

**accente**  
CATERING & HOSPITALITY

# NEWS **pepper**

**Prickelnder Neuzugang**  
Zuwachs in der Eigenmarkenfamilie

**Books and Bowls**  
Auf der Frankfurter Buchmesse

**Abschied**  
In stillem Gedenken

**Next Level 3D**  
Zukunft live auf der Formnext

**Depot geht mobil**  
1899 neue Möglichkeiten

**Footballfieber**  
NFL Frankfurt Games

**On Duty**  
Roland Röder

**Genuss (nicht nur) zum Fest**  
Feines Zimt-Parfait mit Honig-Feigen



Messe Frankfurt Group

# LIEBE Leser\*innen

Zum Jahresende präsentieren wir Ihnen einen neuen Newspepper, der mit dieser zwanzigsten Ausgabe ein kleines Jubiläum feiert!

Wir freuen uns sehr, dass wir in den vergangenen Monaten erfolgreich zu alter Stärke gelangen konnten und unzählige Gäste bei verschiedensten Events glücklich gemacht haben.

Das zurückliegende Veranstaltungsjahr war sicherlich noch von Unsicherheiten geprägt und große globale Veränderungen werden auch zukünftig nicht spurlos an unserer Branche vorbeigehen. Der Wunsch nach persönlicher Begegnung ist jedoch weiterhin ungebrochen, und das vor allem in schwierigen Zeiten. Der direkte Austausch, das gemeinsame Essen oder das Gespräch bei einem guten Glas erfährt einen besonderen Wert.

In unterschiedlicher Ausprägung hören wir genau das von unseren Kunden und wir spüren diesen Geist bei jeder Veranstaltung. Das gibt uns Rückenwind und Zuversicht für die Aufgaben, die noch vor uns liegen.

Diese positive Entwicklung und die bevorstehenden Festlichkeiten sind ein Grund zum Feiern und passend dazu stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe unseren neuen Sekt vor, den wir mit viel Sorgfalt und Leidenschaft für Sie ausgewählt haben. Authentisch, nachhaltig und hochwertig: Unser neuer Chardonnay Brut in edlem Design.

Lesen Sie außerdem über unser neues Food-Konzept im Restaurant Sky und das Depot 1899, welches Zuwachs bekommen hat und mit einem optisch und funktional sehr gelungenen Food-Anhänger seine Produktpalette ergänzt.

Mit vielen Messen und Events, Konzerten und den NFL Gamedays jagte in Frankfurt in den letzten Monaten ein Highlight das nächste – auch hierüber berichtet der Newspepper.

Wir wünschen Ihnen eine gesunde und ruhige Zeit in den letzten Wochen dieses Jahres und viel Spaß beim Lesen.

## Inhalt

**3 Prickelnder Neuzugang**  
Zuwachs in der Eigenmarkenfamilie:  
Neuer Chardonnay Brut

**4 Books and Bowls**  
Auf der Frankfurter Buchmesse

**Abschied**  
In stillem Gedenken

**Next Level 3D**  
Zukunft live auf der Formnext

**5 Depot geht mobil**  
1899 neue Möglichkeiten

**Footballfieber**  
NFL Frankfurt Games

**6 On Duty**  
Roland Röder

**Short News**  
· Helene Fischer liefert ab  
· accente mit EMAS-Siegel

**7 Genuss (nicht nur) zum Fest**  
Feines Zimt-Parfait  
mit karamellisierten Honig-Feigen



Oliver Schell und Holger Schuster, Geschäftsführung



# prickelnder NEUZUGANG

## Zuwachs in der Eigenmarkenfamilie: Neuer Chardonnay Brut

Wenn sich Qualität und Leidenschaft verbinden, Genuss und Begegnung zum Erlebnis werden, ist es *accente*. Auf höchstem Niveau sind daher auch die Produkte, die bei erstklassigen Veranstaltungen eingesetzt werden. Genau für diesen Zweck findet und kreiert *accente* eigene Lebensmittel, die den Ansprüchen der Catering-Profis gerecht werden und den exklusiven Gesamteindruck bei Top-Events unterstreichen.

Die Familie der eigenen Produkte bekommt nun ein neues Mitglied: Einen edlen Sekt. Bei ausgiebigen „Castings“ wurden viele verschiedene Sekte verkostet, eine Vielzahl an Kellereien und Winzer kennengelernt. Die Wahl fiel auf einen Chardonnay Brut Jahrgangssekt aus einer Traditionskellerei.

