

PAUL M. MÜLLER

SEIT 1956

FOODNEWS

DER MARKTBERICHT

AUSGABE MÄRZ 2025

27.03.2025

*„Viele Menschen übersehen die kleinen Freuden des Lebens,
weil sie auf die großen warten, die oft unerreichbar bleiben.“*

Pearl Sydenstricker Buck (1892 – 1973), amerikanische Schriftstellerin



DOSIERT – Unsere Kolumne

Ich gebe es zu: Inmitten der Hektik unseres Berufslebens, mit unzähligen Calls, Besprechungen und Fristen, kann es leicht passieren, dass wir **das „echte Leben“ aus den Augen verlieren**. Auch wenn es nicht einfach ist, versuche ich immer wieder, mir **kleine Glücksmomente zu beschern**: Einer davon ist ein **Besuch auf Gut Ingolding**.

Im Hofladen werden eigene Erzeugnisse und Produkte regionaler Partner verkauft. Jeden Freitag wird frisch gekocht. Menschen kommen zusammen, sitzen gemeinsam am Tisch und werden dort bedient – kompetent, geduldig und entspannt. Klar, dass die Freude groß war, als ich kürzlich **beim vorsichtigen Blick in die Vorratskammer eine ADRIA-Dose entdeckt** habe. Im Interview stellen wir Inhaberin Valerie Hendriock und ihren Hof vor.

Fest steht: **Die Gastronomie hat eine große Aufgabe zu erfüllen**. Satt machen – natürlich. Aber auch zeigen, dass man das Leben genießen darf, dem Alltag für ein paar Minuten und Stunden entfliehen und alles um sich herum vergessen kann. **Dafür braucht es Leidenschaft** für die eigene Aufgabe und den Beruf, um einen Funken zu entzünden, der auf Kunden und Gäste überspringt. Ich bin mir sicher: **OHNE Gastronomie wird es nie funktionieren**, auch wenn Delivery Services, Takeaway und Fast Food nicht mehr wegzudenken sind.

Gerade weil der Alltag in der Gastronomie hart sein kann, will ich bewusst den **Blick auf das Positive lenken**. Zum Beispiel **startet bald das Tomatenjahr** – für uns als Gemüse-Fans eine besondere Zeit. Gern schauen wir auch über den Tellerrand hinaus und stellen Ihnen eine gute Nachricht vor: Mit www.chefin.watch ist **eine neue Plattform** online gegangen, die derzeit **18 herausragende Küchenchefinnen der deutschen Spitzengastronomie vorstellt**. Und dann war da noch mein **Besuch auf der INTERNORGA in Hamburg**. Was dort das große Thema war? Convenience und wie man im Restaurantbetrieb die Abläufe praktischer gestalten kann. Jede Chance, jede Rahmenbedingung, die den Alltag in der Gastronomie einfacher macht, ist gut. Es soll „leicht“ sein, eben weil die Gastronomie so vielen Menschen eine Auszeit vom Alltag und Freude bringt. Genau dazu tragen wir mit unserem bunten Sortiment hoffentlich bei.

Ich habe mir jedenfalls vorgenommen, **das kleine Glück nicht (mehr) zu versäumen**, während ich auf das große vergeblich warte. Machen Sie mit?

Herzlichst,
Ihr Thomas Schneidawind

Tomaten: Erste Aussichten für 2025

Bald startet das diesjährige Tomatenjahr. In **Norditalien** kommen die ersten Pflanzen beispielsweise ca. Mitte April in den Boden. Die Anbauer vor Ort hoffen, dass es danach nicht wieder zu vergleichbar starken Regenfällen wie im Jahr 2024 kommt, als viele junge Tomatenpflanzen förmlich „ertrunken“ sind und neu gepflanzt werden mussten. **Die Anbaufläche wird hier außerdem leicht steigen und der Rohwarenpreis wurde bereits auf 145 Euro je Tonne festgelegt.** Anders in **Süditalien**. Dort laufen die **Preisverhandlungen** nach wie vor. **Im Gespräch sind 160 Euro je Tonne Rohware.** Für die **länglichen Tomatensorten (Roma) sogar um die 170 Euro.** Fest steht hier aber bereits seit Mitte Februar etwas anderes: Wegen Wassermangel wird die **Anbaufläche 2025 in Apulien um ca. 25 Prozent reduziert.** Auch in **Spanien** ist von einer **geringeren Anbaufläche** die Rede, die Infos sind aber noch nicht gesichert – eine Reduzierung von 15 bis 20 Prozent könnte realistisch sein.

