

Presseinformation

Mix & Match:

Mit Achenbach erfolgreich durch die Herbst-/Wintersaison

Der Herbst hält Einzug in der Küche: Mit innovativen Mix & Match-Komponenten von Achenbach können Gastronomen in der kühlen Jahreszeit im Handumdrehen kulinarische Highlights kreieren – flexibel, individuell und voller Raffinesse.

Das Baukastenprinzip für kreative Freiheit

Das Prinzip: Flexibel kombinierbare High Convenience-Komponenten, die sich zu einzelnen Gerichten, aber auch kompletten Menüs zusammenstellen lassen. Hauptkomponente, Beilage, Sauce, Espuma und passendes Topping – schon steht eine festliche Kreation, die durch die persönliche Handschrift jedes Kochs höchsten Genuss verspricht.

Die Achenbach-Komponenten lassen sich auch mit eigenen Komponenten der Restaurant-Küche kombinieren. So gelingen nicht nur Haupt- und Zwischengerichte, sondern ebenso Bowls, Flying-Kreationen, Suppen mit Einlagen und Desserts – schnell, variabel und immer individuell.

Die Bausteine im Überblick:

- **Main:** Ravioli, herzhaftes Praline, Geflügel-/Fischrolle oder Bratling als Centerpiece
- **Sides:** Pürees und Crèmes als sanfte Begleiter mit Charakter
- **Toppings & Add Ons:** Crunch, Granola und Öl für Textur und Aroma
- **Espumas:** Flavour-Booster für kreative Gerichte
- **Saucen & Gels:** Must-haves mit großer Wirkung

Mit Mix & Match präsentiert Achenbach ein innovatives System, das Küchenprofis maximale Flexibilität bei minimalem Aufwand bietet. Die High-Convenience-Lösungen vereinen Effizienz mit kreativer Freiheit und setzen damit neue Maßstäbe in der saisonalen Menügestaltung. Achenbach liefert so die passende Antwort auf die steigenden Anforderungen in der Profi-Küche, wo Geschwindigkeit nicht zulasten von Qualität oder Individualität gehen darf.

Mix & Match – Menü-Vorschläge von Achenbach

Vorspeise

- Octopus-Carpaccio | Avocado-Crème | Basilikum-Apfel-Gel
Tomaten-Haferflocken-Crunch

Suppe

- Hummer-Crèmesuppe | Ravioli Hummer | Krustentier-Safran-Espuma | Micro-Leaves

Zwischengang & Flying

- Praline Kabeljau | Süßkartoffel-Crème | Beurre blanc-Espuma | Schnittlauch-Öl

Hauptgang

- Hähnchenrolle mit Champignon-Trüffel-Füllung | Geröstetes Sellerie-Püree
Praline Kartoffel mit Trüffel in Asche-Crunch | Jus

Dessert

- Weißes Schokoladen-Fichten-Espuma | Wildheidelbeer-Rosmarin-Ragout
Karamell-Kakao-Crumble | Himbeer-Gel

Über die Achenbach Delikatessen-Manufaktur

Seit 1954 beliefert die Achenbach Delikatessen-Manufaktur Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Event- und Travel-Catering mit handgefertigten Food-Spezialitäten. Das Familienunternehmen in dritter Generation beschäftigt an zwei Standorten (Sulzbach, Bad Soden) rund 100 Mitarbeiter*innen. Mit dem Rudolf Achenbach Preis, dem Wettbewerb für Koch-Azubis engagiert es sich seit 1975 zusammen mit dem Verband der Köche Deutschlands e.V. (VKD) in der Nachwuchsförderung.

Oktober 2025

Presseinformationen und Bildmaterial zum Download unter:
<http://www.achenbach.com/unternehmen/presse>

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten. Weitere Informationen:

Rudolf Achenbach GmbH & Co. KG
Katrin Achenbach
Hauptstraße 106
65843 Sulzbach
Tel. 06196-6009-0
Fax 06196-600928
katrin.achenbach@achenbach.com
www.achenbach.com

Ulrike Sewing
PR-Beratung
Rosenweide 6e
21435 Stelle
Tel. 04174-595 322
Fax 04174-596382
ulrike.sewing@t-online.de
www.ulrikesewing.de

Achenbach
DELIKATESSEN-MANUFAKTUR