

# CHEFS *inspiration*

Das Magazin

**WAS ES BRINGT**

in der Küche Energie zu sparen

**WAS ES KOSTET**

im Ausland Personal zu finden

**WIE ES GELINGT**

aus Patienten Gäste zu machen

Tohru Nakamura und seine neue Münchner Freiheit

## DIE **KUNST** DER **PERFEKTION**

# CHEFS *inspiration*

Messe-Events  
Vor Ort & Online!



[WWW.CHEFSINSPIRATION.DE](http://WWW.CHEFSINSPIRATION.DE)



Kochshows  
der Extraklasse



Masterclasses  
& Seminare



Gewinnspiele  
& News



Inspiration &  
Produktneuheiten

ZU DEN MESSE-LIVE-EVENTS ►



[WWW.CHEFSINSPIRATION.DE](http://WWW.CHEFSINSPIRATION.DE) ►



## HERZLICH *willkommen!*

Ob nun Odysseus oder Wonder Woman: Heldengeschichten sind in der Literatur stets nach dem gleichen Muster aufgebaut. Der Ruf zum Abenteurer, das anfängliche Zögern, schier unüberwindliche Herausforderungen, die Hilfe von Gefährten und am Ende: Entscheidungskampf mit Happy End. Was im Kino nach Drehbuch läuft, ist in unserer Branche ganz oft Realität. In Eisenberg etwa, wo man sich in den Kopf gesetzt hat, ein Krankenhaus mit fünf Sternen vom Dehoga zertifizieren zu lassen und jetzt um den weltweit ersten Michelin-Stern für ein Krankenhaus-Restaurant kämpft. Ob's ein Happy End gibt? Sie erfahren's ab Seite 28.

Wo wir schon bei Helden und Herausforderungen sind: Unter gestiegenen Preisen für Energie leiden wir derzeit alle. Wie man in der Küche gegensteuern und Energie sparen kann, hat unsere Redaktion mit unseren Experten für Großküchentechnik für Sie herausgearbeitet (Seite 16).

Für alle, die auf der Suche nach neuen Küchen-, Pflege- oder Servicehelden sind, empfehle ich unseren Bericht ab Seite 8 über internationales Recruiting und die Erfahrungen mit Arbeitskräften aus vielen Teilen der Welt.

Last, not least: Wir waren bei den Disneys Europas, der Familie Mack in Rust bei Freiburg. Bekannt durch den Europa-Park, die Wasserwelt Rulantica und als Hoteliers des Jahres. Mit 5800 Betten betreiben die Macks das größte Resort Deutschlands und haben jetzt ihre Idee für das Restaurant der Zukunft vorgestellt: sehr digital, sehr erlebnisorientiert, anspruchsvoll in der Preisgestaltung und voll skalierbar (Seite 38). Bleibt nur noch eins: der Abspann! Ihnen allen ein Happy End für 2022 und einen guten Start ins neue Jahr. Bleiben Sie gesund – und optimistisch!

Es grüßt Ihr

HANS-GERD JANSSEN



AUF EIN NEUES!  
Hans-Gerd Janssen

# Inhalt



38

## MIT ALLEN SINNEN

Dinieren als Erlebnis:  
So funktioniert das  
neue Eatrenalin, das  
„Restaurant der Zukunft“  
im Europa-Park

Fotos: Christoph Wojtyczka; privat; Waldklinik; Friesenkrone; Hoang Dang; stock.adobe.com / ostawa; Eatrenalin



## SO SEHEN SIEGER AUS!

Wolfgang Preßler  
hat den Genuss-  
Contest gewonnen

46



## STECKRÜBEN!

Frische Ideen  
für altes Gemüse

52

08

## WO SIND DIE NEUEN MITARBEITER?

Neue Kräfte zu finden und zu  
binden, ist eine Kunst  
für sich. Ein Bericht über  
internationales Recruiting



## IMPRESSUM

HERAUSGEBER CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG · Mühlendamm 1 · 24113 Kiel  
VERANTWORTLICH CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG · Holtumsweg 26 · 47652 Weeze  
REALISATION Tietge GmbH · 77654 Offenburg · www.tietge.com  
DRUCK BerlinDruck GmbH + Co. KG · Oskar-Schulze-Straße 12 · 28832 Achim

CHEFS INSPIRATION ist das Magazin für Freunde und Kunden von CHEFS CULINAR.  
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.





