FRÜHAUF

GENUSS!

HERBST/WINTER
2019_NO. 4

DAS MAGAZIN

BÖRSENCAFÉ
Hoch im Kurs

FIRMENEVENTS
Richtig cooler Feier-Abend!

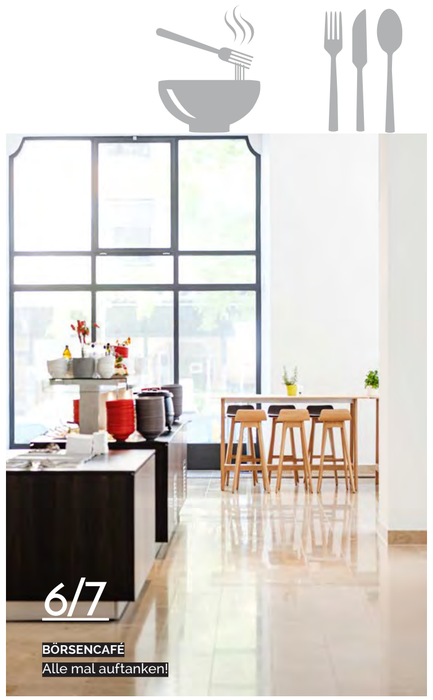
BUDDHA BOWLS
Rund, bunt, gesund

INHALT

AUSGABE HERBST/WINTER
2019_NO. 4

12
NEWTASTE
Standards, die kein Standard sind

13
HEBT DIE GLÄSER!
Ein Hoch auf den Pulposalat



6/7
BÖRSENCAFÉ
Alle mal auftanken!

4/5
RUNDE SACHE
Bunte Buddha Bowls

8/9
RICHTIG PARTY MACHEN
Mit coolen Ideen fürs nächste Firmenevent

10/11
GLANZLEISTUNG
Jetzt wird's besonders festlich

Unsere Themen

GENUSS! PANORAMA
4 **Rock´n Bowl: bunte Buddha Schüsseln**

GENUSS! STORIES
6 **Hoch im Kurs: das neue Börsencafé**
8 **Firmen-Events: richtig cooler Feier-Abend**
10 **Festlich feiern: Time to shine**
GENUSS! INTERVIEW
12 **Jens Hädicke: Spitzenkoch, Spitzentyp**

GENUSS! REZEPTE
13 **Pulpo Fiction**

GENUSS! EINBLICKE
14 **Von Brot, Zeit und Zukunftsplänen: brotZeit e.V.**
Lecker Liefer-Service: unser Lieferantentag 2019
16 IMPRESSUM

HELLO HERBST

Das Schöne an den kürzer werdenden Tagen:
Die Abende werden wieder länger.
Endlich ist wieder genug Zeit und Muße, um ausgiebig zu kochen und zu schlemmen, die Nasen in dampfende Kochtöpfe zu stecken und sich etwas Gutes zu tun.

Die reiche Ernte im Herbst lädt zum Tafeln ein, **vitaminreiche Immun-Booster,** wie die **Buddha Bowl,** bringen Farbe ins Grau und der Dezember funkelt ohnehin besonders feierlich. Ob **coole Party oder glanzvolle Festtage**, ob **Plätzchen oder Pulposalat**: Die kommenden Monate halten viel Schönes bereit. Einige Kostproben gibt es auf den folgenden Seiten – wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken und Genießen.

Mit herzlichen Grüßen
Tanja und Martin Frühauf

BUDDHA BOWL

GURKE
ROTE BEETE
MÖHREN
AVOCADO
ROTKOHL
TOMATEN
ARTISCHOCKEN
PAPRIKA
WEISSKRAUT
PILZE

RUND BUNT GESUND

Die Buddha Bowl ist momentan in aller Munde. Kein Wunder: In der kunterbunten Schüssel ist nicht nur Platz für jede Menge frische, gesunde und leckere Zutaten, sondern auch für die unterschiedlichsten Ernährungsstile. Denn feste Vorgaben gibt es hier nicht und so kann sich jeder nach Lust und Laune seine ganz persönliche Buddha Bowl zusammenbasteln.

Ob vegan, low carb, glutenfrei, wenig Fett oder Clean Eating: Hinein kommt, was schmeckt – und gefällt. Denn die runden Schüsseln, deren Name an den kugelrunden Bauch einer Buddha Figur erinnert, sind auch fürs Auge echte Schmankerl.

