

FÜR DIE ZUKUNFT, GEGEN DEN HÖHLENKOLLER // AUSGABE 1

Geschichten, die uns in Zeiten von Corona Mut machen

Wir leben momentan in einer Ausnahmesituation, wie die Welt sie seit vielen Jahrzehnten nicht gesehen hat. Und besonders den Branchen, in denen wir alle uns mit Leidenschaft und viel Herzblut bewegen – der Gastronomie, Hotellerie, dem Genussmittelbereich, der Gemeinschaftsverpflegung, dem Tourismus – setzt die Pandemie enorm zu.

Wir sammeln an dieser Stelle kreative Lösungen, positive Meldungen, Rezepte und Aktivitäten – für unser Weekly Update, für die Zukunft und gegen den Höhlenkoller. Passen Sie alle gut auf sich auf!

Genuss in Krisenzeiten: Frischeparadies ist on- und offline für seine Kunden da

Hamsterkäufe, leere Regale und allgemeine Verunsicherung innerhalb der Bevölkerung: Durch das unkontrollierte Einkaufsverhalten einiger Menschen fehlen in vielen Lebensmittelmärkten Alltags- und Genussprodukte. Nicht so im Feinkostmarkt Frischeparadies, der trotz geschlossener Grenzen aktuell immer noch für ein hochwertiges und frisches Sortiment sorgt (Stand: 25. März) und seinen Kunden mit Sicherheitsmaßnahmen in den Märkten und Online-Shop-Angeboten entgegenkommt. [Lesen Sie hier weiter.](#)

Ganz aktuell hat Frischeparadies eine eigene [Website](#) eingerichtet, auf der Besucher neben aktuellen Informationen zur Lage in den einzelnen Märkten auch Tipps und Tricks, beispielsweise zum Haltbarmachen von Lebensmitteln, finden.





Fotocredit: FrischeParadies

Ungestörtes Arbeiten mitten in Würzburg: Hotel Rebstock stellt Zimmer als Homeoffice zur Verfügung

Viele Menschen stehen gerade vor derselben Problematik: Zahlreiche Unternehmen schicken ihre Mitarbeiter nach Hause, doch nicht jeder verfügt in den eigenen vier Wänden über die Möglichkeiten, produktiv und ungestört im Homeoffice zu arbeiten. „Bei uns sind alle Voraussetzungen erfüllt, die für einen effektiven Arbeitstag nötig sind“, erklärt Christoph Unckell. [Lesen Sie hier weiter.](#)



Fotocredit: Best Western Premier Hotel Rebstock

Was tun mit all der Zeit in der Küche? Badische Rezepte entdecken!

Schon jetzt ist ein Nebeneffekt der Corona-Krise, dass viele Menschen die neu gewonnene Zeit in der Selbstisolation nutzen, um neue Rezepte oder Kochstile auszuprobieren. Warum nicht einmal in die Heimat von Zwiebelkuchen, Wurstsalat oder Käsespätzle schweifen? Viele beliebte deutsche Gerichte haben ihren kulinarischen Ursprung in der badischen Küche, und auch die junge Weinmarke Elfhundertzwölf hat hier ihre Wurzeln. Wer sich schon immer einmal an modernen Interpretationen badischer Küchenklassiker versuchen und die passenden Weinempfehlungen für Grauburgunder, Blanc de Noirs, Spätburgunder und Spätburgunder Rosé gleich mitgeliefert bekommen wollte, [liest hier weiter](#) oder schaut direkt auf die [Website von Elfhundertzwölf](#).



Fotocredit: Elfhundertzwölf

Backen nur mit Mehl und Wasser – Sauerteig-Anleitung von Essigpapst Erwin Gegenbauer

Wer aktuell im Supermarkt auf der Suche nach Hefe ist, hat aufgrund von Hamsterkäufen vielerorts das Nachsehen. Auf saftiges Brot mit knuspriger Kruste muss dennoch niemand verzichten, denn Erwin Gegenbauer und seine Frau Daniela sind Experten für Saures – und eben auch Sauerteig. [Lesen Sie hier](#), wie man innerhalb von fünf Tagen aus zwei Zutaten einen Sauerteigansatz herstellt.



Fotocredit: Hans Schubert

Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zur Verfügung.

Kontakt:

Patricia Freyer

Gourmet Connection GmbH

Tel.: +49 (0) 69 25 78 12 8 15

p.freyer@gourmet-connection.de

