

PRAXISBERICHT >



Das Dienstleistungsportal CHEFS CULINAR Plus

Innovatives Online-Konzept trifft auf genussvolle Rezepte

CHEFS CULINAR >

Zustellgroßhandel für Großverbraucher

Lieferant für Hotellerie/ Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Vollsortimenter

Bundesweit 8 Standorte

1000 Fahrzeuge

400 Verkaufsberater



WIR SIND NICHT ALLEIN >

Tatsächlich gibt es Konkurrenz

Im Lebensmittelmarkt bestimmt oft der Preis

Mehrwert schaffen



GEHEIMWAFFE DIENSTLEISTUNGEN >

CHEFS CULINAR Akademie

Consulting

Softwareentwicklung - JOMOsoft

Großküchentechnik

5 Hausmessen

Zahlreiche Events

Rezeptservice – Rezepte von Profis für Profis

Kooperationspartner



HAUFENWEISE PS - ABER... >

Keiner weiß was wir können

Unser Außendienst ist ein Flaschenhals

Marketingmaßnahmen oft nur im Kundenkreis

Imageproblem



NEUES DIENSTLEISTUNGSPORTAL >

Ziele: Imageausbau, Kundenbindung, Verkauf fördern

Es präsentiert das gesamte Dienstleistungsangebot

Personalisiertes Portal



LIVEPRÄSENTATION >

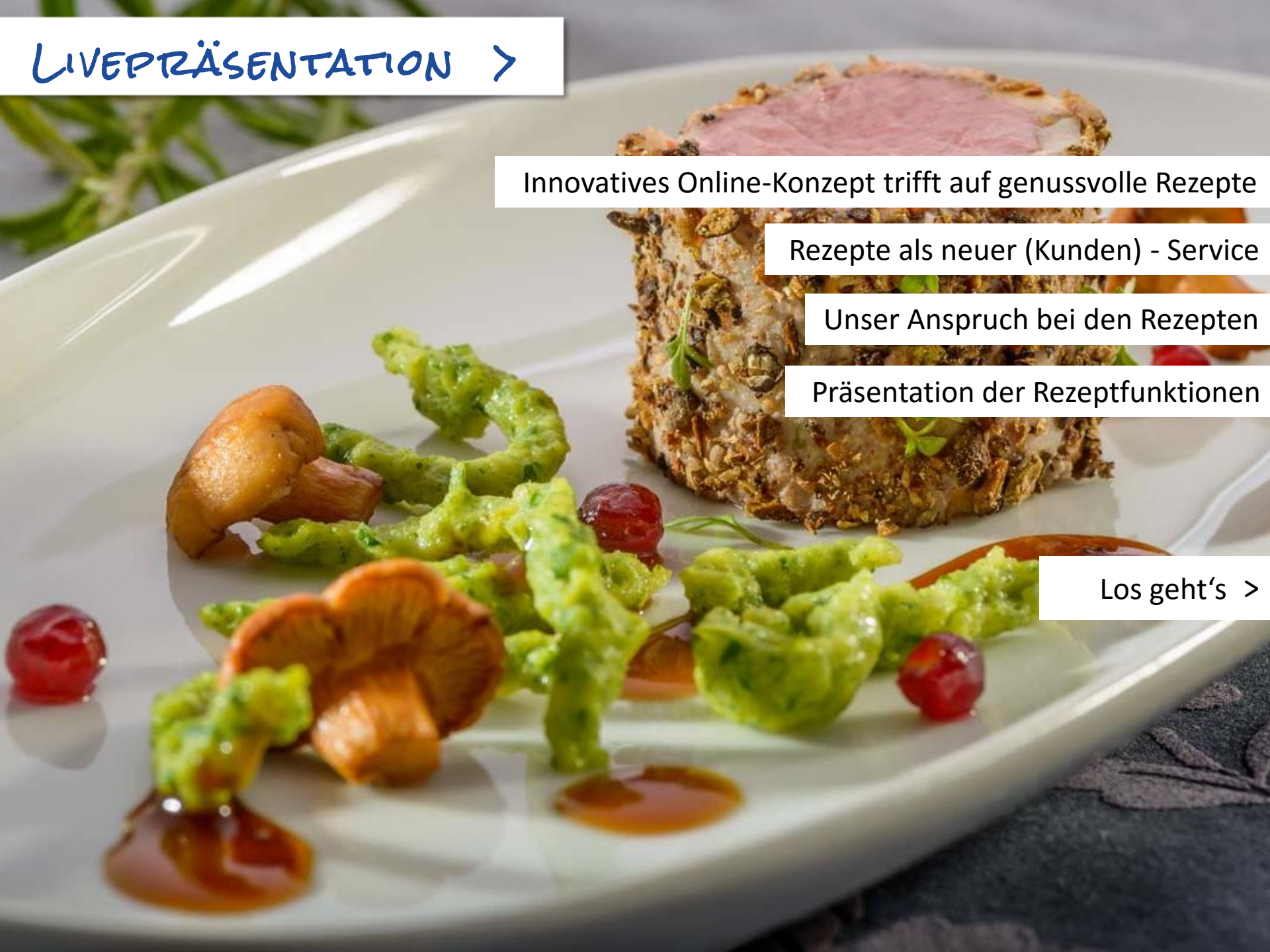
Innovatives Online-Konzept trifft auf genussvolle Rezepte