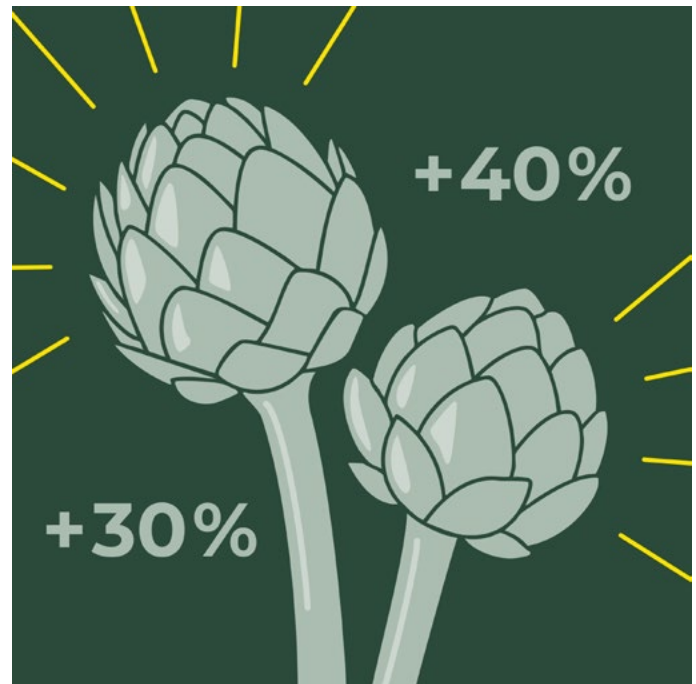
Zuletzt ein **Blick auf die Vorräte:** Sowohl für den Retail- als auch den Gastronomie-Bereich sind **kaum nennenswerte Mengen mehr im Markt** verfügbar. In Spanien etwa sind Tomatenmark in Fässern sowie Tomatenwürfel und Pulpe komplett ausverkauft. Wie gut, dass die Tomatensaison 2025 bevorsteht. **Jetzt heißt es abwarten,** wie die Pflanzungen verlaufen und sich das Wetter entwickelt. Wir berichten selbstverständlich weiterhin für Sie.



Artischocken: Gute Prognosen

Die Artischockenernte in **Spanien** ist in vollem Gange und wird noch bis Ende April andauern. Nach dem vergangenen Jahr, das für Artischocken von klimatischen Herausforderungen geprägt war (zu heiß/zu trocken), sind unsere Partner vor Ort in diesem Jahr **mit der Qualität bereits jetzt, zu Beginn der Ernte, sehr zufrieden**. Vor allem die vergangenen 40 regenreichen Tage waren hervorragend für die Blüten – wie auch für alle anderen landwirtschaftlichen Erzeugnisse. Insbesondere aus den Artischocken-Anbauregionen Cartagena, Lorca und Vega Baja erreichten uns daher sehr positive Stimmen: „Wir rechnen mit einer **signifikant größeren Erntemenge im Vergleich zum vergangenen Jahr** – 30 bis 40 Prozent mehr könnten es sein.“ Einer guten Artischocken-Kampagne mit ggf. **niedrigeren Preisen im Vergleich zum Vorjahr** steht also aus aktueller Sicht nichts im Wege.

Auch in **Ägypten** läuft die Artischocken-Saison **nach Plan**. Seit Januar werden hier auf einer (im Vergleich zum Vorjahr um 2.000 Hektar größeren) Fläche von 10.000 Hektar **qualitativ hochwertige Artischocken** geerntet. Aufgrund der hohen Inflation in Ägypten ist hier mit **Preissteigerungen** zu rechnen.



