



## AUSGEZEICHNET: UNSER REZEPT FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT

KLÜH QUALITÄT  
KLÜH CATERING  
ERHÄLT DEN  
„FRANKFURTER  
PREIS“



KLÜH INNOVATION  
KLÜH@HOME:  
GENIEßEN SIE  
DIE KLÜH-KÜCHE  
IM GLAS!



KLÜH AKTION  
#HEIMATERNTE:  
NACHHALTIGER  
GENUSS AUS DER  
REGION



# NEW POST!



Folgen Sie unserem Blog auf  
[www.news-catering.klueh.de](http://www.news-catering.klueh.de)

In unserem News Blog berichten wir unterhaltsam, informativ und prägnant über Menschen „vor und hinter den Kulissen“, über Innovationen, Restaurants und neue Menülinien.

Natürlich können Sie den News Blog auch abonnieren und bleiben so stets auf dem Laufenden. Einfach den QR-Code scannen oder die o. g. Internetadresse eingeben – und los geht's.

Wir freuen uns auf Sie!  
Ihr Team von Klüh Catering

**klüh**  
CATERING

## KRAFTQUELLEN



COOK &  
CHILL

SANFTE  
KÜCHE



THORSTEN GRETH

### LIEBE GÄSTE!

Wissen Sie eigentlich, warum wir das Catering so lieben? Weil es unglaublich vielfältig ist. Wir möchten Ihnen in dieser Ausgabe der Genusswelten einen kleinen Einblick in die unterschiedlichen Bereiche geben. Natürlich geht es am Ende des Tages immer um die Kulinarik. Um Genuss und kulinarische Ideen. Welche Prozesse und welche Logistik dahinterstehen, bis das Essen auf dem Tisch steht, ist vielen nicht bekannt. Auch was es bedeutet, 24/7 für seine Kunden da zu sein. Deshalb möchten wir Ihnen mit mehreren Beispielen zeigen, wie wir arbeiten und was es für uns heißt, ein guter Gastgeber zu sein.

Gerne möchte ich Ihr Augenmerk noch auf etwas Besonderes lenken. Wir haben den „Frankfurter Preis“ erhalten. Das macht uns sehr stolz, denn die Auszeichnung zeigt, dass wir unser Versprechen in vielerlei Hinsicht erfüllen: Wir richten Gutes an. Mit Kopf und Herz.

Es grüßt herzlich,

Ihr  
Thorsten Greth  
Geschäftsführer  
Klüh Catering GmbH

- 4 KLÜH CATERINGBETRIEBE**  
24/7 in der Havenkante:  
Rund um die Uhr für die Mannschaft im Einsatz
- 8 KLÜH CATERINGBETRIEBE**  
Ein kulinarischer Volltreffer:  
Klüh bei Daimler Truck in LE
- 12 KLÜH QUALITÄT**  
Auszeichnung für Qualität und Pioniergeist:  
Klüh Catering erhält den „Frankfurter Preis“
- 14 KLÜH SPEZIAL**  
Kosmos Zentralküche:  
Ein Blick hinter die Kulissen
- 16 KLÜH AKTION**  
So bunt is(s)t die Welt:  
Eine leckere Referenz an unsere  
Mitarbeiter\*innen aus aller Welt
- 19 KLÜH CATERINGBETRIEBE**  
Ahoi Hamburg:  
Harbour Kitchen bietet Meerengenuss
- 20 KLÜH INNOVATION**  
klüh@home:  
Genießen Sie die Klüh-Küche im Glas!
- 22 KLÜH NACHHALTIGKEIT**  
#HEIMATERNTE:  
Nachhaltiger Genuss aus der Region
- 24 KLÜH NACHHALTIGKEIT**  
Besser essen:  
Unser Rezept für mehr Nachhaltigkeit
- 26 KLÜH CATERINGBETRIEBE**  
Essen, feiern, tagen, schlafen:  
Restaurant und Hotel im KÖLN11

Frankfurter  
Preis für Klüh  
Catering!



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.





## 24/7 IN DER HAVENKANTE

### Rund um die Uhr für die Mannschaft im Einsatz

**Häfen** sind etwas Besonderes. Sie üben auf uns eine ganz besondere Faszination aus, die schwer zu erklären ist. Ist es die abenteuerliche Geschichte der Seefahrt? Ist es das oftmals romantisch verklärte Bild der Matrosen, die monatelang auf See waren? Ist es das Fernweh? So unterschiedlich wie die Erklärungsversuche sind auch die Häfen selbst – ob an der Nordsee oder in der Karibik, ob kleiner malerischer Fischerhafen oder riesiger Containerumschlagplatz. Zum Letzteren gehört unser Kunde North Sea Terminal Bremerhaven, kurz NTB. Hier kann das Klüh Catering-Team zeigen, wie man mit Kopf und Herz Gutes anrichtet – und zwar 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche!

#### **Knotenpunkt Bremerhaven**

Wir sind sehr stolz, Teil dieser faszinierenden Hafenwelt zu sein. NTB hat sich innerhalb weniger Jahre zu einem der bedeutendsten europäischen Containerterminals entwickelt. Es verbindet Bremerhaven mit mehr als 130 Häfen weltweit und ist einer der wichtigsten Umschlagplätze in Nordeuropa. Jährlich werden hier mehr als 3 Millionen TEU („Twenty Foot Equivalent Unit“ – diese Einheit wird in Deutschland als Standard-Containergröße

bezeichnet) umgeschlagen. Alles ist größer, schwerer, eindrucksvoller: Die hohen Brücken, die riesigen Containerschiffe, alles blinkt und ist in Bewegung. Es gibt 1.087.000 Quadratmeter Containerabstellfläche, über 2.000 Kühlcontaineranschlüsse, 6 Liegeplätze für Großschiffe, 18 Super-Post-Panmax Containerbrücken. Über 900 Mitarbeiter\*innen fertigen wöchentlich zirka 45 Schiffe an 360 Tagen im Jahr rund um die Uhr an den NTB-Anlagen ab. Und alle wollen natürlich ordentlich gepflegt werden!

#### **Durchgehend geöffnet**

„Wir haben momentan ein Team von 14 Mitarbeiter\*innen“, so Florian Saß, Klüh-Regionalleiter Nord. Bei einer 24/7-Versorgung gibt es natürlich ganz andere Faktoren zu beachten als in einem Betriebsrestaurant mit „normalen“ Öffnungszeiten bis beispielsweise 16 Uhr. „Der größte Unterschied ist sicherlich die Herausforderung, die Nachtschicht zu versorgen. Dazu ist unter anderem ein Schichtplan im 3-Schicht-System über 7 Tage die Woche notwendig. Aber es gibt auch noch andere Besonderheiten – so ist bei uns zum Beispiel der Anteil an Zwischenverpflegung sehr hoch“, so Florian Saß. Das Angebot der Havenkante umfasst sämtliche



## HAVENKANTE

Warm- und Kaltspeisen in Form von Brötchen, Panini, süßen Backwaren, Salaten und einer warmen Mittagsversorgung. Dazu kommt noch ein Aktionscounter inklusive Frontcooking, der Konferenzservice sowie nach Bedarf Sonderessen.

### Klasse Kombüse

So vielfältig wie das Angebot, sind auch die Menschen, die im Freihafen arbeiten. Hier treffen Containerbrückenfahrer\*innen, Schichtleiter\*innen, Einweiser\*innen, Mitarbeiter\*innen im Staplerpool, Personal- und Gerätedisponent\*innen und viele mehr aufeinander. Es gibt Arbeitsplätze auf der Landseite und auf der Wasserseite. Die einen müssen schwere körperliche Arbeit verrichten, die anderen haben eher einen Schreibtisch-Job. Hunger haben sie aber alle! Die klassische gutbürgerliche Küche und Burger rangieren auf der Beliebtheitsskala ganz oben. „Unser Ziel ist es, immer einen ausgewogenen Speiseplan mit mindestens einer vegetarischen Linie anzubieten. Uns ist wichtig, dass wir ein abwechslungsreiches Angebot bieten können. Dabei achten wir darauf, die regionalen Anbieter mit einzubeziehen“, so Florian Saß.

