

FRÜHAUF

GENUSS!

HERBST/WINTER
2023/2024_NO. 6

DAS MAGAZIN

CULINARY CIRCLE 2024

*Rund um den
saisonalen Genuss*

IVY'S BETRIEBSRESTAURANT

*Neue Schlemmeradresse
in Liechtenstein*

CO₂-BILANZ UNSERER SPEISEN

*Transparent genießen
mit der App*



INHALT

AUSGABE HERBST/WINTER
2023/2024..NO. 6



14

FRISCHE AUS DER REGION
Unser Obst- und Gemüselieferant Wunderlich



CO₂

15

CO₂ FUSSABDRUCK
UNSERER GERICHTE
Bald in der FG App



12/13

LANGZEITERFOLGE
Langjährige Mitarbeiter



6/7

EIN HOCH AUF EUCH!
Bauer in der Au



4/5

CULINARY CIRCLE
Runde Sache für Genießer



8/9

GIPFELT IN GENUSS
Hochgenuss auf der Alm



10/11

IVY'S BUSINESS RESTAURANT
Brandneu in Liechtenstein



Themen

GENUSS! PANORAMA

4 CULINARY CIRCLE: Kulinarische Aktionen 2024

GENUSS! STORIES

6 Idylle vom Feinsten: Bauer in der Au

8 Hochgenuss: Spitzenköche servieren Genuss-Momente

10 Ivy's: neues Betriebsrestaurant in Liechtenstein

GENUSS! MENSCHEN

12 Unser Team: Langzeiterfolge

GENUSS! EINBLICKE

14 Campino: IHK Akademie

Lieferant: Wunderlich Obst- & Gemüse

NEWS: bald CO₂-Angaben zu unseren Gerichten

16 IMPRESSUM

WERT(E) SCHÄTZEN

Als Gastronomenfamilie werden wir häufig nach unserem Erfolgsrezept gefragt. Wir glauben: Vieles von dem, wie wir heute arbeiten und mit wem, verdanken wir unseren **Unternehmenswerten: Wertschätzung. Verantwortung. Anspruch.** Doch damit diese Wörter nicht nur Phrasen auf einer Website oder in einer Zeitschrift bleiben, müssen sie täglich mit Leben gefüllt werden. In dieser Ausgabe zeigen wir Ihnen, auf welche Weise wir dies umsetzen. Zum Beispiel indem wir mit kulinarischen Aktionen unsere Wertschätzung für saisonale und regionale Lebensmittel zeigen, unsere langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu Wort kommen lassen oder unseren Anspruch an besondere Momente und genussvolle Lebensfreude in unseren unterschiedlichen Restaurants unterstreichen.

Vom exklusiven Fest im Bauer in der Au über unser neues Betriebsrestaurant in Liechtenstein oder unsere Partner und Zulieferer bis zum frisch etablierten Culinary Circle: Wir setzen immer auf langfristige Beziehungen, Vertrauen und das beste Team der Welt. Was dabei herauskommt? Entdecken Sie auf den folgenden Seiten oder bei Ihrem nächsten Besuch bei uns. Wir wünschen Ihnen dabei ganz viel Freude – genießen Sie's!



Tanja & Martin Frühauf

CULINARY CIRCLE 2024

JETZT GEHT'S RUND: MIT UNSEREN SAISONALEN KULINARISCHEN AKTIONEN, DIE NOCH MEHR VIELFALT INS KALENDERJAHR UND AUF DEN TISCH BRINGEN.



STREET FOOD



Um authentisches Streetfood aus saisonalen Zutaten zu genießen, muss man nicht zwingend raus auf die Straße. Denn auch in unseren Businessrestaurants servieren wir unseren Gästen die typischen phantasievollen Gerichte, in denen Kreativität, Kulturen und Qualität aufs Leckerste miteinander verschmelzen.



BRAIN FOOD

Futter für die grauen Zellen: Mit bestimmten Lebensmitteln können wir unserem Gehirn etwas Gutes tun und Denkvermögen, Konzentration, Gedächtnis oder Stimmung verbessern und schneller regenerieren. Klingt gut? Schmeckt auch so. Denn auf den Tisch kommen beispielsweise Beeren, Nüsse, Linsen, Kurkuma, Haferflocken, Fisch oder Kichererbsen.



