



BOWL CONCEPTS

Entdecken Sie unsere internationalen Genusswelten

INTERNATIONALE GENUSSWELTEN

Bowls gehören zu den erfolgreichsten Food-Konzepten der letzten Jahre. Sie verbinden Frische, Vielfalt und moderne Genusswelten mit einer unkomplizierten Zubereitung.

Entdecken Sie sechs inspirierende Bowl-Ideen, die sich mit Kühlmann-Produkten schnell und wirtschaftlich umsetzen lassen.

Bowls vereinen aktuelle Food-Trends mit maximaler Flexibilität. Ob als Mittagsggericht in der Gastronomie, als hochwertiges Catering-Angebot oder als modernes To-Go-Konzept in der Bäckerei – Bowls sprechen eine breite Zielgruppe an und bieten nahezu unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten.



SECHSFACHE INSPIRATION

1 AMBER LEVANTE BOWL

Orientalische Aromen treffen moderne Bowl-Kultur.

SEITE 06



4 SWEET POTATO BOWL

Plant Based trifft Comfort-Food.

SEITE 12



2 RED HALLOUMI BOWL

Mediterrane Leichtigkeit mit Premium-Charakter.

SEITE 08



5 MEDITERRANEAN MIX BOWL

Ein Kurzurlaub an der Mittelmeerküste.

SEITE 14



3 TEX MEX NACHO BOWL

Streetfood-Flair mit maximalem Crunch.

SEITE 10



6 MARRAKESCH BOWL

Eine kulinarische Reise durch Nordafrika.

SEITE 16



AMBER LEVANTE BOWL



Die Amber Levante Bowl verbindet die Würze des Orients mit frischen und farbenfrohen Komponenten. Couscous, Falafel und aromatische Hülsenfrüchte sorgen für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis und machen diese Bowl zur perfekten veganen Alternative.

Zutaten für 10 Portionen

1 kg Couscoussalat Tunis 

1 kg Kichererbsensalat mit Linsen und Minze 

1 kg Karotten-Apfel-Mango Salat 

500 g Gelbe Linsen-Aufstrich

30 Stk. Falafel (ca. 600 g)

300 g Frischer Blattspinat

Nach Belieben:
Frische glatte Petersilie

 Dieses Symbol kennzeichnet unsere Produkte, die im Rezept zum Einsatz kommen.

Orientalische
Aromen treffen
moderne
Bowl-Kultur



Zubereitung

Den Couscoussalat Tunis, Kichererbsensalat mit Linsen und Minze sowie den Karotten-Apfel-Mango-Salat in gleichmäßigen Portionen in eine Bowl verteilen. Anschließend den Blattspinat waschen und alles in die Bowl geben.

Die Falafel zubereiten und je drei Stück pro Portion auflegen.

Den Gelben Linsen-Aufstrich als Topping in die Mitte geben.

Nach Belieben mit frischer Petersilie garnieren und den Gästen servieren.

RED HALLOUMI BOWL



Knusprig gegrillter Halloumi, cremiger Hummus und aromatisches Grillgemüse machen diese Bowl zu einem modernen Genussmoment. Ideal für Gäste, die vegetarische Gerichte mit hoher Wertigkeit suchen.

Zutaten für 10 Portionen

1 kg Roter Bulgursalat 

500 g Hummus 

1 kg Gegrillte Zucchini- & Auberginenstreifen 

500 g Wildkräutersalat (oder nach Belieben)

1 kg Halloumi

Nach Belieben:
Olivenöl, frische Kräuter,
frischer Zitronensaft

 Dieses Symbol kennzeichnet unsere Produkte, die im Rezept zum Einsatz kommen.

Mediterrane
Leichtigkeit mit
Premium-Charakter



Zubereitung

Den Roten Bulgursalat in 10 Bowls gleichmäßig verteilen.

Wildkräutersalat waschen und trocken, dann ebenfalls verteilen.

Hummus jeweils als Topping auf die Basis der Bowl anrichten.

Anschließend die gegrillten Zucchini- und Auberginenstreifen auf die Bowl-Basis geben.

Halloumi in dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten gold braun grillen. Jeweils etwa 100 g Halloumi pro Portion auf die Bowl legen. Nach Belieben mit Olivenöl, frischen Kräutern und etwas Zitronensaft garnieren. Direkt servieren.