### Das kann man sich sparen

Die Verwendung von regionalen Produkten ist ein wichtiges Thema, wenn es um Nachhaltigkeit und Umweltschutz geht. Mit einem monatlichen Aktionskalender, der Gerichte mit Zutaten aus der Region präsentiert, leisten die

Bremerhavener ihren Beitrag. Das kommt auch bei den Gästen gut an. Die nationale Klima-Aktion hat bei vielen für Aufmerksamkeit gesorgt, denn bei „So is(s)t CO<sub>2</sub> klimafreundlich“ konnte jeder genau sehen, wie viel CO<sub>2</sub> er im Vergleich zu einem durchschnittlichen Mittagsmenü einspart. Um die CO<sub>2</sub>-Menge zu senken, wurden bei den Aktionsgerichten Lebensmittel verwendet, die einen niedrigen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck aufweisen. Beispiel gefällig? Bitte schön: Gelbe Linsenbällchen an Hühnchencurry „Madras Style“ mit Jasminreis und Wokgemüse. Besonders klimafreundlich, weil 50% des Geflügels durch knusprige „Yellow Lentil Balls“ ersetzt wurden. Die veganen Knusperbällchen sind ein Linsen-Protein-Lieferant mit besserer CO<sub>2</sub>-Bilanz gegenüber Fleisch. Ergebnis: pro Portion 394 g CO<sub>2</sub> gespart (im Vergleich zu einem durchschnittlichen Mittagsmenü).

### Gemeinsam geht's besser

Die letzten Monate waren natürlich durch Corona geprägt, die Auswirkungen haben dem Klüh Catering-Team einiges abverlangt. Besonders die Betriebsleitung um Herrn Jörn Welling (überregionaler Betriebsleiter) und Herrn Christian Schneider (Küchenleiter) waren betroffen, denn der Betrieb in der Havenkante startete am 01.02.2021, also direkt in die Pandemie hinein! Das ist natürlich in einem 24/7-Betrieb extrem schwer zu koordinieren. „Zeitweise haben wir die Havenkante zum Schichtwechsel geschlossen, um ein erhöhtes Aufkommen



## HAVENKANTE

beziehungsweise die Ansammlung von NTB-Mitarbeiter\*innen im Betriebsrestaurant zu vermeiden“, so Christian Schneider. Dazu kam, dass externe Gäste nicht mehr bewirtet werden durften. Außerdem musste das gesamte Angebot der Zwischenverpflegung als ToGo-Variante angeboten werden. Langsam normalisiert sich zum Glück alles wieder. „Das partnerschaftliche Verhältnis zu unserem Kunden hat natürlich auch zur Entspannung der Gesamtsituation beigetragen“, so Florian Saß.

### Die Crew der Hafenkante

#### Florian Saß

Regionalleiter Nord

Berufliche Stationen:

Kochlehre in Hamburg; Studium zum kaufmännischen Fachwirt (HWK)

Hobbys:

Sport, Lesen, meine Kinder

Liebblingsgericht:

Lasagne

#### Christian Schneider

Küchenleiter

Seit Oktober 2020 bei Klüh Catering.

Größte Herausforderung bei NTB:

Der 24/7-Betrieb, mit allem, was dieser mit sich bringt.

Schönstes Erlebnis bei NTB:

Als ein Gast zu mir sagte, dass man merke, dass ich den Job nicht unbedingt für Geld, sondern aus Leidenschaft mache.

Hobbys:

Ich bin ein junger Familienvater und habe im Moment keine Zeit für Hobbies

Liebblingsgericht:

Coq au Vin

#### Jörn Welling

Überregionaler Betriebsleiter

Seit Januar 2020 bei Klüh Catering.

Berufliche Stationen:

Ausbildung zum Koch; Ausbildereignung; div. Stationen in der Hotellerie und im B&I Bereich

Hobbys:

Fussball in der Ü40-Mannschaft, Schach und Lesen

Liebblingsgericht:

Erseneintopf und

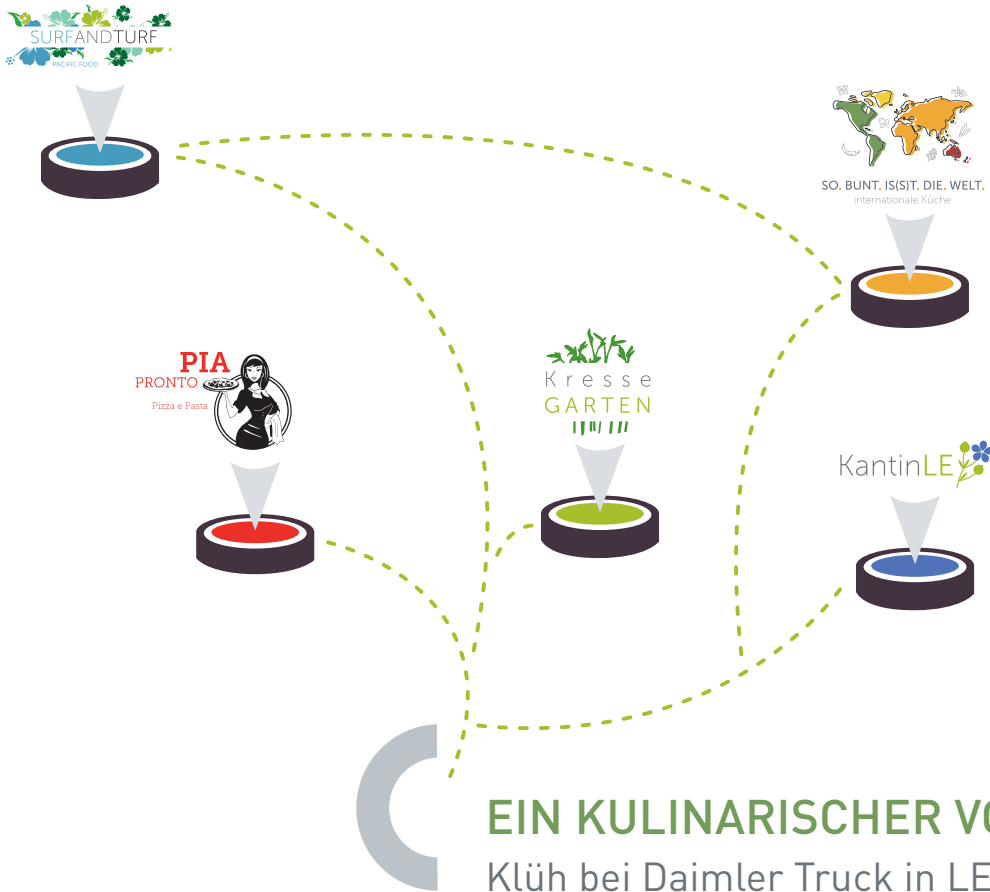
Rheinischer Sauerbraten



Foto rechts:  
Überregionaler Betriebsleiter  
Jörn Welling







## EIN KULINARISCHER VOLLTREFFER

Klüh bei Daimler Truck in LE



Niederlassungsleiter  
Dierk Diehl

Südlich von Stuttgart, in Leinfelden-Echterdingen, hat Daimler Truck eine neue Zentrale errichtet. Nach und nach beziehen die Mitarbeiter\*innen ihre Büros, einige sind noch im Homeoffice. In den letzten Monaten hat sich nicht nur viel im und am Verwaltungsgebäude getan, sondern auch in der Küche und im Betriebsrestaurant.

### Food-Court mit Geschmack

„Uns stand eine große Halle mit fünf freistehenden Countern zur Verfügung, in der wir ein Betriebsrestaurant nach unseren kulinarischen Vorstellungen eröffnen konnten“, berichtet Dierk Diehl, Niederlassungsleiter für den Raum Frankfurt, Stuttgart, München. Der moderne Food-Court im Industrial-Chic bietet die perfekte Bühne für Klüh Catering. Gestartet wurde am 1. Oktober mit 50 Essen und zwei geöffneten Countern. Jetzt, Ende Oktober, sind es etwa 300 Essen und alle fünf Counter sind in Betrieb. Schauen wir uns das mal genauer an!