Was die Buddha Bowl zum Leuchten und uns zum Strahlen bringt? Buntes Gemüse, hübsch arrangiert mit den unterschiedlichsten rohen oder gekochten Komponenten kombiniert – und einer Extraportion Vitaminen und Nährstoffen serviert.

VEGAN, VEGETARISCH, LOW CARB, CLEAN EATING, GLUTENFREI: Was ist Ihre Lieblings-Bowl?

SCHÜSSEL-QUALIFIKATION: STARKE ABWEHRKRÄFTE!

MIT DEN KUNTERBUNTEN BUDDHA BOWLS KOMMT MAN NICHT NUR BESSER DURCH DIE DUNKLE JAHRESZEIT, SONDERN AUCH GESÜNDER.

Jede Buddha Bowl ist anders – aber sie alle schmecken gut und tun gut. Die hübschen Vitaminbomben können nämlich weitaus mehr als satt und glücklich machen. Als grober Richtwert für ihre optimale Zusammenstellung gilt: 40% Vitamine, 30% Proteine, 20% Kohlenhydrate und 10% gesunde Fette. Auf dieser Basis kann man dann munter kombinieren und kreieren. Und besonders zur Schnupfen-Saison lassen sich mit den runden Schüsseln auch prima die Abwehrkräfte stärken.

Sattmacher wie Kichererbsen oder Kartoffeln liefern wichtige Energie für den Tag und nebenbei auch eine Extraportion Vitamin B für ein starkes Immunsystem. Saisonales Superfood wie Rot- und Weißkohl oder Wurzelgemüse machen uns mit Vitamin C und Spurenelementen wie Kalium, fit für die dunkle Jahreszeit und leckere Extras wie Kürbiskerne, Buchweizen oder Fenchel punkten mit dem Immun-Duo Eisen und Zink. Von A wie Amaranth über Z wie Zuckerschoten sind eigentlich alle Komponenten einer Buddha Bowl ein Upgrade für die Gesundheit.

PROTEINE
KOHLENHYDRATE
GESUNDE FETTE
SPURENELEMENTE
MINERALIEN
VITAMINE

IMMUN BOOSTER: Ingwer Shot

Für alle, die von leckeren Immun-Boostern nicht genug bekommen können, gibt es zum Nachtisch noch unsere guten, frisch gepressten Säfte.

Zum Mittagessen gibt's gesunde Küche und einen erfrischenden Weitblick.

TÄGLICH, NICHT ALLTÄGLICH

Auszeit ADRESSE

Die Lage am Münchner Maximiliansplatz: überaus exklusiv. Die Architektur des denkmalgeschützten Gebäudes: ganz schön beeindruckend. Die Räumlichkeiten: wie geschaffen für ein neues Frühstücks-& Lunch-Restaurant zum Auftanken und Aufatmen.

Wo sich früher Gewerbetreibende und Handelsvertreter im „Café neue Börse" trafen, lässt es sich auch heute wieder wunderbar zusammenkommen und genießen – im Börsencafé, unserem neuen Restaurant am Hauptsitz der IHK für München und Oberbayern.
Hier findet man neben 170 Sitzplätzen alles, was aus einem schnellen Mittagessen eine echte Mittagspause macht: frische, leckere Gerichte, großzügige, lichtdurchflutete Räumlichkeiten, leckere Kaffeespezialitäten sowie Desserts und ein einzigartiges Ambiente, das gleichzeitig aufregend und entspannend ist.

