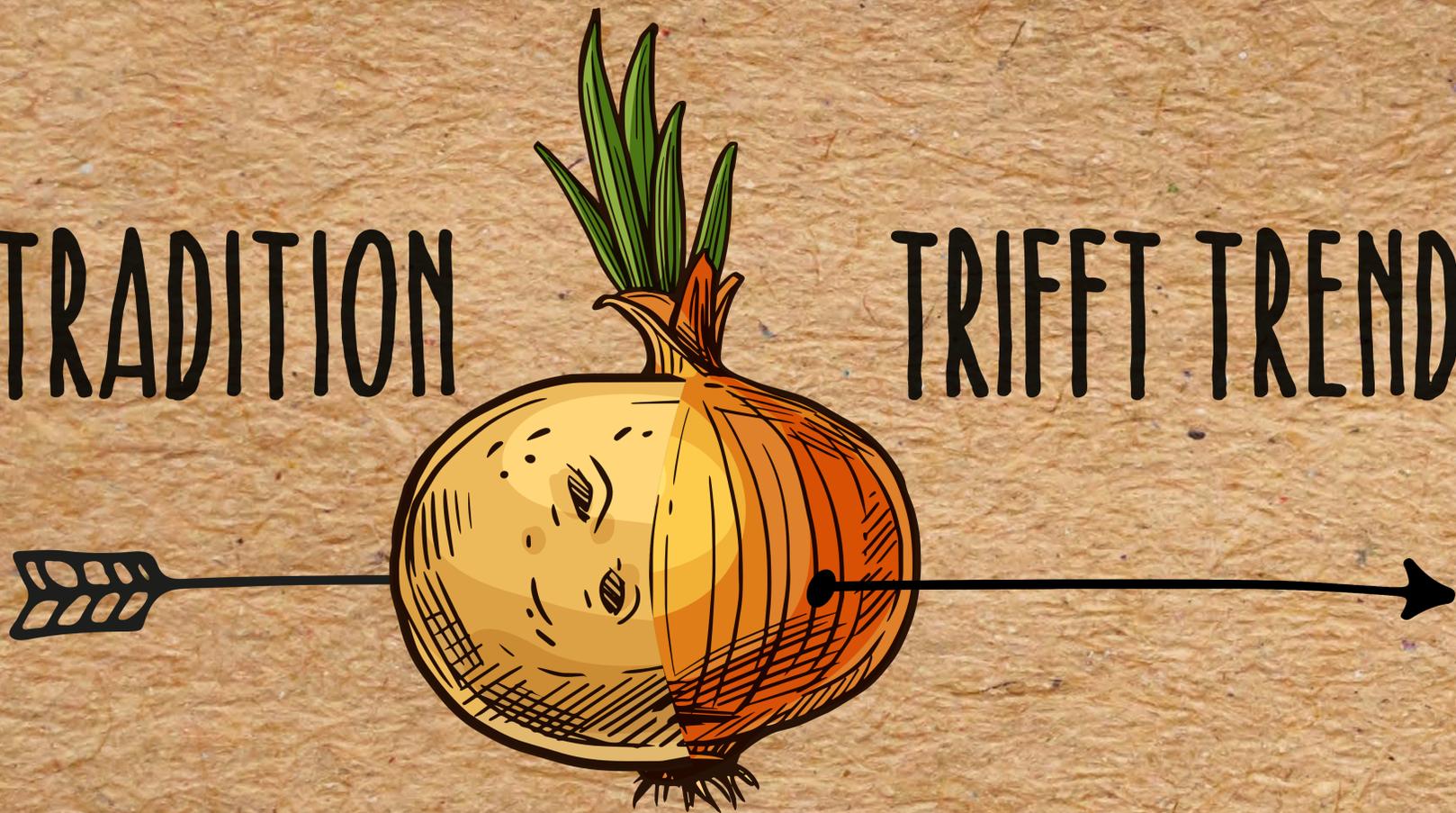


TRADITION

TRIFFT TREND



*Österreichische Herbst- und Winterküche*



# DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG IN DER ÖSTERREICHISCHEN PROFIKÜCHE: PERSONALMANGEL

# 35.000

**Mitarbeitende fehlen aktuell  
in der Gastro-Branche\***

➔ **Mehr Konkurrenz**

# 22%

**der Gastro-Fachkräfte  
wollen die Branche  
wechseln\*\***

➔ **Sinkende Loyalität**

# 44,6%

**der Köch\*innen lösen  
ihren Lehrvertrag auf\*\***

➔ **Weniger Know-how**

# ERFOLGREICH

trotz Personalmangel:

An allen Enden fehlen Fachkräfte, aber mit etwas Offenheit für neue Ideen und die richtigen Produkte kannst du das kompensieren. Ganz einfach in dem du zeit- und kostenintensive Basisarbeiten ohne Qualitätsverlust ersetzt. Zum Beispiel: 2 Top-Gerichte mit nur 50% des Personals.

➔ Seite 10/11

GUT UND SAISONAL KOCHEN, AUCH WENN FACHKRÄFTE FEHLEN

# HERBST-WINTER-HIGHLIGHTS

SAISONALE TOP-GERICHTE EINFACH ZUBEREITEN

- ▶ **Herbstklassiker zur Erntezeit**  
Saisonales und regionales Gemüse sorgt für herbstliche Vielfalt auf der Speisekarte, ist unschlagbar in puncto Nachhaltigkeit und oftmals günstiger im Einkauf.
- ▶ **Achtung Wildwechsel!**  
Klassische und neuinterpretierte Wildgerichte bieten die gewünschte saisonale Abwechslung und lassen sich mit den richtigen Basisprodukten einfach und schnell zubereiten.
- ▶ **K. u. K. mal anders**  
Knödel, Kürbis, Kartoffel & Co. – ob als Star oder Beilage auf dem Teller, in der kalten Jahreszeit bieten sich diese schmackhaften und kostengünstigen Zutaten für die moderne österreichische Küche an.

➔ Ab Seite 4



50% weniger  
Personal-  
einsatz



Ein Fest  
für deinen  
Umsatz



## FESTTAGE

ZEIT FÜR BESONDERES!

Achtung Engpass! Von der Adventszeit über die Feiertage bis zu Silvester stehen fünf arbeitsintensive Wochen bevor. Trotzdem wollen deine Gäste unbeschwerte Gastlichkeit genießen, ob klassisch oder ausgefallen. Wir haben genau das Richtige für dich:

- ▶ **Unser Evergreen „Fondue“ mit neuen Saucen**
- ▶ **Edle Pasteten, gut vorzubereiten, schnell serviert**
- ▶ **Festliche Desserts – einfach aber spektakulär**

Die raffinierten Rezepte sind angesagt und mit unseren Produkten trotz Personalmangel schnell zubereitet. Das entspannt die Küche und macht die Saison zum Erfolg.

➔ Ab Seite 14

UFS.COM/OESTERREICHISCHE-KUECHE

# HERBSTLICHE SUPPEN

TRADITION TRIFFT TREND



Österreichische Herbst- und Winterküche



## KARAMELLISIERTE ZWIEBEL-MANDEL-SUPPE

Eine reichhaltige Suppe mit Einlage, die auch Veganer glücklich macht.



→ ZUM REZEPT



## ROTE RÜBEN-FENCHEL CREMESUPPE

Die winterliche Rote Rüben Suppe mit feinem Fenchel ist nicht nur gehaltvoll und aromatisch, sie ist auch vegan.



→ ZUM REZEPT



## PASTINAKEN-APFEL-CREME SUPPE

mit Pfefferminze

Diese gehaltvolle Cremesuppe mit einem Hauch Indien, überzeugt mit exotischen Gewürzen und dem Duft von Pfefferminze.