LEVANTE

Die Levante Küche bezeichnet Gerichte aus der Region des östlichen Mittelmeers, also aus Syrien, Jordanien, Israel, Libanon oder Palästina. Aromatisch, mit viel Gemüse und gesunden Fetten und jeder Menge Gewürze. Kostprobe gefällig? Taboulé, Hummus oder Falafel sind typische Vertreter der Levante Küche. Nachschlag gibt es bei uns im Restaurant.



SUPERFOOD REGIONAL

Wer bei Superfood nur an Goji und Quinoa denkt, darf den Ernährungstrend neu denken. Denn im heimischen Superfood stecken mindestens genauso viele Nährstoffe, Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe oder ungesättigte Fettsäuren. Plus: Regionales Superfood ist auch super für alle, die Wert auf eine nachhaltige Ernährung legen.



Regional genial:
Hagebutte statt Goji-Beeren,
Heidelbeeren statt Açaí-Beeren,
Walnüsse statt Avocado,
Hirse und Hafer statt Quinoa



Nitten-zauber deluxe

KAPAZITÄTEN

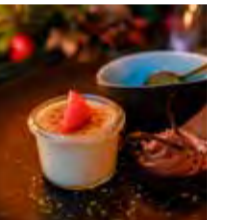
50 bis 120 Gäste
im wunderschönen Stadl
mit offenem Kamin

Sie möchten mit einer größeren
Gruppe feiern? Sprechen Sie uns an!

MEHR INFOS UND IMPRESSIONEN UNTER:

www.bauerinderau.de
@bauerinderau

ANFRAGEN
events@fruehaufgenuss.de
0 80 22 / 50 80 110



Hoch oben, wo die imposante Bergkulisse ruft und der Alltag draußen bleibt, beginnt das Besondere: Zeit und Raum für stilvolle private Feste und Firmenevents. Der Bauer in der Au ist groß genug für bis zu 120 Gäste und klein genug, um exklusiv und ungestört mit Ihren Gästen zu feiern. Dafür sorgen die wunderschöne Alleinlage genauso wie die vielen kleinen und großen Details von der Kutschfahrt bis zur idyllischen Kapelle für Trauungen oder Taufen.

Die Location inmitten von Wiesen, Wäldern und Bergen ist zu jeder Jahreszeit die erste Adresse, um am Tegernsee fernab vom Trubel zu feiern. Denn schließlich erreicht man den Bauer in der Au nicht mit dem PKW, sondern ausschließlich per Shuttleservice. Aus Rücksicht auf die Natur führen wir zur Brunftzeit der Hirsche im September/Oktober keine Veranstaltungen durch. Ob Firmenjubiläum, Teamevent, gemütliche Weihnachtsfeier oder private Feste: Für den passenden Rahmen Ihrer Veranstaltung sorgt nicht nur die herrliche Bergwelt, sondern auch unser Verständnis von exzellentem Service und kompromissloser Qualität. Schließlich ist unser Anspruch mindestens genauso hoch wie diese wundervolle Alm.



FOTOGRAFIE:
Mihaly Szluka, Aleksy Aleksjew,
Thomas Kiewning, Franz Kastner





**TEGERNSEER
HOCHGENUSS**
AUF DER
Saurüsselalm



GIPFELTREFFEN AUF DER ALM

SPITZENKÖCHE SERVIEREN GENUSSMOMENTE

Vier Tegernseer Spitzenköche, viele kleine und große Köstlichkeiten und eine Alm-wiese: Am 30. Juli warteten unterschiedliche Genuss-Stationen und feinste Kreationen auf die Gäste der Saurüsselalm.

Neben unserem Team und den renommierten Köchen sorgten Top-Winzer und Weingüter wie Cantina Terlan, Cantina Andrian, Domaine Triennes, Weingut Bernhard OTT, Weingut Dreissigacker und Weingut Hirsch sowie Ayala für jede Menge Hochgenuss, prickelnde Stimmung und die passende Weinbegleitung. Eisgekühltes Bier vom Herzoglichen Bayerischen Brauhaus Tegernsee durfte natürlich in diesem wundervoll bayerischen Urlaubsambiente ebenfalls nicht fehlen. Livemusik von den 4 Hinterberger Musikanten und Reiwass machten die Stimmung und den sommerlichen Kurzurlaub auf der Alm perfekt.