26

### WIE GEHT DAS DENN?

Die Waldklinik und der Griff nach den Sternen



58

### IM PORTRÄT

Küstlichkeiten von Friesenkrone



62

### TOHRU NAKAMURA

Jung, begabt und weltoffen. Der Müncher mit japanischen Wurzeln ist einer, der uns inspiriert

## » 08 | TITELSTORY: INTERNATIONALES RECRUITING

Der große Kampf gegen den Arbeitskräftemangel und viele spannende Lösungsansätze

### 16 | GANZ SCHÖN HELLE!

Energiesparen in der Küche

### 22 | FLÜSSIGER KOCHEN

Kevin Fehlings Hamburger *Puzzle Bar*

### 26 | TEATIME IST IMMER

Bar und Tisch mit Infused Tea erobern

### 28 | DIE KLINIK MIT FÜNF STERNEN

Was die Waldklinik Eisenberg alles anders macht

### 32 | DABEI SEIN IST NICHT ALLES

Caterer Alloheim und seine Küchenolympiade

### 38 | DAS RESTAURANT DER ZUKUNFT?

So läuft's im neuen *Eatrenalin* von Familie Mack

### 42 | DIE FRANCHISE-CONNECTION

Bonvita und das Kochprofi-Modell für Kantinen

### 46 | VEGAN NACH PLAN

Wolfgang Preßler gewinnt den Genuss-Contest

### 48 | EINER VON UNS

René und die Rallye-Gene

### 52 | STECKRÜBENSUPPE

Da steckt Potenzial drin

### 56 | WARENKUNDE HERING

Ein Fisch für alle Fälle

### 58 | FRIESENKRONE IM PORTRÄT

Küstlichkeiten aus dem hohen Norden

### 62 | EINER, DER UNS INSPIRIERT

Tohru Nakamura hat Steherqualitäten

# Backstage

Von der ansteckenden guten Laune der Ulrike Dahl nach Thüringen, Baden-Baden, Rust und wieder hoch nach Hamburg: In diesem Heft stecken ganz schön Meilen! Nur die 5700 Kilometer nach Bischkek (Kirgistan) – die haben wir uns dann doch gespart ...



## EIN HÜFTEN-HOTEL

### ZUM NIEDERKNIEEN!

Freiwillig ins Krankenhaus? In dieses schon! Die Waldklinik Eisenberg hat erst unsere Podcast-Crew besucht, dann kam unser Kamerateam aus dem Staunen nicht mehr raus. Und jetzt ziehen auch wir Schrei-

berlinge unseren Hut vor einer der interessantesten Kliniken in ganz Deutschland. Wahnsinn, wie sich die Thüringer Orthopädie-Spezialisten reinknien! Vom klopfenden Arzt bis zum feinen Humidor samt Davidoff-Lounge, von der Synagoge mit koscherer Küche über Design und Duft bis zum Ziel, einen Michelin-Stern für die Klinik zu holen. Die fünf vom Dehoga hat man schließlich schon. Und wer jetzt mal per Video reinschauen möchte – hier entlang:



## MIT ERDBEEREN

### GEHT HALT ALLES ...

Dass Ulrike Dahl mit Karls Erlebnisdörfern so etwas wie die Königin der Erdbeeren ist – hinlänglich bekannt. Sie und ihr Bruder haben aus einem Erdbeerhof mit Hofladen ein Unternehmen mit rund 5000 Beschäftigten gemacht und expandieren jetzt in den Süden Deutschlands. Mit dabei: Erdbeerwurst und -Popcorn, Erdbeerseife und mehr als 15 000 weitere Artikel. So richtig baff aber waren unsere Podcaster Matthias Rilling und Ulf Tietge, als ihnen Ulrike verriet, dass Erdbeeren sogar das Leben verlängern. Ein Pfund am Tag reduziere spürbar das biologische Alter, so die Uni Rostock. Wer's kaum glauben kann oder mehr wissen will, hört einfach mal rein in die neuen Episoden mit Ulrike Dahl, Sebastian E. Merget (von Fiete Gastro) oder Alexander Mayrhofer von der Waldklinik.



