

GOURMET FOOD

SPEZIAL Ausgabe Nr. 06 / 2021

In Zusammenarbeit mit dem Verband der Köche Österreichs (VKÖ)



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



ALPENKÜCHE
à la minute



11er - Der Kartoffelspezialist aus Österreich
11er Nahrungsmittel GmbH, Galinastrasse 34, 6820 Frastanz, Austria
T +43 5522 515 21-0, info@11er.at, www.11er.at

Entdecke die 11er Genusswelt:

www.11er.at

GENUSSVOLLE IDEENKÜCHE kreiert von jungen Talenten





"Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks."

Georges Auguste Escoffier



(v.l.n.r.): 1. Reihe: Marco Panhölzl, Nadine Höllbacher, Daniel Siegele, Alexander Lind, Christoph Gugli | 2. Reihe: Nico Stöby, Patrizio Lamanna, Theresa Rogl



Cover:
11er Pommes Williams & 11er Maronipüree als "Goldstück" in Bourbon-Vanille-Zucker (mit Blattgold) auf Maronipüree, pochierter Portwein-Birne und roter Johannisbeer-Couvertüre-Sauce.

GOURMET FOOD



SELECTION



"Die Gastronomie ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu schaffen."

Und genau diese Mission eint 11er, der Kartoffelspezialist aus Vorarlberg und den Verband der Köche Österreichs (VKÖ), ein Kochverband mit reichlich Tradition. Was uns verbindet, ist die gemeinsame Förderung des kulinarischen Nachwuchses in Österreich. Hausgemachte Rezepturen, regionale Zutaten und die ungebrochene Leidenschaft für die Kartoffel machen 11er zum idealen Partner für den VKÖ. Und nachdem sich der VKÖ besonders den Bereichen Jugendförderung, Kulinarik, Weiterbildung und Nachhaltigkeit verschrieben hat, besiegelten wir vor nunmehr 5 Jahren unsere gemeinsame Kooperation und legten den Grundstein für eine langfristige Zusammenarbeit.

Das Magazin

Wir von 11er, die nicht nur tagtäglich danach streben, das Beste aus der Kartoffel herauszuholen, sondern vor allem auch versuchen Köche und Gastroprofis mit unseren außergewöhnlichen Produkt-Kreationen zu inspirieren, konnten sehr viel Interessantes mitnehmen. Es war spannend zu sehen, mit wieviel Motivation und Kreativität, tolle junge Menschen das Kochhandwerk erlernen wollen. Vor allem die gemeinsame Arbeit und die Umsetzung unseres 11er Gourmet Food Magazins hat extrem viel Spaß gemacht. Acht junge Nachwuchs-Talente schwangen ihre Kochlöffel in unserer 11er Küche. Außergewöhnliche Rezept-Kreationen, rund um die 11er Kartoffelspezialitäten, handwerklich perfekt inszenierte Gerichte und ein präzises, fotogerechtes Timing, machten die Aufgabe für unsere jungen Köchinnen und Köche zur echten Herausforderung, welche sie souverän gemeistert haben! Lassen Sie sich inspirieren!

*Höllbacher
Nadine*
Nadine Höllbacher

NADINE HÖLLBACHER

21 Jahre
Salzburg
Restaurant
Kellerbauer

„Mein größter Traum ist, selber einmal ein Restaurant zu besitzen und dort Hauben zu erkothen oder sogar einen Stern.“

„Mein persönliches Motto: Jeder hat ein gewisses Vorbild, aber man sollte sich selber auch immer Vorbild sein und bleiben.“



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



11er Mini-Schiffchen
gefüllt mit Lachstartar
auf Erbsencreme,
panierten Wachtel-
eiern und essbaren
Frühlingsblüten.



11er
Rösti-Kartoffeln
fein gerieben
als „Röstiwölkchen“ in
Zimtzucker, marmoriertes
Schokoladenmousse, Maroni-
bällchen, Orangenragout,
frische Beeren und Minze.



"Die Abwechslung im Kochberuf
ist einfach unglaublich. Kein Tag
ist gleich, wie der andere."

Nadine Höllbacher

11er
Röstitaschen
mit Frischkäse
und Kräutern
mit gefüllter Hühner-
roulade auf Ratatouille
und Kresse.



Marco Panhölzl

Marco Panhölzl

MARCO PANHÖLZL

21 Jahre
Oberösterreich
Verwöhnhotel
Berghof

„Gute Küche macht für mich aus, dass Leidenschaft in den Gerichten steckt und dass der Gast spürt, dass mit viel Freude und Respekt zu den Produkten gearbeitet wird.“

„Wir haben in Österreich so viele tolle regionale Lebensmittel und die Möglichkeiten daraus einfach geil zu kochen - das zeichnet für mich Leidenschaft und Können aus.“



SELECTION



11er
Mini-Donuts
auf hellem & dunklem
Traubenragout, Vanille-
Limetten-Creme,
Kalamansi-Eis &
Krokantchips.





