

FUTURE MENUS



TOP FOODSERVICE TRENDS
VOL. 3 | 2025



Unilever
Food
Solutions

Als Gastronom*in weißt du, wie wichtig es ist, mit den neuesten Food-Trends Schritt zu halten. So kannst du garantiert einzigartige und aufregende Gerichte anbieten, die neue Gäste anziehen und zugleich deine Stammgäste zum Wiederkommen bewegen. Dieser Ansatz bietet auch eine Gelegenheit, deine Kreativität unter Beweis zu stellen. Wer nicht mithält, läuft Gefahr, von der Konkurrenz überholt zu werden.

Mit den sich ständig ändernden Trends in der Gastronomie Schritt zu halten, ist jedoch sehr zeitaufwendig und erfordert oft stundenlanges Recherchieren nach neuen Zutaten, neuen Techniken und Tests. Dafür fehlt oft die Zeit. Genau hier setzt **Future Menus** an.

Unser hoch qualifiziertes Team von 250 Chefköch*innen aus aller Welt hat köstliche und angesagte Rezeptideen entwickelt, die du für deine Speisekarten verwenden kannst. Mit 5.000 Jahren kollektiver Berufserfahrung können unsere Culinary Fachberater*innen dich bestens dabei unterstützen, genau die aufregenden Kreationen zu bieten, nach denen Gäste heutzutage suchen. Tag für Tag unterstützt unser Team Kund*innen von Unilever Food Solutions dabei, rund um die Welt 200 Millionen köstliche Gerichte aufzutischen.



„Unser hoch qualifiziertes Team von UFS Culinary Fachberater*innen aus aller Welt hat köstliche und angesagte Rezepte entwickelt, die du für deine Menüs verwenden kannst.“

Mit diesen Konzepten kannst du die neuesten Trends auf deiner Speisekarte zum Leben erwecken. Jedes Konzept entspricht einem der vier Food-Trends, die wir dieses Jahr identifiziert haben: „Street Food Couture“, „Borderless Cuisine“, „Culinary Roots“ und „Diner Designed“.

Sie alle wurden unter Berücksichtigung der betrieblichen Anforderungen und Kosten entwickelt. Sie bieten köstliche Inspirationen mit Aromen, Küchen und kulinarischen Techniken aus aller Welt. Trotz ihrer internationalen Ausrichtung sind alle Konzepte zugleich extrem flexibel angelegt, damit du sie garantiert an deinen lokalen Markt anpassen kannst.

Zusätzlich zu den Konzepten findest du eine Fülle von Informationen zu den einzelnen Food-Trends und ihren Einfluss auf die Gastronomie von heute. Damit kannst du am Puls der Zeit bleiben und zugleich kreativ werden – ein perfektes Rezept für zufriedene Gäste.

Kees Van Erp
Global Executive Chef
Unilever Food Solutions

INHALTE

VORWORT 2
MITWIRKENDE 4
TRENDS AUF EINEN BLICK 6

CULINARY ROOTS 8
BORDERLESS CUISINE 14
STREET FOOD COUTURE 24
DINER DESIGNED 32

QR-Code scannen, um weitere
Infos zu den diesjährigen Trends
zu erhalten.



MITWIRKENDE



PEIO CRUZ
Culinary Fachberater
Unilever Food Solutions, Spanien

Culinary Fachberater Peio Cruz studierte Hospitality Management in Bilbao, bevor er nach England ging, wo er seine Karriere als Küchenchef begann und in Hotelketten wie Sheraton und Hilton arbeitete. Vor 24 Jahren begann er bei Unilever als Culinary Fachberater in der Forschung und Entwicklung, wo er Erfahrungen in der internationalen Küche sammelte und ein umfassendes Wissen über den Foodservice-Markt und Trends entwickelte. In seiner derzeitigen Funktion als Culinary Fachberater für Unilever Food Solutions in Spanien trägt er zur Produktinnovation bei.

[@chefpeiocruz](#)



GIUSEPPE BUSCICCHIO
Leiter der Culinary Fachberatung
Unilever Food Solutions, Italien

Nach seiner kulinarischen Ausbildung im Four Seasons Hotel in Mailand und im Sheraton Nicolaus Hotel in Bari hat Culinary Fachberater Buscicchio Giuseppe seine Karriere in renommierten Häusern aufgebaut. Er verfeinerte sein Fachwissen in der Gourmetküche und der professionellen Kochkunst noch weiter und wurde als aufstrebender Koch Südtaliens ausgezeichnet. Heute ist Giuseppe als Leiter der Culinary Fachberatung bei Unilever Food Solutions Italia tätig, wo er Köch*innen ausbildet und sie in neue Kochtechniken und innovative kulinarische Kombinationen einführt, die von italienischen Traditionen inspiriert sind.

[@giuseppebuscicchiochef_](#)



RENÉ-NOEL SCHIEMER
Stellvertretender Leiter der Culinary Fachberatung
Unilever Food Solutions, Deutschland

René-Noel Schiemer begann seine berufliche Laufbahn mit einer Ausbildung zum Koch, die er von 2007 bis 2010 absolvierte. Im Laufe seiner Karriere arbeitete er in verschiedenen Hotels, Restaurants, bei Großveranstaltungen und auf Messen wie der INTERNORGA, bevor er sich selbstständig machte. 2015 nahm er eine Stelle als Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions Deutschland an, die er sieben Jahre lang innehatte. Seit April 2022 ist er stellvertretender Leiter der Culinary Fachberatung UFS Deutschland.

[@chef_renenoe_chefmanship](#)



JAMES BROWN
Executive Chef
Unilever Food Solutions, UK und Irland

Culinary Fachberater James Brown ist seit über 22 Jahren in der Gastronomiebranche tätig und hat für angesehene Einrichtungen wie Champney's Health Resort, Le Petit Blanc, Polpo und Polpetto gearbeitet – zunächst als Jungkoch und später als Küchendirektor. Zusätzlich zu seiner formalen Ausbildung hat James seine Fähigkeiten in Küchen im gesamten Vereinigten Königreich weiterentwickelt. Er erwarb ein Diplom in Culinary Arts und erhielt zwei Jahre in Folge die Bib-Gourmand-Auszeichnung im Polpetto.

[@jamescbrown77](#)



THAÍS GIMENEZ
Leiterin der Culinary Fachberatung
Unilever Food Solutions, Brasilien

Nach ihrem Abschluss an der Senac Água de São Pedro machte sich die Chefköchin Thaís Gimenez zunächst als gastronomische Beraterin einen Namen und arbeitete mit internationalen Spitzenrestaurants, Bistros, Hotels und Fluggesellschaften zusammen. Dank ihrer einzigartigen kulinarischen Fachkenntnisse ist sie in der Lage, Food-Trends zu erkennen und innovative Menüs und Gerichte zu kreieren. In ihrer derzeitigen Position bei Unilever Food Solutions ist Gimenez als Leiterin der Culinary Fachberatung für Brasilien und als Demand Generation Leader tätig. In dieser Funktion entwickelt sie Strategien, die Kreativität und Marktanforderungen nahtlos miteinander verbinden. Ihr Ziel ist es, unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen und Unilever dabei zu unterstützen, die kulinarische Welt zu verändern.

[@thaísgimenez](#)



MAURITS VAN VROENHOVEN
Global Brand Development Lead Chef
Unilever Food Solutions, Niederlande

Culinary Fachberater Maurits van Vroenhoven studierte Kochkunst und Hotelmanagement, bevor er in verschiedenen Spitzenrestaurants in den Niederlanden arbeitete. Nach einem Aufenthalt in den USA arbeitete er als Pâtissier in einem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant im InterContinental Hotel in Amsterdam. Danach arbeitete er in verschiedenen anderen Restaurants und Hotels, ehe er zu Unilever in Rotterdam kam. Dort begann er als Catering-Koch und war in den letzten 11 Jahren als Global Brand Development Lead Chef tätig.

[@chef_maurits_van_vroenhoven](#)



ERIC CHUA
Leiter der Culinary Fachberatung (Singapur, Vietnam, Kambodscha)
und Future Platform Chef Lead
Unilever Food Solutions, Südostasien und Südasien

Culinary Fachberater Eric Chua begann seine kulinarische Karriere im Jahr 2003 als Kochlehrer im Swissôtel Stamford Hotel und verfeinerte später seine Fähigkeiten im Equinox Restaurant, bevor er zu Unilever wechselte. Er vertrat die kulinarische Nationalmannschaft Singapurs sowohl bei lokalen als auch bei internationalen Kochwettbewerben. Zu seinen Auszeichnungen gehören eine Goldmedaille beim MLA Blackbox Global Final in Dubai (2008), der Gesamtsieg beim Culinary World Cup 2010 in Luxemburg sowie Triumphe bei Veranstaltungen wie der HOFEX 2009 und der WACS Food Fair Korea 2012, wo er den ersten Platz belegte.

