

accente
CATERING & HOSPITALITY

NEWS pepper



accente à la carte
Premiumprodukte für das Eventcatering

Tiny Coffee Shops
Innovative Cafés im Kleinformat

Indisign
Ambiente-Partnerland Indien

On Duty
Jasmin Raif

Guter Look
Award für accente-Design

Frühlingsfrisch und bildschön
Raus auf die Terrasse des Depot 1899

Messe Frankfurt Group

LIEBE **leser**

Willkommen zu einem neuen Newspepper!

Nach einem intensiven ersten Quartal mit den großen Frankfurter Konsumgütermessen Ambiente, Heimtextil, den World-Messen sowie der ISH melden wir uns zurück.

Die Ambiente bot in diesem Jahr dem Partnerland Indien die Möglichkeit, sich mit seiner großartigen Kultur und Innovationskraft zu präsentieren. Dazu servierten wir traditionelle Gerichte aus der indischen Küche in unseren Restaurants und Kantinen. Hier im Newspepper finden Sie ein Originalrezept für Tandoori Chicken zum Nachkochen und Genießen.

Großartig in vielfacher Hinsicht war auch die ISH – Weltleitmesse für Wasser, Wärme und Klima. Mit 190.000 Besuchern, davon rund die Hälfte aus dem Ausland, und der Nutzung des gesamten Messegeländes von Ost bis West, wurde auch von accente das komplette Leistungspaket abgerufen.

Unsere neuen Cafés und Restaurants in der Halle 12 haben dabei ihre Bewährungsprobe erfolgreich bestanden – alles hat bestens funktioniert. Wir freuen uns, dass es mit Umbaumaßnahmen und neuen Gastronomieobjekten auch gleich weitergeht, wie Sie in den Short News erfahren werden.

Mit Stolz können wir drei weitere Produkte unserer Eigenmarkenfamilie vorstellen: Nach den beiden accente Weinen präsentieren wir nun auch Essig, Öl und Kaffee in hochwertiger Qualität mit edlem Design.

Um das Design ging es auch bei der Entwicklung des aktuellen accente Markenauftritts, für den nun nachträglich eine begehrte Trophäe vergeben wurde, der German Design Award. Lesen Sie dazu mehr auf Seite 6.

Jetzt wünschen wir Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und natürlich einen wunderbar sonnigen Frühling!

INHALT

- 3 **accente à la carte**
Premiumprodukte für das Eventcatering
- 4 **Tiny Coffee Shops**
Innovative Cafés im Kleinformat
- Indisign**
Ambiente-Partnerland Indien
- 5 **Indisch auf den Tisch**
Rezept für Tandoori Chicken
- 6 **On Duty**
Jasmin Raif
- Guter Look**
Award für accente-Design
- 7 **Frühlingsfrisch und bildschön**
Raus auf die Terrasse des Depot 1899
- Short News**



Johann Thoma und Holger Schuster
Frankfurt am Main im April 2019

accente À LA CARTE

Exklusive Premiumprodukte für das Eventcatering

Ein gelungener Abend. Ein rundes Rahmenprogramm. Exquisites Essen, harmonisierende Getränke, viele zufriedene Gäste. So wünschen wir uns alle ein erfolgreiches Event.

Mit ihrer gastronomischen Kompetenz trägt accente einen Teil dazu bei. Der Service am Gast, der edel gedeckte Tisch und der atmosphärische Rahmen sind die „sichtbare“ Wirkungsstätte der Catering-Profis. Doch bereits Monate vor der Veranstaltung wird geplant, eingekauft, entwickelt, getestet und probiert – passend zum Veranstaltungskonzept, zusammen mit dem Veranstalter und im Hinblick auf den saisonalen Rahmen und die regionalen Angebote.

So individuell die gastronomischen Konzepte für jedes Event auch sind: Einige Basics gehören fast immer auf den Tisch und müssen sich nahtlos in das Setting einfügen. Die ganze Erfahrung von accentes Eventplanern und Küchenchefs fließt nun in eine kulinarische Produktlinie ein. Höchste Qualität, dezent und doch selbstbewusst verpackt. Die neuesten Mitglieder der accente Premium-Produktfamilie sollen hier kurz vorgestellt werden.

Bei den essentiellen Zutaten Essig & Öl hat sich accente mit der Familie Valderrama aus der spanischen Provinz Toledo zusammengetan. Seit 1853 werden in dem traditionellen Familienbetrieb sowohl die Hingabe zum Beruf als auch Kenntnisse über die Kultivierung der Oliven und die Herstellung feinsten Öle und Essige von Generation zu Generation weitergegeben.

Die Produkte der Familie Valderrama sind vielfach prämiert und werden gerne in den großen Küchen dieser Welt verwendet.