Kidneybohnen: Keine Offerten und bevorstehende Zölle

Der Markt für Kidneybohnen ist wie leergefegt: In den **USA und Kanada** gibt es **keinerlei Offerten**. Auch in **China** ist das **Angebot an Bohnen gering** und die Ware aufgrund schlechter Wetterbedingungen **qualitativ mangelhaft**. Kenner schauen daher aktuell gespannt auf **Argentinien**. Zum einen ist es derzeit **das einzige Land, das brauchbare Ware anbietet**. Zum anderen beginnt die **neue Ernte dort bereits im Juni/Juli**, während sie in den USA und Kanada für gewöhnlich erst Ende Oktober startet. Und dann wären da noch die **von der EU geplanten Zölle auf Lebensmittel (und andere Güter) aus den USA**. Am 20. März hat die EU ihre Einführung zwar von Anfang auf Mitte April verschoben, dennoch schweben sie wie ein Damokles-Schwert über Lebensmittelimporten aus den USA – wie etwa Kidneybohnen. Das hat im Übrigen auch Auswirkungen auf Angebote aus anderen Ländern. Gut möglich, dass China und Kanada die neuen Zölle abwarten, um ihre Preise entsprechend anzupassen. Also: **In jedem Fall ist mit weiteren Preissteigerungen zu rechnen...**

Angesichts dieser Tatsache haben wir unseren Partner nach Alternativen gefragt. Seine ernüchternde Antwort: „**Optionen aus Brasilien und Äthiopien sind zwar möglich,**

aber hinsichtlich der gewünschten Qualität sehr riskant.“

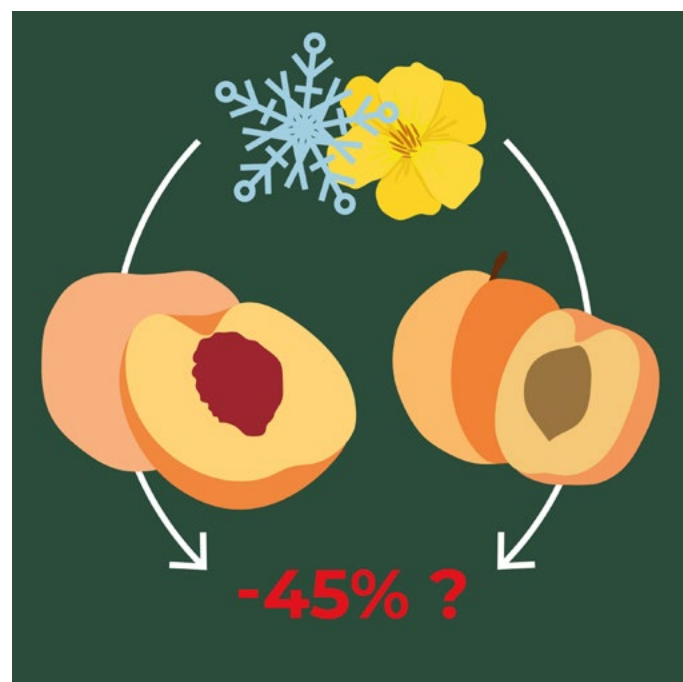
Dennoch geben wir natürlich nicht auf, passende Ware zu finden. Mit unseren erstklassigen Einkäufern sowie unseren langjährigen Partnern sind wir immerhin **bestens aufgestellt**.



Obstblüte in Griechenland: Mögliche Frostschäden

Am 20. März erreichte uns diese Eilmeldung unseres Partners: „Zahlreiche Blüten könnten in den vergangenen beiden Nächten erfroren sein.“ Aufgrund der warmen Tagestemperaturen von 17 Grad (und wärmer!) hatten sich die **Knospen der Aprikosen- und Pfirsichbäume prächtig entwickelt**. Dann kam der **nächtliche Temperatursturz auf bis zu minus 7 Grad**. Kleiner Lichtblick: In den (meist höhergelegenen) Regionen mit den tiefsten Temperaturen waren die Bäume ohnehin noch nicht so weit entwickelt und die Knospen noch relativ fest geschlossen – also möglicherweise besser geschützt vor dem Frost als solche in flacheren Regionen. Da aber auch in letzteren die Temperaturen für vier bis fünf Stunden auf bis zu minus 4 Grad gesunken waren, **rechnen unsere Partner vor Ort in jedem Fall mit Mengeneinbußen** – mancherorts ist von Verlusten von um die 45 Prozent die Rede. Und dennoch: **Für exakte Einschätzungen ist es noch zu früh**. „In etwa zehn Tagen werden wir zuverlässigere Zahlen kennen“, so unser Experte. Inwieweit

sich die Verluste manifestieren, hängt außerdem davon ab, wie sich das Wetter in den nächsten Tagen und Wochen entwickelt. Wir halten Sie auf dem Laufenden.



