AUSGABE 02
12,60 EUR | 11,80 CHF

MEISTERSTÜCK

Menschen, Rezepte, Tipps und Maschinen,
die Handwerk auf höchstem Niveau verbinden



Routine an die Maschine, Kreativität in den Köpfen
Ein Fachbericht zur Patisserie
Ab Seite 6

Kochen, Kühlen, Perfektion.
Der DITHERM® im Überblick
Ab Seite 18

Rezepte zum Nachmachen
Süße Kreationen der
Konditorei Klinkmüller
Ab Seite 22

René Klinkmüller

Der Konditormeister, Patissier und Inhaber der Konditorei Klinkmüller
exklusiv im Interview! Ab Seite 14



“

Ich bin Handwerker, in einem Handwerksbetrieb
groß geworden und komme aus einer Kleinstadt,
in der jeder jeden kennt.
Man grüßt sich, man winkt sich zu – und ich finde,
es gibt nichts Schlimmeres, als zu vergessen,
wo man herkommt.

”


müller
Klinkmü


Klinkmüller








Inhalt

06 — **Routine an die Maschine, Kreativität in den Köpfen**
Ein Fachbericht über die Patisserie

10 — **Von Brandenburg bis Shanghai**
René Klinkmüller im Portrait

14 — **Im Dialog mit René Klinkmüller**
Ein Inteview

18 — **Kochen, Kühlen, Perfektion.**
DITHERM®

22 — **Rezepte zum Nachmachen**
Süße Kreationen der Konditorei Klinkmüller

50 — **Cremekocher Seminare bei KÄLTERUDI®**

54 — **Innovation für die Speiseeisherstellung**
DICOM® touch

58 — **Individuell gedacht. Clever finanziert.**
Finanzierungsmöglichkeiten

64 — **Impressum**

Routine an die Maschine, Kreativität in den Köpfen

Trends in der Patisserie

Die Patisserie entwickelt sich rasant. Wo früher Handarbeit und kleine Chargen dominierten, setzen heute immer mehr Betriebe auf effiziente Abläufe und moderne Technik. Das liegt nicht nur am steigenden Anspruch der Kundschaft, sondern auch an wirtschaftlichen Zwängen: weniger Fachkräfte, höhere Kosten und der Wunsch nach gleichbleibender Qualität. Maschinen sind längst nicht mehr nur Unterstützung – sie werden zum entscheidenden Erfolgsfaktor.

Technik als Zukunftsfaktor

Mit dem DITHERM® und der DICOM® hat KÄLTERUDI® zwei Maschinen entwickelt, die in der modernen Patisserie Maßstäbe setzen. Die Zeitersparnis ist deutlich: Prozesse, die von Hand oft eine halbe Stunde dauern, laufen im DITHERM® automatisiert und zuverlässig ab – ohne Risiko von Anbrennen oder Ausschuss. Das sorgt für mehr Planungssicherheit und entlastet die Mitarbeiter.

„Der DITHERM® spart nicht nur Zeit, er gibt Raum für Kreativität und Ausbildung."

Qualität sichern, Prozesse steuern

Ein weiterer Vorteil liegt im Qualitätsmanagement: Die Maschinen arbeiten mit festgelegten Programmen, die jederzeit wiederholt werden können.
So entsteht reproduzierbare Qualität, ob bei Cremes, Mousses oder Konfitüren. Fehlerquellen werden minimiert, Lebensmittelverschwendung reduziert. Besonders praktisch: Auch in einem größeren DITHERM® können kleine Mengen verarbeitet werden. Wer nur drei Liter Ganache herstellen möchte, profitiert genauso wie bei großen Produktionschargen.





Wettbewerbe und Technik – ein Widerspruch?

René Klinkmüller kennt die Welt der Wettbewerbe genau – als mehrfacher Gewinner und heute auch als Juror. Doch stellt sich die Frage: Haben Maschinen wie DITHERM® oder DICOM® dort überhaupt Platz? Die Antwort:
Es kommt auf den Fokus an.

Wenn es darum geht, handwerkliches Können wie das Temperieren von Schokolade zu zeigen, bleibt der Einsatz von Maschinen außen vor. Geht es jedoch um reproduzierbare Ergebnisse und neue Produktentwicklungen, kann moderne Technik ein sinnvoller Bestandteil sein – auch im Wettbewerbsumfeld.

Blick in die Zukunft

Die Zukunft der Patisserie liegt im Zusammenspiel von Handwerk und Hightech. Maschinen übernehmen Routineprozesse, sichern Qualität und sparen Zeit. Diese Zeit kann genutzt werden, um Fachwissen zu vertiefen, Mitarbeiter auszubilden und neue Kreationen zu entwickeln. So bleibt Raum für das, was Patisserie ausmacht: Kreativität, Präzision und Genuss.

„Die Maschine übernimmt die Routine – der Mensch bleibt der kreative Kopf."

Jessica Baumgartner und Florian D. Rischewski

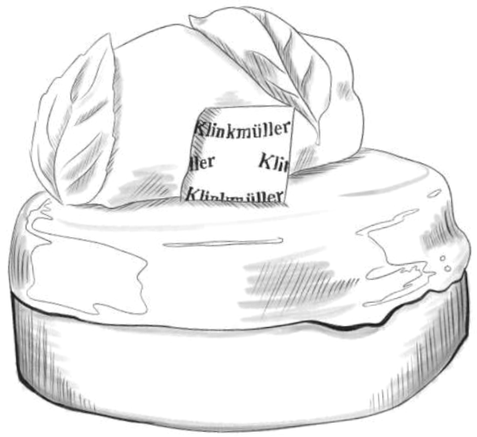


“

Für mich ist es wichtig, die Tradition von der Pike auf zu lernen. Technik kann das Handwerk aber perfekt unterstützen – ob Mixstab, Cremekocher oder Eismaschine. Entscheidend ist, dass am Ende das bestmögliche Produkt entsteht. Manche Ergebnisse erreiche ich nur mit Maschinen: Eine Ganache wird von Hand nie so glatt wie mit einem Mixstab, und die Crème Pâtissière aus dem Cremekocher bekomme ich mit keiner anderen Maschine so hin. Deshalb ist für mich moderne Technik ein zukunftsweisender Bestandteil der Konditorei.

”

Von Brandenburg bis Shanghai



Zwischen Tradition und Moderne, zwischen Familienbetrieb und Weltbühne – René Klinkmüller verbindet Handwerk mit Vision und zeigt, wie süß Zukunft schmecken kann.