### Pia Pronto

Der Name ist Programm. An diesem Counter dreht sich alles um italienische Spezialitäten. Die Gäste können sich auf eine richtige italie-

nische Mama-Küche mit hochwertigen Zutaten freuen. Die Pizza zum Beispiel ist hausgemacht, der Teig frisch zubereitet. Gleiches gilt für die Pasta. Dazu gibt es eine breite Auswahl an Antipasti – das gehört zu einem italienischen Essen einfach dazu.



### Surf and Turf

Da läuft einem das Wasser im Munde zusammen: Hier gibt es leckere Bowls mit Fleisch und Fisch, auf der Front Cooking-Grillplatte brutzeln Rumpsteak und Scampi. Wenn die unterschiedlichen Küchen aus dem asiatisch-pazifischen Raum und Hawaii aufeinandertreffen, ist eine Explosion der Geschmacksaromen garantiert. Damit das Komplett-Feeling stimmt, ist auch die Deko im Sitzbereich asiatisch geprägt.





Leckeres vom Surf & Turf-Counter

### So bunt is(s)t die Welt

Dieser Counter ist von unserer gleichnamigen Mitarbeiter-Aktion inspiriert (siehe auch den Bericht im Magazin). Hier kochen in regelmäßigen Abständen Klüh Catering-Mitarbeiter\*innen die Gerichte aus ihrer Heimat. Ansonsten gibt es alles, was die internationale Küche an Köstlichkeiten zu bieten hat.

### KantinLE

Wer lieber auf die Klassiker der Betriebskantine setzt, ist beim Counter „KantinLE“ bestens aufgehoben. Ob Schnitzel oder Currywurst, hier findet jeder sein Lieblingsessen. Immer frisch zubereitet, immer mit qualitativ hochwertigen Zutaten.

### Kressegarten

Na, das klingt doch schon grün und knackig, oder? Für alle, die auch ohne Fleisch genießen möchten, gibt es hier eine große Salatbar, Bowls sowie Vegetarisches und Veganer. Im

Kressegarten wird die Kresse sogar selbst angebaut, in vielen verschiedenen Sorten und Geschmacksrichtungen – das Auge isst schließlich mit! An diesem grünen Counter ist ebenfalls die Suppenstation beheimatet. Aber keine Sorge: Auch wenn es hier hauptsächlich fleischlos zugeht, stehen für die Kartoffelsuppe gebratene Speckwürfel bereit.

### Family & Friends

Zusätzlich zu dem täglichen Angebot der Counter sind kulinarische Sonderaktionen geplant – so wie „Family & Friends“. „Die Gastronomie-Szene ist ein Dorf, eigentlich kennt jeder jeden. Ich habe aus meiner Zeit als Koch noch Kontakt zu Köchen, die ich auf Sansibar kennengelernt habe. Und weil man seinen Gästen ja immer wieder etwas Neues bieten möchte, kam die Idee auf, andere Köche ins eigene Betriebsrestaurant einzuladen. Wir haben das schon an anderen Standorten durchgeführt: So hat zum Beispiel Walter Nijssen, einer der



Gastronomischen Botschafter von Klüh Catering, ein holländisches Gericht mit surinamischem Einschlag in Frankfurt gekocht. Und ich habe mal die Frankfurter Grüne Soße mit Eiern in München gekocht. Momentan können wir diese Aktion leider nicht so durchführen, wie wir es gerne würden, denn durch Corona sind wir in unseren Reisen eingeschränkt. Wir planen aber, „Family & Friends“ einmal im Quartal durchzuführen“, so Dierk Diehl.



Gastronomischer Botschafter  
Walter Nijssen

WhatsApp-Gruppe fotografieren jedes Gericht und schicken es in die Gruppe. Dabei fiel auf, wie unterschiedlich in den Betriebsrestaurants zum Beispiel eine Currywurst mit Pommes angerichtet wurde. So wurde die Idee geboren, eine Zutat vorzugeben und ein Bild des angerichteten Gerichtes hochzuladen. „Die Vielfalt der unterschiedlichen Teller hat uns echt überrascht – so viel Kreativität, so viel Liebe zum Detail. Das ist inspirierend für alle. Die Aktion zeigt sehr schön, welch hohen Wert wir auf Kulinarik legen. Die Zeiten sind längst vorbei, als in der Kantine das Essen mit der Schöpfkelle auf den Teller gegeben wurde – dieses Bild haben ja noch viele im Kopf. Aber so ist es längst nicht mehr. Eine Kantine beziehungsweise ein Betriebsrestaurant ist – zumindest bei uns – durchaus mit der freien Gastronomie vergleichbar“, so Dierk Diehl.

### Eine Zutat, große Vielfalt

Und dann gibt es noch die Aktion „Eine Zutat, große Vielfalt“. Entstanden ist sie in einer WhatsApp-Gruppe von Mitarbeitenden. Zum Hintergrund: Bevor das Essen in den Klüh Betriebsrestaurants ausgegeben wird, gibt es immer eine Besprechung. Dabei werden die einzelnen Gerichte unter die Lupe genommen: Welche Zutaten gibt es? Wie ist das Gericht angerichtet? Wie schmeckt es? Die Mitglieder der







K r e s s e

GARTEN



VON KRESSEGARTEN  
BIS SURF & TURF





## AUSZEICHNUNG FÜR QUALITÄT UND PIONIERGEIST

Klüh Catering erhält den „Frankfurter Preis“

**W**ir sind unglaublich stolz, dass unsere Leistungen im Care Catering sowie unser Pioniergeist im Bereich neuer Ernährungskonzepte mit dem begehrten „Frankfurter Preis – Großer Preis der deutschen Gemeinschaftsgastronomie“ ausgezeichnet wurden. Unser Geschäftsführer Thorsten Greth hat die Auszeichnung im Rahmen der Preisverleihung am 11. Oktober 2021 in der Kölner Flora stolz entgegengenommen: „Wir freuen uns sehr über den Preis und sehen ihn als Anerkennung für die konsequente Qualitätsausrichtung unserer Arbeit und unser Streben nach stetiger Innovation. Zugleich betrachten wir die Auszeichnung als Ansporn, unsere Bemühungen in einem stark kostengeprägten Wettbewerbsumfeld weiterzuführen. Damit zeigen wir, dass insbesondere hohe Qualität der Schlüssel für ein erfolgreiches Catering ist.“

### Großartige Leistung

Die Auszeichnung wurde unter anderem damit begründet, dass wir es zum Marktführer im Care Catering gebracht haben und auch im wettbewerbsintensiven Businessmarkt zu einem der führenden Anbieter aufgestiegen sind. Gleichzeitig würdigte die Jury unseren

Pioniergeist im Bereich Nachhaltigkeit, der unter anderem in unserem Ernährungskonzept „Pflanzenkraft“ und dem Engagement im Bereich Reduzierung von Lebensmittelabfällen zum Ausdruck komme. „Der Erfolg hat bekanntlich viele Mütter und Väter! Ohne die viele Arbeit, die Hingabe und das Herzblut, das unser Management und unsere Mitarbeitenden in den vielen Betrieben jeden Tag einbringen, hätten wir das nicht geschafft. Der Dank gilt ebenfalls unserer Holding-Geschäftsführung Christian Frank und Frank Theobald sowie dem Unternehmer Josef Klüh. Ohne das immense Vertrauen, das uns auch in diesen schwierigen Zeiten entgegengebracht wurde, wäre dieser Erfolg nicht möglich gewesen“, betont Thorsten Greth. Wirklich eine herausragende Leistung aller Beteiligten!

### Revolutionär

Immer ein bisschen besser zu sein und nach neuen Lösungen zu suchen, gehört bei Klüh Catering fast schon zur Tradition. So haben wir mit dem Cook & Chill-Verfahren das moderne Care Catering revolutioniert. Mit viel Ausdauer und Entwicklungsarbeit konnten wir als erster Caterer das Verfahren zur Marktreife bringen.