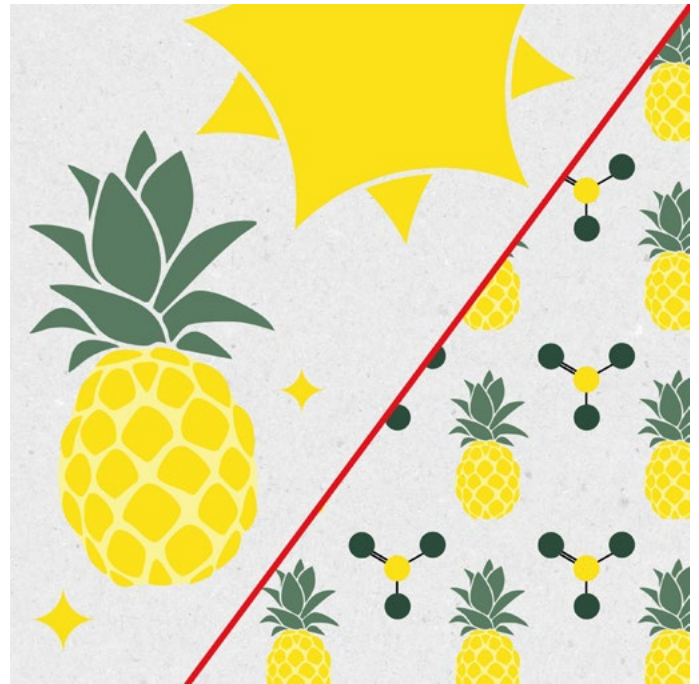
Ananas:

Warten auf die Sommerernte

Die **Ernte- und Angebotsmengen für thailändische Ananas sind derzeit gering** – die Preise entsprechend hoch. Die Zahlen des Verbands thailändischer Lebensmittelverarbeiter (TFPA) vom Februar verdeutlichen dies: Hier lag die **Erntemenge mit insgesamt 76.320 Tonnen um 11 Prozent geringer als ursprünglich prognostiziert**. Daraus ergab sich ein tägliches Angebot von etwa 2.500 Tonnen. Üblicherweise liegt dieses bei etwa 4.000 Tonnen, weshalb unter den Fabriken ein großer Wettbewerb herrscht – etwa um Mindestkapazitäten auszulasten und Produktionskosten zu minimieren. Ab Mitte Februar kletterte der Preis daher auf **17 bis 18 Thai Baht je kg Rohware**. Um die Obstpreise etwas drücken zu können, **schließen sich thailändische Packer aktuell zusammen**. So können sie **Preise um die 14,20 Thai Baht je kg** realisieren.

In dieser angespannten Situation liegt viel **Hoffnung auf der bevorstehenden Sommerernte**. Erste Prognosen gehen immerhin **ab Ende April von Erntemengen von etwa 3.000 Tonnen pro Tag** aus. Inwieweit das eintrifft, bleibt jedoch abzuwarten. Denn die aktuelle Situation veranlasst Ananas-Anbauer bereits jetzt dazu, teilweise frühzeitig zu ernten. Ebenso könnte sich die Trockenheit in Ertragseinbußen widerspiegeln. Wie sich die Sommerernte also tatsächlich auf Verfügbarkeit und Preise auswirkt, ist zum jetzigen Zeitpunkt schwer zu sagen. Zudem spielt das Angebot in anderen Herkunftsländern wie Indonesien und den Philippinen eine Rolle. Sollten sie in nächster Zeit liefern können, könnte sich der thailändische Ananas-Markt zumindest etwas entspannen.