SELECTION
★ ★ ★ ★ ★

11er
Gemüseläibchen
mit rehydrierter und im
eigenem Saft gekochter
rote Bete, gepickelte
Chioggia Rübe, rote
Bete Jus und
Heubers.



"Kochen bedeutet für mich,
kreativ zu sein, etwas Neues zu probieren
und Spaß an der Arbeit zu haben."

Marco Panhölzl



11er
Rösti-Kartoffeln
fein gerieben
mit einer Ofenkarotte, XO-Beef
und geschmorten Schalotten.



A. Lind
Alexander Lind

ALEXANDER LIND

24 Jahre
Steiermark
Fischwirt im
Urmeer

„Kochen ist für mich Lebensqualität, Leidenschaft, Gefühl und Spontanität.“

„Ein geiles Gericht zu kochen, aus Produkten, die es gerade gibt, zeichnet für mich einen guten Koch aus.“

„Gutes Essen bedeutet für mich: stimmige und moderne Gerichte der österreichischen Wirtshausküche mit regionalen und frischen Zutaten von heimischen Produzenten.“



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



11er
Mandel-Bällchen
Entenbrust mit Karamell-
Szechuan-Pfeffer-Kruste,
sautierten Entenzungen,
wildem Broccoli, Rotwein-
zwiebeln, Spitzkraut,
Petersilienwurzelcreme &
Zitronenpfeffer-Jus.





SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



11er
Polentini
mit Leber vom Weidelamm
im Zwiebeljus, Portwein-
Brombeeren,
weißer Grund-Sauce und
Thai-Basilikum.