# KRAFTQUELLEN

COOK &  
CHILL

SANFTE  
KÜCHE



PFLANZEN  
KRAFT

Bei der ursprünglich aus Frankreich stammenden Produktionsmethode werden sämtliche Speisekomponenten auf herkömmliche Weise zubereitet – aber nur bis kurz unterhalb des Garpunktes, damit der Biss erhalten bleibt. Danach werden sie innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von 3°Celsius abgekühlt. Dadurch können sie bei ununterbrochener Kühlkette drei Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden. Erst unmittelbar vor dem Servieren werden die Gerichte portioniert und in einem schonenden Verfahren auf die richtige Verzehrerhitze erhitzt. Auf diese Weise bleiben Aroma und Konsistenz bestmöglich erhalten, und alle Mahlzeiten kommen nährstoff- und vitaminreich auf den Tisch.

### Perfekte Mischung

Oder auch das von unserem ehemaligen Geschäftsführer Peter Waldecker entwickelte LogiCat-System! Ein Mischküchenverfahren, bei dem High-Convenience-Produkte zusammen mit frischen Lebensmitteln verwendet werden. Das senkt die Kosten bei unseren Krankenhauskunden und steigert mit leckeren Rezepten den Appetit der Patienten.

### Genuss im Alter

Unsere Klüh-Experten haben speziell für Senioren mit Kau- und Schluckbeschwerden das innovative Konzept „Sanfte Küche“ entwickelt. Bei diesem Verfahren werden Lebensmittel

passiert, mit pflanzlichen Bindemitteln angereichert und wieder in die ursprüngliche Form gebracht. Das Ergebnis: Eine Möhre bleibt eine Möhre – im Aroma ebenso wie optisch. Der einzige Unterschied: die Konsistenz.

### Pflanzenkraft

Zurück zur aktuellen Auszeichnung, die ja auch unser innovatives Konzept „Pflanzenkraft“ umfasst. Wir haben mit dieser Produktlinie das bundesweit erste pflanzenbasierte Bio-Konzept für Kliniken und Pflegeheime auf den Weg gebracht. In der Begründung wurde hervorgehoben, dass wir die Aspekte Gesundheit und Wohlbefinden mit einem pflanzenbasierten Ernährungsansatz sinnvoll kombiniert und dadurch den ökologischen Fußabdruck deutlich verbessert haben. Die Juroren sahen darin ein starkes Ausrufezeichen in Richtung Kostenträger, verbunden mit der klaren Botschaft, dass eine ausgewogene Patientenernährung die Heilung fördert. Übrigens: Auch unsere Superfoods-Menülinie „Kraftquellen“ verfolgt einen innovativen, weil ganzheitlichen Ansatz. Mehr dazu auf [kraftquellen.klueh.de](http://kraftquellen.klueh.de) oder hier im Heft im Artikel „Nachhaltigkeit“ auf den Seiten 24 und 25.

### Und wie geht es weiter?

„Jetzt wird kurz gefeiert und dann legen wir uns wieder ins Zeug, um diesen Erfolg weiter auszubauen“, so Thorsten Greth.



Sanfte Küche



## KOSMOS ZENTRALKÜCHE

### Ein Blick hinter die Kulissen

**W**enn Patienten im Krankenhaus so gegen 7 Uhr das Frühstück serviert bekommen, ist im Vorfeld schon eine Menge passiert. Denn bis das richtige Butterbrot im richtigen Krankenzimmer landet, bedarf es vieler Arbeitsschritte und einer Menge Planung – schließlich werden die Mahlzeiten meist nicht im Krankenhaus zubereitet, sondern aus Zentralküchen angeliefert. Wir haben mit Jana Schmittmann, Assistenz der Zentralküchen bei Klüh Catering, gesprochen und Einiges über die faszinierenden Abläufe erfahren.

#### **Frau Schmittmann, wann beginnt in einer Zentralküche eigentlich die Arbeit?**

Hier in der Zentralküche Ruhr beginnen wir mit der Auslieferung des Frühstücks um 4.30 Uhr an 8 Krankenhäuser und 12 Senioreneinrichtungen. Natürlich wurden die Frühstückstabletts schon am Abend vorher bestückt, sonst würde das gar nicht funktionieren.

#### **Also abends für morgens vorbereiten und wahrscheinlich morgens für mittags, oder? Wie sieht ein Tagesablauf aus?**

Morgens um 6 Uhr beginnen wir, die Mittagessen vorzubereiten. Das dauert dann bis etwa 9 Uhr. Es folgt der Wechsel aufs Abendessen, für

die Bestückung der Tablettts brauchen wir bis ca. 13 Uhr. Von 13.30 Uhr bis ca. 17 Uhr erfolgt der Frühstückslauf für den nächsten Tag. Um 17 Uhr beginnt die Reinigung.

#### **Das klingt sehr durchgetaktet ...**

Ja, die einzelnen Abläufe sind minutiös aufeinander abgestimmt, das sind ganz viele kleine Zahnrädchen, die ineinandergreifen. Es erfordert viel Know-how und auch viel Planung, weil die unterschiedlichen Abteilungen ja auch koordiniert werden müssen: Die Logistik mit Auslieferung der gefüllten Tablettts und Einlieferung des Leergutes; das Menübestellsystem – die Menükarten fürs Mittagessen werden schon um 5.30 Uhr gedruckt. Und dann erfolgt der Druck diverser Listen für die unterschiedlichen Abteilungen, also Bandbestückung, Etiketten, Packlisten usw.

#### **Und wann wird gekocht?**

Genau, das Wichtigste darf man ja nicht vergessen, die Produktion! Das Mittagessen wird im Cook & Chill-Verfahren zwei Tage im Voraus gekocht und dann bei 4°Celsius gekühlt. Damit alle Hygiene-Vorschriften eingehalten werden, wird auch bei 7°Celsius portioniert, das heißt unsere Mitarbeiter\*innen stehen in Thermo-





Kleidung am Band und befüllen die Tablettts oder die Großgebnde.

### Gibt es noch mehr Bereiche?

Wie schon erwähnt, die Kommissionierung, also das Packen der Bestellungen, der Spülbereich und natürlich die Menüabfrage durch die Mahlzeitendisponenten in den Krankenhäusern. Auch hier gibt es feste Zeitfenster, bis wann die Bestellungen eingehen müssen, damit wir das Gewünschte auch liefern können.

### Aber im Krankenhaus kann man doch gar nicht alles planen, oder? Patient\*innen kommen als Notfall und müssen dann doch auch mit Essen versorgt werden.

Darauf sind wir natürlich vorbereitet. Es gibt immer einen zusätzlichen Wagen mit Reservemahlzeiten. Dazu gehören zum Beispiel auch vegetarische und laktosefreie Gerichte.

### Wie sieht es denn grundsätzlich mit der Auswahl aus?

Klüh Catering bietet für Krankenhäuser und Senioren-Einrichtungen sieben Menülinien an: Vollkost, leichte Vollkost, vegetarisch, eine mediterrane Linie, das süße Menü mit z.B. Milchreis und Pfannkuchen, die bürgerliche Linie z.B. mit Rouladen und Königsberger Klopsen und die Sanfte Küche, also die seniorengerechte, passierte Kost – das ist schon viel, in den meisten Krankenhäusern gibt es nur drei oder

vier Sonder-Kostformen wie Diätkost. Allergien berücksichtigen wir natürlich auch.

### Wie funktioniert das in der Praxis, wenn ich zum Beispiel unter einer Nussallergie leide?

Diese Patient\*innen bekommen auf der Speisekarte die Gerichte, die Spuren von Nüssen enthalten können, gar nicht angezeigt. Bei Vegetarier beispielsweise stehen Gerichte mit Fleisch und Gelatine garnicht erst zur Auswahl.