Visionär des süßen Handwerks

2001 - 2002

Der erste Meilenstein auf dem Weg in die süße Welt: René Klinkmüller schloss seine Bäckerlehre erfolgreich ab.

2005 - 2006

Mehrfacher Preisträger bei Wettbewerben wie dem Nordhessen Cup und „Gute Form im Handwerk“. Abschluss der Konditorlehre sowie eine Station in Luzern bei der Confiserie Bachmann

2008 - 2009

Achter Platz bei der Konditoren-Weltmeisterschaft in Lissabon. Weitere Wettbewerbserfolge, Abschluss der Konditormeisterschule und Eintritt in den „CondiCreativClub“.

2010 - 2013

Patissier bei Oberweis in Luxemburg und Mitglied der Deutschen Nationalmannschaft. Teilnahme an internationalen Wettbewerben, u. a. beim Salon Culinaire Mondial.

2012 - 2014

Prüfungsvorsitzender der HWK Cottbus, Chefjuror beim „Moll Cup“ und Vorsitzender des „CondiCreativClubs e. V.“

2015 - 2017

Sieger beim Entremets-Wettbewerb in Cottbus, Produktpräsentationen in Dubai und Jurytätigkeiten. 2016 Doppelgold bei der Olympiade der Köche, 2017 „Bester Arbeitgeber“ im Landkreis Dahme-Spreewald.

2018

Übernahme des Familienbetriebs. Gleichzeitig Genussbotschafter für pro agro, Botschafter für Martellato und Produktentwicklungen in Spanien, Belgien und China.

2019 - 2020

Ernennung zum Genussbotschafter für Brandenburg-Berlin. Dozententätigkeit in München, Stuttgart und an der Eastern Mediterranean University in Zypern.

2021

Auszeichnung mit dem Zukunftspreis Brandenburg.

2022

Dozent in Zypern, Foodberater bei „Das große Backen – Die Profis“ (Sat.1) sowie TV-Auftritte im RBB und bei SIXX.

2024 - 2025

Jury Präsident des UIBC/Weltverband der Konditoren. 2025: Aufnahme im „World Selection Club“ als einer von 23 Konditoren auf der Welt.



Konditorei Klinkmüller
Lange Str. 18, DE-15926 Luckau

Im Dialog mit René Klinkmüller

In der kleinen Stadt Luckau findet man zwischen historischen Fassaden und kunstvollen Statuen eine Konditorei, die nicht nur voller Tradition, sondern auch voller Innovation steckt. René Klinkmüller – Konditor, Unternehmer, Dozent, Juror, mehrfacher Goldmedaillengewinner und Inhaber der Familienkonditorei – hat uns einen Blick hinter die Fassade seines Unternehmens und in seine persönliche Welt erlaubt. Warum er in Luckau geblieben ist, was es für ihn bedeutet, hinter den Kulissen von „Das große Backen – Die Profis“ zu arbeiten, und welchen Einfluss Maschinen auf das Handwerk haben, erzählt er mit einer bemerkenswerten Bodenständigkeit in seiner familiären Produktionsstätte in der Heimatstadt.

Du hast viele Jahre im Ausland gearbeitet. Was hat dich geprägt – und warum bist du am Ende nach Luckau zurückgekehrt?

René: Mir war wichtig, Konditorei von der Pike auf zu lernen. Zehn Jahre war ich in Europa und weltweit unterwegs – von Luzern bis Luxemburg. Geprägt haben mich besonders die französische Patisserie und der familiäre Zusammenhalt kleiner Betriebe.

Für mich stand es von Anfang an eigentlich nicht zur Debatte, dass ich zurückkomme nach Luckau. Ganz am Anfang waren eher München, Hamburg oder Berlin im Blick. Zurück nach Luckau bin ich, weil ich direkt am ersten Tag nach dem Aufschließen des Ladens Kunden hatte. Da wusste ich: Das Familienunternehmen gibt es seit 40 Jahren, darauf kann ich aufbauen. Ich habe das genommen, was ich hatte, und es über die Jahre verändert.



Wie entstehen neue Kreationen bei euch?

René: Früher aus meiner Feder. Heute entwickelt das Team mit: Meisterin, Gesellin – sie kennen Richtung und Stil. Wir skizzieren, definieren Komponenten, machen Muster. So trägt jede:r Verantwortung und ist stolz auf „sein" Produkt.

Und das merkt man auch. Die Backstube ist gefüllt mit kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, bei denen jeder Handgriff sitzt – und dennoch gehen Wärme und Freundlichkeit nie verloren. Auch René selbst zeigt sich stets hilfsbereit und auf Augenhöhe. Abgehoben durch den Erfolg? Dieses Bild löst sich schnell auf, wenn man den Patissier morgens in der kleinen Pausenküche sieht, wie er sich Spiegeleier brät und sich auch durch spontane Fragen oder Einsätze nicht aus der Ruhe bringen lässt.

Zwischen Handwerk und Verantwortung – siehst du dich manchmal als Botschafter der deutschen Patisserie?

René: Die Leute sagen schon mal: „Mensch René, ist ja Wahnsinn, was du erreicht hast." Ich sehe das immer gar nicht so. Wenn ich am Ende des Jahres mal Revue passieren lasse, wo ich überall auf der Welt war, dann merke ich erst, wie viel ich eigentlich unterwegs bin. Aber in den Momenten nehme ich es gar nicht so wahr, weil es mir Spaß macht und eine große Leidenschaft ist. Da schaut man nicht auf die Uhr, sondern genießt die Erfahrungen – und die spiegeln sich dann am Ende auch in unseren Produkten in der Theke wider.

Welche Rolle spielen TV-Formate wie „Das große Backen – Die Profis"?

René: Völlig anders als klassische Wettbewerbe: Kameras, Breaks, Touch-ups – der Wettbewerb dauert mindestens doppelt so lang. Aber die Sendung hat sich stark entwickelt. Für unsere Branche ist das wichtig, weil Menschen sehen, wie aufwendig Produkte sind – und das Handwerk anders wertschätzen.

Törtchen als kleine Kunstwerke – was macht für dich den Unterschied zwischen Handwerk und Kunst?