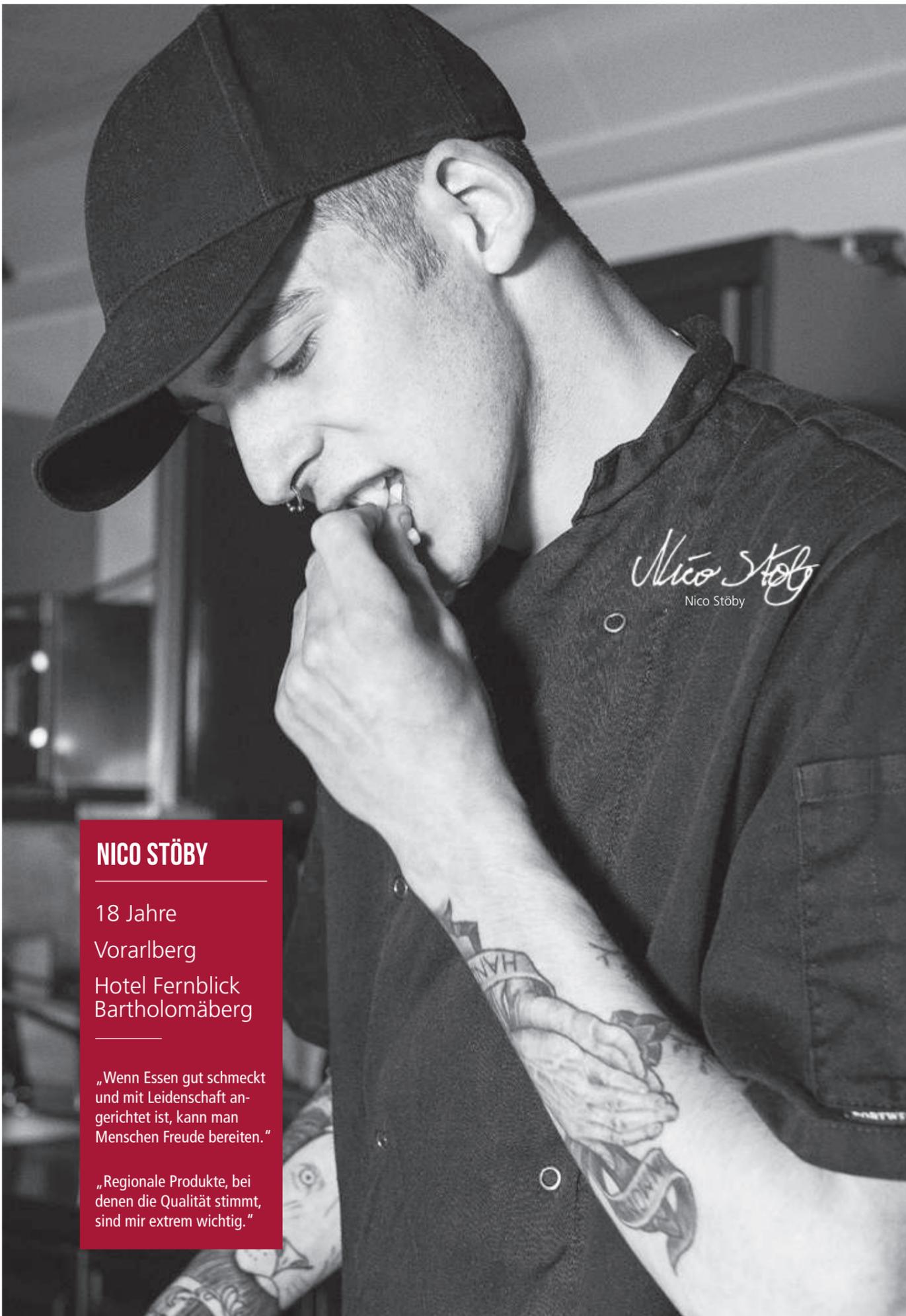


"Wer aufhört besser zu werden,
hat aufgehört, gut zu sein."

Alexander Lind



11er Röstli
wie hausgemacht
mit Tartare vom Rehbock,
Krauser Glucke, Buchenpilzen,
Wacholdermayonnaise,
eingelegten Tannenwipfeln,
Senf-Kaviar, Kartoffel-
Fichtenchips, Sauerklee &
Wildkräutern.



NICO STÖBY

18 Jahre
Vorarlberg
Hotel Fernblick
Bartholomäberg

„Wenn Essen gut schmeckt
und mit Leidenschaft an-
gerichtet ist, kann man
Menschen Freude bereiten.“

„Regionale Produkte, bei
denen die Qualität stimmt,
sind mir extrem wichtig.“



SELECTION



11er
Mini-Donuts
mit Mango-Tartar,
Joghurtmousse, Erdbeer-
sauce und in Schokolade
getunkte Erdbeere
mit Minze.



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



11er
Zapfenkroketten
mit Schweinefilet im
Basilikum-Pesto-Speck-
Mantel auf Champignon-
Cognac-Sauce und feinem
Mini-Gemüse.