### Da gibt es ja wirklich Einiges, was beachtet werden muss!

Ja, und über die Bestellung von Produkten, aus denen unsere Köch\*innen dann leckere Mahlzeiten zubereiten, haben wir noch gar nicht gesprochen. Man kann aber schon sehen, wie komplex das alles ist. Viele haben ja die Vorstellung, in einer Zentralküche wird mal eben ein bisschen gekocht und dann ausgeliefert. Wie viele Mitarbeiter\*innen beteiligt sind, damit wir Patient\*innen optimal versorgen können, wie eng die einzelnen Vorgänge zeitlich geplant sind und wie alles miteinander verzahnt ist, das kann sich eigentlich kaum jemand vorstellen. Unsere Zentralküchen sind ja auch von der Größe her eher kleine Industriebetriebe, mit Küchen, Kühlräumen, der turnhallengroßen Bandbestückung... Umso mehr freut es uns natürlich, dass wir laut einer Studie der gv-praxis (Ausgabe 05/2020) zum wiederholten Male die Nummer Eins der Krankenhaus-Caterer in Deutschland sind.





Gastronomiemitarbeiterin  
Selam Solomon

## SO BUNT IS(S)T DIE WELT

Eine leckere Referenz an unsere Mitarbeiter\*innen aus aller Welt

**W**ir sind zwar ein Unternehmen, das in Düsseldorf beheimatet ist, aber dennoch sind wir sehr international – nicht nur, wenn’s um Kulinarisches geht. Täglich bewirten wir in unseren Betriebsrestaurants Menschen aus zahlreichen Nationen. Und auch viele unserer Mitarbeiter\*innen in den Küchen und im Service stammen aus der ganzen Welt. Mit unserer Aktion „So bunt is(s)t die Welt“ haben wir einen besonderen Gruß an unsere Gäste entwickelt und gleichzeitig ein Zeichen der Wertschätzung für Mitarbeiter\*innen gesetzt, die unsere Teams mit ihrer persönlichen Geschichte bereichern.

### Traditionelle Familienrezepte

Mit unserer Aktion haben wir die kulinarische Vielfalt internationaler Gerichte in die heimischen Klüh Betriebsrestaurants geholt. Aber was macht ein Gericht besonders? Seine Geschichte natürlich! Unsere Kolleg\*innen haben ihre traditionellen Familiengerichte nach originalem und „geheimen“ Rezept zubereitet und ihre persönliche Geschichte geteilt. So konnten unsere Gäste auf eine fabelhafte Genussreise gehen und ein besonderes, eher unbekanntes Rezept voller Leidenschaft und Herz entdecken.

### Gerichte mit Geschichte

Teilnehmen konnten alle – egal ob Betriebsleitung oder Spülkraft. Wer sein persönliches Rezept kochte, hatte an diesem Tag auch das Sagen am Herd. Beim Zubereiten gab es selbstverständlich professionelle Küchenchef\*innen-Unterstützung. Auf Plakaten haben wir unseren Gästen die Geschichte zu dem jeweiligen Gericht erzählt. Unsere Kolleg\*innen Selam Solomon und Tesfey Samson kochten Doro Wot, ein äthiopisches Hähnchengulasch mit Fladenbrot.

### Ein Festessen

Doro Wot wird heute hauptsächlich an Fest- oder Feiertagen für die gesamte Familie zubereitet. Der Name ist Programm: Doro bedeutet „Huhn“ und Wot „Sauce“. Doro Wot wird typischerweise mit Injera, dem äthiopischen Sauerteigfladenbrot, gegessen. Hergestellt wird Injera aus Teff, einer Hirseart, die nur am Horn von Afrika zu finden ist. Kombiniert hat unsere Kollegin ihr traditionelles Gericht mit gekochten Eiern. Unsere Gäste haben den kulinarischen Zauber Äthiopiens sehr genossen.





# SO BUNT IS(SIT) DIE WELT!



Kolleg\*innen aus aller Welt  
 kochen ihre Familiengerichte  
 Was macht ein Gericht besonders?  
 Seine Geschichte natürlich! Entdecken  
 Sie die ganz persönliche Geschichte  
 hinter dem heutigen Gericht und gehen  
 Sie auf eine fabelhafte, kulinarische  
 Entdeckungsreise!







Gastronomiemitarbeiter  
Tesfey Samson



Betriebsleiter  
Dennis Pülm

### KaffeeLand Äthiopien

Das Land ist etwa dreimal so groß wie Deutschland und verfügt über drei Klimazonen: tropisch-heiß, warm-gemäßigt und kühl. Diese unterschiedlichen geografischen Bedingungen beeinflussen die Küche des Landes, deshalb schmeckt auch das Doro Wot je nach Gegend immer ein bisschen anders. Äthiopien, das übrigens als Ursprungsland des Kaffees gilt, blickt auf eine mehr als 3.000 Jahre alte kulinarische Tradition zurück. Während in den meisten Kulturen Essen als Nahrung für Körper und Seele dient, gibt es in Äthiopien noch eine weitere Dimension: Essen wird als Träger einer positiven Energie gesehen, es ist ein Moment des Teilens, der Fürsorge und der gegenseitigen Achtung.



Fotos unten:  
Aktionsgericht Doro Wot

### Ein Gewürztraum

Koriander, Gewürznelken und Knoblauch sind für uns nichts neues. Manche haben vielleicht schon mal mit Bockshornklee gewürzt. Aber kennen Sie Ajowan oder Besobela? Ajowan, auch Königskümmel genannt, ist mit dem Kreuzkümmel verwandt, schmeckt aber eher nach Thymian. Spannend! Besobela wird auch Äthiopisches Basilikum genannt und schmeckt wie Thai-Basilikum. Und es gibt noch mehr: Koseret ist dem Oregano ähnlich, hat aber einen ganz eigenen Geschmack. Tosegen entspricht am ehesten dem Zitronenthymian.

### Für Chilli-Fans

Linsen und Kichererbsen spielen bei der täg-

lichen Ernährung eine große Rolle. Schweinefleisch wird fast gar nicht verzehrt, dagegen sind Geflügel, Lamm und Schaf, Rind oder Kamel sowie Fisch beliebt. Dazu wird eine sehr scharfe Gewürzmischung gereicht, die Berbere heißt. Sie besteht zu einem großen Teil aus gemahlener Chilischoten und hat es wirklich in sich. Natürlich hängt der Schärfegrad von den verwendeten Chilis ab, da gibt es ja auch mildere.

### Der Geschmack Äthopiens

Die traditionelle Herstellung von Berbere ist sehr aufwendig und dauert ein paar Tage. Erst müssen die Chilischoten getrocknet werden. Dann werden sie zerkleinert und danach in einem Mörser zerstoßen. Danach kommen weitere Gewürze hinzu: Knoblauch, Ingwer, Kräuter und noch so einiges mehr. Alles wird vermischt und noch mal gemörsert. Die so entstandene Paste wird getrocknet und mit gerösteten Gewürzen verfeinert. Jetzt muss nur noch alles zu einem Pulver gemahlen werden und fertig ist das Berbere.

### Tolle Aussichten

Die Aktion „So bunt is(s)t die Welt“ war ein voller Erfolg. Wir werden unseren Gästen auch in Zukunft die kulinarische Welt unserer Mitarbeiter\*innen näherbringen und traditionelle Gerichte servieren, die bei uns eher selten auf den Tisch kommen.

Wir freuen uns schon darauf!



## AHOI HAMBURG

### Harbour Kitchen bietet Meergenusss

Seit Corona schlagen die Wellen hoch – in ganz unterschiedlichen Bereichen. So hat der Start des Betriebsrestaurants „Harbour Kitchen“ in Hamburg dem Klüh Catering-Team einiges abverlangt – schließlich fiel der Start am 1. Februar 2021 kurz vor den Lockdown vom 22.02. – 01.08.2021. Mittlerweile läuft das Betriebsrestaurant aber in ruhigerem Fahrwasser und hat die Segel auf Erfolgskurs gesetzt.