[@chef_eric_chua](#)



JIMENA SOLÍS
Culinary Fachberaterin bei
Unilever Food Solutions, Argentinien

Jimena Solís ist ausgebildete Köchin, Konditorin und Gastronomie-Absolventin. Sie begann ihre kulinarische Karriere 2004 in Buenos Aires, bevor sie ihre Fähigkeiten in Neuseeland verfeinerte, wo sie Küchen und Zulieferbetriebe leitete. Nach ihrer Rückkehr nach Argentinien unterrichtete sie an einer Fachschule für Konditorei, wo sie auch für die Verwaltung von Lieferanten und Zutaten zuständig war. Derzeit ist sie als Culinary Fachberaterin für Unilever Food Solutions Argentinien, Uruguay und Paraguay tätig und konzentriert sich dabei auf die Anforderungen der Betreiber, auf Nachhaltigkeit sowie auf die Förderung von Frauen durch das Unilever-Programm „Women in Action“.

[@chefjimesolis](#)



ANDREAS WILLINER
Executive Lead Country Chef
Unilever Food Solutions, Schweiz

Der Schweizer Lead Culinary Fachberater Andreas Williner schloss seine Kochlehre im Kanton Walliser als bester im ganzen Kanton ab. Er nahm erfolgreich an Kochwettbewerben teil und wurde sowohl Schweizer- als auch Vizeweltmeister bei den WorldSkills 2003. Andreas sammelte Erfahrungen in den 4- und 5-Sterne Hotels und unterrichtete Kochlernende bei den interkantonalen Fachkursen. 2005 absolvierte er die Ausbildung zum Gastronomiechef mit eidg. Fähigkeitsausweis und wurde Experte für die höheren Berufsprüfungen schweizweit. Seit 2008 arbeitet er als Culinary Fachberater für Unilever, 2017 bildete er sich weiter zum eidg. dipl. Küchenchef, welchen er als bester Absolvent der Schweiz abschloss.

[@ufschefs.ch](#)

TRENDS AUF EINEN BLICK

Future Menus Vol. 3 von Unilever Food Solutions wurde zusammengestellt auf Grundlage zuverlässiger globaler Daten und umfangreicher Beiträge von Köch*innen, darunter Branchenberichte führender Drittanbieter, Social-Media-Analysen unter Verwendung von 237.000 Schlüsselwörtern, die 312 Millionen Suchanfragen in mehr als 21 Ländern repräsentieren, Perspektiven von 250 Culinary Fachberater*innen von UFS und umfangreiches Feedback von mehr als 1.100 Köch*innen in 20 Märkten weltweit über UFS-e-Panels. Diese Informationen wurden in praktische, handlungsorientierte Lösungen für Gastronom*innen auf der ganzen Welt umgesetzt, darunter Rezeptideen, Techniken und Zutatenoptionen, die Betreiber*innen für ihre Speisekarten verwenden können.

CULINARY ROOTS

Die kulinarische Welt wendet sich den weniger bekannten regionalen Küchen zu und verwendet einheimische Zutaten und Techniken, um das kulturelle Erbe zu bewahren und zugleich die Authentizität zu gewährleisten, während die ausgewählten Gerichte einen höheren Bekanntheitsgrad erlangen.

BORDERLESS CUISINE

Dieser Trend wird von Globalisierung, Migration und einer neuen Generation von multikulturellen Köch*innen vorangetrieben und verbindet diverse kulinarische Traditionen auf harmonische Weise in innovativen und authentischen Gerichten, die mehr zu bieten haben als nur den Reiz des Neuen.

STREET FOOD COUTURE

Bei diesem Trend wird Streetfood mit hochwertigen Zutaten und raffinierten Techniken verfeinert, bewahrt aber zugleich seinen ungezwungenen Charme und seine globale geschmackliche Ausrichtung. So entsteht ein leicht zugängliches und zugleich dynamisches Speiseerlebnis.

DINER DESIGNED

Dieser Trend beschäftigt sich mit der Frage, inwieweit Essen zu einem interaktiven und personalisierten Erlebnis werden kann, bei dem Gäste eine aktive Rolle übernehmen und ihre Mahlzeit selbst mitgestalten.



GULINARY ROOTS

WALDBEEREN,
JOGHURT &
LINSEN

SIND DIE TOP-
TRENDZUTATEN
AUF DEM
DEUTSCHEN MARKT



Dieser spannende neue Food-Trend zelebriert und belebt weniger bekannte regionale Küchen und verwendet einheimische Zutaten und Zubereitungsmethoden, die auf kulturelles Erbe zurückgreifen. Diese Bewegung zeigt auf, wie wichtig es ist, Vergangenes zu bewahren und zugleich moderne Entwicklungen anzunehmen, damit die einzelnen Gerichte ihre *Authentizität* nicht verlieren. Was oftmals mit einer bestimmten Region beginnt, kann viele Menschen ansprechen, muss aber seine wahre Essenz bewahren, um erfolgreich zu sein.

Wesentliche Faktoren für diesen Trend sind unter anderem:

- Die Zeit nach der Covid-Pandemie und die Probleme mit den Versorgungsketten haben das Interesse an örtlichen und kulturellen kulinarischen Traditionen angefacht
- Gäste wünschen sich Tiefgang und Authentizität in ihrem Speiseerlebnis
- Das Erlebnis, die eigene kulinarische Kultur wiederzuentdecken, anstatt sich nur auf fremde Einflüsse zu konzentrieren
- Köch*innen konzentrieren sich vor allen Dingen auf ihr Erbe
- Storytelling als Mittel, um sich mit Traditionen und Geschichte zu verbinden

Köch*innen lassen jetzt traditionelle und mikro-regionale Rezepte neu aufleben und bieten Gästen dadurch Zugang zu kaum bekannten Küchen. Durch diesen Ansatz wird das kulinarische Erbe mit authentischen Techniken und Zutaten gewahrt. Zugleich lassen sich moderne Variationen umsetzen. Es gilt nach wie vor, die Authentizität der Küche zu bewahren und ein reichhaltiges kulturelles Erlebnis zu schaffen, das die Vergangenheit ebenso würdigt wie die Innovation.

Die wichtigsten Techniken in diesem Trend sind:

- Kochen auf dem Holzfeuer
- Schmoren
- Infusion
- Langsames Garen
- Holzkohlegrillen
- Marinieren

Regionen, in denen der Trend Culinary Roots besonders ausgeprägt ist:

- Oaxaca (Mexiko)
- Andenraum
- Baskenland
- Vereinigte Arabische Emirate
- Koreanische Tempelküche
- Sichuan Provinz
- Halbinsel Yucatan

IM TREND

DIE KÜCHE DER CHINESISCHEN PROVINZ HUNAN, DIE IHREN URSPRUNG IN DER REGION UM DEN XIAN-FLUSS, DEN DONGTING-SEE UND DIE WESTLICHE PROVINZ HUNAN HAT, ERFREUT SICH IMMER GRÖßERER BELIEBTHEIT.



Dieses Gericht beruht in erster Linie auf der Escabeche-Technik – einem traditionellen Verfahren aus **Spanien und Lateinamerika**, um Nahrungsmittel länger aufbewahren zu können. Bei der Escabeche werden Proteine wie Huhn, Kaninchen oder Fisch (oder auch Gemüse) in einer Art Eintopf mit Essig als Hauptflüssigkeit gegart. Dadurch erhält das Gericht einen hohen Säuregehalt und ist tage- bis wochenlang haltbar. Unser Küchenchef hat diese Technik modernisiert und mit neuen Gewürzen wie Zimt, Anis und einer Kombination verschiedener Essigsorten verfeinert. Hinzu kommen asiatische Elemente wie Dashi und Miso. Dieses Escabeche vom Huhn mit Auberginen ist eine moderne Interpretation alter Kochtechniken und eignet sich als kalte oder lauwarmer Vorspeise.



Maizena/ Mondamin

Zum Binden von feinen Saucen, Suppen und Gemüse.
Ein unentbehrlicher Klassiker für süße und herzhaftere Gerichte.