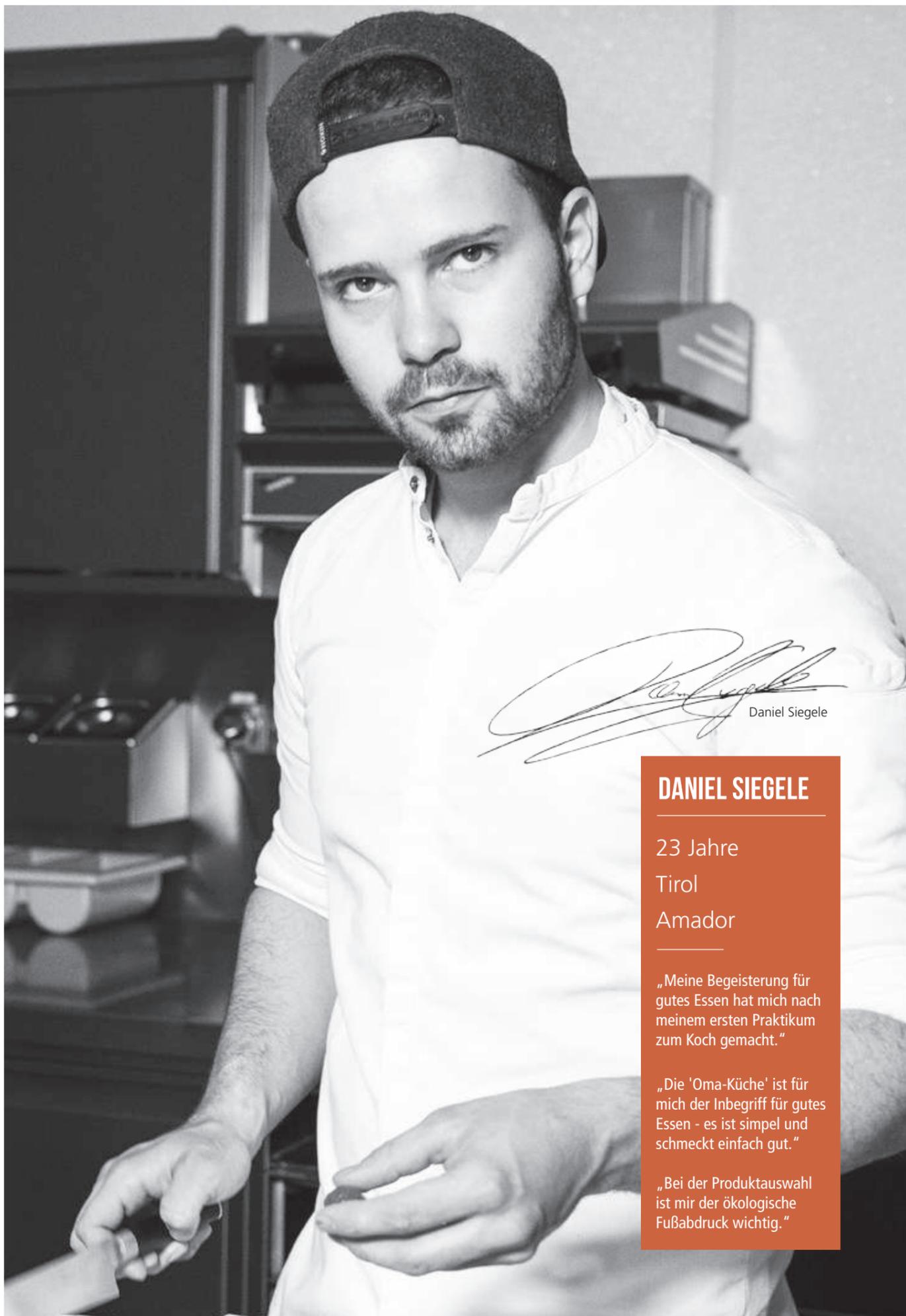


11er Speck-Rösti
wie hausgemacht
mit geblähtem Vorarlberger
Sauer-Käse, sautiertem Kümmel-
Honig, in weißem Balsamico-
essig pochierten roten Zwiebeln
und feinem Salat-Bouquet.



"Wenn ein Teller leer in die Küche
zurückkommt, ist es das größte
Kompliment für einen Koch."

Nico Stöby




Daniel Siegele

DANIEL SIEGELE

23 Jahre
Tirol
Amador

„Meine Begeisterung für gutes Essen hat mich nach meinem ersten Praktikum zum Koch gemacht.“

„Die 'Oma-Küche' ist für mich der Inbegriff für gutes Essen - es ist simpel und schmeckt einfach gut.“

„Bei der Produktauswahl ist mir der ökologische Fußabdruck wichtig.“

11er Schupfnudeln

als im Orangensud geschwenkte Mohnnudeln mit Milcheis, Molken-Karamell, Himbeersauce, Haselnuss-Krokant, frischen Himbeeren & Haselnüssen.



SELECTION



"Make it nice! - Egal was du machst und wie du es machst, mach es geil!"

Daniel Siegele



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★

11er
Polentini
mit geschmorter Lammhaxe,
Lammjus, Paprika-Stangen-
sellerie-Salat und frischen
Babypinatlättern.



11er
Knusper Wedges
fein gewürzt, mit Schale
mit Bärlauch-Mayonnaise,
Junglauch, Kerbel & Koriander,
dazu Romanasalat mit
Zitronen-Zesten &
Sonnenblumenkernen.





Patrizio Lamanna
Patrizio Lamanna

PATRIZIO LAMANNA

34 Jahre
Südtirol
Hotel Ideal Park
Leifers

„Eine gute Küche und gutes Essen sind für mich simple Gerichte, bei denen die Zutaten sehr ursprünglich bleiben und nicht zu sehr verarbeitet werden.“

„Die Verwendung saisonaler Produkte ist für mich fundamental. Ich verfolge den Ansatz, dass alles von einem Produkt verwendet werden kann, ohne Verschwendung.“