Rezepte als neuer (Kunden) - Service

Unser Anspruch bei den Rezepten

Präsentation der Rezeptfunktionen

Los geht's >



TECHNIK

SYSTEMÜBERSICHT >

STANDORT 2



Rezepte



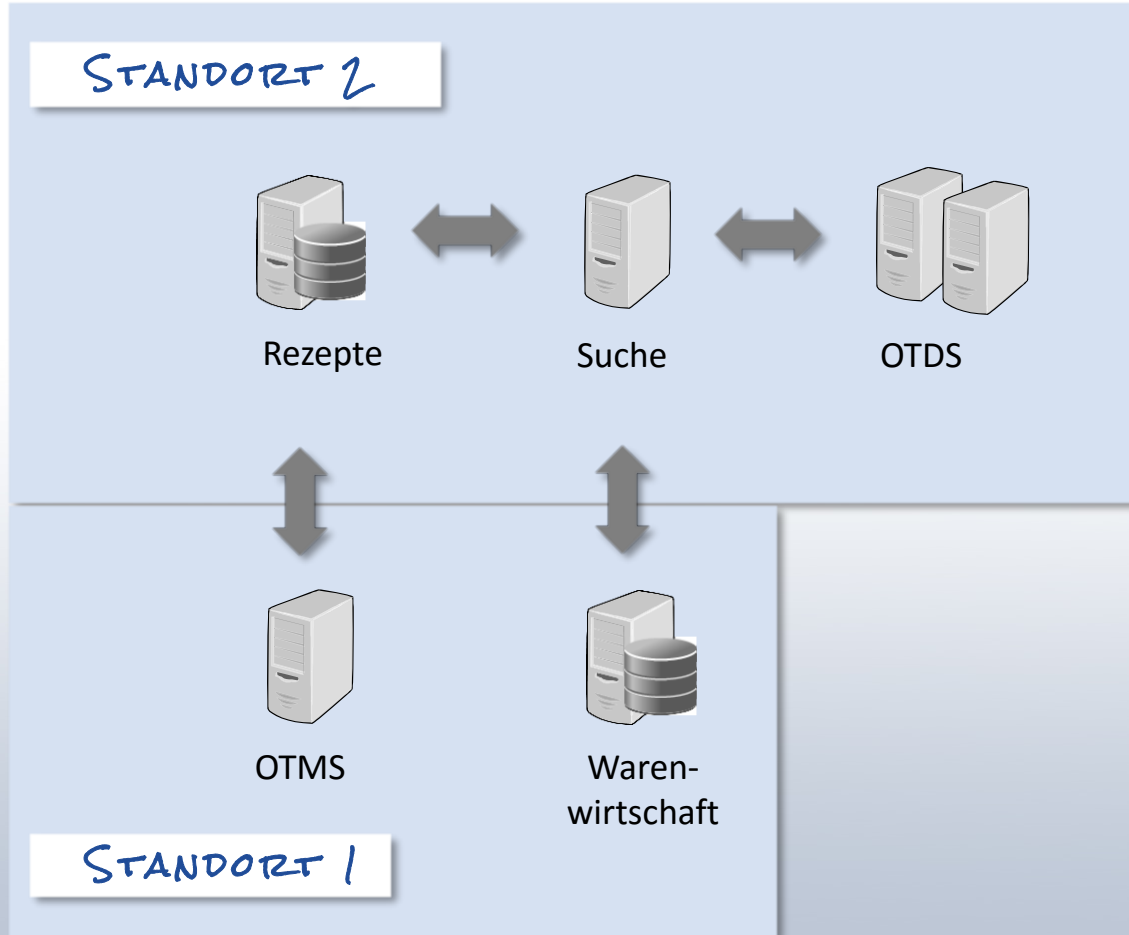
OTMS



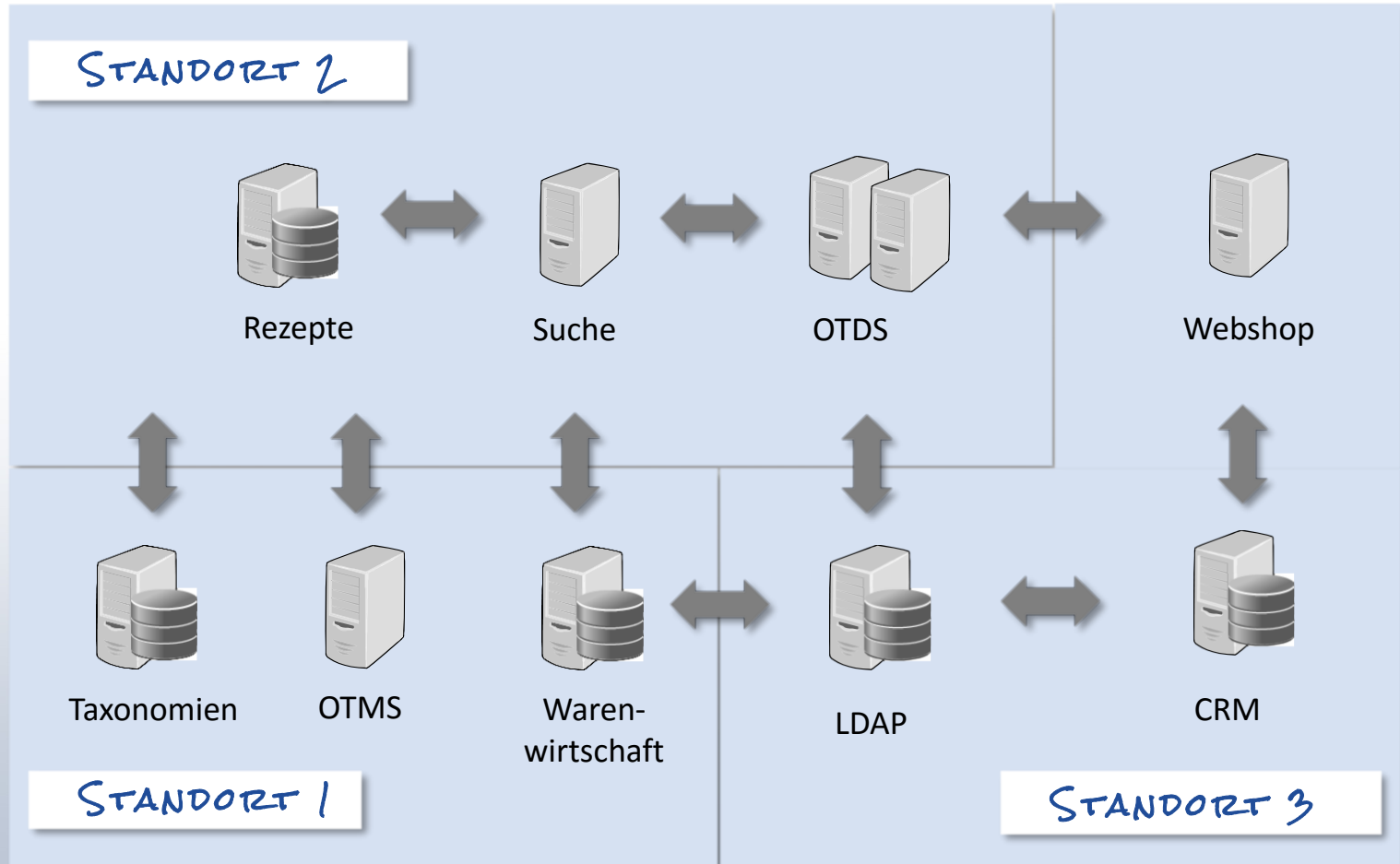
Waren-
wirtschaft

STANDORT 1

SYSTEMÜBERSICHT >

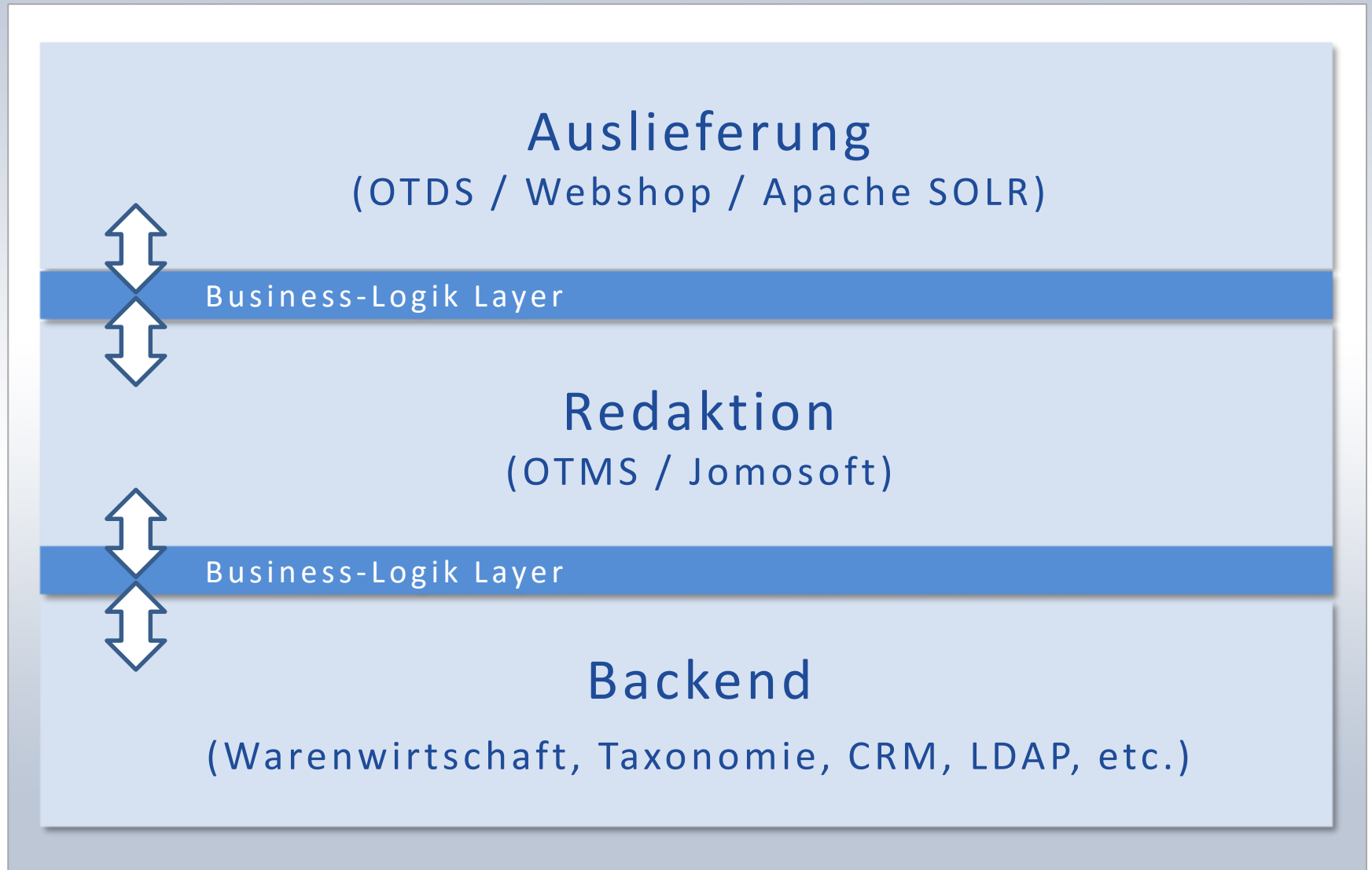


SYSTEMÜBERSICHT >



INTEGRATION
UND
ZUSAMMENARBEIT

INTEGRATIONSKONZEPT >



WER MACHTE WAS? >

Front-Developer
(OTDS / Webshop / Apache SOLR)



Gemeinsame projektspezifische Funktionen & Schnittstellen



Applikations-Entwickler
(OTMS / Jomosoftware)



