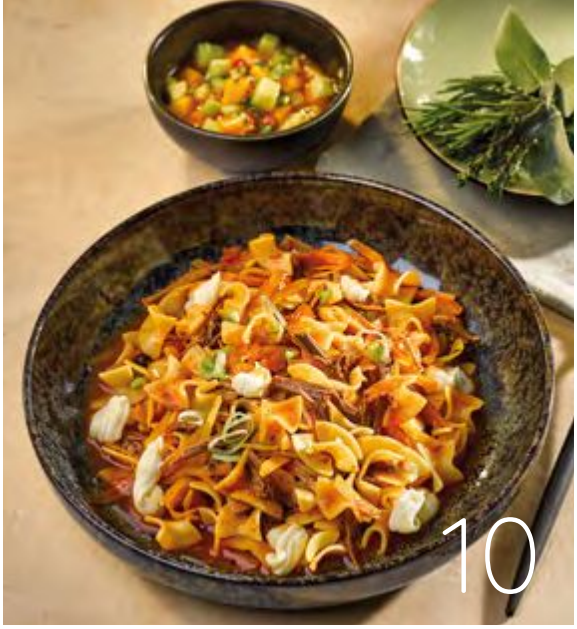
Alles Gute kommt von oben

Vom Grieß zur Nudel: Ein Blick in die Recheis Nudelproduktion

Ein bisschen vegan tut allen gut

Pflanzliche Vielfalt für die Profiküche –
Trends, Praxis und neue vegane Impulse für die Speisekarte

SEIT 1889 Recheis Das Recheis Teigwaren Gastro-Magazin







INHALT

04 **Pures Gold aus schwarzer Erde**
Vom Feld auf den Teller – Hartweizen aus dem Weinviertel

06 **Wenn Herkunft ihren Geschmack zeigt**
Regionale Rezeptinspirationen mit modernem Touch

12 **Alles Gute kommt von oben**
Wie Fleckerl, Hörnchen & Co. entstehen – ein Blick in die Recheis Produktion

16 **Rezeptinspirationen mit Herz**
Lieblingsgerichte der Recheis Mitarbeitenden adaptiert für die Profiküche

20 **Ein bisschen vegan tut allen gut**
Pflanzliche Vielfalt für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

22 **Interview**
Vegan-Kompetenz in der Gemeinschaftsverpflegung: Im Gespräch mit Vegan Chef Roberta Colombo & Christian Scheifler von der food group by Erste

24 **G'schmackig, herzhaft, fleischlos**
Vegetarische und vegane Rezeptinspirationen für die moderne Speisekarte

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 Fiegl.
Bildquellen: Shutterstock, Recheis, Georg Kukuvec Photography, Carletto Photography, Michael Reidinger, Dominik Pfeifer
Gedruckt nach der Richtlinie des österreichischen Umweltzeichens, „Druckerzeugnisse", Gutenberg-Werbering GmbH, UW-Nr. 844.



Maria Wechselberger
Redaktion Recheis Nudelküche und
Produktmanagement Gastronomie

Liebe Leserin, lieber Leser!

Was macht eine gute Nudel wirklich aus?
Es ist das Zusammenspiel vieler Faktoren: beste Zutaten, sorgfältige Verarbeitung, Erfahrung – und Menschen, die mit Leidenschaft daran arbeiten. In dieser Ausgabe der Recheis Nudelküche nehmen wir Sie mit auf den Weg unserer Teigwaren – vom Feld bis in die Profiküche.
Den Anfang macht das „Pure Gold aus schwarzer Erde" (ab Seite 4). Im Weinviertel wächst einer der besten Hartweizen Europas. Auf den Feldern unserer Vertragslandwirte gedeiht die wichtigste Basis vieler Recheis Teigwaren – mit Verantwortung für Boden, Region und Qualität.

Wie aus diesem wertvollen Rohstoff schließlich Spaghetti, Fleckerl oder Dralli werden, zeigen wir Ihnen im zweiten Themenschwerpunkt (ab Seite 12). Ein Blick hinter die Kulissen unserer Produktion in Hall in Tirol macht sichtbar, wie moderne Technik, Präzision und meisterhaftes Nudelhandwerk zusammenspielen – Schritt für Schritt, von oben nach unten. Und weil sich auch die Speisekarten weiterentwickeln, widmen wir uns im dritten Schwerpunkt der pflanzlichen Küche. „Ein bisschen vegan tut allen gut" – und eröffnet neue Chancen für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Freuen Sie sich auf Rezeptinspirationen, ein spannendes Best-Practice-Interview und unsere neuen veganen Feinster Genuss Fiori für die Profiküche.

Sichtbar neu ist seit kurzem auch unser Auftritt. Das gesamte Recheis Gastro-Sortiment präsentiert sich im modernisierten Verpackungsdesign: außen neu – innen bewährte Chefqualität. Mit dem Relaunch unterstreichen wir unseren klaren Markenauftritt und haben gleichzeitig Verpackungsmaße, Materialeinsatz und Logistik weiter optimiert. An Rezeptur und Qualität ändert sich selbstverständlich nichts – darauf können Sie sich verlassen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und zahlreiche Impulse für Ihre Küche.
Ihre Recheis Nudelküche Redaktion



Modernisiert im Auftritt – verlässlich in der Qualität. Die Entwicklung unserer Gastro-Verpackungen im Wandel der Zeit.

Pures Gold aus schwarzer Erde

Das Weinviertel gilt mittlerweile als eines der besten Hartweizen-Anbaugebiete Europas. In vierter Generation bewirtschaftet Thomas Taibl hier mit seiner Familie Felder, auf denen die wohl wichtigste Zutat für Recheis Nudeln wächst.



„Wenn du den Boden überforderst, verliert er seine Kraft."

Thomas Taibl - Landwirt aus Leidenschaft

Im Weinviertel führt er in 4. Generation einen Familienbetrieb, auf dessen Feldern die wohl wichtigste Zutat für Recheis Nudeln gedeiht.

Sommer in Ringelsdorf

Die Sonne steht hoch über Ringelsdorf. Der Himmel ist klar, die Ähren leuchten goldgelb im Licht. Thomas Taibl steht am Rand seines Feldes, kniet nieder und greift nach einer Handvoll Erde. „Wenn der Boden gut riecht, dann weißt du: Er atmet", sagt er. Für den erfahrenen Landwirt ist der Duft mehr als ein Zeichen fruchtbarer Erde – es ist ein Versprechen. Hier, im so genannten Pannonikum nahe der niederösterreichischen Marchauen, wächst der Hartweizen, aus dem später ein Großteil der hochwertigen Nudeln von Recheis entsteht. Und der ist nicht irgendeiner. Taibl steht inmitten eines der besten europäischen Anbaugebiete für Hartweizen. Denn hier treffen nährstoffreiche Böden, pannonisches Klima und nicht zuletzt langjährige Erfahrung der landwirtschaftlichen Betriebe aufeinander.

Nahrhafte Böden

Die Böden in dieser Gegend bestehen aus nährstoffreicher Lehm- und Schwarzerde, die gepflegt werden will. „Ein Boden ist wie ein lebendiges Wesen", erklärt Taibl. „Wenn du ihn überforderst, verliert er seine Kraft." Deshalb setzen die Weinviertler Bäuerinnen und Bauern, die Teil der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf (EGZ) sind und seit zehn Jahren mit Recheis kooperieren, auf eine konsequente Fruchtfolge.



Auf den fruchtbaren Feldern von Familie Taibl aus Ringelsdorf gedeiht seit vier Generationen winterharter Durumweizen.

Konsequente Fruchtfolge

Neben Hartweizen sind das unter anderem Gerste, Kürbis, Weizen, Mais oder Zuckerrübe. Diese Vielfalt schützt den Boden, bringt Nährstoffe wie Stickstoff, Phosphor oder Kalium zurück und verhindert Krankheiten. „Fruchtfolge ist kein Trend, sondern eine Überlebensstrategie", sagt Taibl. Nur so bleibt der Boden locker, speicherfähig und widerstandsfähig gegen Trockenperioden – ein entscheidender Vorteil in Zeiten des Klimawandels.