Das Olivenöl

Ein betont fruchtiges, extra natives Olivenöl erster Güteklasse entsteht aus Arbequina-Oliven von jahrhundertealten Olivenhainen. Ein Teil des Geheimnisses der hohen Qualität ist, dass die Oliven in unmittelbarer Nähe der Bäume gereinigt und bei 19°C mechanisch gepresst werden. So findet das Öl binnen einer

Stunde nach dem Pflücken der Olive den Weg in die Flasche. Frischer geht es nicht. Fruchtig, mit Anklängen von Apfel, Gras und ein wenig Nuss eignet sich dieses Öl zum Anmachen von Gemüse, Salaten, zu Reisgerichten oder einigen rohen Früchten, wie Ananas.



Auf dem Tisch seit 2018: accente Cuvée Rot und Weiß

Der Essig

Rote Pedro-Ximénez- und weiße Palomino-Trauben bilden die Basis für diesen edlen, fassgereiften Essig. Das Süße-Säure-Spiel entsteht durch Zugabe einer kleinen Menge von Süßwein aus der Pedro-Ximénez-Traube. Sein Geschmack ist voll und komplex. Er bereichert nicht nur Salate, sondern auch pikante Obstsalate, Gemüsegerichte, Wildsaucen und Chutneys.

Der Kaffee

Zusammen mit der Rösterei J. J. Darboven aus Hamburg kreierte accente eine ausgewogene Mischung erlesener Arabica-Bohnen aus den Höhenlagen Zentral- und Südamerikas und kräftiger Robusta-Bohnen aus Südostasien.

Ein Kaffee, der mit seinen vielen Nuancen und mit seiner feinen Geschmacksnote immer wieder überrascht. Trotz seiner Fülle hat dieser Kaffee einen eher gemütlichen, aber dennoch ausgeprägten Charakter.

Zusammen mit den beiden Weinen hat accente nun ein harmonisches, exklusives Eigenmarken-Ensemble für gehobenes Catering im Portfolio.



accente Premium-Essig und -Olivenöl aus Spanien, accente Café Crème

TINY coffee SHOPS *indiSIGN*

Innovative Cafés im Kleinformat



Ein Klassiker der italienischen Kultur ist ein mit Liebe zubereiteter, perfekter Kaffee. Ein weiterer Klassiker aus dem Mittelmeerland ist die dreirädrige Ape, geboren als „Schwester“ der Vespa im Jahre 1947 und seither weltweit im Einsatz. Als schönste Verbindung von Kaffee und Mobilität bringt nun die **Café Ape** seit der Ambiente 2019 dieses Flair zu den Gästen der accente.

Seit der ISH erstrahlt die Ape im accente-Branding und verbreitet in und um die Messehallen Kaffeeduft und italienisches Feeling. Im Angebot sind Kaffeespezialitäten, weitere Getränke und Sandwiches. Auf jeder Veranstaltung ein Hingucker, der in den kleinsten Winkeln seine Stärken ausspielen kann – Coffee to roll.

Formschön und wandlungsfähig ist die neue **Café Box**, die als Projekt der Messe Frankfurt unter Einbindung von Studierenden der Frankfurt University of Applied Sciences und der TU Darmstadt entwickelt wurde. Der kubische Entwurf der Frankfurter Studentin Teresa Kovac gewann die Auswahl und wird nun erfolgreich von der accente eingesetzt.

Der transportable Container wird im geschlossenen Zustand von Holzlamellen überdeckt. Geöffnet bilden die Lamellen einen abgeschirmten Bereich für den Gast. Die Café Box kann sowohl in den Hallen als auch im Außengelände genutzt werden.



indiSIGN

Ambiente-Partnerland Indien

Das diesjährige Partnerland der Ambiente, Indien, begeisterte mit seinen unzähligen Facetten, Traditionen, kreativen Visionen und Talenten. Die Ambiente 2019 stand ganz im Zeichen von meisterhaften handwerklichen Arbeiten und Traditionen des Subkontinents, Bollywood und einer unglaublichen Vielfalt an köstlichen Speisen.

Verschiedene Designer der Themencafés in den Messehallen hatten die Aufgabe, Design und Kulinarik in Harmonie zu verbinden. Unter anderem gestaltete der Designer Sandeep Sangaru eigens für diese Ambiente das **Starry Night Café** in Halle 4.1.



Café Starry Night

Mit ihrem Besuch gab Schauspielerin und The Voice India-Jurorin Kanika Kapoor dem Ambiente-Partnerland Indien ein echtes Star-gesicht. Der Dining-Bereich der Messe Ambiente wird im Jahr 2020 um eine eigene Hallenebene für Aussteller der Hotel-, Restaurant- und Catering-Branche (HoReCa) erweitert.



indisch AUF DEN tisch

Tandoori Chicken – Ein Klassiker der indischen Küche

Eines der beliebtesten Rezepte in indischen Restaurants ist das Tandoori-Huhn. Sein Name verrät die Art der Zubereitung. Das Hühnerfleisch wird in einem Tandoor gegart, einem traditionellen Erdofen. Um es auch zu Hause genießen zu können, kann man es auch in einer Pfanne oder Kasserolle zubereiten. Zur Ambiente 2019 servierte accente zu Ehren des Partnerlandes Indien dieses Gericht in Restaurants und Kantinen.