Gemeinsame projektspezifische Funktionen & Schnittstellen



Backend-Entwickler
(Warenwirtschaft, Taxonomie, CRM, LDAP, etc.)

WAS BRACHTE UNS DAS? >



AUSGEWÄHLTE GIMMICKS

PERFORMANTE AUSLIEFERUNG DER REZEPTE >

CHEF'SCULINAR Plus

Zitronen-Joghurt-Lachs
★★★★★
Kochzeit: 20 Min. | 1000 kcal
4 Personen | 200 g
Zutaten: 100 g
Portionsgröße: 100 g

Acht Fischer-Lachs | Portionsgröße: 10 g

Lachs-Belegplatte anrichten: Lachs mit der Hautseite auf ein Filettuch legen und überbacken, bis die Lachs-Belegplatte fertig ist. Die Haut von Lachs mit einem Finger oder Fingerkuppe lösen. Dabei die Belegplatte vorsichtig vom Lachs abheben und nach unten auf den Lachs legen. Die Belegplatte vorsichtig vom Lachs abheben und nach unten auf den Lachs legen.

Lachsfilet | Portionsgröße: 10 g

Süßkartoffeln | Portionsgröße: 10 g

Mariniertes Gemüse und Dinkel-Salat | Portionsgröße: 10 g

Kaviar-Zigane | Portionsgröße: 10 g

Dorade | Portionsgröße: 10 g

Puff-Torte
Die Lachs-Belegplatte ca. 10-15 Minuten braten und danach die Belegplatte abheben und in einem Kasserolle anrichten. Mit einem Fingerkuppe oder Fingerkuppe lösen Sie die Belegplatte vom Lachs.

Redaktionelle statische Inhalte

Pre-gerenderte Rezeptdaten


Asynchron geladene aktuelle Daten

SUCHFUNKTIONEN >


Suche

Rezepte


Rezepte für die Gastronomie & Hotellerie
3 Rezepte gefunden. Alle anzeigen >



★★★★★ (1)
Rücken und Keule vom Hirsch 'Baden-Baden' >




★★★★★
Hirschfilet auf schwarzen Johannisbeer-Chutney >




★★★★★
Hirschfilet im Kartoffel-Lauch-Rösti mit Blaubeeren >


Rezepte für die Gemeinschaftsverpflegung
3 Rezepte gefunden. Alle anzeigen >



★★★★★ (1)
Rücken und Keule vom Hirsch 'Baden-Baden' >



★★★★★
Hirschroulade mit Zimtrotkohl und Kartoffelknödel >



★★★★★
Hirschkeule in Gewürzweingeschmort >

1 2 >

| Pro Seite: 5 10 20 |

Artikel filtern

- Genusswelt >
- Warenkunde (2)
- Erfolgsbausteine >
- Produkte & Einkauf (1)
- Infothek >
- Aktuelles (2)