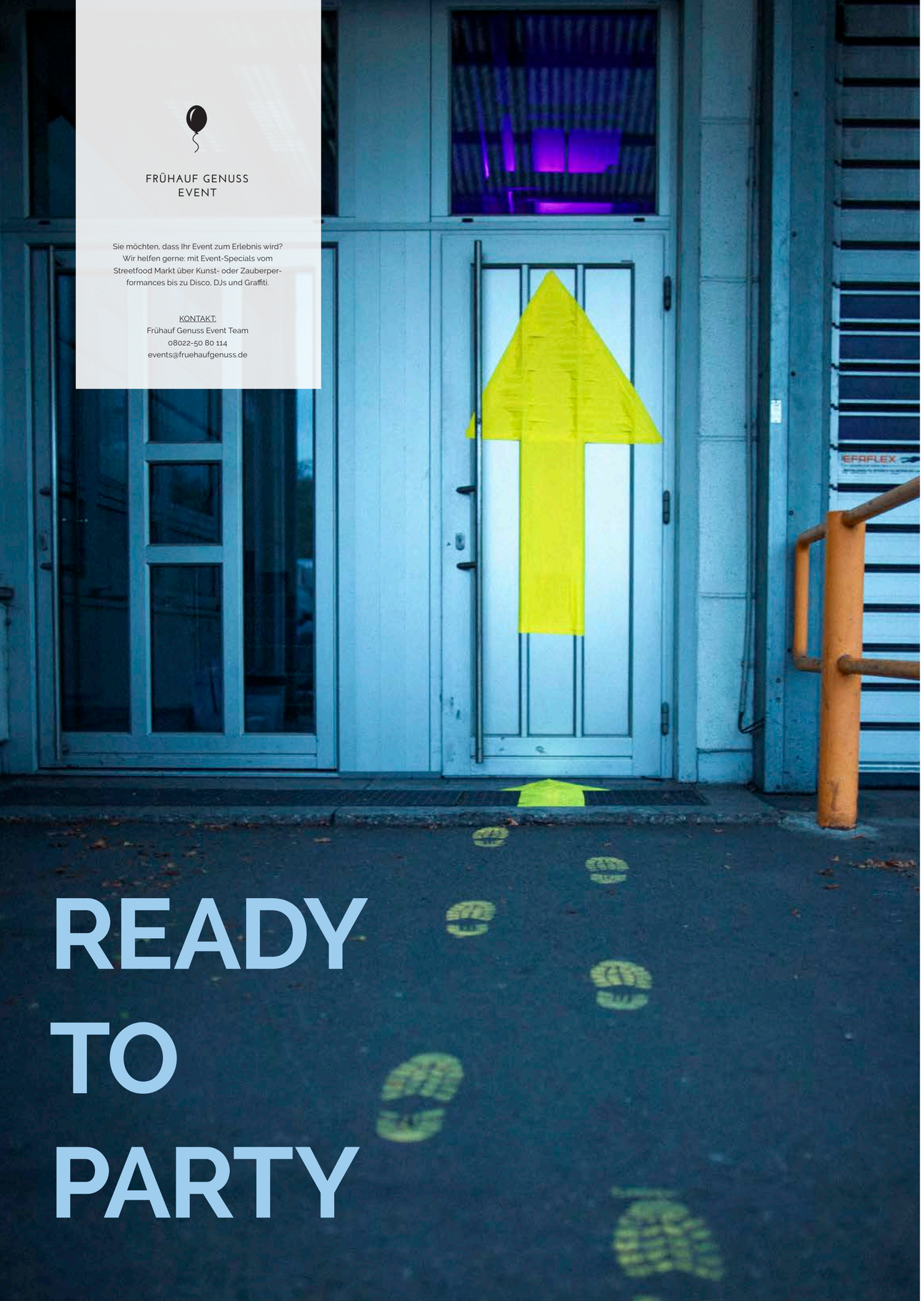
Ebenfalls ganz entspannt: die Bezahlung per EC-Karte für alle externen Gäste. Denn das Börsencafé ist nicht nur für IHK-Mitarbeiter da, sondern für alle mit gutem Geschmack.

BÖRSENCAFÉ
Öffentliches Restaurant

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo–Fr
Frühstück von 08.00 – 10.00 Uhr
Mittag von 11.30–13.30 Uhr

ADRESSE:
Max-Joseph-Straße 2
80333 München

www.fruehaufgenuss.de/börsencafe
FOTOGRAFIE: Aleksy Aleksjew



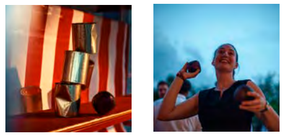
FRÜHAUF GENUSS
EVENT

Sie möchten, dass Ihr Event zum Erlebnis wird?
Wir helfen gerne: mit Event-Specials vom Streetfood Markt über Kunst- oder Zauberperformances bis zu Disco, DJs und Graffiti.

