



AUSZEICHNUNG FÜR TOP-INNOVATIONEN

# Gewinner-Produkte 2012

Die deutschen Küchenchefs haben wieder einmal die erfolgreichsten neuen Convenience-Produkte gewählt

Regelmäßig werden die deutschen Küchenchefs und Küchenleiter in Gastronomie, Hotellerie, Sozial- und Gemeinschaftsverpflegung mit neuen Produkten aus den Sortimenten der Convenience-Hersteller konfrontiert. Viele der zunächst mit Euphorie und vollmundigen Versprechungen eingeführten Neuheiten sind oft schon wenige Monate später wieder aus den Sortimenten und Regalen verschwunden. Nur die besten Neueinführungen und neuen Konzepte haben die reelle Chance auf einen festen Platz auf den Einkaufslisten der Küchenprofis im Außer-Haus-Markt.

Aber was ist top und was ein Flop? Eine Orientierungshilfe bietet der *KÜCHE Award 2012*: Dazu hat KÜCHE im Frühjahr eine bundesweite Befragung unter rund 1 500 Leserinnen und Lesern durchgeführt, um die erfolgreichsten neuen Produkte im Bereich Convenience zu ermitteln. Die Basis dafür bildeten Datenbanken, in die alle von den Herstellern gemeldeten Produkt-Neueinführungen für die Profiküchen bzw. den Außer-Haus-Markt aufgenommen wurden. Die Datenbank für den – zum nunmehr bereits siebten Mal seit 2005 vergebenen – *KÜCHE Award Convenience*

beinhaltete insgesamt 18 Warengruppen mit Produkten, die zwischen dem 1. April 2011 und dem 31. März 2012 im deutschen Außer-Haus-Markt eingeführt wurden.

Anhand eines Fragebogens mit insgesamt rund 646 Neuprodukten wurde ein Leser-Panel von 1 500 Küchenchefs/Küchenmanagern aus Individual-, Hotel-, Betriebs-

und Sozial-Gastronomie befragt. Die Befragten hatten die Möglichkeit, in jeder Warengruppe die aus ihrer Sicht beste bzw. die erfolgreichste Neueinführung anzukreuzen. Die gestützte Untersuchung erfolgte bundesweit nach Nielseengebieten und per Direktmailing. Die vorliegenden Ergebnisse für die Rankings basieren auf insgesamt eingegangenen 574 Antworten.

Jeweils drei Produkte, die in ihrer Warengruppe die meisten Stimmen/Nennungen auf sich verbuchen konnten, wurden mit dem *KÜCHE Award 2012* – erster, zweiter und dritter Platz – ausgezeichnet. Auf den Folgeseiten stellen wir Ihnen nun die insgesamt 55 Gewinnerprodukte vor und gratulieren allen Gewinnern & Herstellern ganz herzlich! ▷

## AUF EINEN BLICK

### KÜCHE Award 2012

Unter allen gemeldeten Neueinführungen wurden die jeweils drei besten Convenience-Produkte in 18 Warengruppen ermittelt. Die Kategorien im Detail:

### KÜCHE Award Convenience

- Fisch & Meeresfrüchte
- Fleisch & Geflügel
- Desserts
- Eis & Sorbets
- Fingerfood & Snacks
- Gewürz(Mischungen)
- Soßen & Fonds
- Suppen & Suppeneinlagen
- Pasta, Teigwaren & Reis
- Milch- und Käseprodukte
- Kartoffelprodukte
- Würzsoßen
- Backwaren süß
- Backwaren herzhaft
- Vegetarische Produkte
- Dressings, Essige & Öle
- Feinkost & Salate
- Pizza & Flammkuchen