Die Hersteller der *accente* Produktfamilie sind ausgewählte traditionelle Familienbetriebe mit Menschen, die Philosophie und gelebte Werte mit *accente* teilen. Höchster Anspruch an die eigene Leistung und der Wille, immer beste Qualität anzubieten. Nachhaltigkeit, Handwerkskunst und Respekt vor der Natur, gepaart mit echter Leidenschaft.

Familie Schnauffer betreibt seit 1918 eine der wenigen noch in Familienbesitz befindlichen Sektkellereien Deutschlands. Hier treffen Liebe zum Detail und ein großer Erfahrungsschatz auf modernste Kellertechnik. Die Schlossbergkellerei bezieht die Trauben aus den besten Lagen Württembergs von über 80 Weingärtnern, die sich ebenso wie die Familie Schnauffer der höchsten Qualität verschrieben haben.

Neben der Auswahl bester Trauben für den rebsortenreinen Jahrgangssekt Chardonnay Brut ist auch die Gärmethode ausschlaggebend für die Klasse dieses Schaumweins. Hier kommt die *Méthode Rurale* zum Einsatz, eine der ursprünglichsten Arten der Flaschengärung. In nur einem einzigen Gärvorgang durchgeführt, wird dabei das rassige Aroma der Chardonnay-Traube besonders gut bewahrt. Diese Methode erfordert eine Menge Erfahrung und verlangt dem Kellermeister viel Fingerspitzengefühl ab.



Qualität und Passion sind die Basis für den *accente* Sekt

Das Ergebnis ist ein erlesener Chardonnay Brut, der nicht nur durch ein betörendes Prickeln im Glas und am Gaumen besticht. Dieser golden funkelnde Sekt mit feiner Perlage gibt sich besonders frisch. Das filigran ausbalancierte Bouquet zeigt Noten von Pfirsich, Sternfrucht sowie einem Hauch Mandel. Rassig, mit sanfter Mineralität und gleichzeitig mit elegantem Schmelz.

Mit Perfektion, Erfahrung und Leidenschaft ist ein Schaumwein entstanden, der etwas ganz Besonderes ist und sich daher perfekt in die *accente*-Familie aus Spitzenprodukten integriert.



Die erlesene *accente* Produktfamilie: Fassgereifter Essig, Extra Natives Olivenöl, Chardonnay Brut, Cuvée Rot, Weißburgunder und Café Crème

## BOOKS and bowls

### *Auf der Frankfurter Buchmesse*

Die Frankfurter Buchmesse bewies im Oktober einmal mehr ihre einzigartige Stellung und wurde geprägt von engagiertem politischem Diskurs. In konfliktreichen Zeiten, getrieben von digitalen Entwicklungen und kulturellem Wandel ist wieder spürbar geworden, dass Begegnung und Dialog die besten und notwendigsten Prämissen für Verständigung sind.

Ob Klimawandel, Krise der Demokratien oder Kriege: Die internationalen Konflikte fanden einen diskursiven Widerhall auf der Messe. Der Frankfurt Pavilion war als kulturpolitische Bühne mit Debatten zum Nahost-Konflikt, zum Krieg in der Ukraine oder zum Protest der Letzten Generation sehr gut besucht.

Der slowenische Gastland-Pavillon auf der Messe erwies sich mit mehr als 70 Veranstaltungen als absoluter Anziehungspunkt. Ein spontaner Shoppingbesuch zum Ende ihres Hallenrundgangs führte Nataša Pirc Musar, Präsidentin der Republik Slowenien in einen Messeshop von accente und sorgte dadurch für eine kleine protokollarische Herausforderung. Mit einem Lächeln und einer gefüllten accente-Tasche im Gepäck verließ sie die Messe.

Mit 215.000 Besucher\*innen gelang der Frankfurter Buchmesse nach den Coronajahren erneut ein deutlicher Wachstumsschub. Mit der großen Zahl an Gästen erfreuten sich auch die Stände, Restaurants und Cafésbars von accente größter Beliebtheit.

Erstmals präsentierte das Restaurant Sky in Halle 4 mit den „Frankfurt Sky Bowls“ ein neues Food-Konzept – optisch durch eine aufwändige Fenstergestaltung unterstrichen – und wurde zum Publikumsmagnet. In nachhaltigen Mehrweg-Schalen aus Recyclingmaterial offerierte das Sky-Team frische und knackige Salat- und Gemüsekreationen mit verschiedenen Toppings. Ob veggie, mit Fisch oder Fleisch, in kalten und warmen Variationen.