Haben Sie gewusst, dass ...

... 200 landwirtschaftliche Familienbetriebe im Weinviertel Hartweizen für Recheis Nudeln liefern?

... für Recheis rund 7.700 Tonnen Getreide aus nachhaltigem heimischem Anbau erzeugt werden?

... die österreichischen Landwirt:innen auf insgesamt 1.170 Hektar Getreide für Recheis Nudeln anbauen?

Aussaat im Herbst

Im Oktober ist der Niederösterreicher mit der Aussaat des Hartweizens – auch Winterdurum genannt – beschäftigt. Dass dieser ausgerechnet dann aufs Feld gebracht wird, hat einen Grund: In der feuchten Herbst- und Winterzeit können die Pflanzen reichlich Wasserreserven aufbauen, um gut durch den trockeneren Frühling und Sommer zu kommen. Wenn im Juni die Ähren dann golden glänzen, ist jeder Halm das Ergebnis monatelanger Balance – zwischen Wetter und Wissen, zwischen Tradition und Technik.



Im Sommer ist Erntezeit im Weinviertel: Mit dem Mähdrescher wird der Hartweizen eingefahren.

Sicherheit in unsicheren Zeiten

Die Vertragslandwirtschaft in der EGZ gibt den Bauern Sicherheit. „Wir wissen bei der Aussaat und beim Anbau, für wen wir produzieren, was mit dem Korn passiert, wie es veredelt wird und in welchen Produkten wir unseren Rohstoff wiederfinden. Das ist uns sehr wichtig", sagt Taibl. Recheis garantiert den Landwirten faire Abnahmepreise, die EGZ sorgt für die Qualitätskontrolle. Seinen Kunden wiederum garantiert Recheis kurze Transportwege und beste Rohstoffe mit nachvollziehbarer Herkunft. Wenn Abnehmer ihre Ware von einem österreichischen Hersteller beziehen, bleibt die Wertschöpfung im Land – und Profiküchen stärken so auch ihr Nachhaltigkeitsprofil.

Wer guten Boden pflegt, erntet mehr als Hartweizen

Im Sommer steht Thomas Taibl auf seinen Feldern und begutachtet, wie prächtig sich die Pflanzen entwickelt haben. Die Halme reichen dem Landwirt bis zur Körpermitte. Taibl inspiziert die Ähren und zeigt sich zufrieden. Die Ernte kann beginnen. Und auf den Feldern im Weinviertel wird langsam spürbar, dass hier mehr wächst als Getreide. Es wächst Verantwortung – für die Landwirte, für die Kundinnen und Kunden sowie kommende Generationen. Für Thomas Taibl endet mit der Ernte die Arbeit am Feld, die Geschichte ist aber längst nicht zu Ende. Der Hartweizen wird in der Mühle noch zu Grieß vermahlen – bei Recheis in Tirol wird daraus ein Produkt, das Menschen im ganzen Land genießen können.

Fair und verlässlich:

Mehr zum Thema Vertragsanbau können Sie hier nachlesen:
recheis.com/oesterreichischer-vertragsanbau

Wenn Herkunft ihren Geschmack zeigt

Was auf den Feldern im Weinviertel beginnt, setzt sich in der Küche fort. Die folgenden Rezeptinspirationen zeigen, wie regionale Zutaten, handwerkliche Verarbeitung und Recheis Nudeln im gastronomischen Alltag zusammenfinden – vom Suppengericht bis zur modernen Regionalküche.



Guter Geschmack beginnt bei guten Zutaten. Diese klare Waldpilz-Consommé lebt von einer kräftigen, sauber gekochten Pilzessenz und ehrlichem Küchenhandwerk. Recheis Suppennudeln geben der Suppe Substanz, gebratene Pilze und knusprige Wurzeljulienne sorgen für Struktur und Tiefe. Ein zeitloses Gericht, das Regionalität und Qualität auf den Punkt bringt – ideal als klarer Menüauftakt oder elegante Suppenvariation im Tagesgeschäft.

Wald & Weite – Klare Waldpilz-Consommé mit Recheis Suppennudeln

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 2,5 h (inkl. Einreduzieren)



1. **Für die Pilzessenz:** Zwiebeln, Lauch, Knoblauch und Pilze grob schneiden. In einem großen Topf Butter erhitzen, Gemüse darin kräftig anschwitzen und leicht salzen.
2. Mit Wasser aufgießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze auf ca. 2 Liter einkochen lassen.
3. Mit Muskat, Salz, Pfeffer, Liebstöckel und Pilzkraut abschmecken.
4. Durch ein Etamin passieren und vollständig abkühlen lassen.
5. **Klären:** Kalte Pilzessenz mit Eiweiß langsam erwärmen, dabei nicht kochen lassen. Sobald sich die Trübstoffe binden, vorsichtig passieren. Warmhalten.
6. **Für die Einlagen:** Wurzelgemüse in heißem Fett knusprig frittieren, abtropfen lassen.
7. Frische Pilze in Butter goldbraun braten und würzen.
8. Recheis Suppennudeln laut Packungsanleitung in Salzwasser kochen und abseihen.
9. Nudeln und Pilze in tiefen Tellern verteilen, mit klarer Waldpilz-Consommé aufgießen. Mit Petersilie und knusprigem Wurzelgemüse garnieren, nach Wunsch mit Pilzstaub und Kräuteröl finishen.

Tipp: Die Pilzessenz eignet sich hervorragend als Basis für weitere Anwendungen in der Küche. Sie lässt sich gut auf Vorrat herstellen und gekühlt oder tiefgekühlt lagern – ideal für Pilzschaum, Saucen oder als aromatische Ergänzung für Nudelgerichte und Risotti.

Nudelalternative:
Recheis Chefqualität Eierteigwaren Sternchen (Art.-Nr.: 1106)

400 g Recheis Chefqualität Eierteigwaren Suppennudeln (Art.-Nr.: 1101)

Für die Pilzessenz:
8 Zwiebeln, grob geschnitten
8 Stangen Lauch, grob geschnitten
6 Knoblauchzehen
1.000 g Steinpilze
1.000 g Champignons
200 g Butter
Salz, Pfeffer
Muskat
Liebstöckel
Pilzkraut
16 l Wasser

Für die Einlagen:
1.250 g gemischte frische Pilze (z. B. Buchen-, Austern-, Stein-, Shiitakepilze, Champignons, Egerlinge)
500 g Wurzelgemüse, in feine Julienne geschnitten
Frittierfett
4 EL Butter

Zusätzlich:
0,5 l Eiweiß zum Klären
Gehackte Petersilie
Pilzstaub (optional)
Kräuteröl (optional)



Art.-Nr.: 1101
Recheis 2-Eierteigwaren Suppennudeln, 5 kg

Der Wels aus heimischen Gewässern trifft auf die Aromen des Weinviertels: Grüner Veltliner, Traubensaft und Fenchel prägen dieses elegante Nudelgericht. Die gedrehten Hörnchen von Recheis nehmen die cremige Veltlinersauce optimal auf und bilden die Basis für den saftigen Fisch in einer aromatischen Kräuterkruste. Ein Gericht, das Regionalität, Produktqualität und moderne österreichische Küche harmonisch verbindet.