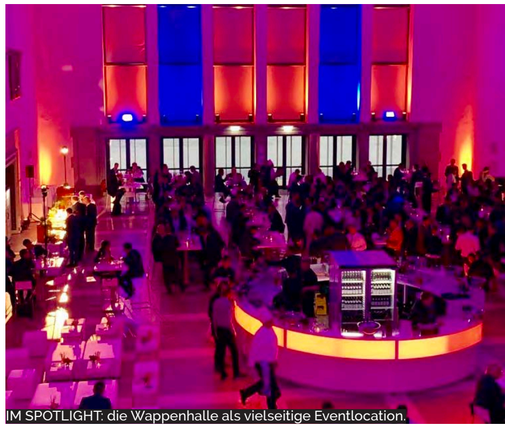
KONTAKT:
Frühauf Genuss Event Team
08022-50 80 114
events@fruehaufgenuss.de

READY TO PARTY

Partystimmung von Anfang an: Mit großartigen Locations und mit unseren wunderbaren Partnern wie Party Rent München, für das passende Equipment.



Im Landeanflug: raffinierte Häppchen und kreatives Fingerfood beim Flying Buffet.



IM SPOTLIGHT: die Wappenhalle als vielseitige Eventlocation.

FIRMEN-EVENTS: RICHTIG COOLER FEIER-ABEND

BUSINESS AS UNUSUAL

Erfolge, Meilensteine, Neustarts und Abschlüsse, ein gutes Team oder gute Nachrichten, Frühling, Sommer, Herbst und Weihnachten: Es gibt viele gute Gründe, um mal wieder ein richtig tolles Firmen-Event zu feiern. Und mit unseren Specials und Services gibt es sogar noch einige mehr. Denn wenn Sie möchten, kümmern wir uns dabei von Anfang bis Ende um alles und jeden – damit Sie es nicht müssen.

Locations, die alles sein können – außer durchschnittlich. Die Party soll auf einem alten Fabrikgelände stattfinden? Sie brauchen noch einen wirklich guten DJ? Eine Lichtinstallation wäre schön oder eine coole Gin-Bar? Aber gerne doch! Von der einzigartigen Location über das passende Mobiliar und technisches Equipment bis hin zur Organisation eines individualisierten Rahmenprogramms geben wir unser Bestes, damit aus einem Event ein Erlebnis wird.

Kommt ein Häppchen geflogen.
Kochen können wir natürlich auch. Wie wäre es denn zum Beispiel mal mit einem Flying Buffet? Bei dem lässigen Update des klassischen Buffets muss sich keiner mehr in der Schlange anstellen. Im Gegenteil: Während sich die Gäste entspannt unterhalten, an Stehtischen einen Drink genießen, dabei mal hier und dort ins Gespräch kommen, „fliegen" immer wieder kleine Köstlichkeiten bei Ihnen vorbei.
Das raffinierte Fingerfood kommt hier also zum Gast – und nicht umgekehrt. So bleibt die Veranstaltung kommunikativ und dynamisch, ohne dass Kollegen und Kunden an feste Plätze und eine Essens-Station gebunden sind. Und ganz nebenbei wird bei einem Flying Buffet auch eine besondere Vielfalt serviert. Die unterschiedlichen kleinen Gänge mit ihren ganz eigenen Aromen und Texturen sind nämlich genauso vielseitig und besonders wie unsere Gäste und deren Events.

Lässige Christmas-Party: Wir machen eine Industriehalle zum Indoor-Weihnachtsmarkt.

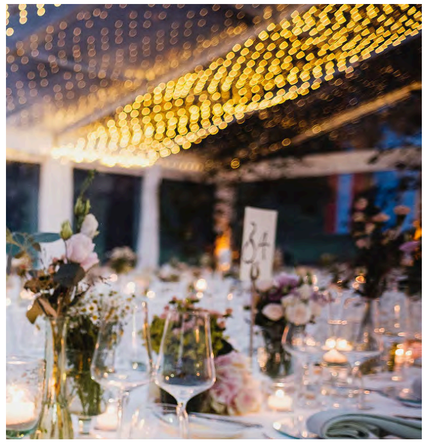
https://fruehaufgenuss.de/firmenevents
FOTOGRAFIE: Franz Kastner, Aleksy Aleksjew

DINE FINE

SO WIRD EINE FEIER ZUM FEST

DEKO

Wenn es richtig festlich werden soll, darf die passende Dekoration nicht fehlen – und gerne auch mal etwas opulenter ausfallen. Neben einem schön eingedeckten Tisch ganz wichtig für ein stilvolles Ambiente: die richtige Beleuchtung. Stimmungsvoller Kerzenschein, eleganter Kronleuchter oder ein Dinner unterm funkelnden Sternenhimmel, unserem wunderbaren Lichterarrangement für die Decke? Wir machen vieles und geben alles, um jede Feier in das richtige Licht zu rücken.