TEX MEX NACHO BOWL



Nachos, Guacamole, Bruschetta und würziges Chicken treffen auf frische Salatkomponenten. Eine Bowl mit hoher Aufmerksamkeit und ausgeprägtem Geschmackserlebnis.

Zutaten für 10 Portionen

1 kg Mexikosalat Cancun 

0,7 kg Krautsalat 

1 kg Guacamole 

1 kg Tomaten-Sugo-Bruschetta 

1,2 kg Fajita Chicken

600 g Nachos

Nach Belieben:
Limette, frischem Koriander

 Dieses Symbol kennzeichnet unsere Produkte, die im Rezept zum Einsatz kommen.

Streetfood-Flair
mit maximalem
Crunch



Zubereitung

Zunächst die Nachos als Basis in eine Bowl geben.

Anschließend den Krautsalat und den Mexikosalat Cancun hinzugeben.

Nun das Fajita Chicken anbraten und in die Bowl geben.

Anschließend mit Guacamole und Tomaten-Sugo-Bruschetta toppen.

Nach Belieben mit Limette und frischem Koriander garnieren.

SWEET POTATO BOWL



Süßkartoffeln, Gemüsebratlinge und frische Salatkomponenten bilden die Basis für ein modernes Bowl-Konzept mit hohem Sättigungswert und attraktiver Optik.

Zutaten für 10 Portionen

1 kg Süßkartoffelsalat m. Kichererbsen 

1 kg Vital Salat 

500 g Süßkartoffel Aufstrich 

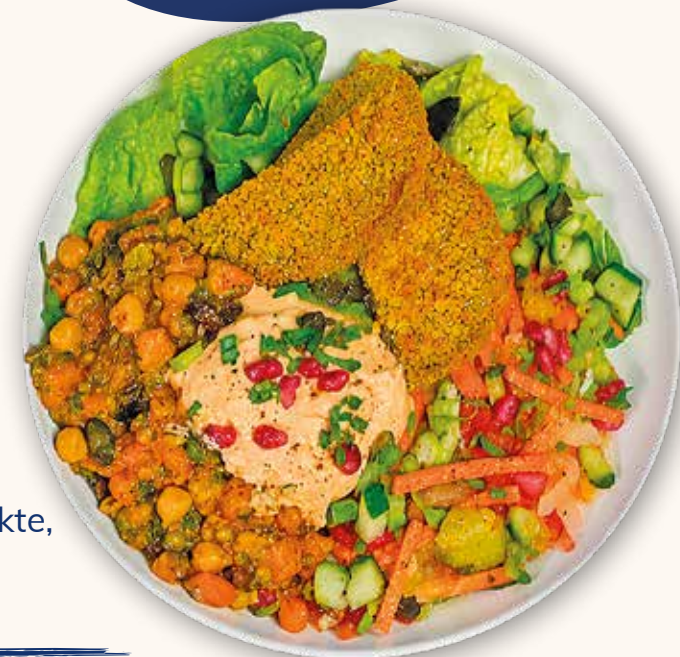
500 g Romana Salat

10 Stk. Gemüsebratling

Nach Belieben:
Geröstete Kürbiskerne,
Granatapfelkerne

 Dieses Symbol kennzeichnet unsere Produkte, die im Rezept zum Einsatz kommen.

Plant Based trifft
Comfort-Food



Zubereitung

Süßkartoffelsalat mit Kichererbsen und Vital Salat jeweils in eine Bowl geben.

Romana Salat waschen, trocken sowie in feine Streifen schneiden und ebenso in die Bowls portionieren.

Gemüsebratlinge nach Anleitung zubereiten.

Die Bowl mit dem Süßkartoffel Aufstrich und den Gemüsebratlingen anrichten.

Nach Belieben mit gerösteten Kürbiskernen und Granatapfelkernen garnieren.

MEDITERRANEAN MIX BOWL



Mediterrane Zutaten, gegrilltes Gemüse und feine Käsekomponenten sorgen für authentische Genussmomente. Eine Bowl für Gäste, die klassische Mittelmeer-Aromen lieben.