Wels & Veltliner – Gedrehte Hörnchen, Kräuterkruste und Fenchelragout

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

1.000 g Recheis Chefqualität Eierteigwaren Hörnchen gedreht (Art.-Nr.: 1116)

Für die Veltlinersauce:
3 Schalotten, fein gehackt
120 g Butter
1 EL Mehl
400 ml Fischfond
600 ml Grüner Veltliner
300 ml Schlagobers
Saft von 1 Zitrone
Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Kräuterkruste:
4 Knoblauchzehen
50 g Petersilie
50 g Basilikum
20 g Thymian
220 g Butter
2 EL Senf
6 Eigelb
220 g Recheis Semmelbrösel (Art.-Nr.: 197/191)
Salz, Pfeffer

Für das Fenchelragout:
5 Fenchelknollen, in feine Streifen geschnitten
2 Lauch, in feine Streifen geschnitten
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
200 ml Traubensaft
Öl
Salz, Pfeffer
Fenchelsamen, Thymian

Für den Wels:
1.500 g Welsfilet, entgrätet
2 EL Senf
2 Zitronen
Salz, Pfeffer, Zimt
1 Rosmarinzweig
4 EL Butter
Öl zum Braten

1. **Für die Veltlinersauce** Schalotten in 50 g Butter glasig dünsten, mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen.
2. Mit Fischfond, Veltliner, Obers und Zitronensaft aufgießen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Fein mixen, passieren und mit der restlichen Butter montieren.
3. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und warmhalten.
4. **Für die Kräuterkruste** Knoblauch und Kräuter fein hacken. Butter cremig aufschlagen, Senf, Eigelb, Knoblauch und Kräuter einarbeiten. Semmelbrösel unterheben und abschmecken.
5. **Für das Fenchelragout** Fenchel, Lauch und Knoblauch in Öl anschwitzen, würzen und mit Traubensaft einkochen lassen.
6. **Welsfilets** portionieren und mit Senf, Salz, Pfeffer und Zitrone marinieren. In Öl glasig braten, Zimt und Rosmarin zugeben und mit Butter arrosieren.
7. Recheis Hörnchen gedreht laut Packungsanleitung kochen.
8. Kräuterkruste auf die Fischfilets streichen und mit Flämmer gratinieren.
9. Die gedrehten Hörnchen mit der Veltlinersauce und dem Fenchelragout anrichten, Wels darauf arrangieren.

Tipp: Die Kräuterkruste lässt sich gut auf Vorrat produzieren und portionsweise einfrieren. Sie ist vielseitig einsetzbar und auch für andere Fisch- oder Gemüsegerichte geeignet.

Nudelalternative:
Recheis Chefqualität Eierteigwaren Bandnudeln breit (Art.-Nr.: 1112)



Art.-Nr.: 197/191
Recheis Semmelbrösel
5 kg/10 kg

Art.-Nr.: 1116
Recheis 2-Eierteigwaren
Hörnchen gedreht, 5 kg



Art.-Nr.: 1108
Recheis 2-Eierteigwaren
Fleckerl groß, 5 kg



Art.-Nr.: 47002
Holzmann fix&fertig Schmor-Zwiebel
TK-Pellets goldbraun, 2 kg

Krautfleckerl zählen zu den kulinarischen Fixpunkten der österreichischen Küche – bodenständig, sättigend und tief verwurzelt. In dieser modernen Interpretation treffen karamellisiertes Weißkraut und Recheis Fleckerl auf g˙schmackige Pulled Duck aus der ganzen Weideente. Eine feine Selleriemousseline sorgt für Eleganz, während fruchtige Säure und Gewürze dem Gericht Leichtigkeit verleihen. Ein Signature Dish für Wirtshaus, Landgasthof und moderne Regionalküche.

Pulled Duck Krautfleckerl – Österreichischer Klassiker neu gedacht

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 90 Minuten, Garzeit 120 Minuten

1. **Für die Pulled Duck** die Ente putzen, mit Entengewürz einreiben. Mit Orange, Apfel, Rosmarin und Thymian füllen.
2. Auf ein Blech mit ca. 1 cm Wasser setzen und bei 160 °C Ober-/Unterhitze 1,5 – 2,5 Stunden weich garen.
3. Ente auskühlen lassen, Haut abziehen und beiseitelegen. Fleisch von den Knochen lösen und in grobe Fasern zupfen.
4. Bratensatz mit Verjus lösen, mit ausgelassenem Entenfett vermengen und über das gezupfte Fleisch geben.
5. **Für das Selleriemousseline:** Sellerie putzen und mit Meersalz und Öl bestreichen. In Alufolie wickeln und bei 180 °C im Ofen weich garen.
6. Holzmann fix&fertig Schmor-Zwiebel TK-Pellets goldbraun in einem Topf bei mittlerer Hitze einige Minuten lang auftauen und anschließend mit dem gebackenen Sellerie fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, braune Butter und Obers unterheben. Warmhalten.
7. **Für die Krautfleckerl:** Zwiebel mit Zucker und Butterschmalz karamellisieren. Paprika- und Currypulver zugeben und kurz anrösten.
8. Weißkraut zugeben und bissfest schmoren. Pulled Duck und knusprige Entenhaut unterheben und kurz durchziehen lassen.
9. Recheis Fleckerl bissfest kochen und unter das Kraut mischen.
10. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel und Koriander abschmecken.
11. Mit Selleriemousseline anrichten und mit Mango-Maracuja-Salsa servieren.

Tipp: Pulled Duck eignet sich ideal zur Resteverwertung von Enten- oder Ganslgerichten. Das Fleisch kann gut vorbereitet, gekühlt gelagert und flexibel für Pfannen- oder Nudelgerichte eingesetzt werden.

Nudelalternative: Recheis Chefqualität Vollkorn hell Fleckerl (Art.-Nr.: 302)

1.000 g Recheis Chefqualität Eierteigwaren Fleckerl groß (Art.-Nr.: 1108)

Für die Pulled Duck:
1 ganze Weideente (ca. 2.500 g)
1 Orange, gewürfelt
1 Apfel, gewürfelt
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian

Für das Entengewürz:
1,5 TL Beifuß
1,5 TL Wacholder
2 Lorbeerblätter
1 TL Paprikapulver
1 TL Thymian
0,5 TL Koriander
0,5 TL Ingwer
0,5 TL Salz

Für die Krautfleckerl:
1 Zwiebel, fein geschnitten
200 g brauner Zucker
Butterschmalz
4 EL Currypulver
3 EL Paprikapulver
800 g Weißkraut, fein gehobelt
400 ml Verjus
Salz, Pfeffer
Muskat
Kümmel
Koriander

Für das Selleriemousseline:
3 Knollensellerie
3 EL Meersalz
Öl
300 g Holzmann fix&fertig Schmor-Zwiebel TK-Pellets goldbraun
150 g braune Butter
150 ml Schlagobers

Frische Komponente:
Mango-Maracuja-Salsa

Die fruchtige Salsa bringt Frische und Säure ins Gericht und bildet einen bewussten Kontrast zu Kraut, Ente und Fleckerln. Sie kann gut vorbereitet werden und eignet sich auch als Begleiter zu anderen Nudel- oder Fleischgerichten.

Zutaten: Mango- und Gurkenwürfel, Maracujafruchtfleisch, rote Zwiebel, Knoblauch, Sweet Chili Sauce, Limettensaft und -abrieb, Honig, weißer Balsamessig, Salz, Frühlingszwiebeln.

Zubereitung: Alle Zutaten fein würfeln, mit Sweet Chili Sauce, Limette, Honig und Balsamessig sanft aufkochen und abschmecken. Abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Frühlingszwiebeln vollenden.

Alles Gute kommt von oben

Ein Blick in die Recheis Nudelproduktion - wie entstehen eigentlich Fleckerl, Hörnchen & Co.?

Ganz im Sinne von „Alles Gute kommt von oben“ beginnt die Nudelproduktion bei Recheis im zweiten Stock. Schritt für Schritt entstehen hier Teigwaren, die nach der Trocknung – unterstützt von moderner Technik und Schwerkraft – im ersten Stock verpackt und schließlich im Erdgeschoss für die Auslieferung vorbereitet werden.
Ein Blick hinter die Kulissen zwischen Automatisierung und handwerklicher Präzision.