DINNER

Liebevoll arrangierte Amuse-Gueules, ein perlender Aperitif, ein kreatives Menü, das aus drei oder zehn Gängen bestehen kann. Dazu eine harmonierende Weinbegleitung von den Winzern unseres Vertrauens oder ein Gläschen feinen Champagner – bei uns ist jedes Dinner so einzigartig wie die Gäste, für die wir es servieren. Immer mit dabei sind frische Ideen, hochwertige Zutaten, sorgsame Handwerkskunst und ein exzellent ausgebildetes Personal. Das hat übrigens vom Koch bis zur Service-Kraft nur einen Wunsch: Wünsche erfüllen.

DETAILS

Wie so oft, sind es auch beim Feiern die kleinen Dinge, die einen großen Unterschied machen. So werden etwa unsere Menü- oder Tischkarten auf Wunsch ganz persönlich von Hand geschrieben – von einer ausgebildeten Kalligraphin. Auch frische Blumenarrangements sind immer ein wunderbares Mittel, um einen feierlichen Rahmen zu schaffen. Bei Frühauf Genuss haben wir hierfür großartige Floristen an unserer Seite. Mit einem Blick für zeitlose Trends und einem Händchen für stilvolle Kompositionen, zaubern sie ganz natürlich Stil und Schönheit auf jede Tafel.

IM GESPRÄCH: JENS HÄDICKE

JEDEN MITTAG EINE STERN-STUNDE

JENS HÄDICKE Spitzenkoch bei Frühauf Genuss

2

3

4

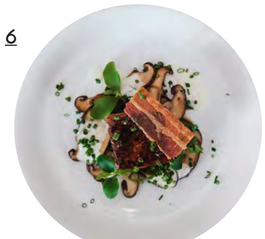
1

Ein ehemaliger Sternekoch, der nun täglich in einer „Kantine" für das leibliche Wohl von bis zu 500 Gästen verantwortlich ist? Ja das gibt's: in unserem Business Restaurant NewTaste im Münchner Westend.

Wie würden Sie Ihre bisherige Koch-Laufbahn zusammenfassen?
Nach einem sportlich bewegten Leben und einem Chemiestudium, habe ich mich in meinem „zweiten" Leben für das Kochen entschieden. Und ich hatte das große Glück, dass ich immer zur richtigen Zeit die richtigen Menschen getroffen habe, die mich optimal gefordert und gefördert haben. Es hat sich dann auch bald abgezeichnet, dass dieser Beruf für mich einfach auch eine Berufung ist.

Und dann kam vor einigen Jahren der Michelin Stern – wie war das für Sie?
Es war eine schöne Belohnung und eine Bestätigung, dass es sich lohnt, mit 120% Engagement und Anspruch bei der Arbeit zu sein. Aber: Danach geht es eigentlich erst richtig los. Denn die große Herausforderung besteht darin, dieses erreichte Level dann auch jeden Tag zu halten. Ich habe ein Motto, das es ganz gut trifft: „Wer denkt, etwas zu sein, hat aufgehört etwas zu werden."

6



Besonders groß ist diese Herausforderung, wenn man täglich mehrere hundert Gäste bekocht wie im Münchner Business Restaurant NewTaste?
Ja und nein. Ich mache da eigentlich keine großen Unterschiede. Ich habe es mir auf die Fahnen geschrieben, dass jeder einzelne Gast das Recht auf ein perfekt zubereitetes, qualitativ und handwerklich hochwertiges Gericht hat – ganz unabhängig davon, ob wir 30 Essen oder 300 zubereiten. Und das Schöne ist, dass ich diesen Anspruch mit Martin (Frühauf) und dem ganzen Team teile – bei der Qualität machen wir keine Kompromisse. Wir wollen, dass unsere Gäste die Zeit bei uns uneingeschränkt genießen können.