René: Also für mich muss Handwerk immer bezahlbar bleiben, und Kunst kann das nicht immer einhalten. Für mich steht im Handwerk das tägliche Geschäft im Vordergrund. Egal, was ich mache, wo ich bin – der Betrieb steht für mich an erster Stelle. Und ich glaube, das ist auch ganz wichtig und sollte so sein.

In deiner Backstube stehen auch KÄLTERUDI®-Maschinen. Welche Rolle spielen sie im Alltag?

René: Wir nutzen den Cremekocher RD40 und die Eismaschine G9. Der Cremekocher läuft bei uns acht Stunden am Tag – wie eine feste Arbeitskraft. Er übernimmt Crème pâtissière, Glasuren, Konfitüren oder Lemon Curd.

Wie gehen Technik und Handwerk bei euch zusammen?

René: Technik erleichtert, sorgt für gleichbleibende Qualität – verändert das Handwerk aber nicht. Rezepturen müssen so balanciert sein, dass die Technik sie perfekt abbildet. Ideal ist, wenn der Kunde gar nicht merkt, dass etwas aus dem Cremekocher kommt.

Dein Rat an dein jüngeres Ich – und an Kolleg:innen?

René: An mich: Gleicher Weg, vielleicht härter arbeiten. Und an Kolleg:innen: Beschäftigt euch mit Dingen, die den Alltag erleichtern, z. B. mit KÄLTERUDI® Maschinen. Kopf frei, Produktion läuft, Qualität passt. Diese Investition bereut man nicht.



René Klinkmüller vereint Weltoffenheit und Bodenständigkeit. Ein Konditor, der in Luckau verwurzelt ist, weltweit unterrichtet – und Technik als Werkzeug nutzt, um Handwerk sichtbar zu machen. Seine Törtchen sind präzise und mutig; seine Haltung ist klar: Tradition lernen, Innovation leben – und die nächste Generation mitnehmen.



Das vollständige Interview mit René Klinkmüller, sowie weitere Einblicke in die Welt eines spitzen Konditors, Patissiers und die Zusammenarbeit mit KÄLTERUDI® finden Sie über den QR-Code.

Autorin: Jessica Baumgartner

DITHERM®

Kochen, Kühlen, Perfektion.

Der DITHERM® von KÄLTERUDI® ist weit mehr als ein klassischer Kochkessel: Er ist Cremekocher, Pasteurisierer und Rückkühlkessel in einem, und kombiniert damit gleich mehrere Arbeitsschritte in nur einer Maschine. Rühren, Kochen, Kühlen und Mixen erfolgen im selben System, was nicht nur Zeit spart, sondern auch die Qualität der Produkte steigert.

Effizienz durch Cook & Chill

Durch die Cook & Chill-Technologie werden die Produkte direkt im Kessel erhitzt und anschließend ohne Umfüllen schnell auf +3 °C heruntergekühlt. Das bedeutet: längere Haltbarkeit, maximale Lebensmittelsicherheit und ein reibungsloser HACCP-konformer Produktionsprozess. Gleichzeitig entfallen zusätzliche Kühlgeräte oder Arbeitsgänge – Prozesse werden schlanker, die Produktivität steigt.

Cremekocher für höchste Ansprüche

Gerade für Cremes, Puddings, Massen oder Füllungen zeigt der DITHERM® seine Stärken. Die einzigartige Kesselform sorgt für eine homogene Durchmischung, während das Zyklische Bain-Marie-System® ein schonendes Erhitzen und Abkühlen ermöglicht, ganz ohne Anbrennen oder Ausfrieren. Ob Vanillecreme, Ganache oder Mousse: Konsistenz, Geschmack und Struktur bleiben stets auf höchstem Niveau.

Technik, die begeistert

- Rührwerk aus Edelstahl mit stufenlos regelbarer Geschwindigkeit
- Ab den Größen 100/160 Liter: Multifunktionsdeckel mit elektrischer Öffnung und integrierte Zugabeöffnung
- Sicherheitshahn mit integrierter Spülung, ideal für hygienisches Arbeiten
- Automatisierte Touch-Steuerung mit 99 Programmabläufen, HACCP-Speicherung und gradgenauer Temperaturführung





Vorteile für den Alltag

- Bis zu 50 % weniger Arbeitsaufwand
- Keine Umfüllverluste & minimierte Verbrennungsgefahr
- Kompakt und flexibel: erhältlich von 40–500 Litern
- Energie- und zeitsparend durch moderne Kühl- und Heiztechnik
- Hybridfähig: kombinierbar mit vorhandenen Energiequellen
- Echte Multifunktionalität: Kochen, Rückkühlen und Cremekochen in einem



Der DITHERM® ist mehr als nur ein Kochkessel – er ist ein Cremekocher der neuen Generation.
Mit seiner Cook & Chill-Technologie und seiner durchdachten Konstruktion revolutioniert er die Herstellung von Cremes, Massen und Speisen.
Ob in der Konditorei, Gastronomie oder Direktvermarktung:
Der DITHERM® macht Prozesse effizienter, Produkte sicherer und Ergebnisse besser.

René beim Einsatz des DITHERM® über die Schulter schauen



“

Die Eismaschine ist ganz klar für die Eisherstellung
– aber der KÄLTERUDI® Cremekocher macht
inzwischen fast alles.
Wir können alles in einem Schritt kochen und
Rückkühlen – Crème Pâtissière, Konfitüren,
Glasuren – einfach alles, was sich abwiegen, einfüllen
und mixen lässt kann man Umsetzen.
Selbst das Lemon Curd: alles im Cremekocher
mit Rückkühlung

”

Amande-grüner-Apfel

Mürbeteig

Am Vortag herstellen

150 g Zucker
200 g Butter
1 g Meersalz
1 Vollei
300 g Weizenmehl 550

Butter, Zucker, Salz und Ei glatt arbeiten, danach das Mehl zügig unterbreiten.

Den fertigen Teig über Nacht kaltstellen. Am nächsten den Teig ausrollen und die Tartelettes auslegen und Goldgelb backen.





Apfel-Gurken-Kern

Am Vortag herstellen

500 g Gurke püriert
1500 g Apfelpüree
20 g Gelatine
300 g Zucker
10 g Fruchtsäure

Gelatine in kalten Wässern einweichen. Apfelpüree und Gurke im Cremekocher auf 40°C erwärmen. Zucker, Fruchtsäure und die eingeweichte Gelatine hinzufügen und auflösen lassen. In gewünschte Silikonform für den fruchtkern füllen und einfrieren.