Geschäftsführer Stefan Recheis
an der Spaghetti-Produktionslinie

1 Vom Korn zum Grieß – Wareneingang & Qualität

Als einer der wichtigsten Rohstoffe für Recheis wird der Hartweizen aus dem Weinviertel (siehe Reportage auf Seite 4) in Partnermühlen zu feinem Grieß vermahlen und per Bahn nach Hall in Tirol geliefert. Hartweizengrieß ist – neben Dinkel- und Vollkorngrieß – das Herzstück vieler Recheis Teigwaren. Bei der Anlieferung wird jede Charge durch die Qualitätssicherung geprüft, bevor sie in Großsilos mit je 25 Tonnen Fassungsvermögen eingeblasen wird. Wesentliche Qualitätskriterien sind unter anderem Feuchte, Asche und Korngröße. Diese Faktoren sind entscheidend für eine optimale Teigführung während der Produktion und schließlich das Kochverhalten der fertigen Teigwaren.





„Schon kleine Abweichungen im Grieß wirken sich später auf Biss und Kochverhalten der Teigwaren aus. Deshalb prüfen wir jede angelieferte Rohstoff-Charge sehr genau."



Astrid
Qualitätssicherung - sorgt dafür, dass Rohstoffe halten, was sie versprechen.

2 Mischen & Pressen – Die Form entsteht

Grieß, Ei und Wasser – mehr braucht es nicht. Die Kunst liegt im richtigen Verhältnis und in der exakt geführten Mischung. Eier, Wasser und Hartweizengrieß werden in dem je nach Rezeptur erforderlichen Mengenverhältnis in einem großen Mischtrog vollautomatisch vermengt.

Es entsteht eine bewusst trockene, krümelige Masse – deutlich anders als handgemachter Nudelteig. Der Teig wird in der Pressschnecke verdichtet und anschließend durch eine Formenmatrize gepresst. So entstehen Dralli, Spaghetti, Fleckerl & Co. in gleichmäßiger Qualität und mit ihren typischen Eigenschaften.

Kevin
Nudelproduktion – kennt alle Parameter für die Herstellung Österreichs bester Nudeln.



„Die Matrize ist das Herzstück der Formgebung. Im gekonnten Zusammenspiel mit Rezeptur, Teigführung und Schnittlänge entstehen beste Nudeln."





Weiter auf den Seiten 14 und 15.

3 Trocknen – Stabilität durch Präzision

Das Trocknen ist der technisch anspruchsvollste Schritt der Teigwarenherstellung. Ziel ist es, der Nudel schonend Feuchtigkeit zu entziehen – von innen nach außen. Nur so lassen sich innere Spannungen vermeiden, die später zu Rissen in den Teigwaren führen könnten. Je nach Nudelrezeptur und -form beträgt die Trocknungszeit zwischen 2 und 7,5 Stunden.

Grad nicht zu schnell – beim Trocknen ist Sorgfalt gefragt. Mit ausgeklügelten Trocknungsdiagrammen und der jahrelangen Erfahrung des Teams stellen wir sicher, dass unsere Nudeln stabil und zuverlässig am Teller landen.



Armin
Nudelproduktion – sorgt mit viel Expertise für die richtige Mischung, Form und Trocknung.





4 Verpacken – Abgefüllt und geprüft

Nach dem Trocknen werden die Teigwaren automatisiert in unterschiedliche Verpackungsformate abgefüllt – etwa in die 500-g-Packung für den Lebensmitteleinzelhandel oder die 5-kg-Packung für die Gastronomie. Jede Packung durchläuft eine Kontrollwaage, die das exakte Füllgewicht überprüft. Zusätzlich erfolgt eine automatische Metalldetektion, bevor die Teigwaren das Werk verlassen. Die Verpackung schützt die Teigwaren vor äußeren Einflüssen wie Feuchtigkeit und Licht und trägt so maßgeblich zur langen Haltbarkeit bei.

Bei uns entsteht die fertige Packung. Format, Optik, Gewicht: Wir kontrollieren konsequent, dass alles passt. Die Verpackung muss unsere Teigwaren bestmöglich schützen, bis sie im Kochtopf landen.



Manuel
Verpackung - bringt die Teigwaren sicher in ihre Verpackung.

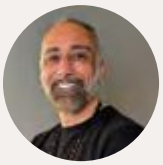




5 Logistik – Sicher gelagert und verteilt

Fertig verpackt und palettiert, werden die Teigwaren im Haller Hochregallager oder bei Logistikpartnern zwischengelagert. Im Erdgeschoss befinden sich die Kommissionierflächen und Laderampen, wo die Ware schließlich für den Versand an den österreichischen Handel bereitgestellt wird. Von hier aus treten täglich zahlreiche Paletten ihren Weg in den Groß- und Einzelhandel an.

Im Lager koordinieren wir die Auslieferungen und bereiten die Paletten sauber für den Transport vor. Damit tragen wir dazu bei, dass die Ware pünktlich und in einwandfreiem Zustand bei unseren Kunden ankommt.



Özkan
Lager - sorgt dafür, dass unsere Teigwaren zuverlässig ankommen.





6 Beratung – Von Tirol in die Profiküche

Mit der Auslieferung endet der Produktionsprozess – nicht jedoch die Kundenbetreuung. Das Recheis Gastro-Vertriebsteam ist im ganzen Land im Einsatz und berät Gastronomiebetriebe persönlich vor Ort – von der passenden Sorte über Kochverhalten bis hin zu konkreten Einsatzmöglichkeiten in der Profiküche.

Wie daraus in der Profiküche vielfältige Gerichte entstehen können, zeigen die folgenden Rezeptinspirationen.

Unser Team bringt langjährige Gastro-Erfahrung mit und kennt den Küchenalltag genau. Tag für Tag beraten wir unsere Kunden und sprechen dabei nicht nur über Nudelprodukte, sondern darüber, wie unsere Teigwaren im Kochprozess verlässlich funktionieren und am Teller überzeugen.



Thomas
Vertriebsleiter Gastronomie - kennt die Anforderungen der Profiküche genau.

Nudeln im neuen Look

Auch Packungen brauchen ab und zu eine Rundumerneuerung.

Der Großteil der Recheis Teigwaren für die Profiküche wird seit Ende 2025 in neuem Design in Endlos-Optik verpackt - eine Umstellung, die Ressourcen schont und Müll vermeidet.



Lieblingsrezepte für die Profiküche ♥

Die folgenden Rezeptinspirationen basieren auf Lieblingsgerichten von Recheis Mitarbeitenden – aufbereitet für die Profiküche. Sie zeigen, wie sich persönliche Genussmomente mit klaren Abläufen verbinden lassen und als potenzielle Lieblingsrezepte auch auf der Speisekarte überzeugen können.





Cremige Kürbissauce, würziger Feta und getrocknete Tomaten ergeben ein ausgewogenes, vegetarisches Nudelgericht mit viel Tiefe. Die Dinkel Dralli bringen einen angenehmen Biss ins Gericht und verbinden die einzelnen Komponenten zu einem stimmigen Ganzen. Ein Teller, der Bodenständigkeit und moderne Genussküche verbindet.

Dinkel Dralli mit cremiger Kürbissauce, Feta und getrockneten Tomaten

(vegetarisch)



Astrids Lieblingsrezept

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

1.000 g Recheis Chefqualität Dinkel hell Dralli (Art.-Nr.: 1362)

Für die Sauce:
1.500 g Butternusskürbis, geschält und gewürfelt
3 Zwiebeln, grob geschnitten
100 ml Olivenöl
8 EL Knoblauchpaste
400 ml Gemüsefond
6 EL Honig
250 ml Schlagobers
100 ml Kürbiskernöl
5 EL Thymian, frisch gehackt
Saft und Abrieb von 3 Zitronen
Salz, Pfeffer, Chiliflocken
250 g getrocknete Tomaten, fein gehackt
750 g Fetakäse

Für die Garnitur:
Frischer Thymian, Salbei, geröstete Walnüsse

Nudelalternative:
Recheis Chefqualität Vollkorn hell Makkaroni (Art. Nr.: 301)

1. Backofen auf 175 °C vorheizen.
2. Kürbis und Zwiebeln in Olivenöl anrösten und in ein tiefes Blech geben.
3. Knoblauchpaste, Gemüsefond und Honig zugeben und im Ofen ca. 30 Minuten weich dünsten.
4. Alles mit Obers, Kürbiskernöl, Thymian sowie Zitronensaft und -abrieb fein mixen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.
6. Die Recheis Dinkel Dralli laut Packungsanleitung kochen.
7. Die Kürbissauce erwärmen, getrocknete Tomaten und die gekochten Nudeln unterheben.
8. Den Feta zerbröseln, zugeben und vorsichtig unterheben.
9. Anrichten und mit Kräutern und gerösteten Walnüssen garnieren.