„ALTE TECHNIKEN WIE *escabeche* WERDEN AUF KREATIVE ART UND WEISE NEU INTERPRETIERT UND IN DIE MODERNE ÜBERTRAGEN.“

PEIO CRUZ
Culinary Fachberater
Unilever Food Solutions, Spanien

ZUTATEN (10 PORTIONEN)

- 1 ganzes Hähnchen
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 1 Fenchelknolle, mittelgroß
- 1 rote Gemüsepaprika
- 3 Karotten
- 20 Baby-Auberginen
- 6 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 10 g schwarzer Pfeffer
- 1 Zimtstange
- 12 g Salz
- 50 g **Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Huhn, flüssig**
- 10 g Sesamsamen
- 750 g Sherry-Essig
- 750 g Apfelessig
- 200 g Olivenöl
- 500 g Weißwein
- 30 g Sesamöl
- 50 g weiße Misopaste
- 3 g Katsuobushi (optional)
- 15 g **Mondamin/Maizena Maisstärke**
- 2 g Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Die Hähnchenteile im Olivenöl anbraten, bis sie außen goldbraun, innen aber noch roh sind. Zur Seite stellen. In derselben Pfanne den gewürfelten Knoblauch, Karotten, Fenchel, Zwiebeln und Paprika anbraten. Gewürze hinzufügen: Salz, schwarzer Pfeffer, Sternanis, Zimt und Lorbeerblätter. Die Hähnchenteile zurück in die Pfanne geben und ein paar Minuten lang schmoren lassen. Essig, Wein und Hühnerbouillon hinzugeben.
35 Minuten auf kleiner Flamme köcheln. Prüfen, ob das Huhn durchgegart ist, dann das Miso (in ein bisschen der Kochflüssigkeit aufgelöst) und das Sesamöl hinzugeben und mit Salz abschmecken. Sobald alles gar ist, zur Seite stellen oder über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Bei Zimmertemperatur die Hähnchenteile in Streifen reißen. Die Auberginen grillen und abdecken, damit sie durchgaren. Abkühlen lassen und sorgfältig schälen, ohne dass sie Form verlieren, dann mit den Hähnchenstreifen befüllen.

Für die Soße, die Flüssigkeit abseihen und reduzieren. Mit etwas Maisstärke andicken. Die Soße über die Auberginen geben und mit den Sesamsamen, den eingelegten roten Zwiebeln und dem Schnittlauch garnieren.

Das ganze Rezept findest du unter [ufs.com/future-menus](https://www.ufs.com/future-menus).



GEGRILLTE AUBERGINEN

PEIO CRUZ

BORDERLESS CUISINE

Dieser Food-Trend verbindet verschiedene kulinarische Traditionen zu einem harmonischen und innovativen kulinarischen Erlebnis. Er ist das Ergebnis von *Globalisierung* und Migration und wird von einer neuen Generation von Köch*innen getragen, die ihren multikulturellen Wurzeln treu bleiben und gleichzeitig daran arbeiten, die verschiedenen kulinarischen Einflüsse zu einzigartigen und doch authentischen Gerichten zusammenzuführen, deren Reiz nicht allein in ihrer Originalität liegt.

**TAHINI, MATCHA
GOCHUJANG & SUMAC**

SIND DIE AM
SCHNELLSTEN
WACHSENDEN
ZUTATEN
WELTWEIT



Wesentliche Faktoren für diesen Trend sind unter anderem:

- Globalisierung und Migration erweitern die kulinarischen Kenntnisse und Einflüsse
- Köch*innen der zweiten Einwanderergeneration bleiben ihrem kulturellen Erbe treu
- Die Küchen der Welt sind dank der sozialen Medien präsenter
- Verbraucher*innen suchen nach authentischen Erlebnissen mit neuen Speisen
- Eine wachsende Nachfrage nach einer sinnvollen Erzählung hinter den kulinarischen Kreationen

Im Mittelpunkt dieser Bewegung steht der Wunsch, internationale Küchen kreativ und intelligent miteinander zu verschmelzen und traditionelle Zutaten und Techniken auf eine Art und Weise zu kombinieren, die ihrer Herkunft gerecht wird. Dieser Trend ebnet den Weg für raffiniertere und kultiviertere gastronomische Erlebnisse, die nicht nur unverwechselbare Geschmackserlebnisse bieten, sondern auch ein tiefes Gefühl von Authentizität und kultureller Bedeutung vermitteln.

Die wichtigsten Techniken:

Hier ein paar der angesagten Techniken, von denen dieser Trend bestimmt wird:

- Marinieren
- Beizen
- Reifung
- Sous-vide-Garen
- Pökeln
- Dampfgaren
- Karamellisieren
- Räuchern

Grenzenlose Einkaufsliste

Hier ein paar der angesagten Zutaten, von denen dieser Trend bestimmt wird:

- Miso
- Pökelfisch
- Kimchi
- Shiso
- Calamondinorange
- Granatapfel
- Pollackrogen
- Gereifte Sojasoße
- Pandan

IM TREND

MISO IST DERZEIT EIN MUST-HAVE. INTEGRIERE ES IN DEINE GERICHTE, UM GÄSTE AUF DICH AUFMERKSAM ZU MACHEN.



KNUSPRIGE LASAGNE

GIUSEPPE BUSCICCHIO,
JIMENA SOLIS & ANDREAS WILLINER



ZUTATEN (10 PORTIONEN)

Frische Pasta:

- 500 g Hartweizengrieß
- 13 Eier
- 5 g Safran

Parmesan-Schaum:

- 600 g Parmigiano Reggiano
- 100 g Butter
- 1 L Milch
- 500 g Sahne
- 1 Schalotte
- 50 g Kakaobohnen
- Rosmarin und Salbei nach Belieben

Geschmorter Ossobuco:

- 1,5 kg Ossobuco, in Scheiben geschnitten
- 100 ml Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1 Rote Paprika
- 1 Grüne Paprika
- 1 Lauch
- 1 Sellerie

- 500 ml Malbec-Rotwein
- 300 g **Knorr Professional Tomato Pronto**
- 2 L **Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten / Knorr Braune Grundsauce (AT)**
- 1 Bouquet Garni, bestehend aus:
 - 2 Lorbeerblätter
 - 3 Frische Thymianzweige
 - 3 Petersilienstängel
 - 1 Lauchblatt
- Kochbindfaden
- Aluminiumfolie

Zum Frittieren:

- 2 L Sonnenblumenöl

Zum Anrichten:

- 500 g Mozzarella fior di Latte
- 500 g Geschmorter Schwarzkohl
- 200 g Parmesanflocken
- 1 Kakaobohne
- Sprossen nach Belieben



Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana

In 24h vom Strauch in die Dose. Eine stückige Tomatensauce, die sofort einsatzbereit ist. Frisch, flexibel, effizient.



„ES IST SCHÖN ZU LERNEN, ZUTATEN UND TECHNIKEN AUS VERSCHIEDENEN KÜCHEN ZU kombinieren.“

GIUSEPPE BUSCICCHIO
Leiter der Culinary Fachberatung
Unilever Food Solutions Italien

Dieses innovative Pastagericht interpretiert die Lasagne neu, indem es köstliche kulinarische Traditionen aus **Argentinien, Italien und der Schweiz** gekonnt kombiniert. Die Hauptrolle spielt dabei ein authentisches Ossobuco Brasato nach argentinischer Art, mit zartem Fleisch, appetitlichem Gemüse und aromatischem Wein. Für die Lasagne verwenden wir frische italienische Pasta, die durch den Safran einen wunderbar goldenen Schimmer erhält, und für eine noch angenehmere Konsistenz angebraten wird. Abgerundet wird das Ganze durch eine opulente Parmesan-Crème und den unverwechselbaren Geschmack von Cavolo Negro, einem schwarzen Kohl aus der Toskana, sowie einem Hauch von Kakaobohnen. Das Ergebnis ist eine einzigartige Mischung vielfältiger Geschmacksrichtungen aus aller Welt.

ZUBEREITUNG

Für die Pasta

Alle Zutaten in eine Knetmaschine geben und einige Minuten kneten, bis ein nicht sehr homogener Teig entsteht. In einen Vakuumbutel geben und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit einer Nudelmaschine die Teigblätter herstellen und mit einem Teigrad zuschneiden.

In reichlich Pflanzenöl frittieren und beiseite stellen.

Für die Form

Milch, Sahne, Schalotte, Salbei, Rosmarin und Kakaobohnen in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen

Vom Herd nehmen, abkühlen lassen auf 70 °C und die Gewürze abseihen.

Butter und geriebenen Käse hinzufügen und mit einem Stabmixer pürieren.

Den Inhalt in einen Siphon geben und im Wasserbad warmhalten.

Für das geschmorte Ossobuco

In einem Schmortopf die Ossobuchi auf der Flamme von beiden Seiten

anbräunen lassen. Kräuter, Aromen und Gemüse hinzufügen und anbräunen lassen.

Mit dem Wein ablöschen und verdampfen lassen.

Tomato Pronto hinzufügen und schließlich Knorr Delikatess Sauce zu Braten. Bei niedriger Temperatur ca. 3 Stunden mit Deckel köcheln lassen.

Am Ende der Garzeit die Gewürze entfernen, den Knochen entfernen und das Mark auffangen. Die restliche Sauce pürieren. Das Fleisch mit einer Gabel zerkleinern und der pürierten Sauce hinzufügen.

Für das Finish

Den Mozzarella in Scheiben schneiden, den Schwarzkohl schmoren und die Lasagne schichten, indem die frittierten Pastablätter mit dem geschmorten Ossobuco-Fleisch, dem Schwarzkohl und dem Mozzarella abwechseln.