Artikel und Downloads (14 Ergebnisse gefunden)

Hirsch >
Warenkunde | „König des Waldes“ nennt man den stolzen Rothirsch, dessen beeindruckendes Geweih einer Krone gleicht. Auch auf dem Teller adelt sein Fleisch jedes Menü – und schmeichelt dem Gourmet-Gaumen mit einem intensiven Wildaroma.

Jetzt wird's wild! >
Aktuelles | Die Wildsaison ist eröffnet! Und mit ihr kommen Reh, Ente, Hase, Hirsch und Wildschwein auf den Teller. Gehen Sie mit uns auf die Jagd nach den köstlichsten Leckereien im Herbst ...

Weine & Spirituosen >
Produkte & Einkauf | Die Weinspezialisten von CHEFG CULINAR präsentieren Ihnen typische und authentische Weine aus verschiedenen Regionen der Weinwelt, damit Sie Ihren Gästen nur ausgewählte Weine näherbringen und anbieten können.

Die goldene Zeit des Jahres >
Aktuelles | Der Herbst verwandelt nicht nur die Bäume in bildschöne Kunstwerke, sondern wirbelt auch die Küche ordentlich auf: Leckere Gemüse- und Getreidesorten sowie Wild haben jetzt Hochsaison.

Reh >
Warenkunde | Hauptächlich werden der Rücken und die Keule vom Reh auf den Teller gebracht. Das Wild ist in all seiner Zubereitungs Vielfalt ein Gedicht, da sein Fleisch mager und aromatisch ist.

[PDF] | [Glühwein 2015 – manche mögen's heiß >](#)

[PDF] | [Weinmagazin Oktober 2015 – Herbstzeit: Lesezeit >](#)

[PDF] | [Weinmagazin September 2014 – Wir machen ein Fass auf >](#)

[PDF] | [Weinkatalog >](#)

[PDF] | [Herbst-Rezepte 2015 – Genussvolle Kreationen zur goldenen Jahreszeit >](#)

Synchrone Artikel-Indexierung

Nächtliche Indexierung der Rezepte

Differenzierte Suchergebnis-Darstellung

Taxonomiebasierte Facettierung


Indexierung von Dateien

SUCHFUNKTIONEN >

CHEFS'CULINAR Plus
REZEPTEN UND ERNÄHRUNGSWISSEN

WÄTZENWADE

Hirsch



DI.: Hirsch; engl.: deer, red deer, stag; frz.: cerf, cerf rouge
„König des Waldes“ nennt man den stolzen Rothirsch, dessen beeindruckendes Geweih einer Krone gleicht. Auch auf dem Teller adelt sein Fleisch jedes Menü – und schmeicht dem Gourmet-Gaumen mit einem intensiven Wildaroma.

Geschichte ▶
Die Urahnen der heutigen Hirsche stammen wahrscheinlich aus Asien und breiteten sich von dort aus in Europa aus. Vor rund 10 Millionen Jahren entwickelte sich in Eurasien ein kühleres Klima, woraufhin die Landschaft vor allem durch Gesteppes und offene Wälder geprägt war. Etwa zu dieser Zeit entstanden jene Arten, die als Vorläufer der Echten Hirsche – und somit des Rothirsches – gelten.


Steinzeitliche Knochenfunde und Höhlenmalereien belegen, dass der Mensch den Hirsch schon seit Urzeiten als Jagdbeute nutzt. Die großen Tiere dienten ihm dabei nicht nur als Nahrung: Aus dem Fell der Hirsche fertigten die Menschen wärmende Kleidung, aus Geweih und Knochen schnitzten sie Waffen und Werkzeug.