Tipp

Die Kürbissauce kann gut vorbereitet und gekühlt gelagert werden. Feta und Nudeln erst kurz vor dem Anrichten unterheben - so bleiben Konsistenz und Farbe optimal erhalten.



Art.-Nr.: 1362
Recheis Dinkel hell Dralli, 3 kg

Cremige Käsesauce, feine Süße von karamellisierten Feigen und bissfeste Linguine – dieses Gericht steht für puren Komfort und vollen Geschmack. Die Pasta di Peppino all'uovo Linguine verbinden sich harmonisch mit der Sauce und sorgen für ein rundes Mundgefühl. Ein beliebtes Gericht mit viel Potenzial für die Speisekarte.

Linguine in 4-Käse-Sauce
mit karamellisierten Feigen (vegetarisch)



Armins Lieblingsrezept

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

1.000 g Recheis Pasta di Peppino all'uovo Linguine (Art.-Nr.: 3202)

Für die Käsesauce: 5 EL Butter, 5 Knoblauchzehen (fein gehackt), 80 g glattes Mehl, 200 ml Weißwein, 250 ml Milch, 100 ml Gemüsefond, 1 l Schlagobers, 350 g Blauschimmelkäse (gewürfelt), 350 g Parmesan (gerieben), 350 g Mozzarella (gewürfelt), 350 g Emmentaler (fein gerieben), Salz, Pfeffer, Muskat
Für die karamellisierten Feigen: 15 frische Feigen, 150 g Staubzucker, etwas Butter, 100 ml Apfelbalsamessig, 2-3 Thymianzweige

1. Butter in einem Topf schmelzen, den Knoblauch darin glasig dünsten.
2. Mehl einrühren und eine helle Mehlschwitze herstellen.
3. Mit Weißwein ablöschen, anschließend Milch, Gemüsefond und Schlagobers einrühren und unter Rühren aufkochen lassen.
4. Käse nach und nach zugeben und schmelzen lassen. Abschmecken.
5. Für die karamellisierten Feigen die Feigen schälen und vierteln. Den Staubzucker in einer Pfanne mit Butter schmelzen und karamellisieren. Die Feigen zugeben.
6. Feigen mit Apfelbalsamessig ablöschen, Thymianzweig hinzugeben und 1-2 Minuten köcheln lassen. Warmhalten.
7. Pasta di Peppino all'uovo Linguine laut Packungsanleitung bissfest kochen.
8. Nudeln in der Käsesauce schwenken, bei Bedarf etwas Nudelwasser zugeben. Anrichten und mit karamellisierten Feigen vollenden.

Tipp

Die Käsesauce nur mehr sanft warmhalten und sobald der Käse zugegeben wurde, die Pasta direkt darin schwenken. Mit etwas Nudelwasser lässt sich die gewünschte Konsistenz fein einstellen, ohne dass die Sauce zu schwer wird.

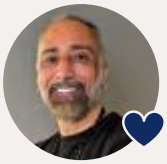


Art.-Nr.: 3202
Pasta di Peppino all'uovo Linguine, 5 kg

Inspiriert von der türkischen Küche verbindet dieses Social-Media-Trendrezept würzige Fleischsauce, cremiges Minz-Joghurt und aromatisches Paprikaöl. Eine besondere, aber sehr stimmige Kombination, die sofort überzeugt. Recheis Bio Farfalle verbinden alle Komponenten zu einem runden Nudelgericht. Die Bekanntheit aus Social Media sorgt für Wiedererkennung bei Gästen – mit einem Geschmack, der Lust auf mehr macht.

Türkische Pasta – Social Media Trendrezept

mit Bio Farfalle, würziger Fleischsauce & Minz-Joghurt



Özkans Lieblingsrezept

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 90 Minuten

1.200 g Recheis Bio Farfalle (Art.-Nr.: 4516)
Für die Fleischsauce: Olivenöl zum Braten, 3 Zwiebeln (fein gehackt), 5 Knoblauchzehen (fein gehackt), 1.000 g Rinderfaschiertes, 400 g Tomatenmark, 5 EL Paprikapulver edelscharf, 2 EL Paprikapulver rosenscharf, 5 große Tomaten (gewürfelt), **2.000 g Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro (Art.-Nr.: 3517),** 3 große Karotten (fein gerieben), 1 kleine Sellerieknolle (fein gerieben), 3 TL Kreuzkümmel, 2 TL Zimt, Salz, Pfeffer, 1 kleiner Bund Petersilie (fein gehackt), Zucker
Für den Minz-Joghurt: 1 l griechisches Joghurt, 30 g Minze (fein gehackt), Saft & Abrieb von 2 Zitronen, Salz
Für das Paprikaöl: 400 ml Rapsöl, 2 Knoblauchzehen (fein gehackt), 2 Zweige Rosmarin, 2 EL Paprikapulver, 1 Prise Cayennepfeffer

1. **Für die Fleischsauce:** Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten.
2. Faschiertes zugeben und kräftig anrösten, bis es gut gebräunt ist. Tomatenmark und Paprikapulver einrühren und kurz mitrösten.
3. Tomatenwürfel, Recheis Sugo di Peppino, Karotten, Sellerie, Kreuzkümmel und Zimt zugeben. Ca. 45 Minuten sanft köcheln lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Petersilie unterheben.
5. **Für das Minz-Joghurt:** Alle Zutaten glatt verrühren und salzen. Kühl stellen.
6. **Für das Paprikaöl:** Öl auf 60 °C erwärmen, Knoblauch und Gewürze zugeben. Kurz ziehen lassen und anschließend abseihen.
7. Recheis Bio Farfalle laut Packungsanleitung bissfest kochen.
8. Pasta anrichten, Fleischsauce nappieren, mit Minz-Joghurt und Paprikaöl vollenden.
9. Mit frischen Kräutern und Chilifäden garnieren.

Tipp

Fleischsauce und Paprikaöl lassen sich gut im Voraus zubereiten. Im Service müssen nur noch die Nudeln frisch gekocht und mit Joghurt und Sauce kombiniert werden – ideal für gleichbleibende Qualität bei hohem Durchlauf.



Art.-Nr.: 3517
Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro, 4 kg

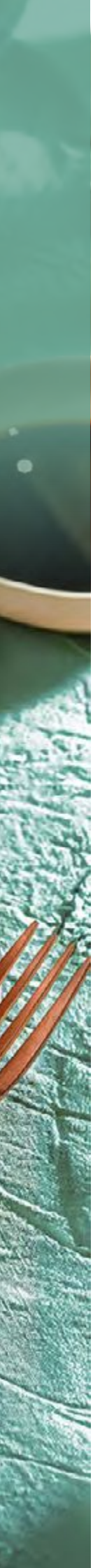
Art.-Nr.: 4516
Recheis Bio Farfalle, 5 kg

Ein bisschen vegan tut allen gut

Pflanzliche Ernährung liegt im Trend – und auch Fleischesser schätzen mehr Vielfalt auf dem Teller. Für die Gastronomie bedeutet das vor allem eines: ein erweitertes Angebot, das bei Gästen zunehmend gefragt ist.



Bild: Vegane Carbonara
(Rezept auf Seite 25)



Pflanzliche Vielfalt, die begeistert

Eine ansprechende Menükarte, bei der einem das Wasser im Mund zusammenläuft: Gastronomiebetriebe wollen mit ihrem Angebot begeistern – Gäste sollen schließlich mit Genuss essen, das Lokal weiterempfehlen und wiederkommen. Immer mehr Restaurants und Kantinen achten darauf, auch genug spannende vegetarische oder sogar vegane Kreationen zu bieten, und weisen sie auch ganz klar aus, um eine breitere Zielgruppe anzusprechen.