## ABSCHIED

### *In stillem Gedenken*

Mit tiefer Anteilnahme nehmen wir Abschied von Thomas Forster.

Thomas Forster war über 30 Jahre lang ein außergewöhnlicher und geschätzter Mitarbeiter und Kollege. Er hat sich stets mit Motivation und großem Einsatz in den Dienst des Unternehmens gestellt, mit seiner engagierten Arbeit hat er über viele Jahre zur positiven Entwicklung beigetragen. Dankbar blicken wir auf die gemeinsam verbrachten Jahre zurück und erinnern uns gerne an ihn.

## NEXT level 3D

Auf der Formnext im November 2023 konnten über 32.000 Besucher\*innen die Fertigung der Zukunft live erleben. Frankfurt wurde erneut zum Zentrum des Additive Manufacturing.

Allgemein als 3D-Druck bekannt, sind die additiven Technologien als Teil moderner Produktion in vielen Bereichen angekommen. Sogar hochkomplexe und tonnenschwere Bauteile wie Raketentriebwerke lassen sich heute in einem Stück präzise additiv fertigen.

Zu anregenden Gesprächen am Rande der Hightech-Messe gab es von accente in Cafés, Restaurants oder beim Standcatering das begleitende Food-Programm.



Frischer Look an der Fassade des Restaurants Sky





# DEPOT GEHT mobil football FIEBER

## 1899 neue Möglichkeiten

In Frankfurt-Sachsenhausen ist das Depot 1899 fester Bestandteil der Gastroszene. Das große Wirtshaus bietet von früh bis spät Einheimischen und Gästen aus aller Welt hessische Gastlichkeit. Mit seinen flexiblen Räumlichkeiten ist es für Veranstaltungen jeder Größe die passende Location.

Ein neuer Food-Wagen schafft für das Depot-Team nun zusätzliche Möglichkeiten, die Gäste mit Köstlichkeiten zu versorgen. Der mit viel Liebe restaurierte und im hauseigenen Design gestaltete Anhänger bringt das Depot jetzt „auf die Straße“.

Street Food im hessischen Stil, unverkennbar Depot 1899. Besonders beliebt sind die „Topped Drillz“, Kartoffeldrillinge mit vielen Saucen oder auch mit Putengyros. Speziell für die Schülerinnen und Schüler der umliegenden Schulen gibt es an vier Wochentagen attraktive Angebote in einem fairen Preissegment.

Der Wagen hat aber noch viele weitere Einsatzmöglichkeiten, die er auf Veranstaltungen im und ums Depot ausspielen kann. Ob als zusätzliche Bar oder „Außenküche“, als DJ-Box, Mini-Shop oder einfach nur als Blickfang im Außenbereich. Das Depot-Team lässt sich sicherlich in Zukunft noch Einiges einfallen.

Rund um das Weihnachtsfest ist im Wirtshaus bei unzähligen Familien- und Firmenfeiern wieder viel zu tun. Selbstverständlich hat die Küche zauberhafte Menüs und festliche Buffets kreiert. Ein Angebot für große und kleine Gesellschaften, für Liebhaber von Gans und Wild ebenso wie für Vegetarier und vegan genießende Menschen.

Am 25. und 26. Dezember lädt das Depot 1899 ab 10.00 Uhr zum großen Weihnachtsbrunch ein. Es wird ein festliches Erlebnis, für das Sie sich frühzeitig Plätze sichern sollten.

⇒ [www.depot1899.de](http://www.depot1899.de)



Willkommen zu hessischem Streetfood: Der neue Food-Trailer des Depot 1899 in Sachsenhausen

## NFL Frankfurt Games



Rot so weit das Auge reicht: Fans in den Farben der Kansas City Chiefs genießen das leckere Buffet von accente

American Football ist angekommen in Deutschland. Mit zwei hochkarätigen Spielen begab sich die National Football League zu einem Besuch in die Mainmetropole. Mit vier Top-Teams, unzähligen Fans und einem ausgedehnten Eventprogramm wehte an zwei Wochenenden der American Way of Life durch die Straßenschluchten von Mainhattan.