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★

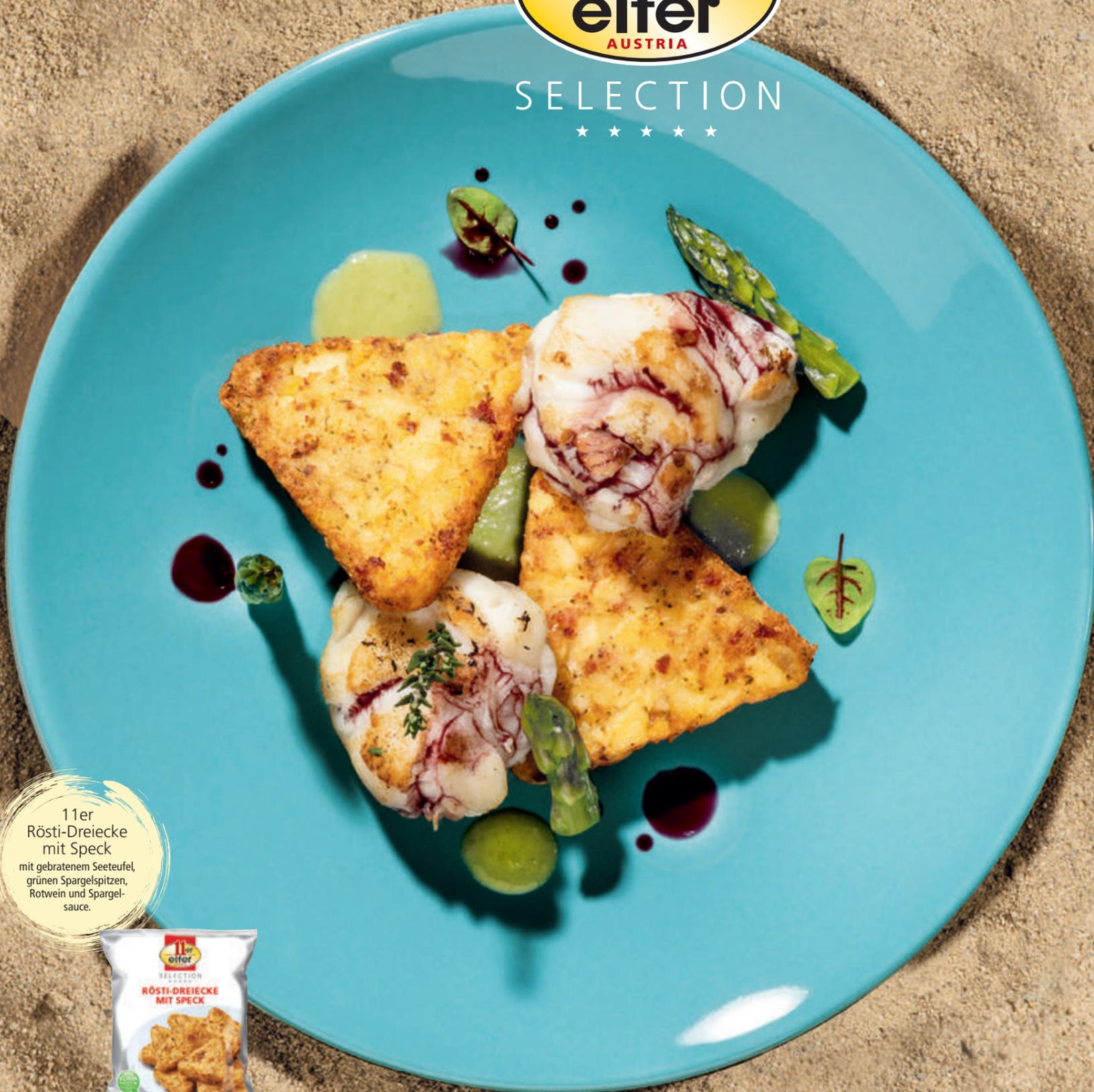


11er
Röstinchen
leicht vorgebacken
mit pochiertem Ei,
Lakritzstaub, fein
gehobeltem und mariniertem
Fenchel und Kräutern.