Amande-Mousse

1470 g Amande-Kuvertüre
1176 g Sahne flüssig
40 g Gelatine
2156 g geschlagene Sahne

Sahne im DITHERM® auf 40°C erhitzen, flüssige Mandel Kuvertüre hinzufügen, laufen lassen.
Eingeweichte Gelatine dazu und alles glattrühren. Danach die geschlagene Sahne unterheben.

Fertigstellung

Fertige Mousse zwei Dritteln mit einem Spritzbeutel in die gewünschten Förmchen füllen, gefrorener Kern mittig einlegen und mit weiterer Mousse auffüllen glattstreichen, alles wieder einfrieren. Nach Belieben glasieren (eingefärbtes Spiegelgel) oder dekorieren.



“

Ein Klassiker bei uns, der anfangs völlig verrückt wirkte: Apfel-Gurke-Mandel. Alle sagten sofort „Oh nein, Gurke!“ – und dachten nur an Gewürzgurken, nicht an die frische Gurke. Doch in Kombination mit Granny-Smith-Apfel und Mandelmus entstand etwas Besonderes. Mittlerweile ist dieses grüne Törtchen fast schon unser Signature – und wird von allen gegessen.

”

Mango Passionsfrucht

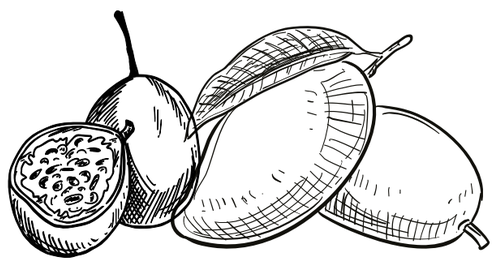
Mürbeteig

Am Vortag herstellen

150 g Zucker
200g Butter
1 g Meersalz
1 Vollei
300 g Weizenmehl 550

Butter, Zucker, Salz und Ei glatt arbeiten, danach das Mehl zügig unterbreiten.

Den fertigen Teig über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag den Teig ausrollen und in runde Formen ausstechen und Goldgelb backen.



Mango Passionsfrucht Cremeux

200 g Zucker
30 g Cremepulver
375 g Eier
210 g Passionsfruchtpüree
210 g Mangopüree
4g Gelatine
375 g Butter

Zucker, Cremepulver, Eier und Fruchtpüree zusammen verrühren und auf 90°C erhitzen, Gelatine und Butter untermischen. Creme runterkühlen und in gewünschte Silikonformen abfüllen und einfrieren.





Baiserhaube

300 g Zucker
100 g Eiweiß

Das Eiweiß mit dem Zucker steif aufschlagen, sodass eine stabile, glänzende Masse entsteht.

Fertigstellung

Die gefrorenen Mango Passionsfrucht Cremeux auf die Böden setzen, nach Belieben glasieren (eingefärbtes Spiegelgel). Abschließend mit Baiserhauben dekorieren und abflämmen.

Schokoladen Törtchen



Schokoladenbiskuit

Am Vortag herstellen

180 g Zucker
6 Eier
180 g Mehl
60 g Speisestärke
20 g Kakaopulver
Ein wenig Vanille

Zuerst den Zucker und die Eier schauig schlagen. Danach die restlichen Zutaten hinzugeben.

Den Biskuit als Kapsel aufstreichen und für 13 Minuten bei 190 °C, Ober-Unterhitze, backen.

Himbeerkonfitüre

6000 g Himbeeren, TK
2935 g Zucker
63 g Pektin
120 g Fruchtsäure

Pektin und Zucker trocken mischen. Die Himbeeren zu einem Pürree verarbeiten und die Fruchtsäure hinzugeben, mit Cremekocher im Konfitüreprogramm einmal aufkochen und abkühlen lassen. Die Masse bis zur Verwendung bei Seite stellen.



Englische Creme

500 g Milch
500 g Sahne
100 g Zucker
200 g Eigelb
1450 g Kuvertüre 70%
1500 g Sahne, geschlagen

Für die Englische Creme Milch, Sahne, Zucker und Eigelb zusammen auf 85 °C erhitzen und „zur Rose“ abziehen. Anschließend die Creme durchsieben.

Flüssige Kuvertüre unterrühren. Bei 45°C geschlagene Sahne unterheben und sofort in gewünschte Formen abfüllen.



Chantilly Allégée Vanille

406 g Milch
20 g Glukose
3 Vanille Schoten
750 g flüssige Schokolade
822 g Sahne
8 g Gelatine

Milch, Glukose und Vanille auf 65 °C erhitzen, flüssige Schokolade und Gelatine hinzufügen. Alles vermengen und zum Schluss die flüssige kalte Sahne hinzufügen, erneut mixen und abfüllen.

Fertigstellung

Die Mousse in die gewünschte Form abfüllen und die gefrorene Chantilly Allégée Vanille hineindrücken. Zum Schluss den Boden hinzufügen und kühlen. Abschließend das Törtchen aus der Form holen und nach Belieben glasieren (eingefärbtes Spiegelgel) oder dekorieren.



Satine

Mürbeteig

Am Vortag herstellen

150 g Zucker
200 g Butter
1 g Meersalz
1 Vollei
300 g Weizenmehl 550

Butter, Zucker, Salz und Ei glatt arbeiten, danach das Mehl zügig unterbreiten.

Den fertigen Teig über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag den Teig ausrollen und in runde Formen ausstechen und Goldgelb backen.





Himbeerkern

500 g Himbeerpüree
75 g Zucker
8 g Gelatine

Himbeerpüree und Zucker gemeinsam erhitzen. Die eingeweichte Gelatine zugeben und in der heißen Masse auflösen. In kleine Formen abfüllen und einfrieren.

Creme

387 g Milch
2 Vanilleschoten
162 g Zucker
372 g Eigelb
1300 g Sahne
28 g Gelatine

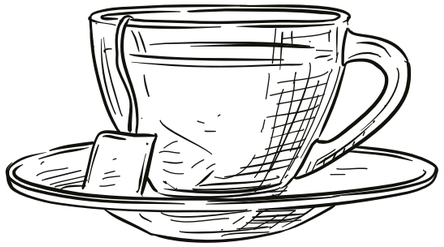
Milch, Vanilleschoten, Zucker und Eigelb zusammen auf 85 °C erhitzen und „zur Rose“ abziehen. Die eingeweichte Gelatine einrühren. Die Creme auf 40°C kaltschlagen und dann die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Fertigstellung

Die Mousse in die gewünschte Form abfüllen und den gefrorenen Himbeerkern hineindrücken. Zum Schluss den Boden hinzufügen und kühlen. Abschließend das Törtchen aus der Form holen und nach Belieben glasieren (eingefärbtes Spiegelgel) oder dekorieren.