## KEIN ANSCHLUSS

### UNTER DIESER NUMMER?

Dass wir am liebsten vor Ort recherchieren, ist ja hinlänglich bekannt. Einen Trip nach Kirgistan für unsere Geschichte über ausländische Arbeitskräfte haben wir uns dann aber doch verkniffen. Allein schon aus



Umweltschutzgründen ja ein No-go. Dass aber auch die telefonische Kontaktaufnahme nach Zentralasien nicht ohne Tücken ist, müssen wir der Vollständigkeit halber auch mal verraten. Denn als Redaktionsleiter Ulf Tietge kurz nach 16 Uhr mal eben in der Hauptstadt Bischkek (Foto) anklingelte – bestens gewappnet mit der Russisch sprechenden Kollegin Helena an seiner Seite –, ging natürlich keiner ran. Wie auch! War ja schon nach 20 Uhr Ortszeit, wie er kopfschüttelnd feststellte ... Was ansonsten dabei rauskam: ab Seite 8!



# „DIGITAL *isst besser*“

## **SIE HABEN DIE HERAUSFORDERUNG – WIR DIE LÖSUNG!**

Komplexe Strukturen gibt es in jeder Küche – ganz gleich ob in Krankenhäusern, Pflegeheimen, Betriebsrestaurants oder Hotels. Zum Glück: Ganz oft nehmen uns inzwischen Software-Lösungen viel Arbeit ab. Beispiele gefällig? Haben wir. Hinter dem QR-Code erwarten Sie Best-Practice-Stories, in denen Küchen aus den unterschiedlichsten Bereichen mit unserer Software JOMOs*oft* gute Lösungen gefunden haben – von der Klinikküche über Mensen bis zum Kreuzfahrtschiff.





Text Ulf Tietge

# AUS ALLER HERREN LÄNDER

Die Branche leidet. Zu wenig Personal führt landauf, landab zu Verlusten. Experten schätzen den volkswirtschaftlichen Schaden durch fehlende Arbeitskräfte auf inzwischen 80 Milliarden Euro pro Jahr – kein Wunder also, dass internationales Recruiting boomt. Nur: Wie läuft das?

## WILLKOMMEN BEI UNS!

Zehntausende Arbeitskräfte fehlen derzeit in Hotellerie und Gastronomie. Viele Betriebe setzen daher verstärkt auf Mitarbeiter aus dem Ausland

wir uns auf Osteuropa konzentriert: Polen, Ungarn, Bulgarien, Rumänien, die Tschechei und die Slowakei.“ Bauers Zeitarbeitskunden buchen Service- oder Küchenpersonal tageweise, viele andere aber sehen Toscha inzwischen als Personalvermittler. Für meist sechs bis neun Monate organisiert Bauer dann Saisonkräfte aus Osteuropa – meist angelernte Kräfte –, die nach Möglichkeit sofort einsetzbar sind. Honorar: ein Nettolohn. Also um die 2000 Euro. „Der Lebensmittelpunkt dieser Menschen bleibt die alte Heimat“, so Bauer. „Sie beziehen ein Zimmer im Personalhaus, machen ihren Job, gehen aber irgendwann wieder zurück.“