SELECTION

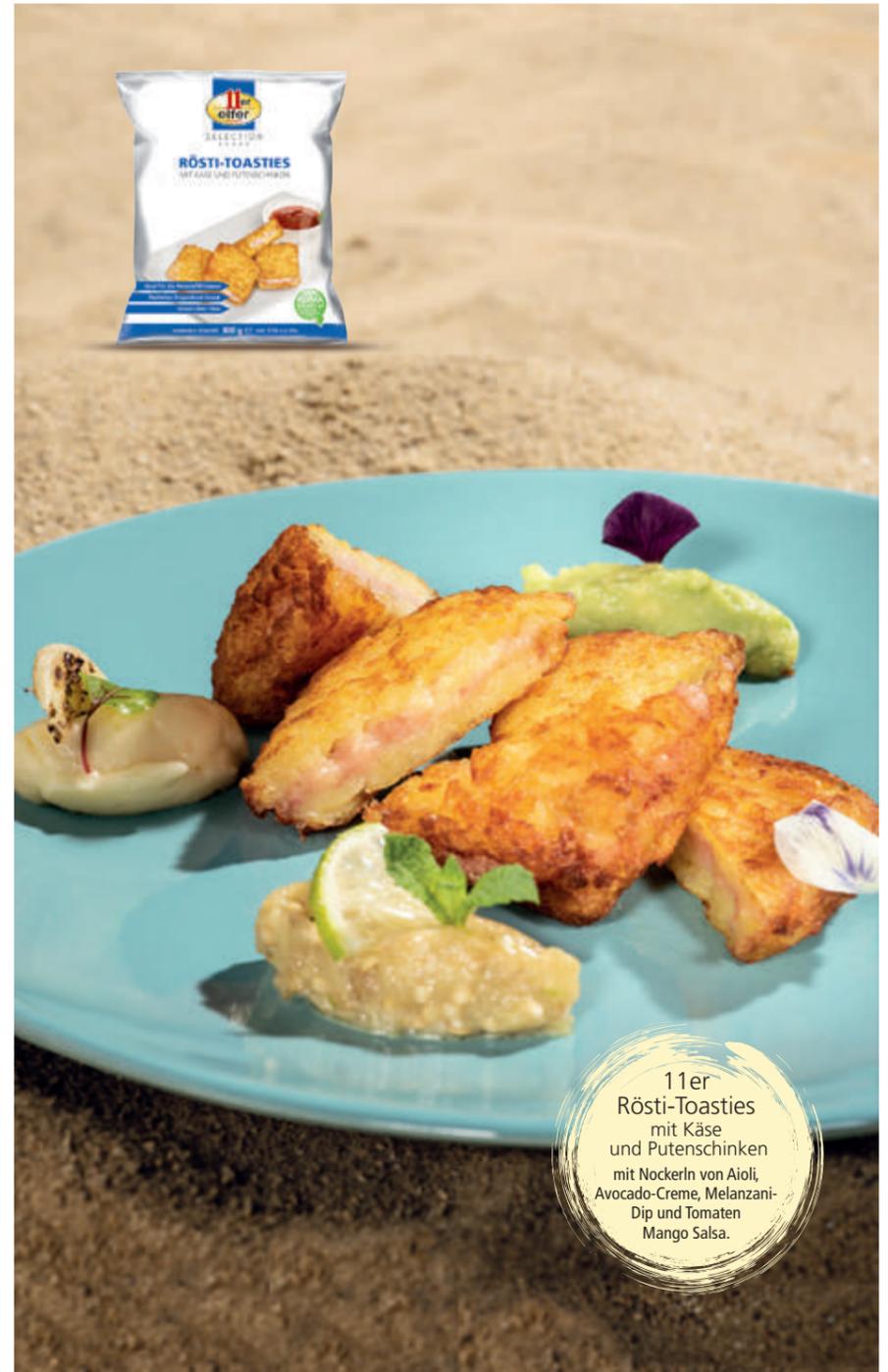


11er
Rösti-Dreiecke
mit Speck
mit gebratenem Seeteufel,
grünen Spargelspitzen,
Rotwein und Spargel-
sauce.



"Kochen ist für mich Leben,
denn Kochen ist voller Emotionen
und Genussmomenten."

Patrizio Lamanna



11er
Rösti-Toasties
mit Käse
und Putenschinken
mit Nockerln von Aioli,
Avocado-Creme, Melanzani-
Dip und Tomaten
Mango Salsa.



Theresa Rogl
Theresa Rogl

Theresa Rogl

24 Jahre
Osttirol
Braugasthof
Glocknerblick

„Gutes Essen macht für mich der Geschmack aus, die Geschichte hinter einem Gericht, Herzblut, Leidenschaft und dass man aus einem Produkt alles herausholt und optimal in Szene setzt.“

„Geschmack, Optik und Herkunft sind mir bei der Produktauswahl besonders wichtig.“

„Mein Ziel ist es, weiterhin mit Leidenschaft zu kochen, Erfahrungen zu sammeln und mein kulinarisches Wissen und die Erfahrung weiterzugeben.“



11er Röstitaschen
mit Frischkäse und Kräutern
mit mariniertem Gemüse,
Tomatenvinaigrette, Bärlauchöl
und Bärlauchcreme.



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★

11er
Rösti-Kartoffeln
fein gerieben
als mit Graukäse über-
backenes Rösti, mit
Löwenzahn, pochiertem Ei,
brauner Butter, Sauerrahm-
Topfen und Schüttelbrot.



"Finde deine
Leidenschaft
und sei mit
Herz und Kopf
dabei."

Theresa Rogl

11er
Rösti-Sticks
im Gewürz-Zucker,
Crème fraîche, Cassis-
Sauce, Apfel-Karfiol-
Chutney und weißem
Schokolade-Eis.