Zuletzt ein Blick auf die **Qualität**: Der Verband thailändischer Lebensmittelverarbeiter (TFPA) berichtet (wie schon seit einigen Monaten) von **kleineren Früchten und teils hohen Nitratgehalten**. Es bleibt also auch hier spannend, welche Entwicklungen die Sommerernte mit sich bringen. Mit unseren Food News bleiben Sie auf dem Laufenden. Bei Fragen stehen wir immer gerne zur Verfügung.



INTERVIEW

NACHGERFRAGT: ADRIA-Konserven im Hofladen



„Konserven sind eine ökologische, umweltfreundliche Art, Produkte regional zu verarbeiten. Sie passen also wunderbar ins Nachhaltigkeitskonzept eines Hofladens.“

– Valerie Hendriock

Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung, Säfte und Fruchtaufstriche vom eigenen Obst, ein Hofladen mit Produkten regionaler Partner und mehr: Das Angebot auf Gut Ingold ist vielfältig. Das landwirtschaftliche Anwesen liegt in Beigarten, südlich von München, im wunderschönen Isartal. Jeden Freitagmittag wird frisch gekocht – unter anderem mit Produkten von Paul M. Müller. Die Familie von Valerie Hendriock führt den Hof nun in der 7. Generation. Wir sprachen mit der Inhaberin.

PMM: Frau Hendriock, wer kauft bei Ihnen ein?

Wir schätzen uns sehr glücklich, dass Menschen über die Orts- und Landkreisgrenzen hinaus, altersübergreifend und aus allen beruflichen Bereichen zu uns kommen.

Zum einen beraten wir unsere Kund:innen auf Basis unserer Fachkenntnisse, klären gerne bei Fragen rund um die Landwirtschaft auf und bieten ausschließlich Produkte an, hinter denen wir hundertprozentig stehen können. Das schafft großes Vertrauen. Zum anderen ist dieser Kundenstamm über Jahrzehnte gewachsen. Mitte der 1990er-Jahre haben meine Eltern damit begonnen, den ehemals als Milchviehbetrieb geführten Hof auf Mutterkuhhaltung umzustellen. Mein Mann und ich etablierten damals schon eine Form der Direktvermarktung. Im Jahr 2000 entstand unser erster eigener Hofladen, den ich als Metzgereifachverkäuferin hauptsächlich führe. Allmählich wurden die Räumlichkeiten zu klein und wir zogen 2021 in unseren neuen Laden um. Wir konnten unser Sortiment durch ein kleines

gastronomisches Angebot erweitern. Freitagmittags gibt es ein warmes Mittagsgeschicht, Brotzeiten stellen wir nach Wunsch zusammen, Kaffee und Kuchen können ebenfalls genossen werden, und samstags wird die Möglichkeit eines Frühstücks auf dem Bauernhof gerne angenommen.

PMM: Warum schätzen Ihre Kunden Regionalität?

Regionalität ist eine wichtige, meist unterschätzte Grundlage für hochwertige Lebensmittel, energieschonende Erzeugung, den Erhalt und die Schaffung von attraktiven Arbeitsplätzen vor Ort, die Bewahrung von Fachwissen aus unterschiedlichsten Berufen sowie die Pflege einer wertvollen Flora und Fauna. Sie liefert sichere Produkte, auf die sich der Verbraucher bzw. die Verbraucherin verlassen kann. Genau das ist der Mehrwert von Produkten, die unsere Kund:innen bewusst suchen und in unserem Sortiment finden.

PMM: Sie arbeiten auf Gut Ingold auch mit Konserven von Paul M. Müller. Wie kam es dazu?

Wir bemühen uns, für unsere Gerichte möglichst alles aus nächster Nähe geliefert zu bekommen. Für eine Sauce Bolognese brauchen wir jedoch beispielsweise passierte Tomaten. Diese kommen in der Regel aus Italien, was historisch und kulturtechnisch auch Sinn macht. Wir bestellen Tomatenkonserven bei einem Großhändler. Dieser lieferte uns die ersten ADRIA-Dosen. Eigentlich habe ich damals der Dose keine große Aufmerksamkeit geschenkt. Es war nur wichtig zu kontrollieren, dass außer Tomaten und Zitrone nichts anderes drin ist. Als ich unsere Sauce Bolognese zusammen mit meiner Mitarbeiterin abgeschmeckt habe, mussten wir feststellen, dass sich der Geschmack mit diesen Tomaten sehr verbessert hat. Seitdem beziehen wir nur noch ADRIA-Tomaten.