Weniger ist mehr

Pflanzliche Kost steht bei vielen Menschen heute hoch im Kurs, und das nicht nur bei jenen, die sich rein vegan oder vegetarisch ernähren. Auch viele Allesesser reduzieren ihren Fleischkonsum. Manche leitet der Wunsch nach bewusster Ernährung, vielleicht aus gesundheitlichen Gründen oder um ein paar Kilos abzunehmen. Anderen geht es in erster Linie um Umweltaspekte oder um das Tierwohl. Nicht jeden Tag Fleisch essen – und wenn, dann nur in hochwertiger Qualität, wo nachvollziehbar ist, dass das Tier unter guten Bedingungen gehalten wurde – das bringt viele dazu, öfter die vegetarische oder vegane Alternative zu wählen. So wie früher beim Familienessen ja auch nur sonntags der Braten auf den Tisch gekommen ist. Jedenfalls haben viele Gastronomen längst erkannt, wie wichtig es ist, eine vielfältige Karte zu schaffen, um die Kundschaft in ihrer Gesamtheit abzuholen – der Beilagenteller hat als fleischlose Option schon lange ausgedient.

Kosten senken, Umsatz heben?

Manche Betriebe setzen auch auf pflanzliche Lebensmittel, weil das den Wareneinsatz reduzieren kann. Schließlich sind Grundzutaten wie Hülsenfrüchte, saisonales Gemüse oder Nudeln im Einkauf meist günstiger als hochwertiges Fleisch und Käse.
Viele Lebensmittel sind als Convenience-Produkt erhältlich, womit sich außerdem der Aufwand für die Zubereitung in Grenzen hält – und auch das hilft dem Deckungsbeitrag. Nudeln eignen sich wunderbar für eine rein pflanzliche Küche. Sie sind beliebt, sättigen und der Kreativität sind bei der Zubereitung keine Grenzen gesetzt. Viele Nudelsorten enthalten kein Ei und sind somit von Haus aus vegan. Komplexer ist es bei gefüllten Teigwaren, weil die Fülle oft Milchprodukte wie Sahne oder Käse enthält.

Pflanzliche Blumen für die Gastronomie

Das muss aber nicht sein: Unter dem Namen „Fiori" (ital. für Blumen) hat Recheis zwei neue hochwertige Convenience-Produkte für die Gastronomie im Sortiment, die auch anspruchsvolle Gäste überzeugen. „Wir beobachten seit Jahren, dass die Nachfrage nach veganen Lebensmitteln steigt. Das ist ein wachsender Markt, und wir reagieren auf die geänderten Anforderungen unserer Kundinnen und Kunden", sagt Maria Wechselberger, Produktmanagerin Gastronomie bei Recheis.

Trendradar

Was ist Longevity?

Die Lebenserwartung steigern – das hängt auch mit dem Longevity-Trend zusammen, der auf Social Media sehr präsent ist, die Lifestyle-Industrie prägt und auch die Forschung beschäftigt. Pflanzliche Ernährung spielt da eine große Rolle. Denn sie senkt nachweislich das Risiko für Bluthochdruck, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes und verschiedene Krebsarten.

Wussten Sie, dass ...

... in Österreich etwa drei Prozent der Menschen vegan leben? Sechs Prozent ernähren sich vegetarisch.

... sich etwa 37 Prozent flexitarisch ernähren, also den Fleischkonsum bewusst reduzieren?

... 32 Prozent der Menschen wöchentlich pflanzliche Milchersatzprodukte verwenden?

Als Ersatzprodukte sieht sie die veganen, gefüllten Teigwaren nicht, sondern vielmehr als „eine sinnvolle Ergänzung, auch für Menschen, die sich nicht ausschließlich vegan ernähren. Denn in Punkto Konsistenz und Geschmack machen wir keine Abstriche."

In der vegetarischen Kochschule

Ein echter Vorreiter war Österreich in Sachen Ausbildung: Seit Juli 2025 besteht hierzulande die Möglichkeit, sich zur vegan-vegetarischen Fachkraft ausbilden zu lassen – und das ist in Europa einzigartig. 17 Betriebe sind gleich auf den Zug aufgesprungen und als Ausbildner aktiv – darunter auch die food group by Erste, die in ihren Küchen auf ein attraktives Speisenangebot inklusive veganen Optionen setzt. Mehr dazu im Interview auf Seite 22.

Um eine vollwertige Lehre handelt es sich dabei nicht, sondern vorerst nur um einen „Ausbildungsversuch", der auch Kontroversen ausgelöst hat. Vielleicht ist es aber auch einfach ein weiteres Zeichen dafür, dass die pflanzliche und flexitarische Ernährung im Mainstream angekommen ist – hin zu mehr bewusstem Genuss und Nachhaltigkeit.

Die Rezeptinspirationen auf Seite 24 - 27 zeigen, wie vielseitig vegetarische und vegane Gerichte sein können – cremig, würzig, herzhaft oder leicht – passend für jeden Geschmack!

Seit 1. Februar 2025 beschäftigt die food group by Erste am Erste Campus in Wien mit Roberta Colombo einen Vegan Chef. Sie coacht Küchenteams, feilt an Rezepturen und überzeugt auch Skeptiker. Betriebsküchen- und Qualitätsmanager Christian Scheifler und sie sprechen im Interview über Nachhaltigkeit, Wareneinsatz und Geschmack.

„Die Verkostung ist immer der Schlüssel“



Betriebsküchenmanager Christian Scheifler und Vegan Chef Roberta Colombo von der food group by Erste sind für die vier À-la-carte-Restaurants und die drei Betriebsküchen am Erste Campus in Wien zuständig.

Wie wichtig sind fleischlose Angebote in der Gemeinschaftsverpflegung?

Christian Scheifler: Immer wichtiger! Ein fleischloses Gericht hatten wir schon immer, aber mehr in Richtung Käsespätzle. Vor mehreren Jahren haben wir uns nach einer Fastenzeit dazu entschlossen, unser veganes und vegetarisches Angebot konsequent auszubauen. Und seit einem Jahr unterstützt Roberta unsere Köche dabei. Aber auch das Schnitzel wird es immer geben.
Roberta Colombo: Ja, ich bin die Homeless-Köchin (lacht). Ich habe keine eigene Küche, sondern wandere umher, arbeite projektweise mit den Teams und berate sie. In der Kantine sind von fünf Menüs immer drei fleischlos, zwei davon vegan. Das ist schon einiges!

Welche Rolle spielen Saisonalität, Bio und Regionalität?

Scheifler: Klar spielen sie eine Rolle, aber bei uns gibt es auch im Winter Tomaten, es ist kaum möglich, gänzlich darauf zu verzichten. Mir ist persönlich wichtig, dass wir unseren Bio-Anteil in vielen Produktgruppen so weit wie möglich nach oben bringen. Im Teigwaren-Segment greifen wir gerne auf Recheis Nudeln zurück, auf die 15 veganen Produkte in Bio-Qualität. Die verwenden wir in den Betriebsküchen.
Colombo: Regionale Zutaten sind in der veganen Küche oft eine Herausforderung. Beim Gemüse geht es, aber woher kommt Soja? Sicher nicht alles aus Österreich! Vegane Butter besteht meist aus Kokos oder Mandeln. Ich versuche auch, zuckerfreie Produkte zu beziehen. Wir haben unsere Salatdressings in der Kantine zuckerfrei gemacht und niemand hat sich beschwert.

Werden Inhaltsangaben transparent ausgewiesen?

Scheifler: Ja, wir zeigen das mit Icons. Wir nutzen ein Warenwirtschaftssystem, das sämtliche Infos wie Allergene, Herkunft, Kalorien etc. enthält – sogar, ob das Gericht CO_2-freundlich ist. Dafür arbeiten wir mit der Schweizer Firma Eaternity zusammen.