Zubereitung

Für die Marinade Joghurt mit Knoblauch und Ingwer pürieren (Mixer), die übrigen Gewürze dazugeben.

Das Huhn enthäuten, in 4 Stücke zerteilen und entbeinen. Kleinere Teile dürfen auch mit Knochen verbleiben.

Nun das Huhn in die Marinade geben und – am besten über Nacht – ziehen lassen.

Öl in einer Kasserolle erhitzen. Das Huhn mit der Marinade hineingeben und zugedeckt bei niedriger Temperatur köcheln lassen, mehrmals wenden.

Für die Buttersauce Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und enthäuten. Anschließend die Tomaten zerdrücken, in eine Pfanne geben und etwa 5 Min. einköcheln lassen. Dann kalte Butter und Paprikapulver unterrühren, kurz durchziehen lassen.

Abschmecken (evtl. einige Tropfen Essig zugeben oder auch gemahlene Bockshornkleeblätter). Garam Masala unterrühren, mit Salz nochmal abschmecken. Jetzt die Sahne einrühren.

Zum Abschluss das Ganze über die Hühnerteile in die Kasserolle geben und vermengen.

Dazu passt hervorragend Naan – indisches Fladenbrot, Safranreis und als Getränk ein erfrischender Lassi Joghurt drink.

Guten Appetit.



Zutaten für 4 Personen

Ein Huhn, ca. 900 g
4-5 EL ÖL

Für die Marinade:
500 ml Joghurt
5 Knoblauchzehen
1 kl. Stück Ingwer
½ TL Chili- oder Paprikapulver
1 MSp. gem. Koriander
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Garam Masala
½ TL Salz
2 TL Limonensaft

Für die Buttersauce:
700 g Tomaten
75 g kalte Butter (Stückchen)
½ TL Paprikapulver
ein paar Tropfen Essig
¼ TL Garam Masala
Salz
40 g Sahne
nach Wunsch ½ TL getr. Bockshornkleeblätter



ON duty

Jasmin Raif



Seit Februar dieses Jahres ist Frau Raif im Team der *accente* – als Junior Marketing Managerin.

Als gebürtige Frankfurterin fühlt sie sich im Rhein-Main-Gebiet sehr wohl. Nach einem zweijährigen Abstecher nach Wiesbaden aufgrund ihres Studiums hat es sie wieder zurück in die Rhein-Main-Metropole gezogen. „Die Frankfurter Grieß schmeckt einfach nach zu Hause“, so die Marketing-Fachfrau.

Prägende Erfahrungen in der Praxis sammelte sie während ihrer Ausbildung zur Mediengestalterin in einer Frankfurter Werbeagentur und in der Zeit nach ihrem Studium bei einem Technologie-Startup. Die Arbeit am digitalen Zahn der Zeit haben Frau Raif im Bereich Content Management, Social Media Management und in der strategischen Positionierung einer aufstrebenden Marke fit gemacht.

„Für *accente* war ich genau zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Ich wollte mich gerne beruflich weiterentwickeln und habe nach einer Position gesucht, bei der ich die Möglichkeit habe, auf einer „grünen Wiese“ zu starten und sowohl die Social-Media-Kanäle als auch das Online-Marketing neu aufzubauen“, berichtet Frau Raif. Zu diesem Zeitpunkt wurde ein neues Teammitglied im Marketing und zudem eine Elternzeitvertretung für die Leitung des Bereichs Marketing & Communications gesucht.

In nächster Zeit wird Jasmin Raif die Fahne in allen Angelegenheiten, die das Thema Marketing & Kommunikation betreffen, hochhalten und sich intensiv in das Online-Marketing bei *accente* einarbeiten.

Zudem freut sie sich darauf, den Website-Relaunch eines großen Restaurants der *accente* zu begleiten und damit eine Web-Präsenz zu erschaffen, die Lust auf eine kulinarische Reise macht.

Ihr erster Eindruck? „Eine Herausforderung wird die Vielfältigkeit und die Dynamik meiner Aufgaben sein. In einem internationalen Umfeld wie der Messe Frankfurt weiß man morgens manchmal nicht, welches Projekt im Laufe des Tages auf den Tisch flattert. Trotz des enormen Wachstums in den letzten Jahren ist die familiäre Atmosphäre nicht verloren gegangen“, so die Marketing-Spezialistin, die zum Ausgleich gerne Tennis spielt und sich im kreativen Schreiben übt.