### ALPEN ODER ANDERSWO?

Mit etwas Glück sieht man Irina, Viktor oder Mila nach einem Jahr wieder. Aber nicht immer. „Leider ist Deutschland nicht mehr der bevorzugte Arbeitsort der meisten Osteuropäer“, sagt Bauer. „Wer kann, geht in die Schweiz. Dort wird besser bezahlt und vom brutto bleibt mehr netto.“ Zweite Wahl ist Österreich, weil man dort Kost und Logis nicht als geldwerten Vorteil versteuern müsse. „Ohne persönliche Verbindungen gehen nur die nach Deutschland, die in Österreich und der Schweiz nichts finden. Traurig – aber so ist es eben“, sagt Bauer. „Und auch in Deutschland gibt es noch Unterschiede: Im Süden, aber auch auf Sylt und in den Hotspots an der Küste gibt's mehr Trinkgeld, heißt es. Also geht man eher nach Bayern, in den Schwarzwald oder nach St. Peter-Ording als eben Irgendwo in Niedersachsen.“

Was zahlt man Köchen aus Polen oder Zimmermädchen aus Rumänien? „Für den Room-Service wird Mindestlohn gezahlt, also 12,50 Euro. Das sind dann 2000 brutto und etwa 1400 Euro netto“, verrät Bauer. „Kellner liegen zwischen 1500 und 2000 netto, Köche um die 2000 – auch netto. Jeweils zuzüglich Unterbringung und Verpflegung durch den Arbeitgeber.“

### VISUM? KEIN GROSSES PROBLEM

Wer über Arbeitskräfte aus dem Ausland nachdenkt, muss unterscheiden: EU-Bürger dürfen im Grunde überall und sofort arbeiten, werden aber auch steuerlich und sozialversicherungsrechtlich wie einheimische Arbeitskräfte behandelt. Sprich: Lohnsteuer, Krankenkasse, Arbeitslosenversicherung – das volle Programm. Anders ist es bei Menschen, die eben nicht aus der Europäischen Union kommen.

Die Firma Interwork Exchange aus Bischkek, der Hauptstadt von Kirgistan, hat sich auf die Vermittlung von Kirgisen in den D-A-CH-Raum spezialisiert und besitzt nach eigenen Angaben die entsprechenden Lizenzen der kirgisischen Regierung. Ein Visum mit Arbeitserlaubnis für drei Monate: kein großes Problem. Preise aber nur auf Anfrage. Dafür wirbt die Agentur mit einer lukrativen Besonderheit: Wer aus einem Nicht-EU-Land kommt und weniger als 70 Tage in Deutschland arbeitet, muss keine Sozialabgaben zahlen.

Hintergrund dieser Sonderregelung ist § 14 der Verordnung über die Beschäftigung von Ausländerinnen und

**W**enn bei Wolfgang Bauer das Telefon klingelt, hat jemand ein Problem. Es fehlt ein Koch, ein Kellner oder Leute für den Room-Service. Und genau diese Menschen vermittelt Wolfgang Bauer von Toscha Personal aus Augsburg. „Wir sind ein ganz kleiner Player in dieser Welt“, sagt der Geschäftsführer fast entschuldigend, weil er weiß, wie groß die Not in der Branche derzeit ist, und fügt dann hinzu: „Daher haben

## DIE NO-GOS

Was man tunlichst unterlassen sollte, um mühsam gefundene Arbeitnehmer nicht gleich wieder zu vergraulen, und was dennoch in manchen Betrieben immer wieder vorkommt, erklärt Wolfgang Bauer von Toscha Personal aus Augsburg. Hier ist unsere Top Fünf:



**Arbeitskräfte aus Osteuropa** als Mitarbeiter zweiter Klasse behandeln! Schon richtig, dass sich die neuen Mitarbeiter erst zurecht finden müssen – aber dafür brauchen sie Hilfe und Verständnis eher als Spott und blöde Sprüche.



### Fair sein bei Überstunden!

Zehn Stunden sind vereinbart, zwölf sind's geworden? Dann aufschreiben, ausgleichen oder auszahlen! Ansonsten geht das Vertrauen in den neuen Arbeitgeber schnell kaputt und die Reise geht weiter ...

➤ Ausländern in Deutschland. Darin ist geregelt, dass Schüler und Studierende ausländischer Fach- und Hochschulen ohne Aufenthaltstitel für 90 Tage zur Ausübung einer Ferienbeschäftigung nach Deutschland dürfen.