→ ZUM REZEPT

ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

# HERBSTSALAT



## COUSCOUS-SALAT

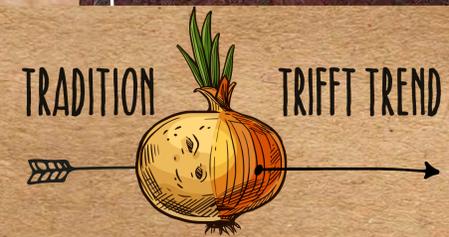
*mit Knäckebrot, Kürbis und  
Zwiebel-Chutney*

Dieser Salat mit glasiertem Kürbis überzeugt mit rassigem Chutney. Das Knäckebrot sorgt für den Extra-Crunch.



→ ZUM REZEPT

# HERBSTLICHE HAUPTSPESSEN



Österreichische Herbst- und Winterküche



## MAISPOULARDE

mit Chicorée und Maronsauce

Eine tolle Geschmackskombination, die deine Küche von anderen abhebt.



→ ZUM REZEPT

## SPECKKNÖDEL

mit Würzcreme

Das deftige Knödelgericht ist traditionell und wie gemacht für deine herbstliche Speisekarte.

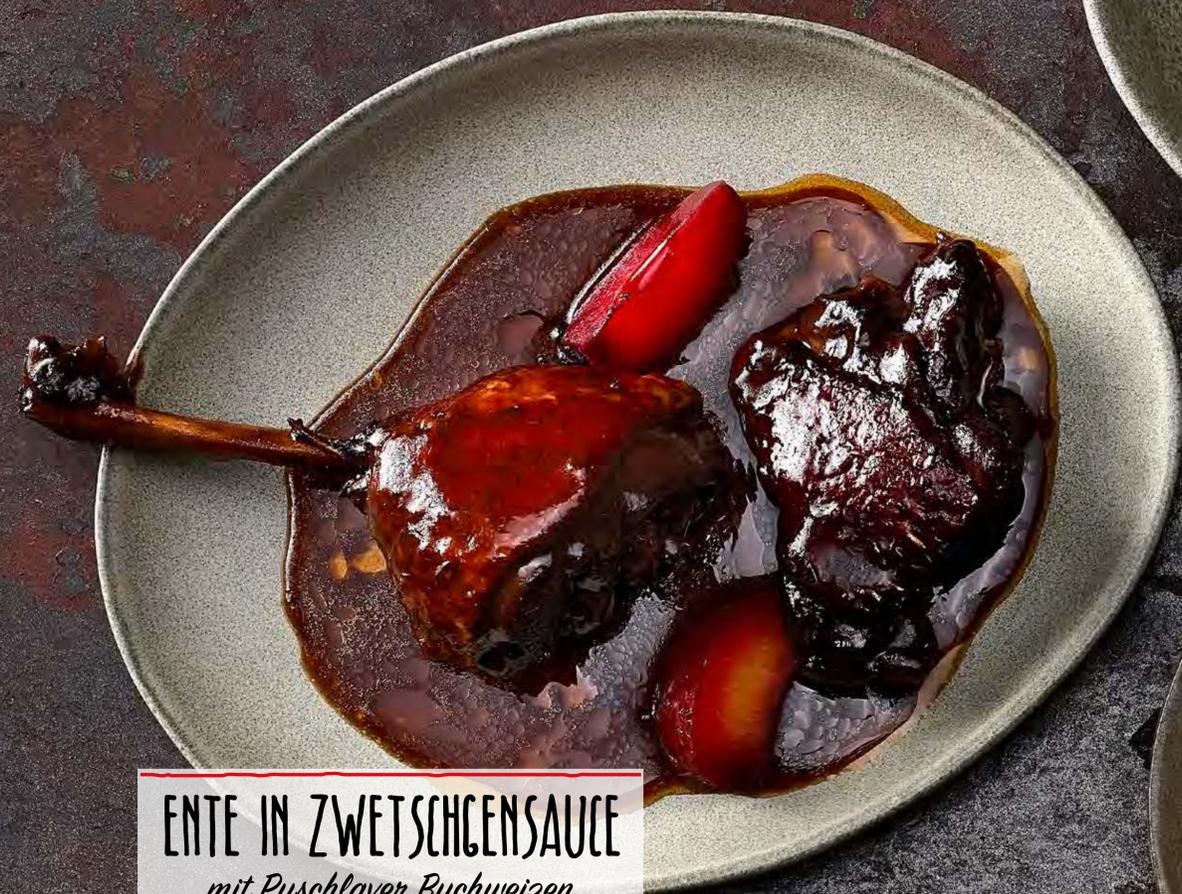


→ ZUM REZEPT



ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

# WILD-GEFLÜGEL

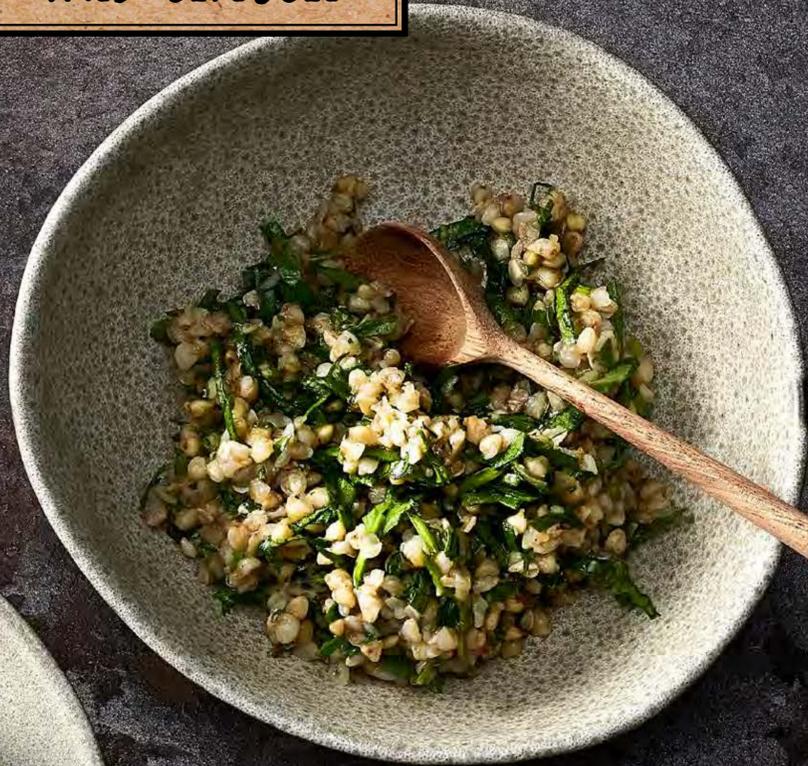


## ENTE IN ZWETSCHGENSAUCE

*mit Puschlaven Buchweizen*  
Eine fruchtig-deftige Herbst-Liaison, die sich gut vorbereiten lässt.



→ ZUM REZEPT