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg Kichererbsen-Tomaten-Salat 
- 1 kg Mediterraner Nudelsalat 
- 1 kg Gegrillte Paprikafilets rot & gelb 
- 0,5 kg Schafskäse 
- 1 kg Gegrillte Champignons 
- 300 g Rucola
- Nach Belieben:
Olivenöl, Parmesan, Basilikum

 Dieses Symbol kennzeichnet unsere Produkte, die im Rezept zum Einsatz kommen.

Ein Kurzurlaub
an der
Mittelmeerküste



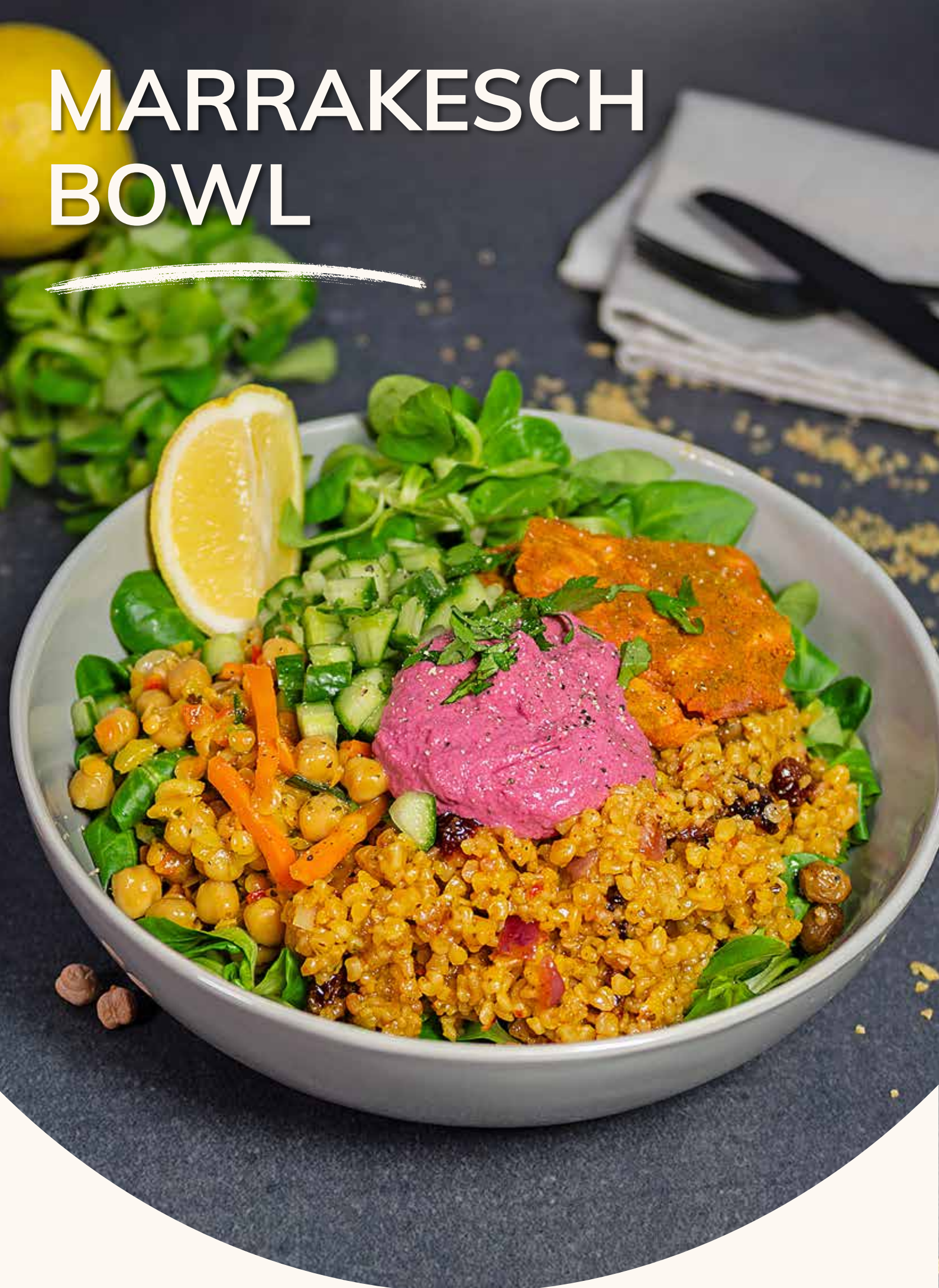
Zubereitung

Den Kichererbsen-Tomaten-Salat, Mediterranen Nudelsalat sowie den gewaschenen Rucola als Base auf 10 Bowls verteilen.