Was man mit Ferienjobbern aus der ganzen Welt alles wuppen kann, zeigt das Beispiel von Karls Erlebnisdörfern

in Norddeutschland. Viele der rund 5000 Saisonkräfte kommen über ein Learn & Earn-Programm nach Deutschland. „Eine absolute Win-win-Situation“, schwärmt Personalchefin Ulrike Dahl, die in dem traditionsreichen Familienunternehmen unter anderem für Recruiting, Weiterbildung und gute Laune zuständig ist und unlängst auch im Podcast von CHEFS CULINAR zu

hören war: am Tisch für Drei. Da Ulrike Dahl unfassbar umtriebiger ist, gibt es inzwischen eine Berry Academy für die digitale Wissensvermittlung, Vokabelhefte in gut 40 Sprachen und in den Outlets mit den diversen Manufakturen (Marmelade, Eis, Seife, Popcorn und vieles andere) arbeiten Menschen aus der Mongolei und aus Vietnam, aus Kasachstan und Kolumbien. „Unsere

Illustrationen: stock.adobe.com/Sabayvector; I'm\_Ukrainian; oxiuoxi; Max Broszat; Sathaporn

# Very norddeutsch-lecker: Unser Ostsee Cheddar.

DIE KÄSESPEZIALITÄT IM KÜHLREGAL.



# RÜCKER

SEIT  
**1890**

Wie von der Käsetheke.

Traditionell auf Holz gereift.

REZEPTUR VON  
**KLAUS RÜCKER**

**GESCHMACK: FEIN-WÜRZIG**

Unser Ostsee Cheddar reift über Wochen mit natürlichen Rücker-Rotkulturen auf Fichtenholz. Das verleiht ihm nicht nur seine erstaunlich cremige Konsistenz, sondern macht ihn konkurrenzlos leicht und würzig. So geht veredeln auf Norddeutsch!

Einzigartig durch Naturreife mit Rücker-Rotkulturen

Lovebrand Potenzial für junge Zielgruppe

Für warme und kalte Küche

[www.molkerei-ruecker.de](http://www.molkerei-ruecker.de)



### Nein zu Rassismus

Ressentiments gegen Ausländer sind Gift fürs Betriebsklima – besonders aber, wenn man verstärkt auf Menschen aus dem Ausland setzen will. Solchen Strömungen unbedingt entschieden entgegenzutreten!



### Halten, was versprochen ist!

Der Nettolohn minimal geringer als versprochen? Nicht gut! Erst recht, weil davon in der Heimat eine ganze Familie lebt. Daher auf jeden Fall Fünfe gerade sein lassen und aus 1880 Euro 1900 machen.



### Eine ordentliche Unterkunft

dürfte selbstverständlich sein – luxuriös und vor allem teuer aber muss sie nicht sein. Gerade mit Blick auf den in der Lohnabrechnung anzugebenden geldwerten Vorteil ist weniger oft mehr ...

ausländischen Saisonkräfte nehmen von hier viel mit: die Sprache, viele positive Erlebnisse und eine neue Kultur. Das Feedback ist jedenfalls sensationell und jeder dieser Karlsianer auf Zeit ist in seiner Heimat dann wieder ein Multiplikator für uns“, sagt Dahl, die als junge Frau eine ähnliche Reise gemacht hat: in die USA. Work and Travel. Eine Erfahrung, die sie bis heute prägt.

### FESTPREISE PRO KOPF

Während Karls Erlebnisdörfer auf eigene Recruiting-Spezialisten setzen, werben Agenturen wie East Recruiting mit Pauschalpreisen für die Arbeitnehmervermittlung: 249 Euro für einen Erntehelfer, 699 Euro für einen Hilfsarbeiter. Verfügbar laut Website binnen zwei bis vier Tagen. Wie seriös und menschlich einwandfrei aber solche „Sonder-

angebote“ sind, das muss jeder für sich selbst beurteilen.