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★





Christoph Guggi
Christoph Guggi

CHRISTOPH GUGGI

20 Jahre
Kärnten
Mountain Resort
Feuerberg

„Ich habe schon immer gerne gekocht und somit mein Hobby zu meinem Beruf gemacht.“

„Kochen ist für mich wie ein Fass ohne Boden - egal, in welche Richtung man schaut, man wird nie an den Punkt kommen, an dem man sagt, es geht nicht mehr weiter.“

„Kochen erweckt Gefühle, Erinnerungen, bringt Menschen zusammen und ist voll mit Leidenschaft.“



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



11er Polentini
als karamellisierte
Polenta-Taler mit
Rhabarber-Ingwer-
Ragout, Tonkabohnen-
Eis, Baiser & Petersilie.



SELECTION



11er Mandel-Bällchen mit sanft in Butter und Kräutern geblähtem Seesäbbling auf Spinat-Zitruscreme, gebratenen Buchenpilzen, Kräuterseitlingen und Kresse.



11er Rösti-Kartoffeln fein gerieben als Kartoffel-Schnittlauch-Quiche mit Wollschweinfilet in der Bärlauch-Haselnuss-Kruste, Senfsaat-Jus und Spargelvielfalt.



"Kochen ist für mich viel mehr als ein Handwerk. Es ist Leidenschaft."

Christoph Guggi

PRODUKTÜBERSICHT



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★

11er Pommes Williams
Kartoffel-Kroketten in Birnenform,
paniert, leicht vorgebacken

23494
2 x 2500 g ca. 34 g

Das Produkt ist:
Veggie

Allergene:
A / G

ALLERGEN FREI

Nach Belieben weiterverarbeiten

11er Maronipüree
servierfertig

61046
5 x 1000 g -

Das Produkt ist:
Vegan
Glutenfrei
Lactosefrei

Allergene:
-

ALLERGEN FREI

Nach Belieben weiterverarbeiten

11er Rösti-Kartoffeln
fein gerieben

22016
3 x 2000 g -

Das Produkt ist:
Vegan
Glutenfrei
Lactosefrei

Allergene:
-

ALLERGEN FREI

11er Maronipüree
servierfertig

61046
5 x 1000 g -

Das Produkt ist:
Vegan
Glutenfrei
Lactosefrei

Allergene:
-

ALLERGEN FREI

Nach Belieben weiterverarbeiten

11er Röstitaschen
mit Frischkäse und Kräutern,
leicht vorgebacken

23472
2 x 3000 g ca. 60 g

Das Produkt ist:
Veggie
Glutenfrei

Allergene:
G

ALLERGEN FREI

11er Mandel-Bällchen
Kartoffel-Kroketten mit gerösteten
Mandelsplittern, paniert, vorgebacken

23552
4 x 1500 g ca. 20 g

Das Produkt ist:
Veggie

Allergene:
A / G / H

11er Mini-Donuts
luftiger Kartoffelteig

23085
4 x 1000 g ca. 13 g

Das Produkt ist:
Veggie
Glutenfrei
Lactosefrei

Allergene:
A / C / G

11er Mini-Schiffchen
Kartoffelrösti, kalt oder warm befüllbar

22596
2 x 2000 g ca. 42 g

Das Produkt ist:
Vegan
Glutenfrei
Lactosefrei

Allergene:
-

ALLERGEN FREI

11er Mini-Donuts
luftiger Kartoffelteig

23085
4 x 1000 g ca. 13 g

Das Produkt ist:
Veggie

Allergene:
A / C / G

11er Polentini
gekochter Maisgrieß in Talerform

24081
4 x 1500 g ca. 39 g

Das Produkt ist:
Veggie
Glutenfrei

Allergene:
G

11er Zapfenkroketten
Kartoffel-Kroketten

23168
4 x 2000 g ca. 18 g

Das Produkt ist:
Veggie
Glutenfrei

Allergene:
G

11er Rösti-Kartoffeln
fein gerieben

22016
3 x 2000 g -

Das Produkt ist:
Vegan
Glutenfrei
Lactosefrei

Allergene:
-

ALLERGEN FREI

11er Gemüselaiichen
wie hausgemacht, paniert

27270
2 x 3000 g ca. 50 g

Das Produkt ist:
Veggie

Allergene:
A / C / G

11er Rösti
wie hausgemacht

22142
2 x 3000 g ca. 50 g

Das Produkt ist:
Vegan
Glutenfrei
Lactosefrei

Allergene:
-

ALLERGEN FREI

11er Speck-Rösti
wie hausgemacht

22172
2 x 3000 g ca. 50 g

Das Produkt ist:
Lactosefrei

Allergene:
A



Fritteuse



Kombidämpfer



Kombidämpfer
(Dampf)



Backofen



Pfanne



Heißluft-Fritteuse



Mikrowelle



Kochtopf

A Glutenhaltiges
Getreide (Weizen) ¹⁾

C Eier von
Geflügel ¹⁾

G Milch von Säugetieren und
Milcherzeugnisse ¹⁾ (inkl. Lactose)