Bei bayerischem Rehrücken mit Holunderbeere und roter Bete, Steinbutt mit Feldspinat, geschmorten Kalbsbackerl, cremiger Polenta und Sommertrüffel, Ente vom Grill mit Rahmkohlrabi und Lauchknödel, Pfifferlingen in Kräuterrahm mit Knödel, Saibling mit Pesto, Pfifferlingen, Ravioli, Kaiserschmarren mit Beerengrütze und Frühaufs Currywurst ließ es sich den ganzen Tag über wunderbar aushalten und mit allen Sinnen genießen.

Apropos: Noch mehr Hochgenuss auf der Saurüsselalm gibt es in regelmäßigen Abständen bei unseren monatlich stattfindenden Hüttenevents. Die genauen Termine erfahren Sie auf unserer Website oder wenn Sie unseren [Alm-Newsletter abonnieren](#).

FOTOGRAFIE: Aleksy Aleksjew



Alm-Newsletter abonnieren:
QR-Code scannen oder auf
www.sauruesselalm.de/newsletter



IVY'S

Business Restaurant
Barista Bar

SCHAAN
LIECHTENSTEIN



VORSPEISENTHEKE frisch & lecker



ivy's

Ganz nach unserem Geschmack: das nagelneue Betriebsrestaurant im schönen Headquarter von Ivoclar in Liechtenstein.



Betriebsleiter
Sergio Schmid mit
Martin Frühauf

Was Frühauf Genuss mit Ivoclar, einem international führenden Dentalunternehmen in Liechtenstein, verbindet? Zunächst einmal die Liebe zum Detail, der hohe Anspruch an die Qualität unserer Produkte und die Leidenschaft für das, was wir tun und anbieten. Außerdem freuen wir uns darüber, dass wir auch gemeinsame Werte teilen – und bereits seit 2021 erfolgreich und wertschätzend zusammenarbeiten dürfen.

thailändischen Köchin. Aber auch die Levante Küche ist vertreten: zum Beispiel an der frischen und leckeren Vorspeisentheke. So vielfältig und kulturell abwechslungsreich lässt sich der Arbeitstag von morgens bis abends genießen. Und das gilt auch für das Frühauf Genuss Team: Wir freuen uns auf die gemeinsame Zeit und darüber, mit und an der Seite einer so tollen Firma arbeiten zu können.

Darüber hinaus haben wir seit April 2023 noch etwas gemeinsam: das Ivy's, das Betriebsrestaurant im neu erbauten Headquarter in Schaan, Liechtenstein. Das Ivy's steht für Frische und Genussmomente für die Mitarbeitenden des Unternehmens. Auf diese wartet nicht nur unser tolles Team, das täglich bis zu 400 frische Gerichte vorbereitet, sondern auch noch eine wunderbare Barista Bar. Hier gibt es schon morgens ein köstliches Znüni (wie das Frühstück hier heißt) und duftenden Kaffee, feine Smoothies und Snacks. Weitere kulinarische Highlights im Ivy's: der Pizzaofen, in dem unser italienischer Koch Antonio seine knusprigen Pizzakreationen backt und die frische, authentische Thai Küche von Patcha, unserer



UNSERE „DAUERBRENNER“

LANGZEIT ERFOLGE



UNSERE LANGJÄHRIGEN MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER HABEN UNS ZU DEM GEMACHT, WAS WIR HEUTE SIND: BESONDERS.

Der Anspruch ist hoch, die Hierarchien sind flach. Denn wenn es um den perfekten Genussmoment geht, ziehen wir alle an einem Strang. Seite an Seite, Hand in Hand. Ein Austausch auf Augenhöhe, die gelebten Unternehmenswerte und ein wertschätzendes Miteinander – auch und gerade im sonst so rauen Küchenumfeld – sind für uns dabei das Salz in der Suppe. Damit nicht jeder eine eigene kocht, teilen wir nicht nur die Leidenschaft für das Besondere, sondern auch viele gemeinsame Momente und Events. Und ja, auch auf dieser Seite, denn hier geht es um nichts weniger als unser Erfolgsrezept: unsere treuen und langjährigsten Mitarbeitenden. Vorhang auf für unsere Dauerbrenner am Herd, im Service oder im Hintergrund.



