

# MARQUARD IM KLEINFORMAT

Ein BISSchen Marquard ist der neueste Coup des Sternekochs gemeinsam mit Wolfgang Müller und Jochen Thoss. Feinste LeckerBISSchen für Hotels, Veranstalter und Catering. Hier trifft echte Gourmet-Qualität auf Kosteneffizienz und Just-in-time-Lieferung.

**E**in BISSchen Marquard ist keine fixe Idee von irgendwem, sondern ein über drei Jahre entwickeltes Konzept von drei professionellen Küchenfanatikern, die sich mit allen Aspekten ihres Metiers hervorragend auskennen – seien diese nun kulinarischer, gastronomischer oder kaufmännischer Art. Das sind Stefan Marquard, Wolfgang Müller und Jochen Thoss. Gemeinsam lassen sie sich an den verschiedensten Orten der Welt inspirieren. Am Anfang war das Brot, denn die LeckerBISSchen vereinen beliebte kulinarische Spezialitäten, die auf einer Scheibe Brot liebevoll angerichtet werden.



2

## LeckerBISSchen

Die Praxis war für die Macher der Impulsgeber zu Ein BISSchen Marquard, um für die Branche ein neues Produkt zu entwickeln. Stefan Marquard weiß genau, wie der Alltag von Gastronomen, Hoteliers und Caterern aussieht: „Auf dem Parkett werden bei den Häppchen zu jeder Tages- und Nachtzeit höchste Qualität und Frische erwartet, man will stets aufs Neue überrascht und begeistert werden. Gleichzeitig werden die

kritischen Fragen nach bewusster Ernährung, vegetarischen Alternativen und nachhaltiger Produktion immer lauter – natürlich soll alles Small-Talk-tauglich und ‚convenient‘ sein – und eventuelles peinliches Kleckern lastet man grundsätzlich dem Häppchen an.“

Und das Rad dreht sich weiter: Bei der Herstellung benötigt man kostspieliges, kreatives und schnelles Fachpersonal, das oft gerade im ungünstigsten Augenblick fehlt. Und auch bei der verlässlichen Versorgung mit frischesten Zutaten kann es durchaus öfter einmal eng werden. Wäre es angesichts all dessen nicht ideal, wenn die Versorgung mit hochwertigen Häppchen ein leistungsstarker, zuverlässiger Partner übernehmen würde?

## Gourmetqualität

Aus ökonomischer Sicht ist alles im Grunde ganz einfach: Gewinn ist bekanntlich Umsatz. Deshalb war es bei der Entwicklung des LeckerBISSchen-Konzepts wichtig, dass der Faktor Umsatz möglichst hoch gestaltet werden kann, was über eine stark standardisierte Produktion gelingt.

Die Innovation: Die Häppchen sind ein Frischeprodukt. Durch 0-Grad-Technologie bei der Produktion, Lagerung und Lieferung wird die Frische der LeckerBISSchen garantiert! Es handelt sich somit niemals um ein Tiefkühlprodukt. Die Gourmet-Brote im Miniaturformat werden immer frisch für jeden Auftrag produziert – just in time. Bestellungen bis 10 Uhr morgens garantieren die Lieferung am nächsten Tag innerhalb von 24 Stunden.

## Großer Genuss, kompaktes Format

Sämtliche LeckerBISSchen stammen von zwei mit Michelin-Sternen ausgezeichneten deutschen Spitzenköchen und bieten in puncto Geschmack, Qualität, Abwechslung und Kreativität alles, was sich anspruchsvolle Häppchen-Gourmets wünschen. Zudem ist jedes einzelne LeckerBISSchen klar erkennbar der Rubrik zuzuordnen: rot für Fleisch, blau für Fisch und gelb für vegetarisch. Nur eine kleine Auswahl der kleinen, leckeren Häppchen: Edel-Bulette mit feinem Biergelee und Sauerkraut, Vitello Tonnato mit Kalbfleisch, Thunfisch-Creme, getrockneten Tomaten und Kapern oder Bergkäse, getrocknete Feigen, Nüsse und Pumpernickel. Da muss man einfach zugreifen!

Ein BISSchen Marquard  
[www.ein-bisschen-marquard.de](http://www.ein-bisschen-marquard.de)

DIE MACHER  
 HINTER EIN  
 BISSCHEN  
 MARQUARD



1

1 Drei professionelle Küchen-Fanatiker: Stefan Marquard, Jochen Thoss und Wolfgang Müller (v. li. n. re.) 2 Köstlich, praktisch, gut: rote Kügelchen markieren Fleisch, blaue Fisch und gelbe Vegetarisches 3 Einfach zugreifen: die zwölf verschiedenen leckeren Gourmet-Happen von Ein BISSchen Marquard.

LECKERBISSCHEN,  
 DIE NEUGIERIG  
 MACHEN



3

Fotos: Markus Monecke, Monika Reiter/Rolling Pin Media GmbH