» WER DENKT, ETWAS ZU SEIN, HAT AUFGEHÖRT, ETWAS ZU WERDEN. «

Was sind denn dabei die größten Unterschiede verglichen mit einem klassischen Restaurant?
Vielleicht kann man in einem Betriebsrestaurant nicht täglich mit Kaviar oder Trüffeln arbeiten, aber man kann – und das tun wir – auf hochwertige, frische Zutaten setzen. Und auch bei den unterschiedlichen Garmethoden und Zubereitungsarten sind wir anspruchsvoll und möchten jedes Gericht für jeden Gast optimal servieren. Dazu gehört zum Beispiel auch, dass man einen Schweinsbraten nicht stundenlang warmhält, sondern dass der ofenfrisch aus dem Rohr auf den Teller kommt. Und dass die Wege zum Gast so kurz wie möglich sind.

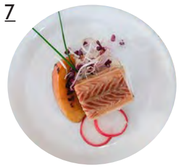
Wie gelingt das bei so vielen Menschen?
Das erfordert natürlich eine besondere Organisation und ein gutes Gefühl dafür, welche Speisen wie nachgefragt werden und wie viele Gäste, wann zu uns kommen. Der große Unterschied liegt also vor allem in der Planung. Aber ich denke, wir haben das ganz gut im Griff, auch wenn es jeden Tag wieder ein kleines Pokerspiel ist (lacht).

Bleibt bei soviel Planung und Organisation denn noch Zeit für Kreatives?
Ja auf jeden Fall. Im täglichen Arbeitsalltag im Restaurant, aber auch bei unserem Event-Catering, für das ich auch immer mal wieder kreativ werde und schließlich sogar im Konferenzbereich. Hier haben wir mit unseren Konferenz-Boxen und den außergewöhnlichen Kreationen in Weckgläsern auch etwas Besonderes auf den Weg gebracht. Möglich ist sowas aber nur, weil neue Ideen und Impulse bei Frühauf Genuss jederzeit willkommen sind. Wer möchte, hat immer die Möglichkeit etwas Eigenes einzubringen und umzusetzen. Davon profitieren alle: das Unternehmen, der einzelne Mitarbeiter und natürlich die Gäste.

Verraten Sie uns abschließend noch Ihr Erfolgsrezept für ein gutes Essen?
Hochwertige und frische Zutaten sind das A und O. Außerdem wollen wir in unserer Küche jedem Produkt den Respekt zollen, den es verdient hat und es auf die jeweils optimale Art zubereiten – eben als echtes Lebens-Mittel.

1. Reh mit Wirsing & schwarzen Nüssen
2. Glasnudelsalat mit Spargel im Weckglas
3. Chia & Linsen mit Pinienkernen
4. Gerolltes Carpaccio mit Zitronencreme
5. Frühauf Genuss Konferenz-Box
6. Spanferkel mit Shiitake und Austernsauce
7. Kalb & Aal mit Apfel, Kren und Radieserl

7



REZEPT

Pulpo-Salat

MIT BOHNEN UND KARTOFFELN IM WECKGLAS

Zutaten:

400 G	KLEINE, FESTKOCHENDE KARTOFFELN MIT SCHALE (Z.B. GRENAILLE)
250 G	GRÜNE, BREITE BOHNEN
5	OKTOPUSTENTAKELN GEKOCHT (VOM GUTEN FISCHHÄNDLER ODER SELBST GEKOCHT)
16	KIRSCHTOMATEN, HALBIERT
4	STÄNGEL BOHNENKRAUT
4 EL	GEHACKTE PETERSILIE
200 ML	OLIVENÖL
2	KNOBLAUCHZEHEN
4	ZITRONEN (SAFT DAVON)

SALZ, SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

1. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und anschließend bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Bohnen putzen und in Rauten schneiden. Kurz in kräftigem Salzwasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken.

2. Anschließend den Oktopus in etwa drei bis vier Zentimeter große Stücke schneiden.

3. Für den Salat die Kartoffeln halbieren und mit allen anderen Zutaten behutsam vermengen. Olivenöl, klein geschnittenen Knoblauch und Zitronensaft dazugeben und etwa dreißig Minuten marinieren.

4. Vor dem Anrichten mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken, vorsichtig die gehackten Kräuter unterheben und in Weckgläsern anrichten.

Guten Appetit!

UNSERE BUSINESS RESTAURANTS

NEWTASTE IM NEWTON MÜNCHEN

Good News: Das Newton Gebäude im Münchner Westend begeistert nicht nur mit seiner innovativen Raumnutzung auf insgesamt 38 000 m², sondern auch mit gleich zwei Frühauf Genuss Adressen.