Was macht ein ansprechendes veganes Gericht aus?

Colombo: Ich kombiniere Zutaten, die nicht nur geschmacklich, sondern auch farblich gut zusammenpassen. Wichtig ist auch, unterschiedliche Konsistenzen und ausgewogene Nährstoffe zu haben, also Ballaststoffe, Kohlenhydrate und Proteine. Da hilft mir meine Ausbildung als vegane Ernährungsberaterin. Nudelgerichte wird es immer geben – zum Beispiel Spaghetti mit Pesto oder gefüllte Teigwaren – die sind ein Fixstarter.

Wie macht man Gerichte eiweißreicher, wenn Proteinquellen wie Eier fehlen?

Colombo: Es ist in der veganen Küche schwierig, hohe Proteinanteile zu erreichen. Hülsenfrüchte sind eine gute Quelle, bestehen aber zu 50 Prozent aus Kohlenhydraten. Ich achte darauf, mehrere Proteinquellen zu kombinieren. Am liebsten arbeite ich mit natürlichen Produkten, aber wir nutzen auch Fleischersatz aus Soja oder Erbsenprotein. Das schmeckt sehr gut, ähnlich wie Fleisch. Wenn es gut verarbeitet ist, sind die Leute begeistert.

Sprechen wir über die Kalkulation: Reduziert eine vegane Küche den Wareneinsatz?

Scheifler: Nicht unbedingt. Das mag bei bestimmten Gerichten so sein, aber Tofu ist etwa teurer als Schweinefleisch. Und der Personalaufwand steigt, wenn man es ernsthaft betreibt.
Colombo: Ja, der Aufwand ist höher in der veganen Zubereitung, denn wir fangen beim Grundprodukt an. Wenn ich zum Beispiel einen faschierten Braten in der veganen Version mache, muss ich die Linsen kochen, alles vermischen, dann noch einmal kochen und noch einmal braten. Beim Fleisch geht das viel schneller.

Sie bilden auch eine vegetarische Fachkraft aus?

Scheifler: Ja, wir sind gleich auf den Zug aufgesprungen! Unser Lehrling Kerstin ist seit 1. September im Haus und bereitet vegane und vegetarische Gerichte zu. Wenn es um Veganes geht, ist Roberta ihre Ausbilderin. Für allgemeine Dinge übernehmen das die Köche.
Colombo: Im Jänner haben wir im Rahmen vom Veganuary eng zusammengearbeitet. Das war schön!

Wie erreicht man Menschen, die skeptisch sind?

Colombo: Die Verkostung ist immer der Schlüssel – wer kostet, überzeugt sich selbst vom Geschmack. Was uns sehr hilft, sind die Pop-ups, die wir ein- bis zweimal im Jahr im Atrium aufbauen. Ich beantworte Fragen zur veganen Ernährung und biete den Gästen Kostproben an. Die veganen Gerichte schmecken fast jedem! Hilfreich ist sicher auch meine offene Art. Ich bin Italienerin, ich gehe auf die Leute zu. Und wir nehmen das Feedback ernst und verbessern bestehende Gerichte.
Scheifler: Unser Auftrag ist nicht, alle zum Veganismus zu bekehren! Aber ein bisschen weniger Fleisch ist nur vernünftig – gesundheitlich und für die Umwelt. Ich fände es gut, wenn mehr Gastronomen Mut fassen. Oft ist das Angebot das Problem: Wenn es nur ein veganes Gericht gibt, und das spricht mich nicht an, werde ich es nicht wählen. Mit einem Menü, das auch schöne pflanzliche Mahlzeiten bietet, bekommt man auch Menschen, die gern Fleisch essen, dazu, ihren Fleischkonsum einzuschränken.



Die Küchen am Erste Campus

In der Nähe vom Wiener Hauptbahnhof befindet sich das Headquarter der Erste Group, der Arbeitsplatz für rund 6.500 Menschen mit vielfältigen Möglichkeiten der Verpflegung:

Kantine am Campus:
mit 420 Sitzplätzen und täglich bis zu 1.500 Menüs

The Park Kitchen:
Showküchen-Kantine

40H!4:
Kantine mit Showküchencharakter und Pizzacorner

Erste Lounge:
Fine Dining für Führungskräfte und Gäste

George Deli & Café:
Bistro mit Frühstück, Kaffee und Wochengerichten

Al Banco:
Aperitivo-Bar mit authentischer italienischer Küche

IKI am Erste Campus:
Japanisches Restaurant mit internationalen Einflüssen

Produkttipp:

Vegane Fiori für die Profiküche

Vegane Gerichte sind in der Gastronomie gefragter denn je. Mit den neuen Fiori Peperonata (Paprika, Tomate, Oliven) und Fiori Spinat mit Sonnenblumenkernen erweitert Recheis sein Feinster Genuss Sortiment um zwei rein pflanzliche Spezialitäten.

Beide Sorten überzeugen mit cremiger Füllung, hohem Füllanteil und ausgewogenem Geschmack. Die tiefgekühlten Teigwaren sind einzeln entnehmbar, warmhaltegeeignet und in wenigen Minuten servierfertig. Hergestellt in Österreich – ideal für mehr pflanzliche Vielfalt auf der Speisekarte.

Mehr Infos und Rezeptinspirationen:
www.recheis.com/gastro



Beide Sorten, Spinat und Sonnenblumenkerne sowie Peperonata, haben eine cremige Fülle und eignen sich bestens zum Warmhalten.

Vegane Fiori Peperonata mit cremigem Endivien-Ragout & Olivencrunch

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten



Tipp: Der Olivencrunch lässt sich gut auf Vorrat herstellen und gibt auch anderen vegetarischen Nudel- oder Gemüsegerichten Struktur und Würze.

Die Fiori Peperonata bringen eine fruchtige Paprika-Tomatenfülle auf den Teller, begleitet von einem milden Endivien-Mascarpone-Ragout. Kräuter, feine Säure und knuspriger Olivencrunch verleihen dem Gericht eine stimmige mediterrane Note.

50 Stück Recheis Feinster Genuss Fiori Peperonata (Art.-Nr.: 1482)

Für den Olivencrunch: 200 g schwarze Oliven (entsteint), 5 EL Olivenöl, 6 EL **Recheis Semmelbrösel (Art.-Nr.: 197/191)**, getrockneter Rosmarin, Thymian, Salz
Für die veganen Fiori: 2 Köpfe Endiviensalat (fein geschnitten), 4 Knoblauchzehen (in feine Scheiben geschnitten), 750 ml vegane Kochcreme, 50-80 g Cashewmus (naturbelassen), 3 EL Kapern (gehackt), 200 g Rosinen, 10 getrocknete Tomaten (in feine Streifen geschnitten), 50 g Basilikum, (in feine Julienne geschnitten), 100 g Pinienkerne (geröstet), Salz, Pfeffer, Olivenöl, Öl zum Braten

1. **Für den Olivencrunch:** Oliven fein hacken, mit Olivenöl, Kräutern und Semmelbröseln mischen. Die Oliven auf ein Backblech geben und bei 120 °C Umluft ca. 60 Minuten trocknen, bis sie knusprig sind. Auskühlen lassen und fein zerbröseln.
2. **Für die veganen Fiori** die Fiori Peperonata laut Packungsanleitung kochen, ca. 200 ml Nudelwasser beiseitestellen.
3. Endiviensalat kurz blanchieren und gut ausdrücken.
4. Knoblauch kurz in Öl anschwitzen, Endiviensalat zugeben und durchschwenken.
5. Kochcreme einrühren und sanft erhitzen. Cashewmus mit einem Schneebesen oder Stabmixer glatt einarbeiten.
6. Nudelwasser schrittweise zugeben, bis eine cremige, gebundene Konsistenz entsteht.
7. Kapern, Rosinen und getrocknete Tomaten zugeben und die Sauce gut abschmecken.
8. Die Fiori vorsichtig unter die Sauce heben. Auf Tellern anrichten und mit Basilikum, Pinienkernen, Olivencrunch und Olivenöl vollenden.