## SOUS-VIDE GEGARTE ENTENBRUST

*mit Puschlaven Buchweizen und Ofenkürbis*

Der Klassiker Kürbis passt hervorragend zu der feinen Orangennote.



→ ZUM REZEPT

# WILDGERICHTE

TRADITION TRIFFT TREND



Österreichische Herbst- und Winterküche

## HIRSCHFILET

mit Pfeffersauce, Kren-Yorkshire-Pudding und gebratenem Gemüse

Das Feinste vom Hirsch wird durch den pikanten Kren zum Geschmackserlebnis.



→ ZUM REZEPT



## FASCHIERTER WILDBRATEN

mit Spätzle und Garnitur

Eine beliebte Kombi, hier mit Hirsch geht auch gut mit Reh oder Wildschwein.



→ ZUM REZEPT



ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

# WILDGERICHTE



## HIRSCHKOTELETTE

*mit Steinpilz-Portweibutter  
und Kartoffel-Käse Dominos*

Rustikal serviert, modern  
interpretiert, dieses Rezept ist  
purer Herbstgenuss.



→ ZUM REZEPT

## HIRSCHMEDAILLON

*mit blauem Kartoffelstampf und  
Karotten-Brombeer-Salat*

Dieses schmackhafte Wildgericht  
mit Frucht und Gemüse ist auch ein  
richtiger Augenschmaus mit seinen  
Farben und Aromen.