Tee-Tartelette



Mürbeteig

Am Vortag herstellen

150 g Zucker
200 g Butter
1 g Meersalz
1 Vollei
300 g Weizenmehl 550

Butter, Zucker, Salz und Ei glatt arbeiten, danach das Mehl zügig unterbreiten.

Den fertigen Teig über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag den Teig ausrollen und die Tartelettes auslegen und Goldgelb backen.



Ganache

1100 g Sahne
40 g Tee, lose
(z. B. Mélange Schwarz „Old England“)
1000 g Caraïbe-Kuvertüre 66 %
50 g Glukose
300 g Butter

Die Sahne mit dem losen Tee aufkochen und 4 Minuten ziehen lassen. Tee absieben.

Glukose und Butter zugeben und alle Zutaten zusammen mit der Kuvertüre zu einer glatten Ganache verarbeiten. Ganache in die vorbereiteten Tartelettes abfüllen und fest werden lassen.



Chantilly Allégée Vanille

406 g Milch
20 g Glukose
3 Vanille Schoten
750 g Weiße Schokolade
822 g Sahne, flüssig
8 g Gelatine

Milch, Glukose und Vanille auf 65 °C erhitzen, flüssige Schokolade und Gelatine hinzufügen. Alles vermengen und zum Schluss die flüssige kalte Sahne hinzufügen, erneut mixen und abfüllen.



Fertigstellung

Die befüllten Tartelettes anschließend nach Belieben mit Chantilly und Müsli dekorieren.

Cassis-Mousse



Mürbeteig

Am Vortag herstellen

150 g Zucker
200 g Butter
1 g Meersalz
1 Vollei
300 g Weizenmehl 550

Butter, Zucker, Salz und Ei glatt arbeiten, danach das Mehl zügig unterbreiten.

Den fertigen Teig über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag den Teig ausrollen und in runde Formen ausstechen und Goldgelb backen.

Ganache Kern

400 g weiße Kuvertüre
250 g Sahne
1 Vanilleschote
250 g griechischer Joghurt

Die weiße Kuvertüre schmelzen. Die Sahne mit der aufgeschlitzten Vanilleschote erhitzen und über die Kuvertüre gießen. Zu einer glatten Ganache emulgieren und den griechischen Joghurt unterrühren. In Formen füllen und einfrieren.





Mousse

650 g Cassispüree
130 g Eiweiß
200 g Zucker
28 g Gelatine
875 g Sahne, geschlagen

Eingeweichte Gelatine mit etwas Cassispüree auflösen und mit dem Rest des Cassispüree rühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Das Cassispüree vorsichtig unter die Eiweißmasse heben.
Anschließend die geschlagene Sahne gleichmäßig unterheben.



Fertigstellung

Die Mousse in die gewünschte Form abfüllen und den Ganachekern hineindrücken. Zum Schluss den Boden hinzufügen und kühlen.

Abschließend das Törtchen aus der Form holen und nach Belieben glasieren (eingefärbtes Spiegelgel) oder dekorieren.

Limetten-Basilikum-Tartelette



Mürbeteig

Am Vortag zubereiten

150 g Zucker
200 g Butter
1 g Meersalz
1 Vollei
300 g Weizenmehl 550

Butter, Zucker, Salz und Ei glatt arbeiten, danach das Mehl zügig unterbreiten.

Den fertigen Teig über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag den Teig ausrollen und die Tartelettes auslegen und Goldgelb backen.

Zitronen-Konfitüre

1 kg Zitronenpüree
200 g Zucker
12 g Pektin
Abrieb von 2 Zitronen

Pektin, Zucker und Zitronenpüree mixen, Zitronenzesten hinzufügen und unterrühren, aufkochen und wieder runterkühlen. Bis zur Verwendung bei Seite stellen.

Limetten-Basilikum-Creme

400 g Zucker
40 g Cremepulver
750 g Eier
850 g Limettensaft
50 g Basilikum
750 g Butter
10g Gelatine

Zucker, Cremepulver, Eier, Limettensaft und Basilikum zusammen verrühren und auf 90°C erhitzen, Gelatine und Butter untermischen. Creme runterkühlen und in gewünschte Silikonformen abfüllen und einfrieren.





“

Seit 2016 haben wir den KÄLTERUDI® Cremekocher - Ich habe immer ein gleichbleibendes Produkt, ein tolles Ergebnis und es ist eine Person, die für mich arbeitet rund um die Uhr.

”

Baiser Haube

300 g Zucker
100 g Eiweiß

Zucker und Eiweiß zu einem festen Baiser aufschlagen.

Fertigstellung

Die vorgebackenen Tartelettes mit der Zitronenkonfitüre füllen und darauf die gefrorene Limetten-Basilikum-Creme geben. Nach Belieben glasieren (eingefärbtes Spiegelgel). Vor dem Servieren mit dem Baiser ausganieren und abflämmen.

Kokos-Dessert



Mürbeteig

Am Vortag herstellen

150 g Zucker
200 g Butter
1 g Meersalz
1 Vollei
300 g Weizenmehl 550

Butter, Zucker, Salz und Ei glatt arbeiten, danach das Mehl zügig unterbreiten.

Den fertigen Teig über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag den Teig ausrollen und in runde Formen ausstechen und Goldgelb backen.

Mango Passionsfrucht Cremeux

200 g Zucker
30 g Cremepulver
375 g Eier
210 g Passionsfruchtpüree
210 g Mangopüree
4 g Gelatine
375 g Butter

Zucker, Cremepulver, Eier und Fruchtpüree zusammen verrühren und auf 90°C erhitzen, Gelatine und Butter untermischen. Creme runterkühlen und bis zur Hälfte in gewünschten Silikonformen abfüllen und einfrieren.





Schoko-Cremeux

200 g Milch
200 g Sahne
80 g Eigelb
225 g Zartbitterschokolade (flüssig)

Milch und Sahne auf 40 °C erhitzen. Das Eigelb einrühren und unter Rühren erhitzen, bis die Masse bindet. Vom Herd nehmen, die flüssige Zartbitterschokolade einrühren und abkühlen lassen. Die andere Hälfte der Mango-Cremeux auffüllen, einfrieren.