PMM: Unser Geschäftsführer Thomas Schneidawind hat bei einem seiner Besuche auf Gut Ingold PMM-Dosen entdeckt...

Das ist richtig. Es stellte sich heraus, dass wir Herrn Schneidawind offensichtlich auch schon mit „seinen“ Tomaten verwöhnen durften. Wir haben uns in einem längeren Gespräch genauer informiert und durften weitere Produkte verkosten, die wir gerne zukünftig in unseren Gerichten mitverwenden wollen. Wenn sich ein Firmeninhaber in einem kleinen Hofladen über drei Dosen aus seinem Hause so freuen kann, dann spricht das aus meiner Sicht für einen sehr guten Chef, der „sein Ding“ liebt und lebt. Und das überzeugt uns ebenso.

PMM: Wie passen ein Hofladen und Konserven zusammen?

Konserven sind eine ökologische, umweltfreundliche Art, Produkte regional zu verarbeiten und einer anderen Region, in der Lebensmittel nicht in der benötigten Menge kultivierbar sind, zur Verfügung zu stellen. Die Dose benötigt keine Kühlung und kann wunderbar recycelt werden. Sie passt also bestens ins Nachhaltigkeitskonzept eines Hofladens.

PMM: An welcher Stelle verarbeiten Sie Produkte von Paul M. Müller?

Wir verarbeiten hauptsächlich die Tomaten und Paprika aus der Dose für unser Mittagsgeschicht. Die Auswahl und somit die Vielfalt der Möglichkeiten der Gerichte allein bei den verschiedenen Tomaten ist für mich inspirierend.

PMM: ... und welches Gericht mit PMM-Produkten kommt besonders gut an?

Ganz klar, unsere Lasagne. Die lieben nicht nur unsere Hofladenkund:innen, sondern auch die Schüler:innen, die wir im Rahmen eines Schulprojekts hier auf unserem Hof für eine Woche verköstigen.

PMM: Was schätzen Sie an den Produkten von Paul M. Müller und an der Geschäftsbeziehung?

Bei den Lebensmitteln den ehrlichen, hervorragenden Geschmack und die passenden Texturen. Wenn dann ab und zu ein persönliches Gespräch dazu kommt, ist das natürlich schön. Wer kennt schon das Gesicht hinter seiner Dose persönlich?

PMM: Welche Trends bemerken Sie am Markt?

Ich kann nur zu Trends in unserem Hofladen eine Aussage treffen. Das Angebot an Mittagessen, fertigen hausgemachten Speisen im Einweckglas und fertig Zubereitetem zur Brotzeit zu Hause wird zunehmend sehr gut angenommen. Heute ist das ein wichtiges Standbein in unserem Angebot. Es wird nicht nur von Berufstätigen gerne genutzt, sondern auch von Senior:innen und Familien. Eigentlich ist es ja auch ökologisch sinnvoll, wenn sich jemand hinstellt und einen großen Topf voll kocht, von dem viele profitieren. Wichtig ist uns die Zubereitung der Speisen ausschließlich mit natürlichen Zutaten und immer ein Angebot aus Fleisch, Beilage und Salat – Grundlage einer ausgewogenen Ernährung.

ÜBER DAS GUT INGOLD:

Die Familie von Valerie Hendriock führt den Hof in der 7. Generation. Die erste urkundliche Erwähnung des heutigen Betriebs geht jedoch weit ins 17. Jahrhundert zurück. Die Familie hält eine Mutterkuhherde, die feinstes Fleisch liefert. Dieses wird im eigenen Hofladen und über eine Metzgerei in München vermarktet. Ebenso wird ein Isarhochufer-Mischwald und ein Streuobstgarten bewirtschaftet. Jährlich kommen viele Kinder im Rahmen des Erlebnisbauernhofs auf das Anwesen. Der Streuobstgarten liefert nicht nur Obst für Säfte und Fruchtaufstriche, er ist auch Nahrungsgrundlage für die Bienen des benachbarten Imkers. Der Ortsname Beigarten, in dem das Gut Ingold liegt, stammt nämlich von „Bienengarten“, den die Mönche vom nahegelegenen Kloster Schäftlarn vor über 1.000 Jahren am heutigen Ort gründeten.