Auf die letzte Schicht den Parmesan-Schaum, geriebenen Parmesan, Sprossen und geriebene Kakaobohne geben.

Dieses Gericht ist eine kreative Mischung aus **deutschen** und **asiatischen** Einflüssen: ein halbes Grillhähnchen, serviert mit Ramen-Nudelsalat. René kombiniert hier geschickt verschiedene Geschmacksrichtungen, indem er klassische deutsche Paprika für den Ramen-Salat verwendet. Das Ganze ist ein Beispiel dafür, wie man den Kontrast von Aromen und internationalen Einflüssen nutzen kann, um ein klassisches Hähnchengericht in einen modernen Salat zu verwandeln, bei dem die kulinarischen Techniken sich über jegliche Grenzen hinwegsetzen.



„BORDERLESS CUISINE BEDEUTET, OFFEN FÜR KLASSISCHE GERICHTE ZU SEIN, DIE MIT TRENDIGEN AROMATISCHEN Geschmacksrichtungen AUS ANDEREN LÄNDERN VERFEINERT WERDEN.“

RENÉ-NOEL SCHIEMER
Stellvertretender Leiter der Culinary Fachberatung
Unilever Food Solutions, Deutschland

ZUTATEN

(10 PORTIONEN)

Ramen-Salat:

- 500 g Ramen-Nudeln
- 350 g Rote Paprika, in feine Streifen geschnitten
- 250 g Karotten, in feine Streifen geschnitten
- 2 Gurken, in feine Streifen geschnitten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Bund Koriander, gehackt
- 120 ml **Hellmann's Vinaigrette Sesam Soja**

- 250 g **Hellmann's Professional**
- 2 Rote Chili-Schoten, fein gehackt
- Limettensaft und Agavensirup nach Belieben

Maishähnchen:

- 5 Maishähnchen
- 30 ml Soja-Sauce
- 60 ml Orangensaft
- 25 g Honig
- 30 ml Sesamöl

- 30 ml **Knorr Professional Ketjap Manis Süsse Soja-Sauce**

Süß-Sauer-Hollandaise:

- 300 ml **Lukull Sauce Hollandaise**
- 100 ml **Knorr Professional Sunshine Chili Chili-Knoblauch-Sauce**
- Limettensaft und Schalenabrieb nach Belieben

ZUBEREITUNG

Ramen-Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abtropfen lassen und in eine große Schüssel füllen. Das gehackte Gemüse und den Koriander dazugeben. In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Limettensaft, Sesamöl, Zucker und Ingwer vermischen und anschließend über den Salat geben und vermengen. Mit Chili nach Geschmack würzen.

Sojasauce, Orangensaft, Honig, Sesamöl und Ketjap Manis vermischen.

Einmal aufkochen und als Glasur verwenden.

Das Maishähnchen auf ein GN-Blech legen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Im Ofen bei 200 °C Umluft ca. 40-50 Minuten garen.

Alle 15 Minuten erneut mit der Glasur bestreichen.

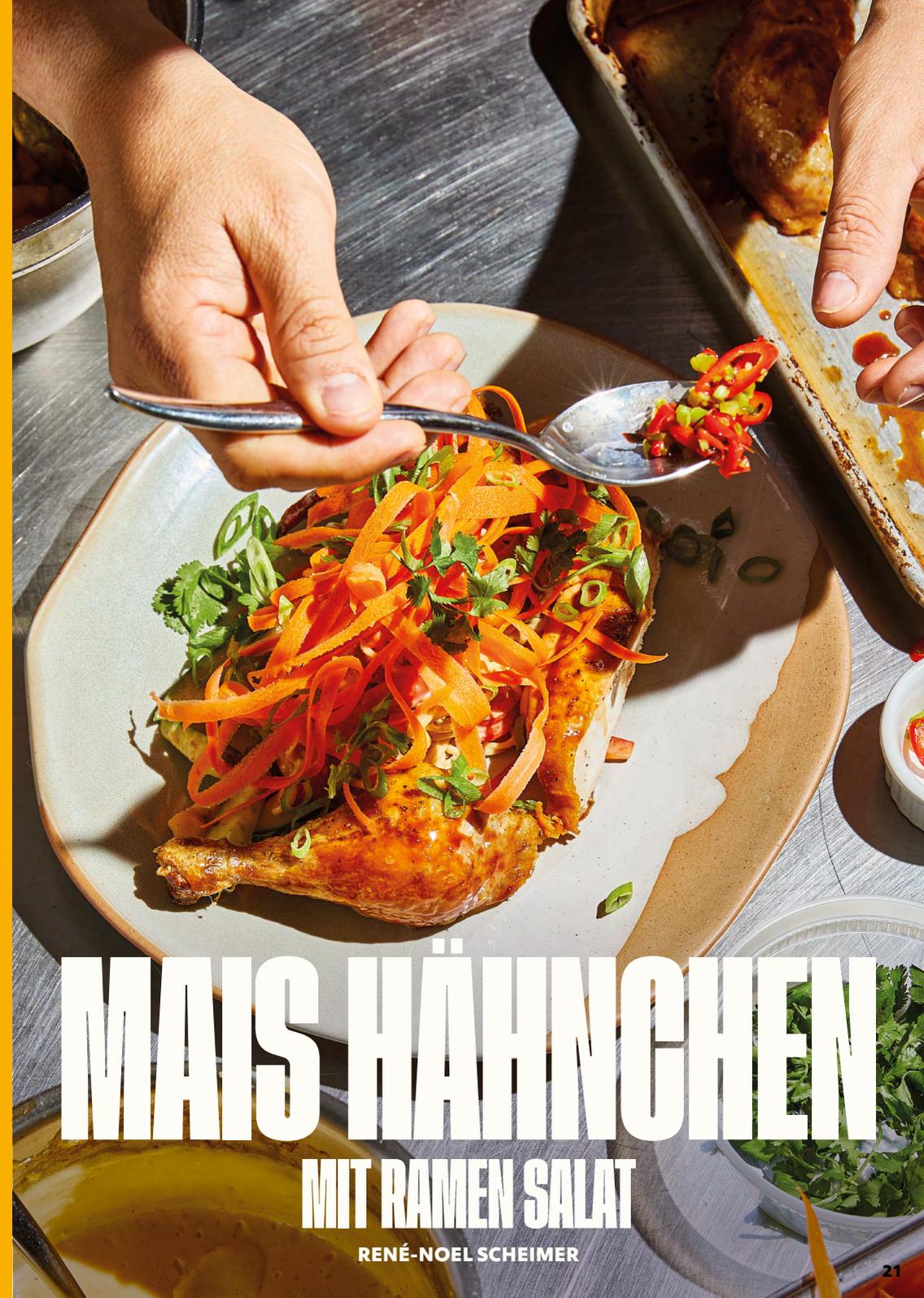
Das Sunshine Chili mit Limettensaft pürieren und der Hollandaise-Sauce hinzufügen.

Anschließend in eine Isi-Flasche gießen und als Schaum zum Maishähnchen hinzugeben.



Lukull Sauce Hollandaise

Zu Fleisch, Fisch und Gemüse. Einfach zu verarbeiten und sicheres Ergebnis, ohne Gerinnen und Verklumpen. Eine perfekte Konsistenz.



MAIS HÄHNCHEN MIT RAMEN SALAT

RENÉ-NOEL SCHEIMER

FRITTIERTE PIZZA

JAMES BROWN,
ERIC CHUA & THAIS GIMENEZ



Hellmann's Professional

Eignet sich optimal als Basis für Dips, Füllungen und Salate.

Drei Culinary Fachberater*innen aus den verschiedensten Teilen der Welt – Eric Chua (Singapur), Thaís Gimenez (Brasilien) und James Brown (Vereinigtes Königreich) – haben die Pizza neu interpretiert und daraus Fingerfood-Teigbällchen gemacht, die ein einmaliges Speiseerlebnis bieten. Eric stellt eine klassische Chili-Krabben-Soße aus Singapur vor, die sich hervorragend als Dip eignet und dem Trend zur schnellen Küche entgegenkommt. Thaís zeigt uns ihren frittierten Teig, bestreut mit Sumach und gefüllt mit verschiedenen internationalen Dips, darunter ihre brasilianische Moqueca. James gibt der Sache einritisches Flair, indem er die Teigbällchen glasiert und mit einfallsreichen Dips wie Rarebit Espuma oder einem Cottage-Pie-Mix kombiniert. So verbindet dieses Gericht am Ende völlig unterschiedliche Kulturen und kulinarische Techniken.