#### BSH in HH

Beheimatet ist „Harbour Kitchen“ im Bundesamt für Seeschifffahrt und Hydrographie (BSH). Das BSH ist eine Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Verkehr und digitale Infrastruktur und ist die öffentliche Institution für meeresbezogene Aufgaben. Dazu gehören zum Beispiel die Gefahrenabwehr auf See, die Herausgabe von amtlichen Seekarten sowie die Vorhersage von Gezeiten, Wasserstand und Sturmfluten. In normalen Zeiten ist das BSH auch Anziehungspunkt für Touristen aus aller Welt. Im Betriebsrestaurant werden zurzeit ausschließlich die Mitarbeitenden der Behörde versorgt. „Harbour Kitchen“ bietet viel Frisches: Fisch – wie sollte es in Hamburg auch anders sein – vom Hamburger Fischmarkt sowie Obst und Gemüse vom

Hamburger Großmarkt. Darüber hinaus gehören die beliebten Klüh-Stullen zum Angebot und schmackhafte Bowls aus der Menülinie „Kraftquellen“. Für weitere Abwechslung sorgen kulinarische Aktionen wie „Weltenbummler“ (In fünf Tagen um die Welt), „God appetitt!“ (Skandinavische Food-Reise), „Supergesund, superlecker!“ (Superfoods), „O‘zapft is!“ (Oktoberfest-Spezialitäten) und „Happy Halloween!“ (Leckerer rund um den Kürbis).

#### Umweltfreundlich und nachhaltig

Ob Aktionsmenü oder Fisch-Klassiker – alle Gerichte gibt’s auch in der ToGo-Variante. „Wir arbeiten mit Produkten der Firma reCIRCLE Deutschland“, so Betriebsleiter Jörg Stahlbock. Die Mahlzeiten werden hygienisch verpackt, die Behälter können nach Gebrauch zurückgegeben werden. Die reCIRCLE BOXen sind problemlos abwaschbar und brauchen wenig Platz. Das langlebige PBT-Material kann hunderte Male ohne Qualitätsverlust genutzt werden. Die Boxen kommen bei den Gästen gut an und werden auch zukünftig verwendet, selbst wenn die Pandemie den BSH-Betriebsrestaurant-Alltag nicht mehr einschränkt. Mehrweg-Verpackungen sind ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz – und wir sind uns unserer Verantwortung bewusst!

#### STECKBRIEF JÖRG STAHLBOCK

**Betriebsleiter  
der Gastronomie im  
BSH-Hamburg**

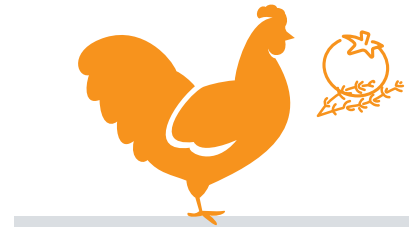
- Hobbys:  
Sport, Reisen, Essen gehen
- Lieblingsgericht:  
Frisch gebratener Fisch
- Berufliches:  
15 Jahre Veranstaltungsgastronomie bei Kempinski in den Kongress-Centren Hamburg und Leipzig, rund 6 Jahre im À-la-carte mit Stationen auf Sylt, Fehmarn und Lanzarote, 12 Jahre Business Catering u.a. bei Daimler-Chrysler, HanseNet (später O2) und der HHLA-CTA



**VEGAN**



**VEGI**



**FLEXI**

## KLÜH@HOME

Genießen Sie die Klüh-Küche im Glas!

**W**ussten Sie eigentlich schon, dass Sie die herausragende Klüh-Qualität auch zu Hause genießen können? Mit klüh@home bringen wir Ihnen die einzigartige Welt der Klüh-Gerichte nach Hause. Ursprünglich wurde das Konzept ins Leben gerufen, um unsere Gäste auch in Corona-Zeiten im Homeoffice mit unseren leckeren Rezepten zu verwöhnen und dabei zu unterstützen, sich ausgewogen zu ernähren.

### Gemütlich genießen

Die Rezepte sind nicht nur verführerisch lecker, sie sind auch richtig gut. Wir werden zunächst drei Varianten anbieten: veggi, vegan und flexi, also mit Fleisch oder Fisch. Alle Gerichte stammen aus unseren Produktlinien I LOVE GREEN und Kraftquellen. Im ersten Schritt stehen „Kreolische Hähnchen-Gemüsepfanne“ sowie die beiden veganen Gerichte „Wurzelgemüse-ragout in Orangen-Chilirahm“ und „Linsen-curry mit Zucchini, Blumenkohl und Paprika“ zur Wahl. Jedes klüh@home-Glas enthält eine komplette Portion einer Hauptkomponente. Aber noch mal zurück zu unseren Produktlinien I LOVE GREEN und Kraftquellen.

### I LOVE GREEN

Unsere vegetarische Menülinie I LOVE GREEN

steht für puren Genuss ohne Fleisch und hat schon das kulinarische Herz vieler Gäste erobert. Ganz bewusst verzichten wir auf industriell vorgefertigte Fleisch-Alternativprodukte wie Sojaschnitzel oder vegetarische Würste, denn I LOVE GREEN bedeutet für uns Handwerk und Frische in reinsten Form.

### Kraftquellen

Mit den Kraftquellen möchten wir einen Beitrag zu einer bewussten Ernährung leisten. Die jeweiligen Rezepte sind so zusammengestellt, dass sie beispielsweise Nahrung für Muskeln bieten, die Konzentrationsfähigkeit steigern oder für gute Laune sorgen. Dabei sind die Klüh Kraftquellen voll von hochwertigen Inhaltsstoffen, die durch ihre außergewöhnliche Kombination von heimischen Produkten und exotischen Zutaten ganz neue Geschmackserlebnisse bieten.

### Gute Aussichten

Knapp 1.500 Gläser werden in den nächsten Wochen in ganz Deutschland in unseren Betriebsrestaurants zum Verkauf stehen. Wir planen darüber hinaus, die klüh@home-Gläser zukünftig auch in unserem Online-Shop anzubieten. Allen einen „Guten Appetit“ zuhause!



unserer  
ktlinie  
**EN!**

Nettogewicht  
370 g

LINSENCURRY  
MIT BLUMENKOHHL, PAPRIKA + ZUCCHINI

**VEGAN**

ome

Abb. ähnlich



## #HEIMATERNTE

### Nachhaltiger Genuss aus der Region

Heimat hat für viele in den letzten Corona-Monaten eine neue Bedeutung bekommen. Pandemie-bedingt wurden viele Urlaube in Deutschland verbracht, die Strände an Nord- und Ostsee neu entdeckt, die Berge im Süden rauf und runter bewandert. Zum neuen Heimatverständnis kommt auch eine andere Sicht auf die Herkunft unserer Lebensmittel und der Blick auf die Umwelt – gehört im Winter unbedingt die weitgereiste Erdbeere auf den Tisch? Mit #HEIMATERNTE möchten wir zeigen, dass es regional und nachhaltig geht – und dass es auch richtig gut schmeckt!

#### Geschmack hat immer Saison

Regelmäßig berichten wir auf unserem Klüh Catering-Blog auf <https://news-catering.klueh.de/blog/> über #HEIMATERNTE. Dazu gehören ein Saisonkalender, Wissenswertes über Obst und Gemüse und natürlich leckere Rezepte. #HEIMATERNTE wird übrigens auch in unseren Betriebsrestaurants umgesetzt – mit tollen Gerichten rund um regionale Produkte. Bestes Beispiel: unsere Kürbis-Aktion.