Art.-Nr.: 1482
Recheis Feinster Genuss Fiori Peperonata, 1,5 kg



Art.-Nr.: 197/191
Recheis Semmelbrösel 5 kg/10 kg

Vegane Carbonara mit weißer Bohnencreme und geräuchertem Tofu

10 Portionen | Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Eine moderne, pflanzliche Interpretation der Carbonara für die Profiküche: Herzhaft gerösteter Räuchertofu trifft auf eine seidige Bohnen-Aquafaba-Creme mit Miso und Hefeflocken. Recheis Vollkorn Spaghetti sorgen für Biss und Sättigung. Das Ergebnis ist ein proteinreiches, ausgewogenes Gericht – ideal für eine zeitgemäße vegane Mittagskarte.

900 g Recheis Chefqualität Vollkorn hell Spaghetti (Art.-Nr.: 237)
Für die vegane Carbonara: 600 g Räuchertofu, 3 EL Sojasauce, 275 g Schalotten (fein gehackt), 3 EL Petersilie (fein gehackt), trockener Weißwein zum Ablöschen
Für die Bohnen-Aquafaba-Creme: 700 g weiße gekochte Bohnen (Abtropfgewicht), 550 ml Aquafaba (von den Dosenbohnen), 550-600 ml kräftige Gemüsesuppe, 3 EL helle Misopaste, 5 EL Hefeflocken, 3 TL flüssige Kräuterwürze, Zitronensaft und Kala Namak (Schwarz-/Schwefelsalz) zum Abschmecken, frisch geriebene Muskatnuss, Paprikapulver, Salz, schwarzer Pfeffer, Sonnenblumenöl zum Braten

1. Recheis Vollkorn hell Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser laut Packungsanleitung bissfest kochen.
2. Den Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein hacken.
3. Den Tofu in Sonnenblumenöl bei hoher Hitze goldbraun anbraten. Mit Sojasauce ablöschen, kurz weiterrösten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
4. Schalotten bei mittlerer Hitze in etwas Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Petersilie zugeben, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.
5. Für die cremige Bohnen-Aquafaba-Creme alle Zutaten zu einer seidigen Bohnencreme pürieren. Mit Zitronensaft und Kala Namak abschmecken. Falls nötig, mit etwas Nudelkochwasser auf gewünschte Konsistenz bringen.
6. Die Bohnencreme zu den Schalotten in die Pfanne geben und unter Rühren sanft erhitzen.
7. Den gerösteten Räuchertofu unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Spaghetti direkt in der Sauce schwenken, anrichten und mit einem Hauch Paprikapulver vollenden.

Tipp: Der Geschmack steht und fällt mit der Wahl des Tofus: Empfehlenswert ist echter Räuchertofu – nicht nur mit flüssigem Rauch aromatisierter Tofu.



Art.-Nr.: 237
Recheis Vollkorn hell Spaghetti, 3 kg

Knödelbowl „Orient Style“ mit knusprigen Erdnussknödeln (vegetarisch)

10 Personen | Zubereitungszeit ca. 120 Minuten

Bunte Bowls sprechen alle Sinne an – besonders dann, wenn sie sättigend, aromatisch und vielseitig sind. Bei dieser Variante treffen knusprige Erdnussknödel auf orientalische Dips, frisches Gemüse und Kräuter. Eine vegetarische Bowl mit viel Geschmack, ideal als abwechslungsreiches Mittagessen.

Für die Erdnussknödel:
20 g Koriander, fein gehackt
150 g Erdnüsse, fein gehackt
800 ml Milch
1.000 g Recheis Knödelbrot (Art.-Nr.: 194/196)
10 Eier
150 g Erdnussbutter
100 g Butter
Sojasauce, Cayenne, Muskat
Recheis Semmelbrösel (Art.-Nr.: 197/191) zum Wälzen
Öl zum Frittieren

Für den Muhamara-Dip:
10 geröstete rote Paprika, entkernt und Haut abgezogen
2 TL Chiliflocken
100 g geröstete Walnüsse
1 TL Kreuzkümmel
4 EL Tomatenmark
150 g Recheis Semmelbrösel (Art.-Nr.: 197/191)
100 ml Olivenöl
50 ml Zitronensaft
5 Knoblauchzehen, geschält und geröstet
Salz, Pfeffer, Muskat

Für den Baba Ganoush:
3 Melanzani
5 EL Tahini
5 EL Zitronensaft
5 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Für die Bowl:
2 Köpfe Romanasalat, gewaschen
350 g Wilder Brokkoli
5 Stück Pak Choi
2 Melanzani
3 EL Sesam schwarz
1 Bund Frühlingszwiebeln
400 g Sprossen
200 g Granatapfelkerne
80 g Minzblätter

Bowldressing (für Romanasalat):
100 ml frischer Orangensaft
2 EL Honig
100 g Kokosöl
150 g Reisessig
50 g Sojasauce
2 cm Ingwer, frisch gerieben

Für die Erdnussknödel:

1. Koriander und Erdnüsse fein hacken. Milch erwärmen und über das Recheis Knödelbrot gießen, kurz durchmischen.
2. Eier, Erdnüsse, Koriander, Erdnussbutter und Butter zugeben. Mit Sojasauce, Cayenne und Muskat abschmecken.
3. Mit einem großem Eisportionierer Knödel ausstechen und mit Wasser benetzten Händen zu kleinen Knödeln formen.
4. Die Knödel im Dampfgarer ca. 25 Minuten dämpfen.
5. Die noch heißen Knödel in Recheis Semmelbrösel wälzen und goldbraun frittieren. Warmhalten.

Für die Dips:

6. Muhamara: Alle Zutaten im Hochleistungsmixer zu einer feinen Paste mixen, abschmecken und beiseitestellen.
7. Baba Ganoush: Melanzani halbieren, Schnittflächen rauteförmig einschneiden. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und auf ein Blech legen. Im Dampfgarer (100 °C / 100 % Dampf) ca. 25 – 35 Minuten weich garen. Weiches Fruchtfleisch auslösen, mit Tahini, Zitronensaft, Olivenöl und Knoblauch fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bowl-Komponenten:

8. Romanasalat in Streifen schneiden.
9. Den Brokkoli und Pak Choi putzen. Brokkoli in Röschen teilen, Pak Choi grob schneiden und beides scharf in Sesamöl anbraten.
10. Melanzani in ca. 2 cm große Würfel schneiden, salzen und in Olivenöl anbraten. Mit schwarzem Sesam bestreuen.
11. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Dressing & Anrichten

12. **Dressing:** Orangensaft, Honig, Kokosöl, Reisessig, Sojasauce und Ingwer verrühren. Romanasalat damit marinieren.
13. **Anrichten:** Den Romanasalat mit Sprossen, Melanzaniwürfel, Brokkoli, Pak choi, Frühlingszwiebeln und Granatapfelkernen in Bowls anrichten. Muhamara Dip und Baba Ganoush dazugeben, Erdnussknödel aufsetzen und mit Minzblättern garnieren.



Art.-Nr.: 194/196
Recheis Knödelbrot
5 kg/10 kg



Art.-Nr.: 197/191
Recheis Semmelbrösel
5 kg/10 kg





Tipp: Je vielfältiger Farben und Texturen, desto spannender wirkt die Bowl – ideal auch, um saisonales Gemüse und vorhandene Komponenten kreativ mitzunehmen.

Nudelalternative:
Recheis Chefqualität Bio Teigreis (Art.-Nr. 4569), z.B. als Kritharaki-Salat in der Bowl

Feinster Genuss
Jetzt auch vegan!

Gefüllte Teigwaren für die Profiküche.



- Vegane Rezeptur aus 100 % pflanzlichen Zutaten
- Neue, attraktive Fiori-Form mit hohem Füllanteil
- Tiefgekühlt & vorgekocht
- In wenigen Minuten servierfertig

SEIT 1889 Recheis recheis.com/gastro