„PIZZA IST DAS *inklusive*ste GERICHT ALLER ZEITEN.“

CHEF THAIS GIMENEZ
Leiterin der Culinary Fachberatung
Unilever Food Solutions Brasilien

ZUTATEN (10 PORTIONEN)

- Rarebit Espuma:**
- 180 ml dunkles Bier (Ale)
 - 60 ml Schlagsahne
 - 50 g ungesalzene Butter
 - 50 g Mehl
 - 280 g alter Cheddar, grob gerieben
 - 2 gehäufte TL English Mustard Powder
 - 1 EL fein gehackter Schnittlauch
 - 1 mittelgroße Lauchstange
 - Gebeiztes Eigelb
 - 2 TL Marmite
 - 4 Eigelb von frei laufenden Hühnern
 - 120 ml Ahornsirup
 - 30 ml Wasser
 - Saft einer ¼ Zitrone

- Vatapá Dip:**
- 250 g **Hellmann's Professional**
 - 25 g Palmöl
 - 25 g **Knorr Tomato Pronto Napoletana**
 - 400 g Kokosmilch
 - 35 g Dörrfisch

ZUBEREITUNG

Rarebit Espuma:

Das Bier in einem kleinen Topf schonend erhitzen und zur Seite stellen. In einem zweiten Topf die Butter über mittlerer Hitze schmelzen bis sich Schaum bildet. Den Lauch hineingeben bis er weich wird. Dann das Mehl einrühren und eine Minute lang weiter köcheln lassen.

Nach und nach das warme Bier hinzugeben bis eine dicke Soße entsteht. Danach den Käse unter Rühren hinzugeben bis alles eine zähe Paste bildet.

Den Senf und die Schlagsahne untermischen.

Den Schnittlauch unterrühren und alles in eine Sprühpistole geben.

Marmite, Zitronensaft und Ahornsirup verrühren.

Das Eigelb reinigen und 30 Minuten lang in der Mischung ziehen lassen.

Käse und Biersoße mit dem Löffel auf den Boden einer großen flachen Tapas-Schale geben und die gebeizten Eigelbe darauf anrichten.

Auf einem Grill oder mit einem Küchenbrenner vorsichtig kandieren.

Vatapá Dip:

Kokosmilch und Dörrfisch in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren.

Palmöl und Knorr Tomato Pronto dazugeben und für 2 Minuten köcheln lassen.

Abkühlen lassen.

Hellmann's Professional dazugeben und gut verrühren.

Das ganze Rezept findest du unter ufs.com/future-menus.

STREET FOOD COUTURE

Bei diesem Trend geht es darum, *Street Food* durch die Verwendung hochwertiger Zutaten und raffinierter Kochtechniken zu verfeinern, während zugleich der informelle Charme und die damit verbundene Entdeckerfreude erhalten bleiben. Das Ergebnis ist ein edleres Speiseerlebnis, bei dem die ungezwungene und dynamische „Imbissbuden“-Atmosphäre erhalten bleibt. Dieser Trend richtet sich an moderne Gäste, die auf der Suche nach zugänglichen und gleichzeitig interessanten Essensangeboten sind, insbesondere solchen, die von internationalen Geschmacksrichtungen beeinflusst sind.

**MEXIKANISCH
INDISCH, KOREANISCH
& PHILIPPINISCH**

SIND VIER
LÄNDERKÜCHEN, DIE IN
DER STREETFOOD-SZENE
AUF DEM VORMARSCH
SIND. IN AMERIKA
UND ASIEN STEHT DIE
PHILIPPINISCHE KÜCHE
DABEI AN ERSTER STELLE.



Wesentliche Faktoren für diesen Trend sind unter anderem:

- Die Explosion der Lebenshaltungskosten, die zugängliche und preisgünstige Speisen attraktiver macht
- Die Vorliebe der Gen Z für ein eher informelles Speiseerlebnis
- Die andauernde Migration und Globalisierung, die sich auf die Auswahl an Speisen auswirkt
- Die wachsende Sichtbarkeit von internationalen Streetfood-Gerichten in den sozialen Medien
- Jungköch*innen haben hier Gelegenheit, kreative und allgemein zugängliche Speisen zu präsentieren

Im Mittelpunkt dieser Bewegung steht die Mischung aus authentischen Länderküchen. Dabei werden Zutaten und Techniken verschiedener Kulturkreise auf intelligente und innovative Weise miteinander kombiniert. Dieser Ansatz führt zu intensiven und aufregenden Geschmacksnuancen und bewahrt zugleich die Authentizität, was ein inklusiveres und einladenderes Speiseerlebnis ermöglicht. Mit verfeinertem Streetfood laden Köch*innen Speisende auf ein informelles und zugleich edles kulinarisches Abenteuer ein, das die Wurzeln der traditionellen Streetfood-Kultur auf kreative Weise erforscht.

Dies sind die wesentlichen Techniken für diesen Trend:

- Fermentation
- Grillen
- Dampfgaren
- Wok Hei
- Marinieren
- Holzkohlegrillen

Beispiele für die köstlichen Speisen, die diesen Trend bestimmen:

- Mexikanische Elotes
- Indisches Chaat
- Gyros
- Loaded Fries
- Gourmet Mac and Cheese
- Koreanische Reisrollen
- Schawarma

IM TREND

ALEPPO-PEPPER WIRD SICH VERMUTLICH IN DEN NÄCHSTEN 12 MONATEN ZU EINER ANGESAGTEN ZUTAT FÜR STREETFOOD ENTWICKELN.



INSPIRIERT VON
Andrés Cardona
Culinary Fachberater,
Unilever Food Solutions,
Nord-Lateinamerika.



THE BEAT OF THE

STREET

Andrés Cardona GIBT MIT „THE BEAT OF THE STREET“ EINEN EINBLICK IN DEN PULS DER AUFSTREBENDEN STREETFOOD-SZENE IN LATEINAMERIKA UND ZEIGT, WAS DIE GERICHTE SO BESONDERS MACHT

Streetfood hat in Lateinamerika in den letzten Jahrzehnten eine bemerkenswerte Entwicklung durchgemacht und sich von einer einfachen Mahlzeit zu einem lebendigen kulinarischen Erlebnis entwickelt, das moderne Gäste in seinen Bann zieht. Dieses Phänomen ist zum großen Teil auf die wachsende Nachfrage nach interessanten Geschmacksrichtungen und einer innovativen Präsentation sowie auf eine Zielgruppe zurückzuführen, die nicht nur satt werden, sondern auch ein einzigartiges und entspanntes Speiseerlebnis genießen möchte. Imbissbuden werden meist mit klassischen Speisen wie Tacos, Arepas oder Empanadas in Verbindung gebracht. Aber inzwischen haben sie begonnen, ihre Rezepte neu zu erfinden, indem sie Gourmetzutaten, moderne Kochtechniken und andere kulturelle Einflüsse einfließen lassen, um die Qualität ihrer Produkte zu verbessern. Gleichzeitig erhalten diese Restaurants durch die sozialen Netzwerke eine noch nie dagewesene Aufmerksamkeit. Gäste fühlen sich eingeladen, neue Geschmacksrichtungen zu entdecken und ihre Erfahrungen auszutauschen, wodurch eine regelrechte Streetfood-Community entstanden ist. Was einst nur dazu diente, schnell satt zu werden, konnte sich so zu einer ausdrucksstarken Szene entwickeln, die die kulinarische Vielfalt und Kreativität der Region künstlerisch zum Ausdruck bringt. The Beat of the Street ist zum Herzschlag einer Generation geworden.

„Was einstmals schlicht dazu diente, schnell satt zu werden, hat sich zu einer ausdrucksstarken Szene entwickelt, die die kulinarische Vielfalt und Kreativität der Region auf kunstvolle Weise zum Ausdruck bringt.“

Es gibt zahlreiche Gründe, warum Streetfood heute so attraktiv ist. Hier sind ein paar Beispiele dafür, was Menschen auf die Straße lockt – alle Ideen lassen sich so anpassen, dass sie das Flair der Straße in dein Restaurant bringen.

Themenbezogene Pop-up-Events: Streetfood bietet Vielfalt — hier ist für jede*n etwas dabei. Vor diesem Hintergrund kannst du einmalige Events planen, bei denen verschiedene Arten von Streetfood aus unterschiedlichen Kulturen vorgestellt werden. So können neue Gäste gewonnen und Stammgäste bei Laune gehalten werden.

Interaktive kulinarische Erlebnisse: Gäste genießen es oftmals, bei der Zubereitung der Speisen zuschauen zu können. Viele sind beeindruckt von den interessanten Techniken, mit denen ihre liebsten Streetfood-Speisen zubereitet werden. Biete Workshops an, bei denen die Gäste lernen, wie sie typische Streetfood-Gerichte zubereiten können. So werden sie nicht nur direkt involviert, sondern sind noch dazu Teil eines unvergesslichen Erlebnisses.

Wechselnde Speisekarte: Verwende eine regelmäßig wechselnde Speisekarte — ebenso wie sich das Angebot an Imbissständen ständig wandelt — mit neuen Rezepten oder Spezialitäten aus verschiedenen Regionen. So kommen Gäste gerne zurück, um neue Angebote zu probieren.