GUTER look

Award für *accente-Design*

Die Agentur Fuenfwerken Design AG erhält den German Design Award 2019 für die Entwicklung der neuen *accente* Marke.

Nicht nur kulinarisch liegt *accente* ganz weit vorne, nun ist auch das Kommunikationsdesign des Messecaterers preisgekrönt. Als Gewinner des German Design Award 2019 in der Kategorie Excellent Communications Design, Brand Identity.

Die Jury begründet ihre Entscheidung so: „Die neue visuelle Identität des Messecaterers gelang auf hohem ästhetischen Niveau. Das überarbeitete Logo wirkt dynamisch und frisch und verkörpert perfekt den hohen Qualitätsanspruch. Ein toller Relaunch, der formal über alle Medien hinweg überzeugt.“

Die neue Marke visualisiert auf typografische Weise die Impulskraft des Unternehmens sowie die Werte der Markenidentität „Stark, fair, zuverlässig und ideenreich.“ Auf den Punkt bringt diese Eigenschaften der Markenkern: „Mit Leidenschaft verwandeln wir Begegnungen in kleine und große Genussmomente.“

Holger Schuster, Geschäftsführer der *accente*: „Das neue Design überzeugte uns von Anfang an durch seine Hochwertigkeit, Eleganz, Flexibilität und nicht zuletzt durch sein Understatement. Es passt perfekt zu unserem Selbstverständnis und zeigt in der Praxis bereits seine Stärken in der Kundenwahrnehmung und Markenpräsenz.“



Holger Schuster, Geschäftsführer *accente* und Prof. Holger Schmidhuber, Managing Partner/CEO Fuenfwerken Design AG

frühlingsFRISCH & BILDschön

Raus auf die Terrasse und rein ins virtuelle Depot 1899



Die Sonne lacht und die Frankfurter zieht es ins Freie. Herrlich entspannt genießen die Gäste des Depot 1899 den Frühling auf der nun geöffneten Sommerterrasse bei einem kühlen Getränk. Das Restaurant in Sachsenhausen bietet nicht nur draußen reichlich Platz für die Sonnenanbeter. Auch hinter der verglasten Fassade sitzt man sonnig und warm.

Bald können sich die Besucher der Depot 1899-Website auf einen virtuellen Rundgang durch die Räumlichkeiten des Wirtshauses freuen. Das 360-Grad-Shooting hat kürzlich stattgefunden.

Von früh bis spät ist das Depot einen Besuch wert. Am Wochenende lockt das über die Stadtgrenzen hinaus bekannte Frühstück, am Mittag die stetig wechselnden Lunchangebote. Abends begeistern die üppige Speise- und Getränkekarte mit regionalen Spezialitäten und verschiedenste Events. So im April zum Beispiel ein spannendes Krimidinner und ein Highlight des Eventkalenders: Der Tanz in den Mai am 30.04. im Rahmen der Partyreihe „+30“.



DEPOT 1899
WIRTSCHAUS • FRANKFURT

Textorstraße 33 | 60594 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 60 50 47 99 | www.depot1899.de

SHORT news

Neue Gastronomien in Halle 1 und 6

Die Halle 1 empfängt die Messebesucher mit ihrer großen Glasfassade. Noch einladender wird der Auftritt zukünftig durch das „Fenster zur Stadt“, das für die beiden Cafés auf Ebene 1 und 2 die Fassade öffnet und so ein zugleich markantes und modernes architektonisches Zeichen am Eingang City setzt. Die Cafés werden in diesem Zuge durch das Frankfurter Büro geiseler gergull architekten, den Gewinner des dazu ausgelobten Wettbewerbs, neu entwickelt und gebaut.

Im Zuge der technischen Sanierung der Halle 6 werden zwei Cafés modernisiert. Sie erhalten durch die Firma Kölling Architekten aus Bad Vilbel ein neues Gastraum-Interieur. Die Innenraumgestaltung entwickelt sich aus der raumbestimmenden Geometrie der Bestandstheke und schafft einen hellen, atmosphärischen Gastraum.



Impressum

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

Redaktion und Satz:
ullmann-media

Fotos:
accente/M. Wesolli: S.1, S.3,
accente/P. Sutera: S.2, S.4 l.u., S.7 o.l.
accente/J. Raif: S.4 o.l., S.6 o.l.
Messe Frankfurt/P. Sutera: S.4 m.r.
Messe Frankfurt/J.-L. Valentin: S.4 u.r.
shutterstock: S.5 u.
Adobe Stock: S.5 o.
German Design Council/L. Sternstein: S.6 u.
Die Eventfotografen/M. Hoehn: S.7 o.r.
Geiseler Gergull Architekten: S.7 m.r.
Kölling Architekten: S.7.u.r.

www.accente.com

 /accentegastronomie

 /accentegastronomieservice