**1. PLATZ**

**Achenbach  
Delikatessen-Manufaktur**

*Éclair von getrüffel-  
ter Geflügelleber  
mit Balsamico*

Fingerfood vom Feinsten, das ist der Éclair von getrüffelter Gänseleber mit Balsamico. Die Küchenchefs vergaben bei der Wahl der besten Convenience-Produkte 2012 / KÜCHE Award 2012 hier die meisten Stimmen in der Kategorie Fingerfood & Snacks. Éclair ist das ursprünglich als Süßspeise bekannte Brandteig-Gebäck und zeigt sich nach Interpretation der Achenbach-Küchenchefs hier von seiner herzhaft-feinen Seite: Mit einer Glasur aus Balsamico-Schokolade und einer edlen Füllung aus getrüffelter Geflügelleber, ist es ideal als Fingerfood, am Büfett oder als kleiner Snack. [www.achenbach.com](http://www.achenbach.com)



**2. PLATZ**

**Salomon FoodWorld**

*ServEasy Mediterranean*

Snack-Vergnügen pur - innovativ & lecker neu interpretiert: Auf diesen Nenner lassen sich die tiefkühlfrischen Mediterranean-Produkte von Salomon FoodWorld aus dem Food-System servEasy bringen. Die vier Kreationen sind von der kulinarischen Welt des sonnigen Südens inspiriert und bieten Genuss für alle Sinne. Vitello & Tagliatelle und Risotto Funghi werden in Saga Kochpergament-Säckchen zubereitet und serviert. Erst beim Öffnen entfalten sich die intensiven Aromen, die mit den Nährstoffen im „Aroma-Tresor“ des Kochpergaments erhalten bleiben. Ein weiteres Plus: Die tiefgekühlten Einzelportionen sind fertig „Ready to heat“ angerichtet. Mehr als eine Zugabe oder Beilage sind außerdem die beiden Salate, die in Holzschälchen portionsweise angerichtet sind - Avocado & Tomato Salad und Couscous Taboulé Salad. Beide müssen nur aufgetaut werden. [www.salomon-online.com](http://www.salomon-online.com)

**3. PLATZ**

**Edna International**

*Pikante Strudel-Misch-  
kiste, 3-fach sortiert*



Die herzhaft gefüllten Plunderteig-Taschen von Edna International punkteten bei den KÜCHE-Leserinnen und -Lesern in der Kategorie „Fingerfood & Snacks“. Alle sind tiefgekühlt - sowohl Käsestrudel mit einem Stückgewicht von 120 Gramm, Spinat-Käse-Lauch-Strudel und Tomatenstrudel mit einem Stückgewicht von jeweils 130 Gramm - und nach kurzer Regeneration schnell zu servieren und vielseitig einsetzbar. [www.edna.de](http://www.edna.de)

FOTOS: HERSTELLER



## PASTA, TEIGWAREN, REIS



### 1. PLATZ

**Hilcona Foodservice**

### *Pasta Grande*

Viel Geschmack und ganz auf die Bedürfnisse der Küchenchefs abgestimmt – das ist Pasta Grande vom Hilcona Foodservice. Die Pasta-Range mit besonders cremigen, stückigen Füllungen besteht aus: Raviolo Grande Brasato al Vino Rosso (Foto), Rondelli Grande Funghi e Mascarpone, Triangolo Grande Caprese und dem süßen Triangolo Grande Dolce di Mele. Pasta Grande hat einen Füllungsanteil von 55 Prozent und wirkt durch die unregelmäßigen Formen wie handgemacht. Sie ist vorblanchiert und schnell servierfertig – ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe bzw. künstliche Farbstoffe oder gehärtete Fette. [www.hilcona.com](http://www.hilcona.com)

### 2. PLATZ

**Unilever Food Solutions**

### *Knorr Kaiserlicher Semmelknödel*

Der Knorr Kaiserliche Semmelknödel von Unilever Food Solutions ist handgedreht und punktet durch lockere Konsistenz und hausgemachte Optik. Er wird ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe hergestellt und ist ovo-lacto-vegetabil. [www.unileverfoodsolutions.de](http://www.unileverfoodsolutions.de)