→ ZUM REZEPT





Zeitersparnis  
mindestens 50%

# UNTERBESETZT? BESTSELLER SCHNELL UND GUT ZUBEREITET:

1. Wir bieten dir **neue** Möglichkeiten
2. Setze auf **effiziente** Ideen
3. Step by step und **gelingsicher**

**ZWIEBELROSTBRATEN**  
*mit Rotweinsauce  
und Röstkartoffeln*

Der Klassiker voll „effizient“ –  
weniger Personal, weniger Zeit,  
weniger Kosten:

HIER SIEHST DU  
WIE DAS GEHT!



Kartoffel-Ecken sind modern und einfach in der Vor- und Zubereitung



Vorportioniertes Fleisch anbraten und bei 80° zum Ruhen in den Ofen geben



Dann Bratensatz mit Rotwein, Wasser und Knorr Bratenjus vollenden

# SCHMECKT UND SPART BIS ZU 50% PERSONAL

Vor allem die Basisarbeit für deine Saucen benötigt eine Menge Zeit und das Know-how erfahrener Köche. Unsere Produkte bieten dir Saucenvielfalt auch ohne großen Arbeitsaufwand:

## Einfach

- ersetzt Fachkräfte
- spart viel Arbeitszeit

## Kalkulierbar

- gibt Planungssicherheit
- ist lange haltbar

## Vielfältig

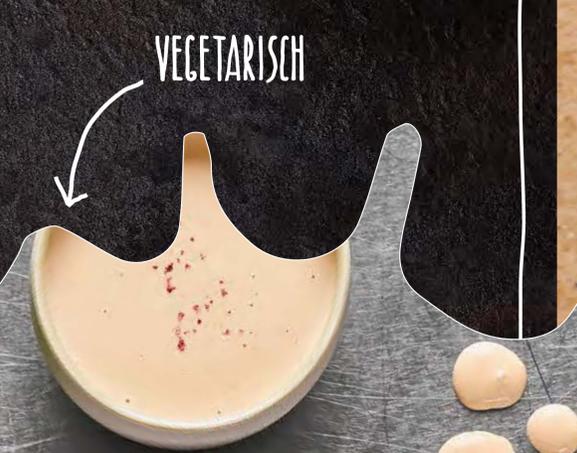
- bietet Raum für Eigenkreationen
- jederzeit einsetzbar

## Hochwertig

- gleichbleibend guter Geschmack
- garantiert hohe Qualität

**PENNE**  
*mit Schmorgemüse  
und Tomaten-Hollandaise*  
Einfach vorbereiten, schnelles Finish, aber trotzdem raffiniert.

HIER SIEHST DU WIE DAS GEHT!



Gemüse in große Stücke schneiden, anbraten und Penne zubereiten



Lukull Sauce Hollandaise erwärmen und Knorr Tomatino unterheben



Zutaten in Nudelwasser schwenken und Tomaten-hollandaise unterheben



Zeitersparnis mindestens 50%.

# HERBSTLICHE HAUPTSPESSEN



## SELBSTGEMACHTE, GROBE BRATWURST

*mit Zwiebelpus, Rösti und Radicchio Rosso*

Traditionell gute Hausmannskost, die immer ankommt.