Im Mittelalter war das Jagdrecht dem Adel vorbehalten. Als dieses Privileg in der Neuzeit auf die Grundbesitzer überging, wurden die Wildbestände radikal reduziert. Heute sind Jäger gesetzlich dazu verpflichtet, für einen ausgewogenen Bestand des Wildes zu sorgen.


In unseren Breiten leben die natürlichen Lebensräume der Hirsche meist nahe an menschlichen Siedlungen. Da die Tiere jedoch den Kontakt zum Zweibeiner zu vermeiden versuchen, trifft man sie mittlerweile besonders in Europa vorwiegend in Waldgebieten an.

Herkunft ▶
Saison ▶
Familie & Arten ▶
Merkmale ▶
Verwendung ▶
Nährwerte ▶
Lagerung & Aufbewahrung ▶
Qualität & Einkauf ▶
Gesundheit & Wirkung ▶


Relevante Rezepte




Hirschroulade mit Zitronensaft und Kartoffelknödel




Hirschsteak in Gewürzen gebraten



Rücken und Keule vom Hirsch "Baden-Baden"



Hirschfilet auf schwarzem Johannisbeer-Chutney



Hirschfilet im Kartoffel-Lauch-Risotto mit Blaubeeren

Synchrone Artikel-Indexierung

Nächtliche Indexierung der Rezepte

Differenzierte Suchergebnis-Darstellung

Taxonomiebasierte Facettierung

Indexierung von Dateien

Kontextbasierte Suchteaser

REGISTRIERUNG & AUTHENTIFIZIERUNG >

CHEFS CULINAR Plus
THE ENTERTAINMENT FOR THE NEXT GENERATION

REGISTRIERUNG

Registrieren Sie sich und nutzen Sie viele Vorteile

Ihre Login-Daten

E-Mail-Adresse* Geben Sie Ihre E-Mail-Adresse als Login-Namen ein.

Passwort* Bitte wählen Sie ein sicheres Passwort mit mindestens 6 Zeichen. Es sollte sowohl Groß- und Kleinbuchstaben, Zahlen und Sonderzeichen beinhalten.

Passwort wiederholen* Sie können jederzeit Ihr Passwort ändern.

Persönliche Angaben

Anrede* Straße, Hausnummer der Einrichtung*

Vorname* PLZ* Ort*

Name* Telefonnummer

Einrichtung*

Ja, ich möchte über besondere Aktionen, Angebote, Produkte oder Dienstleistungen per E-Mail oder Post informiert werden. Die Abmeldung ist jederzeit möglich.

Ja, ich stimme den AGB zu.*

Jetzt registrieren

Vorteile satt!

Das bieten wir Ihnen

Nur noch ein paar Schritte und Ihnen steht Ihr persönlicher CHEFS CULINAR Bereich zur Verfügung:

- Pflegen Sie Ihr eigenes Profil.
- Stellen Sie Ihr persönliches Rezeptbuch zusammen.
- Schreiben Sie Kommentare.
- Erstellen Sie als CHEFS CULINAR Kunde Einkaufslisten und schicken Sie diese direkt an den Webshop.

Service-Hotline

Der heiße Draht zur Hilfe

Sie brauchen Hilfe bei der Anmeldung? Oder haben Fragen zu "Mein CHEFS CULINAR"? Unsere Experten helfen Ihnen gerne weiter und stehen Ihnen von Montag bis Donnerstag von 8:00 Uhr bis 16:00 Uhr und Freitag bis 14:00 Uhr zur Verfügung.

Hotline-Nummer +49 2837 80-646

Anonyme Nutzung möglich

Mehrwertfunktionen für registrierte User

Zusatzfunktionen für Kunden

Single-Sign-on für Webshop-User

Active-Directory Anbindung für Mitarbeiter