Aufgegabelt

Mitmachen und gewinnen: Dosenöffner von PMM



Folgen Sie schon unserem Instagram-Kanal? Dort teilen wir regelmäßig aktuelle Informationen, welche die Branche bewegen – auch außerhalb der Food News. Zwischendurch wird's zudem richtig lecker, wenn wir **verschiedene Rezepte mit unserer vielfältigen Produktpalette** kochen. Aktuell präsentieren wir eine **bunte Adria-Bowl**. Verraten Sie uns **bis 3. April** Ihre Lieblings-Adria-Zutat und Ihr Lieblingsrestaurant in den Kommentaren unter dem Beitrag. Mit etwas Glück **gewinnen Sie einen von fünf Paul M. Müller Dosenöffnern**.

Trendreport: Ernährung 2025



“Ernährung ist längst mehr als nur Nahrungsaufnahme – sie wird zum Ausdruck von Identität, Verantwortung und Zukunftsgestaltung.“ **So heißt es im Trendreport Ernährung 2025**, der Ende Januar von der **Ernährungs-Expert:innen Community Nutrition Hub** veröffentlicht wurde. Im Fokus stehen zehn Ernährungstrends, die von **199 Fachleuten im Rahmen einer Befragung** für die Publikation genauer beleuchtet wurden. Spannend für uns bei Paul M. Müller ist der Spitzenreiter unter den Ernährungstrends: „Pflanzenbetonte und flexitarische Ernährung. 82 Prozent der Expert:innen sehen den Trend weiterhin im Aufschwung“, heißt es im Bericht. Er hebt hervor: „Dabei zeichnet sich ab, dass es um eine genussvolle Evolution geht. Statt strenger Verbote setzen immer mehr Menschen auf einen entspannten Mix: **viel Pflanzliches, aber auch mal ein Stück Fleisch** – ganz ohne schlechtes Gewissen.“ **Mit unserem Sortiment sind wir bei Paul M. Müller bestens für diesen Trend gerüstet** – mit einer Ausnahme: Statt Fleisch gibt's bei uns leckeren Thunfisch, der reich an hochwertigen Omega-3-Fettsäuren ist.

Früchtchen des Monats: Khrystyna Kasyanchuk

Dürfen wir vorstellen? Seit Februar ist Khrystyna Kasyanchuk Teil unseres Teams. Gemeinsam mit Jonathan Trödel ist sie in der Logistik unter anderem für die Disposition zuständig. Nach ihren ersten Wochen feiern wir sie in diesen Food News als unser Früchtchen des Monats und stellen sie genauer vor.

PMM: Khrystyna, wie bist du zu uns gekommen?

Im Februar 2024 habe ich meine Ausbildung zur Kauffrau für Logistik und Speditionsdienstleistungen erfolgreich beendet – und zunächst in meinem Ausbildungsbetrieb weitergearbeitet... Bis sich Ende September ein ehemaliger Kollege bei mir gemeldet hat. Er hat mich auf die ausgeschriebene Logistik-Stelle bei PMM aufmerksam gemacht. Ich habe die Chance genutzt, und mich direkt beworben. Im Bewerbungsgespräch habe ich mich direkt wohlfühlt. Rückblickend kann ich sagen: Es war die perfekte Veränderung für mich – eine Möglichkeit, die zu mir gekommen ist und die ich einfach ergreifen musste. Ich habe zwar nicht gesucht, aber alles bekommen, was ich mir für meine Arbeit vorgestellt habe.

PMM: Was machst du jetzt bei uns?

Gemeinsam mit Jonathan bin ich für die Logistik in Hamburg zuständig. Ich disponiere also aufkommende Aufträge über unser Zentrallager – zur Lieferung „frei Haus“ mit der Spedition Nordfrost oder zur „Selbstabholung“ durch unsere Kunden. Dazu gehört ebenfalls die telefonische Kundenbetreuung. Außerdem bin ich für die Abfertigung von Containern, die aus unterschiedlichen Ländern in unserem Lager ankommen, zuständig. Die Vorbereitung von Lieferscheinen, aber auch die Bearbeitung der Einfuhrzollunterlagen gehören zu meinen täglichen Routinen. Diese Dokumentenabfertigung ist eine große Verantwortung, der ich mir täglich bewusst bin.