13

HELDER LOURENCO

Seit wann bei Frühauf Genuss:
Oktober 2010

Tätig als:
Prokurist

Darum bin ich gerne bei Frühauf Genuss:
In 13 Jahren ist es nie langweilig geworden. Es stehen ständige neue positive Herausforderungen an. Es ist großartig, die Entwicklung des Unternehmens miterleben zu dürfen und ein Teil davon zu sein. Besonders stolz bin ich auf unsere Mitarbeiter/Kollegen und den Zusammenhalt.



13

ÖMER OSMAN KÖSE

Seit wann bei Frühauf Genuss:
April 2010

Tätig als:
Stellv. Head Quality Management

Darum bin ich gerne bei Frühauf Genuss:
Mit Herz am Herd: die Atmosphäre ist sehr familiär, aber die Verrichtung der Arbeit höchst professionell. Wenn bei den Mitarbeitern Kompetenzen erkannt werden, werden diese gefördert und Weiterbildungschancen ermöglicht.



11

LINDA CUNSOLO

Seit wann bei Frühauf Genuss:
Januar 2012

Tätig als:
Office Managerin

Darum bin ich gerne bei Frühauf Genuss:
Frühauf Genuss ist wie Familie – hier herrscht ein familiäres Miteinander. Ich fühle mich sehr wohl mit dem, was ich mache und kann mich hier zu 100% einbringen. Außerdem liebe ich die Arbeit mit netten Menschen und immer wieder neuen Herausforderungen.



10

ASTRID SCHICK

Seit wann bei Frühauf Genuss:
Januar 2013

Tätig als:
HR-Assistentin

Darum bin ich gerne bei Frühauf Genuss:
Ich konnte hier sehr viel lernen, vor allem auch mal über den Tellerrand hinaus blicken und mein Wissen vertiefen. Noch toller ist eigentlich das Zusammengehörigkeitsgefühl im Team: Hier bist du nicht ein Mitarbeiter unter vielen, sondern Teil des Unternehmens.



7

KATJA BUCH

Seit wann bei Frühauf Genuss:
April 2016

Tätig als:
Office Managerin und Warenwirtschaft

Darum bin ich gerne bei Frühauf Genuss:
Ich komme einfach morgens sehr gerne zur Arbeit – weil ich hier ein tolles Team, echte Wertschätzung, vielfältige Aufgaben, jede Menge Abwechslung und spannende neue Herausforderungen vorfinde.



24

SEVDI ABDULJI

Seit wann bei Frühauf Genuss:
September 1999

Tätig als:
Leitung Gastronomie und Eventgastronomie

Darum bin ich gerne bei Frühauf Genuss:
Von den vielen verschiedenen Restaurants über das Arbeiten auf der Alm oder bei den unterschiedlichsten Veranstaltungen; vom Kochen übers Organisieren bis zum Management: In meinem abwechslungsreichen Job kann ich herausfinden, was mir am meisten Spaß macht – und das dann auch tun.



25

SAFET SHAQIRI

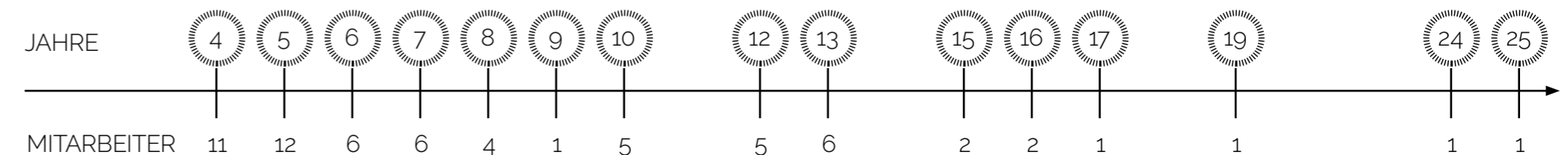
Seit wann bei Frühauf Genuss:
Januar 1998

Tätig als:
Barmann, dann im Service und seit 2013 Betriebsleiter

Darum bin ich gerne bei Frühauf Genuss:
Ich habe einen super Chef, der immer für mich da ist – und umgekehrt! Insgesamt ist der Zusammenhalt bei uns ganz groß und ein wichtiger Grund dafür, dass ich schon so lange gerne dabei bin.