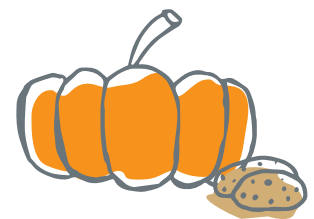
#### Endlich Kürbis

Kürbis gehört zum Herbst. Die Blätter an den

Bäumen werden gelb-orange wie Kürbisse, Halloween hat mittlerweile bei uns einen festen Platz im Brauchtums-Kalender – und die geschnitzten Kürbis-Fratzen damit auch. Im Rahmen unserer Aktion haben wir Kürbis in verschiedenen Varianten serviert, sei es vegetarisch oder in Kombination mit Fleisch. Dürfen wir Ihnen kurz den Mund wässrig machen? Auf der Karte standen Cannelloni mit Kürbis, Spinat & Ziegenkäse; Lasagne mit Kürbis, Rind & Mozzarella; Kürbispuffer mit Sous-vide gegartem Schweinefilet & Rotweinjus; Kürbispüree mit gerillter Maishähnchenbrust & Rosmarinjus; Kürbisquiche mit Balsamico-Linsen & Curry-Joghurdip; Kürbiseintopf mit Kokos, Spinat & Linsen; Salatteller mit Kürbis, Birnen & Fetakäse sowie ein Kürbis-Risotto mit Tandoori-Chicken. Klingt gut, oder? Das klingt sogar noch besser, wenn man weiß, dass die Kürbisse quasi aus der Nachbarschaft kommen!

#### Auf gute Nachbarschaft

So stammen die verwendeten Kürbisse vom Bio-Landwirt Peter Schneider aus Goch vom Niederrhein. 2016 ist er aus Überzeugung von der konventionellen auf die Bio-Landwirtschaft



umgestiegen. In zweiter Generation bewirtschaftet er nicht nur 76 Hektar Land, sondern betreibt als Land- und Baumaschinen-Mechaniker-Meister parallel ein Unternehmen für Verkauf, Verleih und Service von Landmaschinen. Peter Schneider ist nur ein Beispiel für eine funktionierende Partnerschaft zwischen Klüh Catering und Landwirten in ganz Deutschland. Wo immer es geht, werden Produkte für die Betriebsrestaurants in der betreffenden Region eingekauft. Und es ist tatsächlich so, dass ein/e Regionalleiter\*in zum Beispiel mal eben zum Biobauern nach Neuss fährt und dort die Bohnen abholt.

### Nachhaltiger Erfolg

Mit unserer Kürbis-Aktion haben wir unseren Gästen viele schmackhafte Gerichte serviert und zugleich die Aufmerksamkeit auf das Thema #HEIMATERNTE gelenkt. Wir haben gezeigt, dass das Gemüse der Saison abwechslungsreich und lecker auf den Tisch gebracht werden kann. Das gilt natürlich nicht nur für den Kürbis, sondern für alle Obst- und Gemüsesorten aus dem Saisonkalender! Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann folgen Sie uns doch auf Instagram unter #HEIMATERNTE.

### Kalender-Ausblick

Das Jahr ist zwar fast vorbei, aber es gibt immer noch vieles, was regional angebaut wird und jetzt Saison hat. Dazu gehören zum

Beispiel Äpfel, Birnen, Blumenkohl, Broccoli, Champignons, Fenchel und viele Kohlsorten. Selbst im Dezember gibt es von Paprika über Rote Beete und Salate noch einiges, was wir mit gutem Gewissen genießen können. Apropos Äpfel: wir planen, unsere Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten und Startups aus unterschiedlichen Bereichen zu intensivieren und unterstützen aktuell Peter Schneider bei der Anlage einer Streuobstwiese in Bio-Qualität. Die Bäume werden noch in diesem Herbst eingepflanzt. Unsere regionalen Kunden können sich freuen, denn wir werden aus den Früchten Apfelsaft pressen und ihn in unseren Betriebsrestaurants servieren.



### IMPRESSUM

Herausgeber:  
Klüh Catering GmbH  
Idee und Konzeption:  
Claudia Günther,  
Marketingmanagerin,  
Klüh Catering GmbH  
Texte: Nadja Franke  
Layout: Stünings GmbH  
Druck: Druckerei Köller+Nowak  
GmbH  
Fotos:  
Claudia Zurlo Photography:  
S. 3; S. 14/15  
Silke Steinraths Photography:  
S. 4, S. 5 oben; S. 6/7; S. 8/9; S. 10/11;  
S. 12; S. 16 oben re.; S. 17; S. 18; S. 22;  
S. 23 oben; S. 23 unten; S. 24 Mitte li.;  
S. 25 unten; S. 26 Mitte re.;  
S. 27 oben li/re (1. Reihe)  
Köln11 im Kölner Golfclub:  
S. 26 oben/mitte li; S. 27 oben li/re  
(2. Reihe)  
Eternity: S. 25 oben  
Alle weiteren Fotos:  
fotolia/adobe.stock:  
Titelseite, unten Mitte: @vaaseenaa;  
S. 2, oben: Tatiana Atamaniuk; Phono:  
@McLittieStock; S. 3, oben:  
@Jacek Chabraszewski; S. 3, oben  
re.: @dietwalther; Mitte re.: @  
Voysla; S. 5, rechts: @CoreDESIGN;  
S. 13, oben: @Jacek Chabraszewski;  
S. 13, oben re.: @dietwalther; S. 16  
oben li., @MR.LIGHTMAN, @Markus  
Mainka; S. 19 oben, @NEWS&ART, @  
Markus Mainka; S. 20/21:  
@vxnaghiyev, @Satoshi Kikyo, @Sa-  
toshi Kikyo, @Paul Kovaloff, @Artco,  
@ Happy Art, @ Suesse, @vaaseenaa;  
S. 23 Illustrationen: @114368484;  
Rückseite Illustrationen: @ductru,  
@duct





*Köstlich, gesund und mit positiver Klimabilanz:  
Die Aktion „So is(s)t klimafreundlich.“ von Klüh,  
gemeinsam mit Partnerunternehmen Eaternity.  
Rechts Falafel im Pita-Brot, mit veganem Tzaziki, Olivenatar,  
Weißkraut und Grillgemüse – pro Portion 65,7%,  
im Vergleich zu einem durchschnittlichen Mittagsmenü gespart.*

## BESSER ESSEN

### Unser Rezept für mehr Nachhaltigkeit



*Unglaublich lecker  
und gut für die Klimabilanz - die  
Klüh Aktionsgerichte*

**A**ls Unternehmen tragen wir Verantwortung – für unsere Mitarbeiter\*innen, für unsere Kund\*innen, Partner\*innen und Gäste. Als Familienunternehmen übernehmen wir aber noch eine ganz besondere Verantwortung – für unsere Gesellschaft und für unsere Umwelt. Wir sind in vielen Bereichen mit unterschiedlichen Maßnahmen aktiv, um dieser Verantwortung gerecht zu werden.

#### CO<sub>2</sub> gespart

So haben wir in diesem Jahr die Aktion „So is(s)t CO<sub>2</sub> klimafreundlich“ durchgeführt. Auf der Speisekarte standen Gerichte, die natürlich unglaublich lecker sind, sich vor allem aber durch eine ausgezeichnete Klimabilanz auszeichnen. Pro Portion wird – im Vergleich zu einem durchschnittlichen Mittagsmenü – CO<sub>2</sub> eingespart. Wie das funktioniert? Durch die Auswahl der Produkte: Zum Beispiel haben tierische Produkte wie Fleisch und Milchzeugnisse einen höheren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck, pflanzliche einen niedrigeren. Und so konnten die Gäste aus leckeren, CO<sub>2</sub>-freundlichen Menüs wählen: Lachsfilet mit Tortelli-Salmonen, gelbe Linsenkügelchen an Hühnercurry „Madras Style“, The Green Mountain Burger „Mexican Style“,

Falafel im Pita-Brot und Spätzle-Pfanne mit Wurzelgemüse.

#### Weniger Fleisch

I LOVE GREEN steht für puren Genuss ohne Fleisch. Ganz bewusst verzichten wir in dieser Menülinie auf industriell vorgefertigte Fleisch-Alternativprodukte wie Sojaschnitzel oder vegetarische Würste, denn I LOVE GREEN ist Handwerk und Frische in reinsten Formen. Beispiele gefällig? Fenchel in Roquefortsauce, Kichererbsen-Ragout mit Basmati Reis, Kartoffelgulasch, Linsen-Spinat-Curry oder auch gefüllte Aubergine mit Couscous und Granatapfel.