Kreative Kombinationen: Etliche Streetfood-Gerichte lassen sich gut mit bestimmten Getränken kombinieren. Dies verbessert das Speiseerlebnis und steigert die Umsätze.

Individuelle Optionen: In Anlehnung an den Trend der Diner-Designed-Menüs können Gäste beim Streetfood ihre Gerichte durch die Auswahl von Zutaten oder Gewürznuancen personalisieren, was ihnen ein Gefühl der Kontrolle und Zufriedenheit vermittelt.

Attraktives Ambiente: Wenn wir an Streetfood denken, denken wir an Treffen mit Freund*innen, Gespräche mit Köch*innen und an ein dynamisches und aufregendes Umfeld. Mit auffälligem Dekor und passender Musik lässt sich ein einladendes Ambiente schaffen, das an die Streetfood-Kultur erinnert und für Gäste unwiderstehlich ist.

Zusammenarbeit mit lokalen Künstlern: Streetfood ist seinem Wesen nach auch Kultur. Und Kultur gibt es in allen Formen und Größen. Lade lokale Künstler ein, ihre Werke in deinem Lokal auszustellen. So kommen Kultur-Fans gerne zu Besuch und andere Gäste kommen in den Genuss eines anregenden Erlebnisses.

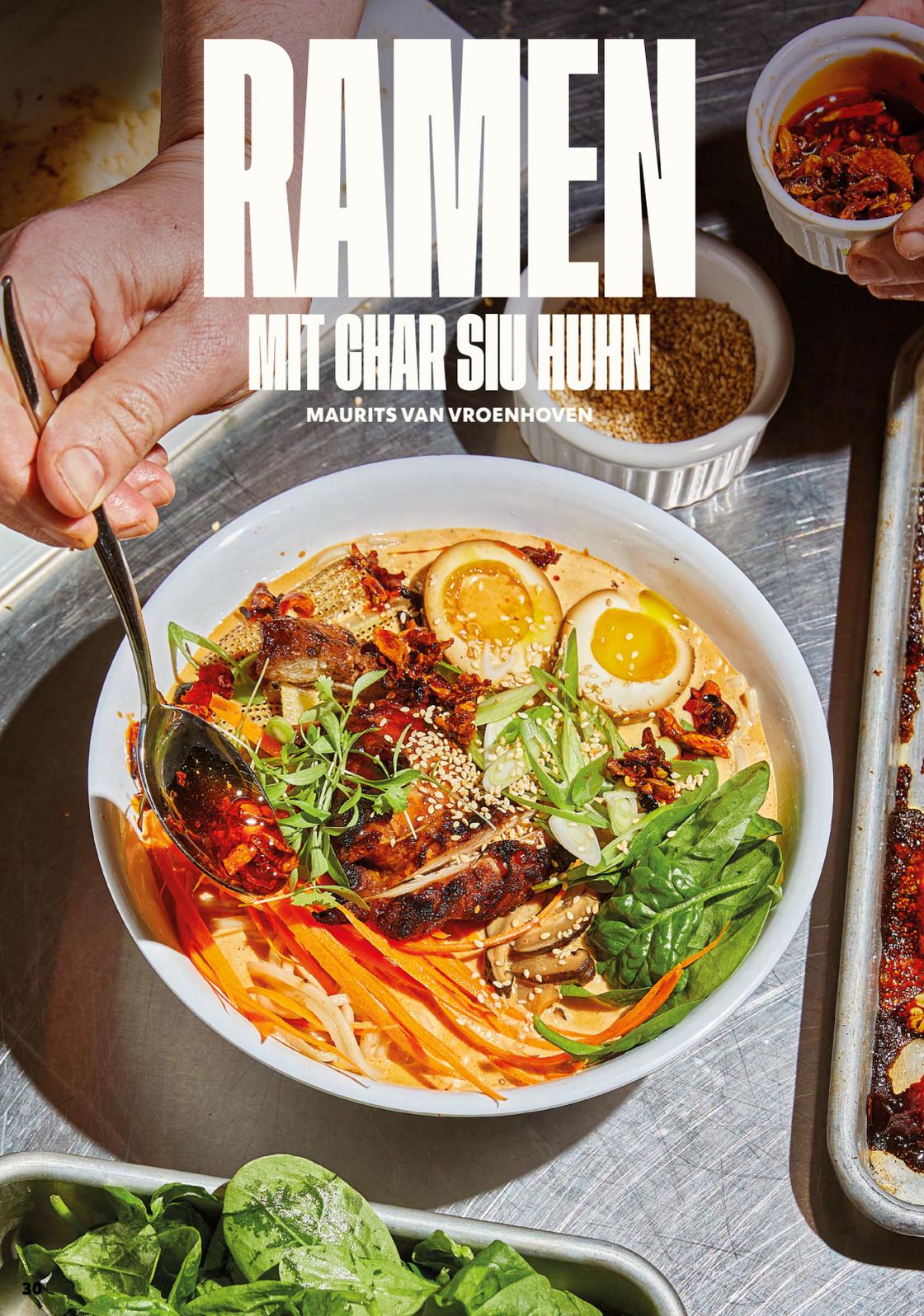
Treueprogramme: Mit einem Treueprogramm können Gäste zum Wiederkommen animiert werden. Die Aussicht auf einen Preisnachlass oder eine kostenlose Mahlzeit nach einer bestimmten Anzahl von Besuchen ist für manche unwiderstehlich.

Rezensionen und Bewertungen in den sozialen Medien: Ermutige deine Gäste, ihre Erfahrungen in sozialen Netzwerken zu teilen und biete dafür Anreize an. Persönliche Empfehlungen können neue Gäste anziehen und Vertrauen schaffen.

RAMEN

MIT CHAR SIU HUHN

MAURITS VAN VROENHOVEN



Knorr Bouillon

Ein echter Alleskönner mit unendlichen Möglichkeiten. Eine harmonische Basis, die Gerichte aufwertet und den Unterschied macht.



Dieses aromatische, geschmackvolle Ramen-Gericht besteht aus einer mehrschichtigen Brühe aus gerösteter Hühnerbrühe und geräucherter Makrele, inspiriert von **japanischer** Dashi. Die Brühe kombiniert eine tiefe Umami-Basis, die durch das Einrühren von Mayonnaise noch cremiger wird. Die Nudeln sind verziert mit frischem Spinat, Karotten, Frühlingszwiebeln und einem weich gekochten Ei, und zartem Char-Siu-Huhn, das über Nacht mariniert wurde bevor es perfekt gegrillt wird. Ein Spritzer Chili-Öl verleiht dem Gericht Schärfe und Textur und löst eine Geschmacksexplosion aus - gemütlich, luxuriös und einfach zuzubereiten.



„EIN GERICHT MIT *großer Wirkung*, DAS EINFACH ZUZUBEREITEN IST UND STREET FOOD ZU KUNST ERHEBT.“

MAURITS VAN VROENHOVEN

Global Brand Development Lead Chef
Unilever Food Solutions, Niederlande

ZUTATEN (10 PORTIONEN)

Brühe:

- 2 kg Gebratene Hühnerflügel
- 2 Zwiebeln, geröstet
- 10 Knoblauchzehen
- 100 g Ingwer, geröstet
- 20 g Getrocknete Shiitake-Pilze
- 100 ml Helle Sojasauce
- 50 g Dunkles Miso
- 20 g Gochujang
- 6 L Wasser
- 120g **Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon**

Char Sui Chicken:

- 1,5 kg Hähnchenschenkel, ohne Knochen
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 15 g Fünf-Gewürze-Pulver
- 110 g Dunkler Honig
- 90 g Hoisin-Sauce
- 30 g Sojasauce
- 50 g **Hellmann's Tomato Ketchup**
- 20 ml Geröstetes Sesamöl

ZUBEREITUNG

Brühe

Alle Zutaten in einen großen Kochtopf geben und kaltes Wasser hinzufügen.

Zum Kochen bringen und mindestens 3 – 4 Stunden köcheln lassen.

Brühe abseihen und auf 3 – 4 Liter reduzieren.

Mit Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon abschmecken, um Hühnerbrühe zu verstärken.

Bei Bedarf etwas Salz oder helle Sojasauce hinzufügen.

Schärfe nach Bedarf mit Gochujang intensivieren.

Char Sui Chicken

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, Hähnchenfleisch hinzugeben und über Nacht marinieren.

Hähnchen nach dem Marinieren auf ein Küchentuch legen.

Hähnchen gar grillen.

Hähnchen in Scheiben schneiden und auf die Ramen legen.

Das ganze Rezept findest du unter [ufs.com/future-menus](https://www.ufs.com/future-menus).

DINER DESIGNED



55%

ANSTIEG DER
SUCHERGEBNISSE
FÜR GRILL-IT YOURSELF
KOREANISCHES BBQ -
EINE VERLAGERUNG
HIN ZU EINZIGARTIGEN,
PERSONALISIERTEN
ESSENERLEBNISSEN.