Kokosmousse

750 g Kokospüree
(leicht erwärmt)
150 g Eiweiß
260 g Zucker
34 g Gelatine
1000 g Sahne, geschlagen

Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Das Kokospüree leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Vorsichtig unter den Eischnee rühren, dann die geschlagene Sahne unterheben.

Fertigstellung

Die Mousse in die gewünschte Form abfüllen und den doppelten Cremeux-Kern hineindrücken. Zum Schluss den Boden hinzufügen und kühlen. Abschließend das Törtchen aus der Form holen und nach Belieben glasieren (eingefärbtes Spiegelgel) oder dekorieren.

Dulcey Dessert

Mürbeteig

Am Vortag herstellen

150 g Zucker
200 g Butter
1 g Meersalz
1 Vollei
300 g Weizenmehl 550

Butter, Zucker, Salz und Ei glatt arbeiten, danach das Mehl zügig unterbreiten.

Den fertigen Teig über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag den Teig ausrollen und in runde Formen ausstechen und Goldgelb backen.

Kaffeeinfusion

67,5 g Kaffeebohnen
750 g Milch

Kaffeebohnen leicht zerstoßen und mit der Milch aufkochen. 24 Stunden ziehen lassen, dann die Bohnen abseihen.



Mango- Passions-frucht Konfitüre Kern

3000 g Mangopürre
3000 g Passionsfruchtpüree
2935 g Zucker
63 g Pektin
120 g Fruchtsäure

Pektin und Zucker trocken mischen. Die beiden Pürres mit der Fruchtsäure hinzugeben und im Cremekocher im Konfitüreprogramm einmal aufkochen und abkühlen lassen. Die Masse in gewünschte Formen einfrieren.

Mousse

570 g Kaffeeinfusion
25,5 g Gelatine
1080 g Dulcey-Kuvertüre
1165 g Sahne, geschlagen

Die Kaffeeinfusion auf 70 °C erhitzen. Gelatine einweichen, in der heißen Flüssigkeit auflösen. Die flüssige Dulcey-Kuvertüre zugeben und zu einer Ganache emulgieren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Fertigstellung

Die Mousse in die gewünschte Form abfüllen und den Konfitüre-Kern hineindrücken. Zum Schluss den Boden hinzufügen und kühlen. Abschließend das Törtchen aus der Form holen und nach Belieben glasieren (eingefärbtes Spiegelgel) oder dekorieren.







Caraïbe Mousse





Mürbeteig

Am Vortag herstellen

150 g Zucker
200 g Butter
1 g Meersalz
1 Vollei
300 g Weizenmehl 550

Butter, Zucker, Salz und Ei glatt arbeiten, danach das Mehl zügig unterbreiten.

Den fertigen Teig über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag den Teig ausrollen und in runde Formen ausstechen und Goldgelb backen.

Mango Passionsfrucht Cremeux

200 g Zucker
30 g Cremepulver
375 g Eier
210 g Passionsfruchtpüree
210 g Mangopüree
4g Gelatine
375 g Butter

Zucker, Cremepulver, Eier und Fruchtpüree zusammen verrühren und auf 90°C erhitzen, Gelatine und Butter untermischen. Creme runterkühlen und bis zur Hälfte in gewünschten Silikonformen abfüllen und einfrieren.

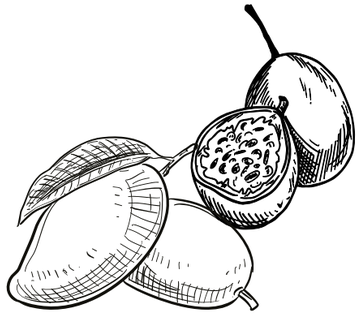
Mousse

700 g Passionsfruchtpüree
40 g Orangensaft
150 g Eiweiß
240 g Zucker
30 g Gelatine
1000 g Sahne, geschlagen

Passionsfruchtpüree und Orangensaft erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Die Fruchtmasse vorsichtig zum Eischnee geben und vermischen. Anschließend die geschlagene Sahne gleichmäßig untermischen.

Fertigstellung

Die Mousse in die gewünschte Form abfüllen und den Cremeux-Kern hineindrücken. Zum Schluss den Boden hinzufügen und kühlen. Abschließend das Törtchen aus der Form holen und nach Belieben glasieren (eingefärbtes Spiegelgel) oder dekorieren.



Cremekocher Seminare bei KÄLTERUDI®

Wer erfolgreich Produkte herstellen will, ob süß oder herzhaft, braucht mehr als nur Leidenschaft: Entscheidend sind Fachwissen, praktische Erfahrung und die richtige Technik. Genau hier setzen die Seminare von KÄLTERUDI® an.

Ob Einsteiger, Direktvermarkter oder Profi, in kleinen Gruppen vermitteln erfahrene Fachleute alles, was es braucht, um Produktion und Prozesse auf das nächste Level zu bringen.

Mehr als Leidenschaft

Erfolg in der Lebensmittelproduktion entsteht, wenn Know-how, Handwerk und moderne Technik zusammenkommen. In den Seminaren von KÄLTERUDI® erleben die Teilnehmenden, wie Theorie und Praxis ineinandergreifen und so echte Qualität entsteht.

Die Kunst des Cremekochens

Ein Highlight im Seminarprogramm sind die Cremekocher-Seminare. Hier dreht sich alles um den DITHERM®, den vielseitigen Koch- und Rückkühlautomat von KÄLTERUDI®. Mit ihm lassen sich in einer einzigen Maschine kochen, garen, kühlen und rühren, von Pudding und Füllungen über Risotto und Suppen bis hin zu Desserts oder sogar Kosmetikprodukten.

Die Teilnehmenden erleben live, wie effizient der DITHERM® arbeitet, wie sich HACCP-Vorgaben zuverlässig erfüllen lassen und wie Produktionsschritte deutlich schneller ablaufen können.

Genuss in Vielfalt

Damit das Gelernte direkt greifbar wird, entstehen im Seminar unterschiedliche Produkte, passend zur Jahreszeit und zu den Anforderungen der Praxis. Von fruchtiger Winter-Apfelmarmelade über lockere Kokosmakronen bis hin zu herzhaftem Zwiebelkuchen oder deftige Kürbissuppe zeigt der DITHERM®, dass er weit mehr kann, als man auf den ersten Blick vermutet.
Auch Klassiker wie saftiger Biskuit oder cremiger Sahnefond gehören zum Programm.