FRÜHAUF GENUSS LANGZEITMITARBEITER AUF EINEN BLICK (VON DERZEIT INSGESAMT 170 MITARBEITERN):



UNSERE BUSINESS RESTAURANTS



„CAMPINO“ IN DER IHK AKADEMIE

Von wegen tote Hose! In unserem Betriebsrestaurant „Campino“ der IHK Akademie in München in der Nähe des Ostbahnhofs ist stattdessen jede Menge los: Vom Catering für Konferenzen, Fortbildungen und IHK Lehrgängen über Eventverköstigungen bis zu leckerem Frühstück, warmer Küche und Snacks ist alles geboten. Und das Beste: Der 2022 neu gestaltete und lichtdurchflutete Sitzbereich und die Terrasse im schönen Innenhof stehen nicht nur den Mitarbeitenden und Gästen der IHK München offen, sondern allen, die sich eine köstliche Mittagspause mit Frühauf Genuss Gerichten gönnen möchten.

Warme Küche gibt es hier von 11.00 Uhr bis 13.30 Uhr. Davor und danach locken von 7.00 Uhr bis 18.00 Uhr diverse süße und salzige Köstlichkeiten. Freuen Sie sich auf Ihren Genussmoment – wir freuen uns auf Sie.



ZAHLEN & FAKTEN
CAMPINO
Öffentliches Restaurant

Adresse: IHK Akademie
Orleansstraße 10–12 | 81669 München
Öffnungszeiten: Mo–Fr von 7.00 bis 18.00 Uhr
Sitzplätze: 65
Betriebsleiter: Safet Shaqiri

Angebot: Konferenzservice, Eventcatering, Lunch-Angebot, Salatbuffet, Suppen, frische & vitaminreiche Hauptgerichte mit Fleisch, Fisch und Vegetarisch, Dinzler Kaffeespezialitäten, Desserts, Obst, Snacks & Smoothies

UNSERE LIEFERANTEN - REGIONAL & NACHHALTIG

WUNDERLICH OBST- & GEMÜSE-GROSSHANDEL AM TEGERNSEE

REGIONALE WURZELN, NACHHALTIGER ANSPRUCH UND FRISCHE IDEEN SIND UNS WICHTIG – GENAU WIE DEN PARTNERN, MIT DENEN WIR VERTRAUENSVOLL ZUSAMMENARBEITEN. HEUTE STELLEN WIR IHNEN VOR: DEN OBST- UND GEMÜSEGROSSHANDEL WUNDERLICH AM TEGERNSEE.

Was 1930 in einer Tegernseer Garage mit der Vision von Max Wunderlich begann, ist heute ein führender Gastronomie-Lieferant im Oberland, der in vierter Generation geführt wird. Trotz vieler Veränderungen und Modernisierungen über die letzten Jahrzehnte, ist eines dabei unverändert geblieben: Der Anspruch an beste Qualität zum besten Preis.

Als kleiner Familienbetrieb ist unserem Partner dabei Qualität wichtiger als Quantität. Und so ist es nicht „ver-wunderlich“, dass es dem Frischelieferant unseres Vertrauens nicht nur darum geht, Produkte und Feinkost zu liefern. Es geht auch um Beziehungen. Um ein gemeinsames Verständnis und Verstehen unserer Ess-Kultur. Dazu gehört für uns und unserem Partner auch, dass wir möglichst auf kurze Wege und regionale Lebensmittel setzen. Regional bedeutet in diesem Zusammenhang: aus der Region München sowie den direkt angrenzenden Gebieten am Bodensee. Solche Kurzstrecken sind nicht nur gut für die Umwelt und die hiesige Landwirtschaft, sondern auch für den Geschmack und die Frische unserer Lebensmittel. Den Unterschied kann man sehen, fühlen, riechen – und natürlich auch schmecken. Probieren Sie es gerne aus!



SCHÖNER SCHENKEN: IM WEBSHOP DER SAURÜSSELALM

Immer eine tolle Geschenkidee liefert unser Webshop der Saurüsselalm. Wie wäre es denn zum Beispiel mit einem stiletten Steinkrug, den coolen Saurüsselalm Schürzen oder dem neuem Saurüsselalmwein? Oder doch lieber der beliebte Gutschein für Kulinarisches auf der Saurüsselalm? So oder so: Shopping kann gleichzeitig originell und einfach sein: Klicken, aussuchen, per Paypal bezahlen und freuen – oder freuen lassen. www.sauruesselalm.de/shop