Moderne Speiseerlebnisse bieten mehr als nur grundlegende Auswahlmöglichkeiten und entwickeln sich zunehmend zu einer interaktiven und individuell angepassten Erfahrung. Die Gäste beteiligen sich dabei an der Zubereitung und genauen Gestaltung der Mahlzeit. Beim *Diner Designed* Trend geht es darum, den Restaurantbesuch als mitreißendes und multisensorisches Erlebnis neu zu erfinden.

Eine Reihe von Faktoren tragen zu diesem neuen Food-Trend bei, darunter:

- Der wachsende Wunsch nach einem individuellen, mitreißenden und immersiven Speiseerlebnis
- Gäste wünschen sich eine gemeinsame Erfahrung, die über das reine Teilen von Gerichten hinausgeht
- Gen Z bevorzugt eine handverlesene Auswahl und Momente mit Social-Media-Appeal
- Technologische Fortschritte (AR, KI) verwandeln das Speiseerlebnis
- Zugang zu extrem individuellen gastronomischen Interaktionen, die Datenaustausch ermöglichen

Technologie und Gastronomie sind in den letzten Jahren immer näher zusammengerückt. Mit Augmented Reality (AR) lassen sich interaktive Speisekarten erstellen, während künstliche Intelligenz (KI) Empfehlungen auf Grundlage vorheriger Vorlieben erstellen kann. Solche Tools helfen Gästen dabei, ihr Essen mit allen Sinnen zu genießen und bieten so ein individuelleres und mitreißenderes Erlebnis. Restaurants experimentieren mit Technologie, um hochgradig personalisierte Speiseerlebnisse für alle Sinne zu schaffen. Dabei geht es nicht länger nur um den Geschmack, sondern auch um visuelle, akustische und sogar haptische Elemente, die das Essen eindrucksvoller und außergewöhnlicher machen. Dieser Trend entspricht der Verlagerung zu einem größeren Engagement beim Restaurantbesuch, bei dem individuelle Auswahl und Interaktion im Vordergrund stehen. Moderne technische Möglichkeiten und die Nachfrage der Gäste sind die treibenden Kräfte für diese aussagekräftigeren gemeinsamen Erlebnisse.

Dies sind die wesentlichen Techniken für diesen Trend:

- Selbst zusammengestellte Speisen
- Schaum, Espumas, aufgeschäumte Soßen
- Püree
- 3D-Druck
- Zubereitung am Tisch
- Schockgefrieren
- Fermentation
- Küchenbrenner

Wichtige Zutaten für den Trend „Diner Designed“:

- Nüsse
- Rote Beete
- Schokolade
- Zitrone
- Safran
- Senf
- Grillfleisch
- Gelato

IM TREND

EISCREME HAT SICH ZUR ONLINE-SUCHANFRAGE MIT DEM GRÖßTEN WACHSTUM WELTWEIT ENTWICKELT, MIT BESONDERS HOHEN SUCHVOLUMINA IN ASIEN UND DEN USA.

Sambal Matah Honigmayonnaise vereint die Essenz von traditionellem indonesischem Sambal mit der Cremigkeit von Mayonnaise. Damit das Ganze nicht zu würzig wird, füge ich Dijon-Senf und Honig hinzu. Diese Soße passt perfekt zu Salaten, gegrilltem Fleisch oder als Dip für kleine Vorspeisen. Curry Kapitan Mayo besteht aus traditionellem Rempah, einer aromatischen Gewürzpaste, die in vielen **malaysischen** Gerichten eine wesentliche Rolle spielt. Dazu kommt wiederum cremige Mayonnaise, die den Geschmack und die Konsistenz ausbalanciert. Das Ergebnis ist ein vielseitiges Dressing, das Salate und Sandwiches abrundet und auch einen guten Dip bildet.



Hellmann's Real
Die weltweite Nr.1
Mayonnaise Marke*.
Reichhaltiger Geschmack
& cremige Textur - von
Köchen & Gästen geliebt.

*Quelle: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, Einzelhandelsumsätze (RSP) 1m. Jahr 2024



„GEN-Z-GÄSTE BEVORZUGEN EIN ERLEBNIS, BEI DEM SICH DIE MAHLZEIT *personalisieren* LÄSST UND LIEBEN FLEXIBILITÄT UND VIELFALT.“

ERIC CHUA
Leiter der Culinary Fachberatung (Singapur, Vietnam, Kambodscha)
und Future Platform Chef Lead
Unilever Food Solutions, Südostasien und Südasien

ZUTATEN
(10 PORTIONEN)

Cremiges balesisches Sambal Matah

- 140 g Schalotten, fein geschnitten
- 40 g Zitronengras, weißer Stängel, fein gehackt
- 70 g Rote Chili, entkernt und fein geschnitten
- 55 g Bird's Eye Chili, fein geschnitten
- 6 g Limettenblatt, fein geschnitten
- 14 g Garnelenpaste, mit dem Küchenbrenner erhitzt
- 8 g Fischsoße
- 4 g Limettenpulver
- 140 g **Hellmann's Real**
- 20 g Dijon-Senf
- 40 g Honig
- 3 g Salz
- 3 g zerstoßener schwarzer Pfeffer

Curry Kapitan Paste

- 60 g Maisöl
- 90 g rote Zwiebel, geschält
- 15 g gereifter Ingwer, geschält
- 15 g Knoblauch, geschält
- 15 g Zitronengras, im Mixer zerkleinert
- 1 g Kurkumapulver
- 50 g Chilipaste
- 65 g Wasser (zum Mixen)

Curry Kapitan Mayo

- 225 g **Hellmann's Real**
- 240 g Curry Kapitan Paste
- 20 g Pasti Sedap
- 30 g Zucker
- 8 g Kaffir-Limetten-Pulver

ZUBEREITUNG

Cremiges balesisches Sambal Matah

Schalotten, Zitronengras, rote Chili, Bird's Eye Chilis, Limettenblätter, Garnelenpaste und Fischsoße in einer Schale verrühren.

Curry Kapitan Paste

Alle Zutaten in einem Standmixer zu einer glatten Paste verarbeiten.

Eine Pfanne erhitzen und die Mischung anbraten, bis sie einen aromatischen Duft abgibt.

Zum Kühlen beiseite stellen.

Gut verrühren und anrichten.

Curry Kapitan Mayo

Hellmann's Real, Dijon-Senf, Honig, Limettensaft, schwarzen Pfeffer und Salz hinzufügen.

Sorgfältig verrühren.

SAMBAL MATAH

ERIC CHUA





EIN PLAN FÜR DIE INDIVIDUELLE GESTALTUNG

VON
Eric Chua

DER LEITER DER CULINARY FACHBERATUNG BEI UFS SINGAPUR, VIETNAM UND KAMBODSCHA VERRÄT KOSTENEFFEKTIVE ANSÄTZE FÜR MEHR *individuelle* GESTALTUNG IM RESTAURANT.

Topping Stations einrichten: Richte eine Salat- oder Sandwich-Bar mit verschiedenen Toppings ein (z. B. Proteine, Gemüse, Nüsse und Samen). So können Gen-Z-Gäste ihre eigenen Gerichte zusammenstellen und erhalten ein Gefühl von Verantwortungsbewusstsein und Kreativität.

Dressings und Soßen: Biete eine Vielzahl von interessanten Soßen und Dressings an, die von regionalen Küchen inspiriert sind, wie z. B. der südostasiatischen. Gäste können damit ihre eigenen speziellen Mischungen kreieren und ihre Speisen unverwechselbar machen.

Geschmacksprofile: Biete Gästen die Wahl zwischen dynamischen Geschmacksprofilen (z. B. scharf, würzig, süß), die sie in ihren Gerichten verwenden können. Dies kommt den individuellen Geschmacksvorlieben entgegen und regt zum Experimentieren an.

Möglichkeiten zur eigenen Zusammenstellung: Biete eine Auswahl von Grundzutaten für Salate oder Wraps an, sodass Gäste ihre bevorzugten Proteine, Gemüse und Getreide auswählen können. Dies kommt nicht nur der bevorzugten Ernährungsweise entgegen, sondern auch dem Wunsch selbst zu gestalten.

Spezialitäten nach Saison: Frische, saisonale Zutaten und kurzfristige Angebote regen zu häufigeren Besuchen an. Die Gäste schätzen die Frische der Speisen und die Möglichkeit, neue Kombinationen auszuprobieren.

Feedback sammeln: Ermutige Gäste dazu, ihre personalisierten Gerichte zu bewerten und zu kommentieren. So kann das Restaurant sein Angebot verfeinern und eine engere Beziehung zu seinen Kunden aufbauen.

Zum Teilen anregen: Entwickle ein „individuelles Angebot der Woche“, das die Gäste in den sozialen Medien teilen können. Dies kann sie dazu anregen, neue Kombinationen auszuprobieren und damit ganz nebenbei Werbung für dein Restaurant zu machen.



SEI #BEREIT FÜR DIE ZUKUNFT MIT



Unilever
Food
Solutions

Unilever Food Solutions (UFS) ist in über 75 Ländern als Spezialanbieter für die Gastronomie tätig und verantwortet 20% des Umsatzes der Unilever Foods Business Group. Im Grunde sind wir ein Unternehmen von Köch*innen für Köch*innen. Das Fachwissen unseres weltweiten Netzwerks von mehr als 250 Culinary Fachberater*innen fließt in alles ein, was wir tun. Unsere Strategie basiert auf drei Grundpfeilern: hochwertige Produkte, Inspiration für die Branche und erstklassiger Service.

Wir sind uns der hohen Anforderungen bewusst, die Kochprofis an Lebensmittel und Zutaten stellen, um ihre Küchenabläufe zu optimieren. Wir haben uns auf qualitativ hochwertige Produkte spezialisiert, die die Rentabilität steigern, Prozesse in der Küche vereinheitlichen, und dabei helfen, angesagte Geschmacksrichtungen zu kreieren. Unser zukunftsorientiertes Portfolio umfasst weltbekannte Marken wie Knorr Professional und Hellmann's. Unsere Stärke liegt in der Entwicklung von Produktrezepturen, die in der Profiküche hervorragend funktionieren und die Konkurrenz hinter sich lassen.

Köch*innen stehen vor der ständigen Herausforderung, eine moderne und interessante Speisekarte anzubieten – vor allem angesichts der sich ändernden Einflüsse von Trends in den sozialen Medien, sich wandelnden Verbraucherwünschen und wirtschaftlichen Faktoren. Unsere jährliche Initiative „Future Menu Trends“ stellt die wichtigsten kulinarischen Trends der Welt vor und zeigt auf, wie Köch*innen diese in ihrer eigenen Küche umsetzen können, um sowohl ihre Kreativität als auch ihre Rentabilität zu steigern. Darüber hinaus unterstützen wir Köch*innen mit einer ständig wachsenden Auswahl an einzigartigen und klassischen Rezepten auf unserer Website.

Wir wissen, welcher Druck auf Profiköch*innen lastet und welche Fähigkeiten erforderlich sind, um eine erfolgreiche Küche zu führen. Unsere kulinarischen Trainings & Masterclasses bieten Köch*innen die besten Dienstleistungen und Tools, die die Gastronomiebranche zu bieten hat. Von den Grundlagen der Lebensmittelsicherheit bis hin zu den modernen Küchen der Welt – wir decken alle Bereiche ab. Außerdem möchten wir das Arbeitsumfeld Küche verbessern, indem wir eine positive Kultur fördern. Unsere Initiative „Positive Kitchens“ befasst sich mit den oftmals schwierigen Arbeitsbedingungen und bietet Tools, Schulungen und Anregungen für ein effizientes Teammanagement, effektive Kommunikation und allgemeines Wohlbefinden.

UFS arbeitet kontinuierlich daran, den Gastronomie-Sektor durch einen digitalen Ansatz zu verbessern. Unsere Aufgabe besteht darin, globale Beziehungen zu professionellen Köch*innen und kulinarischen Gemeinschaften zu pflegen, um das Wachstum und die Kreativität zu fördern.



KNORR PROFESSIONAL GEMÜSE KRAFTBOUILLON

Ein universelles Produkt und wahres Multitalent. Du kannst es zum Würzen, zum Verfeinern, zum Abschmecken oder als Basis für Suppen und Eintöpfe verwenden.



- Mit 100% natürlichen Zutaten
- Nr. 1 in Deutschen Profi-Küchen¹
- Mehr Würzleistung durch verbesserte Rezeptur und mit 20 % mehr Gemüse²
- Zum Würzen und Verfeinern von Suppen, Saucen und Beilagen
- Für alle Gemüse und Fleischgerichte
- Mit Rohstoffen aus nachhaltigem Anbau³
- Ohne Palmöl*

*Ohne Palmöl lt. Zutatenverzeichnis

¹ Knorr Professional ist Marktführer im professionellen Produktbereich Gemüse Bouillon trocken. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil, 2023.

² Verglichen mit der vorherigen Rezeptur

³ Mehr Informationen unter: www.ufs.com/nachhaltigkeit

HELLMANN'S REAL

Die Hellmann's Real liefert den authentischen Mayo-Geschmack für eigene Saucenkreationen für Burger oder ist ideal pur zu Pommes.



- Authentischer Geschmack seit 1913
- Reichhaltige & cremige Mayonnaise für großartige Ergebnisse
- Ideale Textur auch nach Kombination mit anderen Zutaten
- Für kalte und heiße Anwendungen
- Perfekte Basis für Saucen & Dips
- Hitzestabil
- Eier aus Freilandhaltung*
- Ohne Konservierungsstoffe, ohne künstliche Farbstoffe

*Eier können vorübergehend zum Schutz der Legehennen aus Bodenhaltung stammen aufgrund behördlich angeordneter Stallpflicht





LUKULL SAUCE HOLLANDAISE

Ein Produkt, das du sofort, das ganze Jahr und für eine Vielzahl an Gerichten einsetzen kannst. Ob pur oder als Basis für Saucenableitungen, zum Legieren, zum Bestreichen oder zum Gratinieren und vielem mehr.



- Nr. 1 in Deutschen Profi-Küchen*
- Sofort einsatzbereit
- Kein Gerinnen und Verklumpen, perfekte Konsistenz
- Gratinierfähig
- Jederzeit höchste Stabilität
- Zum Nappieren von Gemüse und Binden von Cremesuppen
- Ganzjährig einsetzbar
- Idealer Begleiter für viele Gemüse- und Fleischgerichte
- Für jeden Küchentyp geeignet

*Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil Absatz, FY 2024

QUELLENVERZEICHNIS

Street Food Couture

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Street Food Couture. Chapter 300924.

Google search interest analysis for Future Menus 2025 report. Markets: USA, Canada, Brazil, UK, Netherlands, Ireland, Germany, Thailand, Indonesia, Malaysia, Singapore, Philippines. Duration: August 2020 to July 2024.

Kantar Team (2024) Global survey in the UFS e-panel. Global results. Sylvia Schöne and David Ehlers. Report ID: 316412774 | Q8135-54. September 2024.

Borderless Cuisine

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Borderless Cuisine. Chapter 300924.

Google search interest analysis for Future Menus 2025 report. Markets: USA, Canada, Brazil, UK, Netherlands, Ireland, Germany, Thailand, Indonesia, Malaysia, Singapore, Philippines. Duration: August 2020 to July 2024.

Kantar Team (2024) Global survey in the UFS e-panel. Global results. Sylvia Schöne and David Ehlers. Report ID: 316412774 | Q8135-54. September 2024.

Diner Designed

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Diner Designed. Chapter 300924.

Google search interest analysis for Future Menus 2025 report. Markets: USA, Canada, Brazil, UK, Netherlands, Ireland, Germany, Thailand, Indonesia, Malaysia, Singapore, Philippines. Duration: August 2020 to July 2024.

Kantar Team (2024) Global survey in the UFS e-panel. Global results. Sylvia Schöne and David Ehlers. Report ID: 316412774 | Q8135-54. September 2024.

Culinary Roots

The Forge (2024) Trend Setter 3.0, Culinary Roots. Chapter 300924.

Google search interest analysis for Future Menus 2025 report. Markets: USA, Canada, Brazil, UK, Netherlands, Ireland, Germany, Thailand, Indonesia, Malaysia, Singapore, Philippines. Duration: August 2020 to July 2024.

Kantar Team (2024) Global survey in the UFS e-panel. Global results. Sylvia Schöne and David Ehlers. Report ID: 316412774 | Q8135-54. September 2024.

DE

	Produkt	Verpackungseinheit	Artikelnummer	QR-Code
	Lukull Sauce Hollandaise	10 x 1 L	7402	
	Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon	6 x 1 kg	468	
	Hellmann's Real Mayonnaise	1 x 5 L	75905	
	Knorr Tomato Pronto Napoletana Tomatensauce stückig	6 x 2 kg	33215	
	Mondamin Feine Speisestärke	4 x 2,5 kg	1604	
	Hellmann's Professional	1 x 10 L	85092	

AT

	Produkt	Verpackungseinheit	Artikelnummer	QR-Code
	Lukull Sauce Hollandaise	10 x 1 L	50373	
	Knorr Professional Klare Suppe rein pflanzlich	6 x 1 kg	77903	
	Hellmann's Real	1 x 5 L	75905	
	Knorr Tomato Pronto Napoletana Tomatensauce stückig	6 x 2 kg	33215	
	Maizena	4 x 2,5 kg	08014	
	Hellmann's Professional	1 x 10 L	78081	



Unilever
Food
Solutions