### 3. PLATZ

**Bürger**

### *Hausmacher Maultasche*

Bürger hat einen Klassiker nun auch erfolgreich speziell für die Profiküche weiterentwickelt: Die mit Blattspinat und Fleisch gefüllte klassische Maultasche im Strang ist extra groß und gerollt. Die Darreichungsform als Strang erleichtert die Verarbeitung und wirtschaftliche Portionierung. Alternativ gibt's die Hausmacher Maultaschen mit einem Stückgewicht von 90 Gramm/Stück, ebenfalls ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe hergestellt. [www.buerger.de](http://www.buerger.de)



[www.EDNA.de](http://www.EDNA.de)  
Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

Top-Platzierungen beim **KÜCHE AWARD 2012**  
Für dieses Vertrauen möchten wir uns bei allen sehr herzlich bedanken.

**KÜCHE AWARD 2012 CONVENIENCE**

Mit **Leidenschaft** gebacken

[www.edna.de](http://www.edna.de) | [info@edna.de](mailto:info@edna.de)

EDNA International GmbH  
Gollenhoferstraße 3 · 86441 Zusmarshausen-Wollbach  
Tel.: 0 800/403 5 303 · Fax: 0 800/403 5 304



## BACKWAREN HERZHAFT

### 1. PLATZ

**Edna International**

### *Mischkarton Gourmet Rustikal, 4-fach sortiert*

Klare Sache: Die KÜCHE-Leserinnen und -Leser wählten die handgearbeiteten, auf Steinplatte gebackenen Steinofenbaguettes von Edna International zu ihrem Favoriten. Die edle Mischung besteht aus Baguette Ancienne, Zwiebel Baguette, Bouchetta Cerealia, Fitness Flûte. Die Baguettes haben ein Stückgewicht von 500 Gramm, sind vorgebacken und werden tiefgekühlt geliefert. [www.edna.de](http://www.edna.de)



### 2. PLATZ

**Nestlé Schöller**

### *Mini-Brötchen-Mix*

Der Mini-Brötchen-Mix besticht durch Vielfältigkeit, kurze Backzeit und vier Sorten im Mischkarton: Mini-Mehrkorn-, Mini-Kürbiskern-, Mini-Sonnenblumenkernbrötchen und Mini-Schusterungen sind sortenrein unterverpackt. [www.schoeller-direct.de](http://www.schoeller-direct.de)



### 3. PLATZ

**Resch & Frisch**

### *Glutenfrei-Sortiment*

Mit Resch & Frisch können Gäste mit Zöliakie ofenfrische Backwaren, Süßspeisen & Snacks genießen. Die glutenfreien Produkte werden in Handarbeit in einer getrennten Produktionsstätte aus glutenfreier Weizenstärke hergestellt und tiefgekühlt. [www.resch-frisch.at](http://www.resch-frisch.at)



## Food-Service



Gleich sechs unserer Produkte konnten beim KÜCHE AWARD Convenience 2012 die Leser überzeugen:



**Bouillon Méditerranée, ETOKLAR Klare Gemüsesuppe und Gekörnte Brühe**, die ganz ohne gehärtete Fette und mit Rapsöl hergestellt werden



Die beiden **eto Kartoffelpizzen Gemüse und Tomate-Mozzarella** mit knusprigem Röstboden und leckeren Auflagen



Der **servierfertige Pudding mit Sahne Pfirsich-Maracuja** mit seinem fruchtig-frischen und gleichzeitig sahnigen Geschmack.

**Danke an alle KÜCHE-Leser für einen 2. Platz und zwei 3. Plätze.**



*Qualität ist das beste Rezept.*

## Ein komplettes Menü aus Siegern

Brühen, Kartoffelpizzen und servierfertiger Pudding

Dr. Oetker Food-Service 0800 5891773 [www.oetker-food-service.de](http://www.oetker-food-service.de)