GENUSS GUTSCHEIN



HOCHGENUSS SCHÜRZE



SAURÜSSELALM WEIN



STEINKRÜGERL GROSS UND KLEIN

NEWS

NACHHALTIG GENIEßEN

GUT ZU WISSEN: DER CO₂-FUSSABDRUCK UNSERER SPEISEN



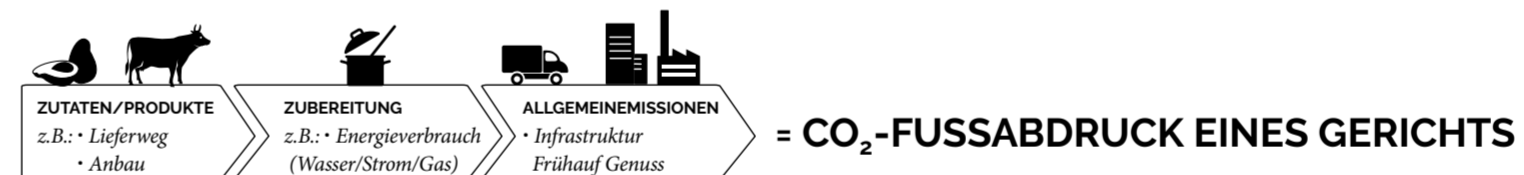
Ob im Speiseplan der App oder direkt am Counter: Ab 2024 wollen wir den CO₂-Fußabdruck unserer Gerichte transparent angeben und damit ein Bewusstsein dafür schaffen, was wir genießen und wie bereits kleine Änderungen Großes bewirken können.

Welchen Fußabdruck hat eigentlich mein Mittagessen? Und was ändert sich, wenn ich die Zutaten verändere?

Rund um das Thema Essen & CO₂-Emissionen gibt es viele Fragen – die wir für unsere Gerichte beantworten wollen. Denn ob Herkunft, Anbau oder ökologischer Fußabdruck: Wir wissen einfach gerne, was wir essen. Deshalb können unsere Gäste die CO₂-Fußabdrücke unserer Gerichte bald im Speiseplan der App oder direkt im Restaurant erfahren. Und soviel können wir schon einmal verraten: Wer – wie Frühauf Genuss – auf frische, saisonale Lebensmittel und möglichst kurze Lieferwege setzt, hat schon einmal vieles richtig gemacht. Denn die Klimabilanz eines Lebensmittels hängt nicht nur an dem Produkt selbst, sondern auch daran, wo und wie dieses Lebensmittel angebaut, anschließend verpackt und transportiert wird. So gehört ein Apfel zu den klimafreundlichsten Lebensmitteln – allerdings nur, wenn er frisch geerntet wurde und nicht aus Neuseeland kommt. Auch Dosenobst oder -gemüse hat eine deutlich schlechtere Klimabilanz als die frischen Versionen.

Wie setzt sich der CO₂-Fußabdruck eines Essens zusammen?

Unsere Ernährung ist sicherlich nicht der einzige Aspekt, der sich auf das Klima auswirkt. Aber die Lebensmittelproduktion, unser Konsum und die Lieferwege haben dennoch einen großen Einfluss auf den Ausstoß von CO₂ und anderen Treibhausgasen in die Atmosphäre – und damit auf unser Klima. Wie setzt sich aber nun der CO₂-Fußabdruck für unsere Buddha Bowl oder den Schmorbraten zusammen? Hauptsächlich bestimmen die Zutaten für das Essen seinen CO₂-Wert. Aber auch der Energieverbrauch für die Zubereitung und die allgemeinen Emissionen, die ein Unternehmen fürs Heizen, die Infrastruktur oder den Stromverbrauch verursacht, spielen eine Rolle. Außerdem wird bei der Kalkulation dieses so genannten CO₂-Fußabdrucks – anders als der Name vermuten lässt – nicht nur das Freisetzen von CO₂ berücksichtigt, sondern auch der Ausstoß aller anderen Treibhausgase. Diese werden in CO₂ „umgerechnet“, um die Auswirkung der Treibhausgase vergleichbar zu machen. Das Ergebnis dieser Umrechnung sind die CO₂-Äquivalente (CO₂e). Klingt etwas kompliziert – ist aber bald ganz einfach für unsere Gäste einzusehen. Für mehr Transparenz und bewusste Genussmomente.