Nun die gegrillte Paprika, gegrillten Champignons und Schafskäse auf die Bowls auflegen.

Nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln sowie mit Parmesan und Basilikum garnieren.

MARRAKESCH BOWL



Aromatischer Bulgur, frische Kräuter, Kichererbsen und mariniertes Hähnchen sorgen für authentische Genussmomente. Die Marrakesch Bowl verbindet internationale Trends mit hoher Alltagstauglichkeit.

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg Bulgursalat Salam 
- 1 kg Kichererbsensalat mit Minze 
- 500 g Rote Bete Aufstrich 
- 400 g Feldsalat
- 500 g Gurke (in Würfel)
- 1,2 kg Hähnchenbrust, mariniert
- Nach Belieben:
Glatte Petersilie, Zitrone

 Dieses Symbol kennzeichnet unsere Produkte, die im Rezept zum Einsatz kommen.

Eine kulinarische
Reise durch
Nordafrika



Zubereitung

Den Bulgursalat Salam und den Kichererbsensalat mit Minze sowie Feldsalat in eine Bowl geben.

Die Salatgurke in kleine Würfel schneiden und auf die Base verteilen.

Anschließend gegrillte, marinierte Hähnchenbrust auflegen.

Nun den Rote Bete Aufstrich als Dip auf die Base portionieren.

Nach Belieben mit glatter Petersilie und Zitrone garnieren.

WARUM KÜHLMANN?

Frisch. Vielfältig. Trendstark.

Bowls liegen voll im Trend – und mit unseren Feinkostsalaten, unserer Antipasti sowie unseren Cremes, Dips & Toppings entstehen im Handumdrehen abwechslungsreiche Genusskonzepte. Ob als Basis, Topping oder geschmackliches Highlight: Unsere Produkte sorgen für Vielfalt, Farbe und echten Mehrwert in jeder Bowl.

Dank servierfertiger Qualität, einfacher Anwendung und praktischer Gebinde lassen sich moderne Bowl-Kreationen schnell, wirtschaftlich und gelingsicher umsetzen – unabhängig vom Qualifikationsniveau des Personals.

Der unverwechselbare Manufakturcharakter verleiht jeder Bowl eine hochwertige, handwerkliche Optik und den Geschmack des Selbstgemachten. Flexibel kombinierbar, systemfähig und immer am Puls aktueller Food-Trends sind unsere Produkte die ideale Grundlage für kreative Bowl-Konzepte – von klassisch bis international inspiriert.

Bereit für die Bowl-Vielfalt von heute und morgen.



HIER GIBT'S
NOCH MEHR
INSPIRATION



PRODUKTÜBERSICHT

Folgende Produkte kommen bei unseren Bowls zum Einsatz:

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Grammatur
5422	Karotten-Apfel-Mango Salat	1,0 kg
5425	Roter Bulgursalat	1,0 kg
10600	Mexikosalat Cancun	1,0 kg
10700	Kichererbsensalat mit Minze	1,0 kg
15700	Vital Salat	1,0 kg
17900	Couscoussalat "Tunis"	1,0 kg
18600	Bulgursalat "Salam"	1,0 kg
27900	Tomaten Sugo-Bruschetta	1,0 kg
36200	Mediterraner Nudelsalat	1,0 kg
41700	Krautsalat Natur	0,7 kg
10011900	Süßkartoffelsalat mit Kichererbsen	1,0 kg
10034500	Kichererbsen-Tomaten Salat	1,0 kg
5428	Guacamole	1,0 kg
34201	Hummus Natur	0,5 kg
58201	Gelbe Linsen-Aufstrich	0,5 kg
58301	Rote Bete-Aufstrich	0,5 kg
58601	Süßkartoffel-Aufstrich	0,5 kg
86320	Zucchini-Streifen, gegrillt	1,0 kg
86321	Auberginen-Streifen, gegrillt	1,0 kg
86322	Gegrillte Champignons	1,0 kg
86358	Paprikafilets, rot & gelb	1,0 kg
86360	Käsevariation "Quattro Formaggi"	1,5 kg