Wissen, das bleibt

Neben den technischen Möglichkeiten steht der konkrete Nutzen im Vordergrund: Rezepte, die sofort umsetzbar sind, Tipps zur Prozessoptimierung und viel Raum für Austausch mit anderen Teilnehmenden. So wird jedes Seminar von KÄLTERUDI® zu einer Investition, die sich im Alltag auszahlt, sei es durch neue Produktideen, effizientere Abläufe oder den direkten Schritt in eine erfolgreiche Direktvermarktung.

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz im nächsten Seminar



“

Früher kochte es ewig auf dem Feuer, jeder hatte die Hände voll und schob es dem Nächsten zu. Am Ende war die Feuchtigkeit raus, das Produkt spröde und zu fest. Heute ist das anders: Der Cremekocher arbeitet in gleichmäßigen Intervallen und liefert – bei richtiger Abwiegung – immer das gleiche, perfekte Ergebnis.

”

DICOM® touch

Innovation für die Speiseeisherstellung

Mit der DICOM® touch präsentiert KÄLTERUDI® eine Maschine, die die Eisherstellung auf ein neues Niveau hebt. Das Herzstück ist der patentierte Diagonal-Freezer: ein schräger Kessel mit kraftvoller Knetfunktion. Diese Kombination sorgt dafür, dass das Eis nicht nur cremig und trocken, sondern auch besonders stabil wird, ein Qualitätsmerkmal, das sofort ins Auge fällt und auf der Zunge überzeugt.

Cremigkeit, die man schmeckt

Während des Gefrierens bilden sich mikrofeine Kristalle. Das Rührwerk knetet die Masse intensiv gegen die Tür, wodurch eine gleichmäßige, verbundene Struktur entsteht. So wird Milcheis vollmundig und behält seinen natürlichen Charakter, während Sorbets cremig und fruchtig bleiben.

Effizienz, die begeistert

Das Eis kommt direkt portionierfähig aus der Maschine. Das bedeutet weniger Energieverbrauch, kürzere Produktionszeiten und dennoch höchste Produktqualität.

Ihre Pluspunkte auf einen Blick

Für jeden Wunsch die perfekte Struktur – trocken, cremig, stabil und homogen
Flexible Füllmengen – je nach Modell zwischen 1 und 28 Litern.

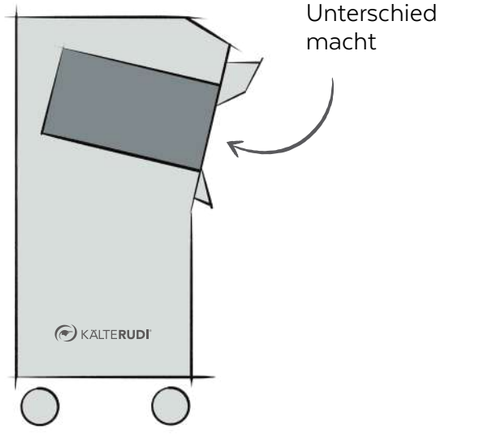
Wirtschaftlich & zeitsparend, geringerer Einsatz von Emulgatoren, kein Schockfrosten nötig. Für die Lagerung von Eis ist jedoch eine Kühlung als Lagerort empfehlenswert.

Smart gesteuert: bis zu 99 Programme sorgen für Konsistenz und Vielfalt.
Hygienisch durchdacht durch eine automatische Kesselspülung, langlebige Abstreifer, komplette Edelstahlbauweise und komfortable Reinigungssysteme.

Nachhaltigkeit integriert

Alle aktuellen Modelle arbeiten mit einem umweltgerechten Kältemittel (GWP < 150) und nutzen die Hybrid Technology von KÄLTERUDI®. So verbindet die Maschine Leistung mit moderner Energieeffizienz.





Der diagonale Kessel, der den Unterschied macht



Kompakt und vielseitig

Mit einer Breite von nur 55 cm findet die DICOM® touch Platz in jeder Produktion – von der kleinen Eisdiele über Gastronomiebetriebe bis hin zu Manufakturen. Ob Milcheis, Sorbet oder kreative Spezialitäten: Jede Charge wird zum Spitzenprodukt.
Die DICOM® touch ist mehr als eine Eismaschine – sie vereint Tradition, modernste Technik und Nachhaltigkeit in einem System, das Maßstäbe setzt.

Die Meinung eines Profis über die DICOM® touch



“

Eine Kreation, die ohne den Cremekocher
unmöglich wäre, ist definitiv unsere Crème Pâtissière.
Ein echtes Multi-Produkt, das wir für Éclairs,
Füllungen, Buttercreme, das tägliche Geschäft
und Obsttörtchen nutzen.
Kleine Mengen ziehen wir manchmal noch auf
dem Herd ab – doch es ist niemals dasselbe
wie aus dem Cremekocher.
So cremig bekommt das keiner hin.

”

Individuell gedacht. Clever finanziert.

Individuell. Flexibel. Zukunftsorientiert.

Wer investiert, sollte sorgfältig planen, besonders beim Start oder beim Ausbau eines Unternehmens. Die KÄLTERUDI® Financial Services liefern dafür das passende Konzept: keine starren Standardmodelle, sondern Finanzierungslösungen, die sich an Ihren Bedürfnissen orientieren und Ihnen den Weg in eine sichere Zukunft ebnen.

Individuelle Finanzierung – Ihr Projekt im Mittelpunkt

Gemeinsam mit Ihrem persönlichen KÄLTERUDI® Finanzierungsberater entsteht eine Lösung, die genau zu Ihrem Betrieb passt. Von der Analyse Ihrer aktuellen Situation über die Entwicklung eines individuellen Finanzierungsplans bis hin zur Umsetzung begleiten wir Sie zuverlässig durch alle Phasen.

Dabei betrachten wir nicht nur einzelne Maschinen, sondern Ihr gesamtes Projekt. Ob Eiscafé, Bäckerei, Hofladen, Gastronomie oder Großküche – wir finden das Modell, das zu Ihrer Branche passt. Ergänzt wird dies durch persönliche Betreuung, praxisnahe Schulungen und Einarbeitung, Seminare und Workshops, Rezeptentwicklung sowie nützliche Berechnungshilfen. Den passenden Rahmen bieten attraktive Förderprogramme wie unser Cashback-Angebot.