Bereits der Auftakt der NFL Frankfurt Games war ein echtes Highlight. Bevor sich die Kansas City Chiefs im Deutsche Bank Park mit den Miami Dolphins ein packendes Spiel lieferten, bewirtete accente auf dem Messegelände über 3.000 Fans. Beim Buffet mit Chicken Wings, Chicken Drumsticks, Pulled Turkey, Ofenkartoffeln bis hin zu Frankfurter Würstchen und Currywurst blieben keine Wünsche offen. Aber auch frische Waffeln, Cupcakes, American Cookies und Popcorn durften nicht fehlen – die Gäste waren also bestens versorgt.

Ein Aufwärm-Programm mit Games-Ecke und einem Merch-Shop sorgte zusätzlich für gute Stimmung in der Halle 5.

Eine Woche später dann der zweite Anpfiff: Vor dem Spiel der New England Patriots gegen die Indianapolis Colts durfte das Team von accente erneut den kulinarischen Rahmen setzen. Gepackt vom Football-Fieber.

## ON duty

*Roland Röder*



Roland Röder ist seit September dieses Jahres Bereichsleiter Technik bei accente und somit verantwortlich für „alles, was einen Stecker oder Räder hat“.

Der gebürtige Frankfurter hat in seinem beruflichen Werdegang als Objekt- und Projektleiter für Großkunden im deutschen Zweig des weltweit größten Immobiliendienstleisters bereits langjährige Erfahrungen gesammelt.

Zuletzt war er als Technischer Leiter bei einem Facility

Management-Konzern zuständig für die Gebäudetechnik im Kontrollzentrum der Europäischen Raumfahrtorganisation (ESA) in Darmstadt. Dennoch ist er bodenständig geblieben und ganz „klassisch“ über eine Stellenanzeige in einem Job-Netzwerk auf accente gestoßen:

„Ich fand die Beschreibung sehr spannend und auf mich zutreffend. Ich hatte zu diesem Zeitpunkt bereits vor, einen beruflichen Wandel vorzunehmen. Nach dem ersten Gespräch war ich sehr positiv gestimmt und der Rest kam von alleine.“

Die Position als Bereichsleiter Technik ist sehr umfangreich und vielschichtig. Mit großer Verantwortung in die unterschiedlichen Prozesse eingegliedert zu sein und die wichtigen Aufgaben mit seinen Kollegen und allen beteiligten Teams zu lösen, ist für Roland Röder Anreiz und Spaß zugleich: „Ich bin sehr erfreut, ein freundliches und kompetentes Team um mich herum zu haben, das mich überaus offen aufgenommen hat und meine Arbeit fachmännisch unterstützt.“, so der 55-Jährige.

Die Einarbeitung in die verschiedenen Prozesse und Veranstaltungen, die das Tagesgeschäft ausmachen, steht an erster Stelle. Parallel dazu arbeitet er mit den Bereichsleiter\*innen an vielen Projekten zur Fortentwicklung und Verbesserung der technischen Abläufe und der Optimierung der technischen Ausstattung.

Glücklicherweise steht Roland Röder während einer Übergangsphase der bisherige Technische Leiter Richard Bonn zur Seite und sorgt so für eine reibungslose Übergabe der komplexen Aufgaben.

In seiner Freizeit nutzt der Frankfurter gerne die Gelegenheit, mit seiner Partnerin lange und ausgedehnte Spaziergänge in der Natur zu unternehmen oder historische Orte zu besichtigen. „Sollte einmal das Wetter nicht dazu passen, lese ich gerne ein schönes Buch oder widme mich dem Modellbau in meinem Hobbykeller.“

## SHORT news

*Helene Fischer liefert ab*



Deutschlands Schlagerqueen Helene Fischer ist ein Star der Superlative. Dies unterstrich ihr Konzertmarathon im Oktober einmal mehr. Zu den vier ausverkauften Shows in der Frankfurter Festhalle setzte sie spontan eine weitere an und füllte die Location erneut.

Bei ihren Tourneen führte sie ihr Weg bisher regelmäßig in die Festhalle, in der sie auch bereits mehrfach mit einem LEA-Award ausgezeichnet wurde. Also ein Heimspiel für die Entertainerin.

Und ebenso für accente als „Heimteam“ im Festhallen-Catering: Neben der Bewirtung der Konzertbesucher\*innen und der Crew standen große VIP-Caterings für Prominente, Firmen und Medien auf dem Programm.

### *accente mit EMAS-Siegel*

Ein wichtiger Meilenstein ist geschafft: accente ist stolz auf die EMAS-Zertifizierung. Mit EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) geht das Unternehmen nun einen weiteren Schritt in Richtung Nachhaltigkeit.