H Schalenfrüchte
(Mandeln) ¹⁾

¹⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse

PRODUKTÜBERSICHT



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★

11er Schupfnudeln
IQF einzelfrosten

43562
4 x 2500 g ca. 11 g

Das Produkt ist:
Veggie

Allergene:
A / C / G

11er Rösti-Dreiecke
mit Speck

22074
2 x 2500 g ca. 50 g

Das Produkt ist:
Glutenfrei
Lactosefrei

ALLERGEN FREI

11er Rösti-Sticks
Kartoffelrösti geformt, fein gewürzt

22641
4 x 1000 g ca. 11 g

Das Produkt ist:
Vegan
Glutenfrei
Lactosefrei

ALLERGEN FREI

11er Polentini
gekochter Maisgrieß in Talerform

24081
4 x 1500 g ca. 39 g

Das Produkt ist:
Veggie
Glutenfrei

Allergene:
G

11er Rösti-Toasties
Kleine Kartoffelrösti Toasts, gefüllt mit Schmelzkäse und Putenschinken

25225
4 x 800 g ca. 40 g

Das Produkt ist:
Glutenfrei

Allergene:
C / G

11er Polentini
gekochter Maisgrieß in Talerform

24081
4 x 1500 g ca. 39 g

Das Produkt ist:
Veggie
Glutenfrei

Allergene:
G

11er Prinzess Frites
7/7 mm

21259
5 x 2000 g -

Das Produkt ist:
Vegan
Glutenfrei
Lactosefrei

ALLERGEN FREI

11er Knusper Wedges
fein gewürzt mit Schale

43044
4 x 2000 g -

Das Produkt ist:
Veggie

Allergene:
A / C / G

11er Röstitaschen
mit Frischkäse und Kräutern, leicht vorgebacken

23472
2 x 3000 g ca. 60 g

Das Produkt ist:
Veggie
Glutenfrei

Allergene:
G

11er Mandel-Bällchen
Kartoffel-Kroketten mit gerösteten Mandelsplittern, paniert, vorgebacken

23552
4 x 1500 g ca. 20 g

Das Produkt ist:
Veggie

Allergene:
A / G / H

Vegan: Laut Rezeptur ausschließlich rein pflanzliche Zutaten.
Veggie: Laut Rezeptur ausschließlich rein pflanzliche Zutaten, sowie je nach Artikel auch Milch und Eier.

ALLERGENE:

- A** Glutenhaltiges Getreide (Weizen) ¹⁾
- C** Eier von Geflügel ¹⁾
- G** Milch von Säugetieren und Milchzeugnisse ¹⁾ (inkl. Lactose)
- H** Schalenfrüchte (Mandeln) ¹⁾

***) ALLERGENFREI:**

Laut Rezeptur ohne Verwendung der 14 deklarationspflichtigen Allergene gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II)

Rechtlicher Hinweis:
Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Verpackung.

¹⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse

11er Röstinchen
leicht vorgebacken

22667
2 x 2500 g ca. 35 g

Das Produkt ist:
Vegan
Glutenfrei
Lactosefrei

ALLERGEN FREI

11er Rösti-Kartoffeln
fein gerieben

22016
3 x 2000 g -

Das Produkt ist:
Vegan
Glutenfrei
Lactosefrei

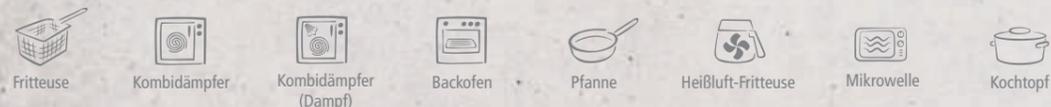
ALLERGEN FREI

11er Rösti-Kartoffeln
fein gerieben

22016
3 x 2000 g -

Das Produkt ist:
Vegan
Glutenfrei
Lactosefrei

ALLERGEN FREI



Impressum:
11er Nahrungsmittel GmbH, Galinastraße 34, 6820 Frastanz | Fotos: Studio Alexander Ess, Feldkirch | Konzeption, Grafik & Design: Angelika Sonnlicher, 11er Nahrungsmittel GmbH, Frastanz | Foodstyling (Cover & Rückseite): Marko Stanzer, 11er Nahrungsmittel GmbH, Frastanz | Accessoires: Paolini Tischkultur, Feldkirch



Rückseite:
11er Prinzess Frites 7/7
als Pommes Sepia auf geschäumter Safran-Veloute mit gebratener Jacobsmuschel im Lardospeck und Salbei.