Im Business Restaurant NewTaste sorgt Spitzenkoch Jens Hädicke mit seinem Team täglich für das leibliche Wohl von rund 800 internen Mitarbeitern. Die öffentliche Bio Barista Bar NewTonic steht allen offen, die Lust auf feinen Kaffee, kleine Snacks und etwas Besonderes haben. Davon gibt es hier und im Restaurant mit dem riesigen überdachten und baumbewachsenen Innenhof, der schönen Terrasse und dem kulinarischen Spitzenangebot nämlich eine ganze Menge.

ZAHLEN & FAKTEN
NEWTASTE

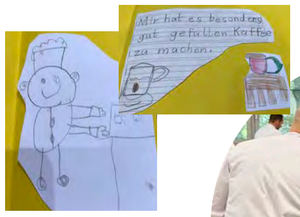
Standort: München, Ridlerstraße 57
Eröffnung: 2018
Sitzplätze: 300
Kapazität: ca. 500 Essen täglich
Partner: Armat Südwest GmbH & Co. KG
Küchenchef: Jens Hädicke
Betriebsleiter: Vasco de Mendoca

Leistungen: Mitarbeiterverpflegung, Konferenzservice, Bio-Barista Bar, Frühstücks- und Snack-Angebote

Frühauf Genuss Business Restaurant NEWTASTE im NEWTON Gebäude

brotZeit e.V.

KINDER LERNEN ZUKUNFT



Viele helfende Hände und leuchtende Augen

HINTER DEM PROJEKT „KINDER LERNEN ZUKUNFT" STEHT DER GROSSARTIGE VEREIN BROTZEIT E.V., DEN WIR – WIE BEREITS 2018 - MIT UNSERER SPENDENSAMMLUNG IM DEZEMBER UNTERSTÜTZEN MÖCHTEN.

Hinter dem Projekt steht außerdem die Idee, dass Begeisterung und Motivation ansteckend sind. Kinder aus schwierigen sozialen Verhältnissen kennen es oft nicht, dass die Eltern täglich einer Arbeit nachgehen – und dass diese sogar Freude und Perspektiven vermitteln kann.
brotzeit e.V. möchte das ändern und Grundschüler aus schwierigen Verhältnissen mit Praxis-Besuchen für die Arbeitswelt begeistern. In unserem Restaurant im Kustermannpark hat das beim gemeinsamen Backen, Dekorieren und Verkaufen mit den Köchen und dem Konditor bestens funktioniert und allen – auch den Großen – viel Freude gemacht.

FRÜHAUF GENUSS HILFT

Was ist brotZeit e.V. ?

Fast jeder

dritte

Grundschüler in Deutschland leidet während des Unterrichts an Hunger und daraus folgender Konzentrationsschwäche.

Der Verein brotZeit e.V kümmert sich an

230

Grund- und Förderschulen darum, dass diese Kinder bekommen, was ihnen fehlt: Brot und Zeit, in der sich Menschen um sie kümmern.

10.600

Kinder

erhalten täglich ein ausgewogenes Frühstück, zubereitet von aktiven Senioren.

Und die Nachfrage ist weiter steigend. Deshalb möchten wir – wie 2018 - dieses wertvolle Engagement für Chancengerechtigkeit, Sprach- und Wertevermittlung unterstützen.

Unsere Spendenaktion
Wenn Sie im Dezember in unseren Restaurants an der Kasse den zu zahlenden Betrag aufrunden, geben wir diesen direkt an brotZeit e.V. weiter.
Direkt spenden geht natürlich auch:

„brotZeit" e.V.
Donner & Reuschel
Betreff: Frühauf
IBAN: DE29 2003 0300 0227 7700 00
SWIFT-BIC: CHDBDEHHXXX

Ein großes **DANKE** geht an unsere Spender aus 2018 – insbesondere an alle Teilnehmer im Business Restaurant Jungheinrich Moosburg, wo am großzügigsten gespendet wurde.

www. brotzeitfuerkinder.com

NEWS

DIE BESTEN TESTEN: AM FRÜHAUF GENUSS LIEFERANTENTAG

Warum wir 100% auf unsere Zulieferer und deren Produkte vertrauen, kann man in unseren Restaurants schmecken – und bei unserem Lieferantentag im Münchner Westend mit allen Sinnen erleben. Und da das allen Beteiligten und Besuchern so gut gefallen hat, werden wir den Lieferantentag künftig jedes Jahr veranstalten und fest in unseren Jahreskalender aufnehmen.
Am 23.10. erwarteten im Foyer des neuen Newton Gebäudes den Besucher von 11-14 Uhr – neben dem Team von Frühauf Genuss – leckere Kostproben, interessante Informationen und natürlich die besten Lieferanten der Welt.