→ ZUM REZEPT



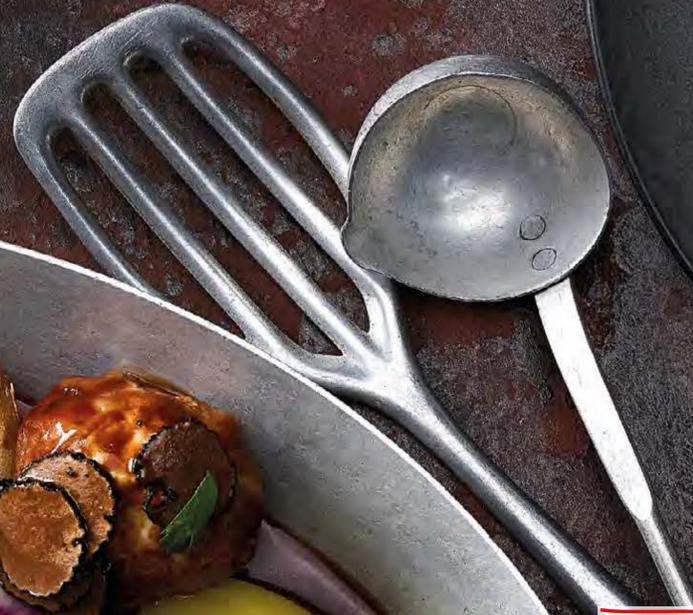
## GLASIERTE SCHWEINEFÜSSE

*mit Trüffel, Salzkartoffeln und Frühlingzwiebeln*

Eine Delikatesse, die durch feine Zutaten zum Herbst-Highlight wird.



→ ZUM REZEPT



# HERBSTLICHE HAUPTSPESSEN

## HAUSGEMACHTER LEBERKÄSE

*mit Bratkartoffeln  
und Herbstsalat*

Einfach, sehr beliebt und mit den nötigen Vitaminen gute Herbststimmung.



→ ZUM REZEPT



## BLUNZEN PUDDING

*mit Herbstsalat*

Außergewöhnlich deftig, tolle Kombi mit dem Maroni- Apfel-Trauben-Salat.



→ ZUM REZEPT

## KREN-KRUSTENBRATEN

*mit Polenta und Rote Rüben*

Senf und Kren machen dieses Ofengericht zum waschechten Österreicher.



→ ZUM REZEPT



# FESTLICHE HAUPTSPESIEN

TRADITION TRIFFT TREND



Österreichische Herbst- und Winterküche



## FONDUE CHINOISE

mit Kaltsaucen

Ein Klassiker mit dünnen Rindfleischscheiben und einer Vielzahl schmackhafter Kaltsaucen: BBQ, Cocktail, Tartare und Curry.



→ ZUM REZEPT

## FESTLICHE HAUPTSPESSEN

### KALBFLEISCHPASTETE

mit Cumberland Sauce

Das Fleisch versteckt sich in einer opulenten Füllung, umhüllt von einem herzhaften Pastetenteig. Dazu wird eine fruchtige Cumberland Sauce kalt serviert.



→ ZUM REZPT



# FESTLICHE DESSERTS



## CRÈME BRÛLÉE

mit Schokoladeneis

Eine zarte Creme mit Milch und Sahne, zerbröseltes Weihnachtsgebäck für den Crunch und als kühle Krönung Schokoladeneis.

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL



→ ZUM REZEPT



## STRACCIATELLA TARTELETTES

mit Grapefruit

Luftige Mousse Stracciatella in Mürbeteig-Tartelettes wird mit frischfruchtigen Grapefruit-Filets und feinem Vanilleeis kombiniert.

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL



→ ZUM REZEPT



ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

# HERBSTLICHE DESSERTS

## MARONI DESSERT VARIATION

Kuchen, Mousse und Eis: ein Hoch auf den süßen Herbstgenuss.



## MARONIEIS

auf Traubensalat mit Moscato

Maroni und die süße Note aus der Muskateller-Traube: ein perfektes Paar.

CARTE D'OR PROFESSIONAL



→ ZUM REZEPT

## KÜRBISSOUFFLÉ

mit Vanille-Safransauce und Maronieis

Ein raffiniertes Dessert, das die Aromen des Herbstes auf den Punkt bringt.

CARTE D'OR PROFESSIONAL



→ ZUM REZEPT



TRADITION TRIFFT TREND



Österreichische Herbst- und Winterküche

# Basissauce ist KNOCHENARBEIT...

Sie erfordern viel Zeit und Energie, binden Personal und verursachen schwer kalkulierbare Kosten. Gute Basisprodukte ersparen dir das, ohne deine Kreativität einzuschränken.