Cashback nutzen – Mehrwert beim Investieren

Mit KÄLTERUDI® profitieren Sie von eigenen Förderprogrammen und attraktiven Refinanzierungsmodellen. Besonders interessant: der KÄLTERUDI® Fördergutschein, mit dem Sie sich direkt beim Abschluss Ihres Finanzierungsvertrags bis zu 4 % Cashback auf Ihren Maschinenkauf sichern können.



Flexibel bleiben – Technik, die mitwächst

Ihre Investition bleibt beweglich – auch langfristig. Regelmäßige Überprüfungen Ihres Maschinenparks stellen sicher, dass Sie stets auf dem aktuellen Stand arbeiten. Und wenn Ihr Betrieb wächst oder sich verändert, können Sie Ihre Technik jederzeit upgraden, ohne an feste Laufzeitmodelle gebunden zu sein.

Investitionsbooster ab Juli 2025

Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, in Technik von KÄLTERUDI® zu investieren.
Ab dem 1. Juli 2025 greift das neue steuerliche Investitionsprogramm der Bundesregierung:
Für Maschinen und Anlagen, die zwischen dem 1. Juli 2025 und dem 31. Dezember 2027 angeschafft werden, gilt eine degressive Abschreibung von bis zu 30 % pro Jahr.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Schneller ROI:
  Höhere Abschreibung =
  schnellere Amortisation
- Mehr Liquidität:
  Weniger Steuerlast =
  mehr Geld im Unternehmen
- Wirtschaftliche Vorteile:
  Besonders bei Investitionen in Eismaschinen, Pasteurisierer oder Füllsysteme
- Zukunftssicherheit:
  Noch stärker in Kombination mit weiteren Förderprogrammen, z. B. für Direktvermarkter oder landwirtschaftliche Betriebe
- Förderfähigkeit:
  Modernisieren Sie Ihre Produktion und sichern Sie sich einen klaren technologischen Vorsprung
- Regionale limitierte Förderungen wie BAFA oder LEADER sind durch unsere Maschinen möglich

Nutzen Sie bestehende Rückstellungen, investieren Sie steuerlich optimiert und schaffen Sie heute die Grundlage für den Erfolg von morgen.



“

Christstollen gehören für uns einfach dazu – sie stehen für gelebte Familientradition. Mein Vater ist jedes Jahr bei der Produktion dabei, und gemeinsam backen wir rund zehn Sorten – von Cranberry-Portwein bis Walnuss-Orange oder Baumkuchen-Stollen. Alle entstehen in liebevoller Handarbeit, mit besten Zutaten und starkem Bezug zur Region rund um Dresden. Unsere Stollen, mehrfach als Bester Publikumsstollen Südbrandenburgs ausgezeichnet, sind im Weihnachtsgeschäft unsere ganze Leidenschaft.

”

kopfmedia.

Visuelle Kommunikation & digitales Design für Industrie und Handwerk

Wir sind mehr als eine Agentur. Wir sind ein Team aus Entwickler:innen, Designer:innen, Fotograf:innen und Filmemacher:innen – vereint durch die Leidenschaft, Industrie und Handwerk digital neu zu denken. Seit über zehn Jahren verbinden wir Kreativität mit Know-How und tiefen Branchenverständnis.



KOPF MEDIA GmbH

Bahnhofstraße 14
DE-77746 Schutterwald

+49 781 1255 88 0
info@kopfmedia.de
www.kopfmedia.de



Unsere Leistungen

Unsere Leistungen reichen von UI & UX Design, Branding, Film- und Fotoproduktion über Social Media und Animation bis hin zu Web- und Softwareentwicklung, Druckerzeugnisse und Verpackungsdesign. Wir schaffen digitale Werkzeuge und visuelle Erlebnisse, die Marken sichtbar machen und den Puls der Zeit treffen.

Expertise

Über 200 Kunden vertrauen bereits auf unsere Media- und IT-Expertise – und wir freuen uns darauf, auch Ihr Projekt gemeinsam umzusetzen.

kopfmedia. x KÄLTERUDI®

Wir begleiten KÄLTERUDI® in Design, Film und Kommunikation – und haben auch dieses Magazin gestaltet. Was uns verbindet, ist eine Partnerschaft voller Vertrauen, Kreativität und gemeinsamer Ziele.

DU HAST DAS EIS. WIR MACHEN DEN AUFTRITT.



UNSERE LEISTUNGEN

Für Eisdielen, Manufakturen & mobile Konzepte: Wir gestalten alles, was dein Eis sichtbar macht.



BRANDING

Design mit Plan. Auftritt mit Wirkung.

Wir entwickeln Marketing, das vom Kunden her gedacht ist – stimmig, stark und wirksam.



PRINT

Was gut aussieht, verkauft sich besser

Ob Becher, Aufsteller oder Etiketten – wir gestalten alles individuell für deine Marke, perfekt abgestimmt und bereit für Theke oder Automat.



WEBSITE

SEO inkluive. Technik, die verkauft.

Deine Website ist mehr als eine Visitenkarte – wir bauen Seiten, die sichtbar, schnell und rechtlich sicher sind.



SOCIAL MEDIA

Reels, Posts & Ads mit Geschmack.

Wir produzieren Content mit Storytelling, echten Fotos und cleverem Design – statt Baukasten, mit Lust auf Eis und planbarer Reichweite.

FÜR WEN IST EISMARKETING ?

- Eis- & Foodtrucks
- Eisdielen
- Manufakturen
- Mehrfilialbetriebe
- Gastronomen
- Neugründer:innen

EIS MARKETING

COOL BLEIBEN, WARM KLICKEN. EISMARKETING GIBTS HIER

© eismarketing by kopfmedia.

Impressum

Verlag

KÄLTERUDI® GmbH & Co. KG

Dieselstraße 5-7 + 15 + 16
DE-75210 Keltern

+49 7236 98290
www.kaelte-rudi.de

Redaktion

KOPF MEDIA GmbH

Bahnhofstraße 14
DE-77746 Schutterwald

+49 781 1255 88 0
info@kopfmedia.de
www.kopfmedia.de



KÄLTERUDI®

ÄNDERUNGEN UND DRUCKFEHLER VORBEHALTEN. | ABBILDUNGEN UNVERBINDLICH | 2.000 WMD | LEX 90006-152