BIO BÄCKEREI MAUERER

Gute alte Handwerkskunst für beste frische Backwaren: In dieser Backstube wird ausschließlich mit ökologischen Zutaten und besonderer Sorgfalt gearbeitet.

KAFFEE DINZLER

Fair angebaut, von ausgesuchter Qualität, im Langzeitröstverfahren veredelt: Von der Kaffeerösterei Dinzler gibt's Kaffeegenuss aus besten Bohnen. Und aus Leidenschaft.

BIOTEAQUE

Hochwertigste, regionale Bio-Teespezialitäten kommen der Chiemgauer Teemanufaktur nicht in die Tüte - sondern werden von Hand in biologisch abbaubare Sachets gefüllt.

METZGEREI HOLNBURGER

Der Miesbacher Traditionsbetrieb überzeugt mit Frische, Transparenz, Handwerkskunst und einem Fokus auf bayrisches Schweine- und Rindfleisch.

BIERBICHLER

Genuss von Aal bis Zander: Der Rosenheimer Traditionsbetrieb begeistert mit einem großen Angebot an Frischfisch und Fischspezialitäten aus der hauseigenen Räucherei.

EPOS BIO PARTNER

Geht's um frische Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft und bevorzugt mit regionalen Wurzeln, dann ist EPOS Bio Partner Süd ein echtes Naturtalent.

TRANSGOURMET

Bringt mit insgesamt vier Eigenmarken und rund 15.000 Artikeln aus dem hochwertigen Sortiment Vielfalt auf den Tisch - darunter auch Regionales von Kleinsterzeugern.

FRÜCHTE FELDBACH

Feldfrisches Obst und Gemüse, knackige Salate und beste Qualität im Service wie im Sortiment - ein Münchner Familienunternehmen ganz nach unserem Geschmack.

Von Kindern für Kinder:

PLÄTZCHEN FÜR DIE BROTZEIT

Wer bei „Brotzeit" an Weihnachtsplätzchen denkt?
Wir! Denn gemeinsam mit Grundschulkindern aus dem Projekt „Kinder lernen Zukunft" und mit den Frühauf Genuss Mitarbeiterkindern backen wir im November insgesamt dreimal Plätzchen für den guten Zweck. Genauer: für den Verein brotZeit e.V., dem anschließend der Erlös aus unserem Plätzchenverkauf zugutekommt. Wir freuen uns auf leuchtende Kinderaugen beim gemeinsamen Backen und auf viele Plätzchenabnehmer, die sich und den Kleinen mit dem leckerem Gebäck etwas Gutes tun wollen. Kommen Sie einfach in unseren Münchner Business Restaurants vorbei – wir haben bestimmt noch ein Plätzchen für Sie.

UNSER WICHTIGSTES ERFOLGSREZEPT: HOCHWERTIGE, FRISCHE ZUTATEN VON LIEFERANTEN UND PARTNERN, DIE UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR GUTES ESSEN UND UNVERFÄLSCHTEN GENUSS TEILEN.

NACHSCHLAG GEFÄLLIG? MEHR GENUSS NEWS GIBTS HIER
#frühaufgenuss

FRÜHAUF
GENUSS

IMPRESSUM

Frühauf Genuss!
Das Magazin
2019_No. 4: Herbst/Winter

HERAUSGEBER
Frühauf Genuss
Ulrich-Stöckl-Straße 5a
83700 Rottach-Egern
0 80 22 / 50 80 110
info@fruehaufgenuss.de

GESCHÄFTSFÜHRER
Tanja und Martin Frühauf

REDAKTIONSLEITUNG
Tanja Frühauf (verantwortlich)

REDAKTION, LAYOUT & GESTALTUNG
Birgit Hecker

TEXT & LEKTORAT
Katrin Schlegel

FOTOS
Aleksy Aleksjew

DRUCK
Fibo Druck

ERSCHEINUNGSWEISE
Halbjährlich

AUFLAGE
2.000 Stück

Alles rund ums Feiern und Genießen unter
WWW.FRUEHAUFGENUSS.DE