## SAUCEN

- ▶ schnelle und einfache Zubereitung
- ▶ garantierte Gelingsicherheit und lange Stabilität
- ▶ einfach nach eigenen Ideen zu variieren



Knorr Demiglace  
Art.-Nr.: 04534  
1 x 1 l



Knorr Bratenjus pastös  
Art.-Nr.: 49850  
1 x 1,2 kg



Knorr Braune Grundsauce  
Art.-Nr.: 07447  
1 x 2 kg



Knorr Wild Sauce  
Art.-Nr.: 10579  
1 x 1 kg



Knorr Heller Kalbsfond  
Art.-Nr.: 45851  
1 x 1 kg



Lukull Sauce Hollandaise  
Art.-Nr.: 50373  
1 x 1 l

ALLE PRODUKTE FINDEST DU AUF UFS.COM

# PRODUKTÜBERSICHT MODERNE ÖSTERREICHISCHE HERBST-WINTER-KÜCHE

## BOUILLONS



**Knorr Professional Bio Gemüse Bouillon**  
Art.-Nr.: 38738  
1 × 1 kg



**Knorr Professional Gemüse Bouillon konzentrierte Rezeptur**  
Art.-Nr.: 62533  
1 × 1 kg



**Knorr Professional Bio Rindfleisch Bouillon**  
Art.-Nr.: 87391  
1 × 1 kg



**Knorr Professional Gemüsegold Bouillon**  
Art.-Nr.: 07181  
1 × 15 kg



**Knorr Professional Klare Suppe rein pflanzlich**  
Art.-Nr.: 42290  
1 × 5 kg



## BINDEMITTEL



**Maizena Maisstärke**  
Art.-Nr.: 08014  
1 × 2,5 kg

## BEILAGEN



**Knorr Kartoffel-Püree Flocken**  
Art.-Nr.: 04430  
1 × 4 kg

## HELLMANN'S



**Hellmann's REAL Mayonnaise**  
Art.-Nr.: 84511  
1 × 5 l



## CARTE D'OR



**Carte D'Or Schokolade**  
Art.-Nr.: 33428  
1 × 5 l



**Carte D'Or Vanille**  
Art.-Nr.: 74740  
1 × 2,4 l



**Carte D'Or Salted Caramel Eis**  
Art.-Nr.: 74668  
1 × 2,4 l



**Carte D'Or Zimt Eis**  
Art.-Nr.: 35721  
1 × 2,4 l



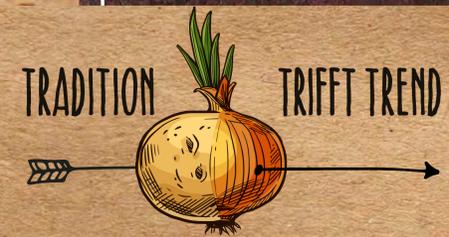
**Carte D'Or Maroni Eis**  
Art.-Nr.: 53579  
1 × 2,4 l



**Carte D'Or Dessert Topping Toffee**  
Art.-Nr.: 18606  
1 × 1 kg



ALLE PRODUKTE FINDEST DU AUF UFS.COM



TRADITION

TRIFFT TREND

Österreichische Herbst- und Winterküche

# „WIR SIND FÜR DICH DA!“



DEINE UFS CULINARY  
FACHBERATER VOR ORT!  
HERZLICHE GRÜSSE  
AUS WIEN!

## THEMEN-WORKSHOPS

Jetzt für unsere Workshops anmelden.

**Hier findest du mehr Infos**

## VERKOSTUNG, SCHULUNG UND BERATUNG

Die Culinary Fachberatung bei dir vor Ort! Melde dich bei deinem Unilever Food Solutions & Eskimo Ansprechpartner und vereinbare einen Termin.

## UND ZU JEDERZEIT:



Folge uns auf Instagram:

- [ufs\\_langnese\\_lusso\\_eskimo](#)
- [chefs2follow](#)



Folge uns auf Facebook: [facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo](#)



### Abonniere unseren Newsletter

Mit dem Newsletter von UFS erhältst du regelmäßig Rezeptideen, Informationen zu neuen Trends und Produktmustern, Gewinnspielen und vieles mehr.

Unilever Austria GmbH  
Unilever Food Solutions & Eskimo  
Stella-Klein-Löw-Weg 13 · 1023 Wien  
Tel.: +43 160 5350  
[ufsservice@unilever.com](mailto:ufsservice@unilever.com) · [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions



ESKIMO®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.