### WEITERE INFOS?

Wenn auch Sie Fragen zum Thema Personal haben, wenden Sie sich am besten an unsere Spezialisten von CHEFS CULINAR Software & Consulting. [www.cc-softwareundconsulting.de](http://www.cc-softwareundconsulting.de) oder telefonisch über die 02837/80-336

# GEERNTET – NICHT GESCHLACHTET.

## DAS ERSTE VEGANE SCHNITZEL VON FROSTA

Vegan und ohne Soja.  
Geschmacklich überzeugend  
und ohne kennzeichnungspflichtige  
Zusatzstoffe auf der Speisekarte.

SCHNITZEL VOM FELD, 110 G  
ca. 23 x ca. 110 g = 2,5 kg-Karton



NEU



[frostafoodservice.de](http://frostafoodservice.de)

[schnittelvomfeld-gastro.de](http://schnittelvomfeld-gastro.de)

Text Ulf Tietge

# FÜR IMMER NACH KIEL

Extrem loyal, motiviert, gut integriert und verlässlich: Das Universitätsklinikum Schleswig-Holstein setzt auf Pflegekräfte aus Südamerika und Asien – und macht damit beste Erfahrungen. Ähnlich könnte das Recruiting künftig auch in Küchen laufen

**M**enschen aus 183 Nationen arbeiten für das Universitätsklinikum Schleswig-Holstein an den Standorten Kiel und Lübeck. Warum Deutschlands zweitgrößte Klinik (1,5 Mrd. Umsatz, 2400 Betten, gleich nach der Charité in Berlin) künftig noch viel stärker auf Arbeitskräfte aus dem Ausland setzen wird und welche Rolle dabei Agenturen und Vermittler aus Brasilien und Südostasien spielen, erläutert Finanzvorstand Peter Pansegrau im Exklusiv-Interview mit CHEFS INSPIRATION.

*Herr Pansegrau, welche Rolle spielen ausländische Arbeitskräfte für das Universitätsklinikum Schleswig-Holstein?*

Eine sehr große. Im medizinischen Bereich leben wir ja schon lange vom internationalen Austausch, gerade als Universitätsklinikum. Als wir das letzte Mal durchgezählt haben, kamen wir mit 15 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auf 183 Nationen – es fehlen also nur zwölf Staaten, um wirklich eine komplette Weltauswahl zu haben. Insbesondere im Bereich der Pflege nimmt

auch der Anteil derer zu, die ihre Wurzeln nicht in Deutschland und auch nicht unbedingt in Mitteleuropa haben.

*Über welche Dimensionen reden wir?*

Wir sprechen von Pflegekräften international und deren Anzahl liegt inzwischen bei deutlich über zehn Prozent.

„Wir haben die Erfahrung gemacht, dass Europäer stets zurück in ihre Heimat wollten“

PETER PANSEGRAU über Fluktuation und Fachkräfte aus Südeuropa

Tendenz: stark steigend. Wir rekrutieren aktuell 150 neue Pflegekräfte pro Jahr aus den unterschiedlichsten Ländern. Wir haben uns im Wesentlichen auf Südamerika und Südostasien konzentriert, konnten aber auch 60 neue Kräfte aus der Ukraine für uns gewinnen.

*Wegen dem Krieg.*

Nicht nur. Auch vor dem 24. Februar waren wir schon auf dem ukrainischen Arbeitsmarkt aktiv. Aber dass es dann statt der geplanten 30 neuen Pflegekräfte 60 wurden, hat sicher mit der politischen Lage zu tun.

*Und warum gerade Südamerika und Südostasien? Das ist ja nun wirklich nicht um die Ecke.*

Die Entfernung ist tatsächlich ein Faktor. Aber einer, der uns zugute kommt. Vor einigen Jahren noch haben wir uns sehr um Arbeitskräfte aus Spanien und Italien bemüht. Dort herrscht auch eine relativ hohe Arbeitslosigkeit und dank EU-Recht sind die bürokratischen Hürden niedrig. Aber wir haben die Erfahrung gemacht, dass die Italiener und Spanier immer die Augen nach Stellen in ihrer Heimat offen gehalten haben, um zurückzukehren. