



## Der Foodhunter

**Stefan Marquard,**  
Sein Food-Know-how ist einzigartig, seine Kochkünste sternengekrönt.  
[www.stefanmarquard.de](http://www.stefanmarquard.de)

## Argentinische Rinder-Neuheit

**D**as hat mich begeistert: Eine argentinische Farm, auf der die Rinder auf gut 5000 Hektar leben und den ganzen Tag lang frei herumlaufen können. Sie werden nicht gemästet bzw. gefüttert, sondern ernähren sich von den saftigen Wiesen. Durch diese ständige Bewegung wachsen die Tiere etwas langsamer, was zusätzlich für die hohe Qualität dieses Fleisches sorgt.

Wissen muss man allerdings auch, dass dadurch natürlich auch die Produkte etwas kleiner ausfallen. Die Roastbeefs sind etwas flacher, die Filets nicht ganz so groß, wie man es von deutschen Tieren gewohnt ist – umso höher aber die Qualität.

Durch die Bewegung sind die Rinder sehr durchtrainiert und das sorgt für ein vergleichbar zartes Fleisch, vom Geschmack her sehr fein und mild, weshalb ich gerne Mädchen-Fleisch dazu sage. Mit diesem Fleisch wird ein Koch nie ein Problem haben, denn es kommt immer in höchster Qualität aus Argentinien an.

Ab einer gewissen Größe werden die Tiere herausgefangen und dann geschlachtet. Bevor sie zugeschnitten und filetiert werden, hängt das Fleisch noch einmal 24 Stunden ab. Im Anschluss wird es vakuumiert und geht mit dem Schiff Richtung Hamburg. Insgesamt hängt das Fleisch während der Reise noch vier bis fünf Wochen ab. Perfekt für die Zubereitung, weil es immer zart ist.

Fakt ist, dass man sich an die Proportionen gewöhnen muss. Dann kann man aber mit einem Fleisch arbeiten, das sehr mager, sehr rotfleischig und definitiv sehr schmackhaft ist. Für die Gastronomie mit Sicherheit derzeit eines der interessantesten Fleischprodukte aus Übersee, das ich nur empfehlen kann.

Das argentinische Rind bietet der Service-Bund unter der Eigenmarke RODEO an:

[www.servicebund.de](http://www.servicebund.de)

**Topaktuelle Produkte,** die Lust auf mehr machen.  
Innovationen, die neuesten Kreationen und Gastrohits.

# schau FENSTER

[jasmin.hadjji@rollingpin.eu](mailto:jasmin.hadjji@rollingpin.eu)  
[heimo.jessenko@rollingpin.eu](mailto:heimo.jessenko@rollingpin.eu)

+++ News finden auf [www.rollingpin.eu](http://www.rollingpin.eu) +++

## Perfekt verkuppelt



**Garantiert hohe Flexibilität bei der Ausgabe.**

Konturlos passt sich der neue Aufsatz „Bain-Marie“ an das VarioCooking-Center von Frima an. Vier leicht zu entnehmende Behälter gewährleisten Flexibilität und können bei Bedarf auf alle Modelle des VarioCooking-Centers aufgesetzt werden.

[www.frima-deutschland.de](http://www.frima-deutschland.de)



# WWW

[ccpfeiffer.at](http://ccpfeiffer.at)

Wahre Alleskönner sind die Bio Sprossen von C+C Pfeiffer. Nicht nur, dass sie jedes Gericht aufpeppen und ihm eine exotische Würze verleihen, sie sind auch die reinsten Vitamin- und Mineralstoff-Bomben und versprechen zu jeder Jahreszeit sattes Grün in der Küche und auf dem Teller.



## Süße Versuchung

**TREND EIS**

Eine eiskalte Besonderheit steckt hinter dem Namen „Das Eis“ von healthy planet: Als erste deutsche Bioeismanufaktur mit Fair-Trade-Siegel bestechen die erfrischenden Köstlichkeiten nicht nur mit den sorgfältig ausgewählten Zutaten, sondern auch mit einem Fruchtanteil mit bis zu 80 %. Neben verschiedenen köstlichen Eissorten, wie CocosCream mit Ananasbits bietet healthy planet auch vegane Sorbets an. Das bringt jede Naschkatze zum Schnurren.

[www.DasEis.eu](http://www.DasEis.eu)

## Von Profis für Profis: der neue Gastro-Ofen

Ofenfrisches Brot und Gebäck rund um die Uhr? Haubi's, die Traditionsbäckerei, hat zusammen mit Unox dafür die perfekte Lösung gefunden: Den neue „Gastro-Ofen“. Er ist ein echter Alleskönner, wenn es um Pizzen, Teiglinge oder Gebäck geht. Das optimal dimensionierte Gerät bietet beste Qualität und außergewöhnliche Genusserlebnisse.

[www.haubis.at](http://www.haubis.at)