Mit dem Zertifikat erhält die Verpflichtung, Ressourcen effizienter zu nutzen und regelmäßig transparent über die Umweltbilanz zu berichten, nun Brief und Siegel.

Einige der Ziele sind die Erhöhung des Mehrwerts, die Reduktion des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes und die Erweiterung vegetarischer Angebote.



# genuss (NICHT NUR) zum fest

## Feines Zimt-Parfait mit karamellisierten Honig-Feigen

### Die Zubereitung

Für das **Zimt-Parfait** schlagen Sie zuerst die Sahne steif und stellen diese kühl.

Nun Eigelb mit Zucker, Vanillemark und Zimt über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Dazu eine Schüssel über ein heißes Wasserbad setzen. Der Boden der Schüssel darf nicht mit dem siedenden Wasser in Berührung kommen. Außerdem sollte der Schüsselrand über den Topfrand reichen, sodass so wenig Wasserdampf wie möglich in die Flüssigkeit gelangen kann. Die Masse so lange schlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Jetzt muss die Ei-Masse abkühlen. Dazu die Schüssel in einen mit Eiswasser gefüllten Behälter tauchen und die Masse beständig rühren, bis sie erkaltet ist.

Die kaltgestellte Sahne mit der Ei-Creme vermengen und in runde Silikonformen mit ca. 5 cm Durchmesser füllen und für mindestens 6 Stunden gefrieren.

Nun zu den **Honig-Feigen**: Orangensaft mit dem Abrieb und Honig langsam in einem Topf erhitzen. Die Feigen gewaschen und im Ganzen dazu geben und mit der Flüssigkeit glasieren. Feigen herausnehmen und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Für die **Füllung** Sesam, Walnüsse und Pistazien grob hacken und in der Pfanne ohne Öl rösten. Ein Drittel herausnehmen und zur Seite stellen. Die restliche Masse mit Honig und den Aprikosen vermengen, bis alles schön glasiert ist.

Die Feigen leicht anschneiden, eindrücken dann mit der Nuss-Mischung füllen.

Im Backofen für 12 Minuten backen, bis der Honig karamellisiert.

Das gefrorene Parfait aus dem Gefrierschrank nehmen und leicht antauen lassen.

Zuletzt das Zimt-Parfait auf kleinen Tellern anrichten, daneben jeweils die gefüllte Feige platzieren und mit den beiseite gestellten gerösteten Nüssen bestreuen.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!



### Charles Verrall

Seit 5 Jahren bei *accente* als Koch in der Betriebskantine Intermezzo tätig und als Küchenchef im Pressecenter.

Er kocht leidenschaftlich gern auch für die Familie, mit *Faible* für die italienische Küche, insbesondere selbstgemachte Pasta.

### Zutaten (4 Personen)

#### Zimt-Parfait:

- 3 Eigelb
- 100 g Zucker
- 200 ml Sahne
- 1 g Zimt
- Vanillemark aus einer halben Schote

#### Honig-Feigen:

- Saft und Abrieb von 1 Orange
- 3 EL Honig
- 4 Feigen

#### Füllung der Feigen:

- 2 EL Sesam
- 70 g Walnüsse
- 70 g Pistazien
- 1 EL Honig
- 100 g getrocknete Aprikosen



Ein Fest für Augen und Gaumen: Das Zimt-Parfait mit karamellisierten Honig-Feigen

## Impressum

### Herausgeber:

Accente Gastronomie Service GmbH  
Ludwig-Erhard-Anlage 1, 60327 Frankfurt am Main  
V.i.S.d.P.: Oliver Schell, Holger Schuster

### Redaktion:

Dany Ihrke, Sylvi Thich, Jens Ullmann

### Satz:

ullmann-media

### Fotos:

Titel, S. 3: accente/M. Wesolly  
S. 2: accente/M. Jacquemin  
S. 4 l.u.: accente/D. Ihrke  
S. 4 r.u.: Mesago Messe Frankfurt GmbH/M. Kutt  
S. 5 l.u.: accente/B. Selimi  
S. 5 r.o.: accente/O. Schell  
S. 6 l.o.: Studioline Frankfurt  
S. 6 r.o.: Shutterstock/B. Houdijk  
S. 7: accente/D. Ihrke

[www.accente.com](http://www.accente.com)