#### Mehr Bio

Wir haben mit der Produktlinie „Pflanzenkraft“ das bundesweit erste pflanzenbasierte Bio-Konzept für Kliniken und Pflegeheime auf den Weg gebracht. Es werden keine Zusatzstoffe, Aromen und Glutamate verwendet – Pflanzenkraft besteht zu 100 Prozent aus Natur. Und so liest sich das auf der Speisekarte: Burritos mit Quinoa-Spinat-Füllung und Guacamole, Türkische Kartoffel-Bulgur-Köfte mit Salat aus gebackenen Tomaten und Hummus, Chili con Buchweizen mit gebackenen Süßkartoffeln,

CO<sub>2</sub>

 eaternity

Kartoffel-Sauerkraut-Taler auf Zucchini-Waldpilz-Ragout, Jackfrucht-Gemüse-Curry mit Chilango-Reis.

### Ganzheitliches Ernährungskonzept

Mit der Menülinie „Kraftquellen“ verfolgen wir einen ganzheitlichen Ernährungsansatz: Rezepte für Körper-, Geistes- und Seelenkraft. Durch die optimale Zusammenstellung der Lebensmittel lässt sich z. B. die körperliche Leistung steigern: Hochwertige Kohlenhydrate liefern Nahrung für die Muskeln, Öle stellen Energie bereit und Eiweiße sorgen für ein Sättigungsgefühl. Die richtigen Lebensmittel können auch den Geist beflügeln: Eine eiweißbasierte Mahlzeit mit reichlich Gemüse, Omega-3-Fettsäuren, Vollkornprodukten, fettarmen Milchprodukten und Mineralstoffen steigert zum Beispiel die Konzentrationsfähigkeit und verhindert starke Blutzuckerschwankungen. Die Natur bietet darüber hinaus Nahrungsmittel, die echte Seelenschmeichler sind, die die Laune heben und bei der Bildung von entspannenden Neurotransmittern helfen, die uns Stress besser bewältigen lassen.

### Nichts verschwenden

Nachhaltig heißt für uns auch, Lebensmittel nicht zu verschwenden. Deshalb haben wir uns 2019 der Initiative „United against Waste“ (UAW) angeschlossen. UAW stellt zusammen mit seinen über 100 Mitgliedern praxistaugliche

Lösungen zur Verfügung, die aufzeigen, dass die Reduzierung von Lebensmittelabfall Geld und wertvolle Ressourcen spart. Dabei arbeiten wir mit einem Abfall-Analyse-Tool, das einen Überblick darüber gibt, wie viel Abfall in den einzelnen Bereichen produziert wird. Seit 2019 nehmen wir auch an dem United against Waste Aktionsprogramm „50% Reduce Food Waste“ teil.

### Besser mit Mehrweg

Mit Verpackungen von VYTAL setzen wir verstärkt auf Mehrweg und machen es unseren Gästen ganz leicht. Die Abwicklung des gesamten Prozesses erfolgt digital über QR-Code-Etiketten, mit denen die Schalen ausgeliehen und wieder zurückgebracht werden können – der Code der VYTAL-App ist in unserer Klüh Catering-App natürlich schon integriert.



Gute Alternative:  
Mehrwegschalen von VYTAL



Mehr Info:  
[news-catering.kluh.de/blog](https://news-catering.kluh.de/blog)



## ESSEN, FEIERN, TAGEN, SCHLAFEN

### Restaurant und Hotel im KÖLN11

„Wir richten Gutes an. Mit Kopf und Herz.“ – unser Versprechen bezieht sich nicht nur auf Betriebsrestaurants, Krankenhäuser, Pflege-Einrichtungen, Schulen und Kitas. Wir sind auch da, wo man uns vielleicht nicht unbedingt erwartet. Zum Beispiel im Golfclub, genauer gesagt im KÖLN11 im Kölner Golfclub.



#### Das 19. Loch

Wer 18 Bahnen Golf gespielt hat, freut sich besonders auf das sogenannte 19. Loch – das Clubhaus. Hier werden nicht nur die guten und schlechten Golfschläge diskutiert, hier werden auch Durst und Hunger gestillt. Obwohl, das trifft es nicht ganz, denn als leidenschaftlicher Gastgeber leistet das Klüh Catering-Team hier

weit mehr – übrigens auch für alle, die mit Golf nicht viel am Hut haben und einfach das einzigartige Ambiente genießen wollen.



#### Kreative Küche

Die Kulinarik und damit verbunden der Genuss nehmen im KÖLN11 einen sehr hohen Stellenwert ein. Die Golfer und selbstverständlich auch alle anderen Gäste erwartet hier eine frische und kreative Küche. Das KÖLN11 bietet eine bodenständige Gastronomie auf Sternenniveau, die für jeden Geschmack das Richtige bereithält. Die abwechslungsreiche Tages- und Abendkarte wird bei schönem Wetter durch Grill- und Wok-Gerichte ergänzt, die auf der großen Sonnenterrasse zubereitet werden.





Den Blick über die herrliche Golfanlage gibt's inklusive!

### Aller guten Dinge sind drei

Insgesamt gibt es drei Restaurantbereiche: die Showküche, das „Fine Dining“ und das „Casual Dining“. Mit seinem erfolgreichen Konzept „Raffiniert Rheinish“ verfolgt unser Klüh-Küchenchef eine klassische regionale Richtung mit modernen, asiatischen Einflüssen und Vital-Gerichten für Sportler. Heimische Produkte stehen dabei ganz klar im Vordergrund und ermöglichen ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot – von Pasta, über Currywurst mit Spezialsoße bis hin zu Thai Curry und dem legendären KÖLN11 Burger. Selbstverständlich gibt es auch vegetarische Varianten.

Und weil das Auge ja bekanntlich mitisst, werden alle Gerichte live vor den Augen der Gäste zubereitet. Mittags können sich die Besucher des KÖLN11 zusätzlich über ein 2-Gang-Menü mit Suppe oder Salat und einem Hauptgang freuen.

### Jede Menge Möglichkeiten

Aber nicht nur im Restaurantbereich sind wir der richtige Ansprechpartner, wenn es um gutes Essen geht. Wir sorgen auch dafür, dass jede Veranstaltung zum kulinarischen Highlight wird. Ob Geburtstagsfeier, Konfirmation, Kommunion, Hochzeit, Jubiläumsfeiern oder auch Trauerfeiern – wir schaffen den richtigen

kulinarischen Rahmen im KÖLN11. Das gilt natürlich auch für Firmen-Veranstaltungen wie Tagungen oder Weihnachtsfeiern – das Klüh Catering-Team hilft mit seiner jahrelangen Erfahrung in der Spitzengastronomie bei der gastronomischen Planung und Umsetzung. Von rustikalen Grill- und Barbecue-Festen bis zum Galabuffet, vom Fingerfood bis zum servierten Menü, von traditioneller Kölscher Küche bis zu raffinierten mediterranen Speisen können 30 bis 250 Gäste bewirtet werden.

Und wenn's mal länger dauert, bietet das Hotel mit 34 Gästezimmern allen Komfort, den man sich wünschen kann.

### Selbst kochen geht auch

Wer Spaß am Kochen hat, wird sich über dieses Angebot des KÖLN11 besonders freuen: Kochen mit dem Küchenchef! Im Rahmen dieser Veranstaltung wird gemeinsam ein kreatives Menü in der großen Cateringküche gekocht. Die ausgewählten Rezepte werden dabei an die Kocherfahrung der Teilnehmer\*innen angepasst – es soll ja Spaß machen und nicht in Stress ausarten. Dazu gibt es Kölsch oder Prosecco, Kochschürzen und jede Menge Tipps zur Zubereitung. Krönender Abschluss ist das gemeinsame Essen.

Wie Sie sehen, hat man mit Klüh Catering in jedem Fall einen starken Partner an seiner Seite.



[www.koeln11.de](http://www.koeln11.de)



**Merry Xmas**

Freuen Sie sich auf eine tolle Weihnachtsaktion  
mit vielen schönen Überraschungen!

**knüh**  
CATERING