PMM: Worauf freust du dich in nächster Zeit?

Aktuell bin ich noch in der Einarbeitung, ich muss viel fragen und lerne viel Neues. Gleichzeitig freue ich mich jeden Tag auf die Zusammenarbeit mit meinen Kolleginnen und Kollegen. Wir arbeiten nicht nur zusammen, sondern essen auch gemeinsam, machen Verkostungen, unterstützen uns gegenseitig und lachen viel. Das ist Gold wert.

Außerdem freue ich mich auf ein paar freie Tage zu Ostern. Davor müssen wir in der Logistik natürlich einiges vorbereiten, damit alle Container noch richtig eingelagert bzw. verschickt werden. Danach wird es aber ruhiger!

Das klingt gut. Schön, dass du bei uns bist!



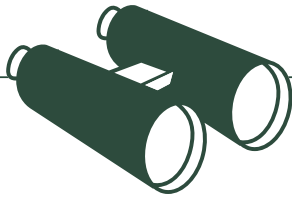


Vorhang auf für Spitzenköchinnen

Mit www.chefin.watch ist eine **neue Plattform** online gegangen, die derzeit **18 herausragende Küchenchefinnen der deutschen Spitzengastronomie vorstellt**. Darunter sind Talente wie Julia Leitner (Coda, 2 Sterne), Alina Meissner-Bebrou (Bi:braud, 1 Stern, und Edda), Cornelia Fischer (Überfahrt), Rosina Ostler (Alois) und Sophia Hoffmann (Happa). „Die deutsche Spitzengastronomie durchlebt einen fundamentalen Wandel. **Immer mehr Frauen prägen mit ihrer Expertise und Führungsstärke die kulinarische Landschaft**. Diese Entwicklung verdient mehr Aufmerksamkeit“, erklärt Denise Snieguole Wachter, Gründerin von CHEF:IN und Food-Journalistin (stern). CHEF:IN bietet auch Einblicke in die Philosophien und Karrierewege der porträtierten Köchinnen. Durch monatliche Newsletter und journalistische Inhalte entstehen authentische Einblicke in die Welt der Spitzengastronomie aus weiblicher Perspektive.

Mehr Infos unter www.chefin.watch





Logistik aufgepasst: In drei Wochen ist Ostern!

In diesem Jahr fällt **Ostern auf die Zeit vom 18. bis 21. April**. Durch Karfreitag (18. April) und Ostermontag (21. April) entstehen **zwei Vier-Tage-Wochen**. Hier kommt es zu reduziertem Frachtraum in Hamburg. In Italien gelten zudem Lkw-Fahrverbote, was zu Verzögerungen führen kann. **Wir empfehlen deshalb, ein paar Tage Puffer einzuplanen** und uns Ihre Bestellungen und Planungen frühzeitig mitzuteilen. Eine Woche später steht der nächste deutschlandweite Feiertag an: Der 1. Mai ist in diesem Jahr ein Donnerstag. Auch hier raten wir, mindestens einen Puffertag für Ihre Logistik einzuplanen. Unsere Logistik-Experten helfen bei Fragen gerne weiter.

PMM Community

Sie möchten uns eine Geschichte erzählen oder Erfahrungen aus der Branche mit uns teilen? Sie haben Feedback für uns? Fotos oder Stories? Wir möchten Sie einladen, den PMM-Marktbericht aktiv mitzugestalten, und wir freuen uns über jeden Beitrag, jede Anregung und jede Kritik. DANKE, dass Sie sich die Zeit zum Lesen genommen haben und ein Teil unserer PMM Community sind.

Ihr



von Paul M. Müller

Obwohl wir die von uns beanspruchten Quellen als verlässlich einschätzen, übernehmen wir für die Vollständigkeit und Richtigkeit der hier wiedergegebenen Informationen keine Haftung.