BEISPIEL SÜSSKARTOFFELCURRY

Ist man eine reine Gemüsevariante des Currys, so beträgt der CO₂e-Wert ca. 1,5kg/Portion, wobei die Kokosmilch hier die meisten Emissionen erzeugt. Fügt man Hühnerfleisch dazu, erhöht sich der Wert auf ca. 1,9 kg/Portion. Mit Rind steigert man die Emissionswerte des Gerichts auf ca. 2,5 kg/Portion. Dabei kann es sein, dass ein und dasselbe Gericht unterschiedliche Werte hat. Die Zubereitungsart des Gerichts und die Herkunft der Zutaten können verschiedene Emissionswerte erzeugen. Beispielsweise verursacht ein argentinisches Rindersteak höhere Werte als ein regionales Rindersteak.



Süßkartoffelcurry (vegetarisch) 1,5 kg/Portion



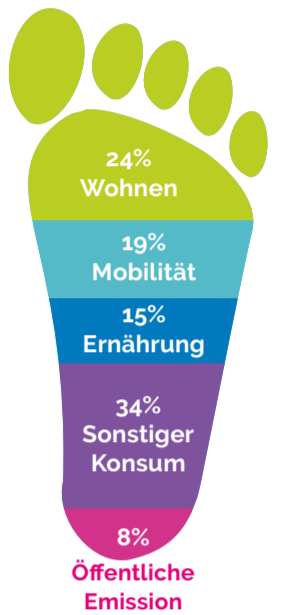
Süßkartoffelcurry mit Hühnerfleisch ca. 1,9 kg/Portion



Süßkartoffelcurry mit Rindfleisch ca. 2,5 kg/Portion

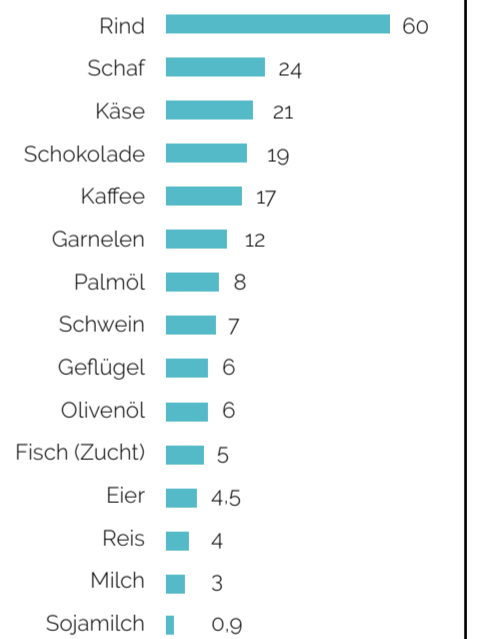


Unsere Ernährung ist ein Teil unseres CO₂-Fußabdrucks:



CO₂-FUSSABDRUCK VON LEBENSMITTELN

in kg CO₂-Äquivalent pro kg Lebensmittel



Quelle: Our World Data (Poore/Nemecek, Science 2018)

3 Tipps für klimafreundliche Ernährung

WENIG FLEISCH + MILCHPRODUKTE

SAISONALES OBST + GEMÜSE

REGIONALE ERZEUGNISSE UND PRODUKTE



FRÜHAUF
GENUSS

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

IMPRESSUM

Frühauf Genuss!
Das Magazin
2023/2024_No. 6 Herbst/Winter

HERAUSGEBER

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

INHABER

Martin Frühauf

REDAKTIONSLEITUNG

Tanja Frühauf (verantwortlich)

REDAKTION, LAYOUT & GESTALTUNG

Birgit Hecker, Malika Wagner

TEXT & LEKTORAT

Katrin Schlegel

FOTOS

Aleksy Aleksjew

DRUCK

Gotteswinter und Fibro
Druck- und Verlags GmbH

ERSCHEINUNGSWEISE

Halbjährlich

AUFLAGE

3.000 Stück

FRÜHAUF

GENUSS!

HERBST/WINTER
2023/2024_NO. 6

DAS MAGAZIN

CULINARY CIRCLE 2024

*Rund um den
saisonalen Genuss*

IVY'S BETRIEBSRESTAURANT

*Neue Schlemmeradresse
in Liechtenstein*

CO₂-BILANZ UNSERER SPEISEN

*Transparent genießen
mit der App*

NACHSCHLAG GEFÄLLIG?
MEHR GENUSS NEWS
GIBT'S HIER



@fruehaufgenuss

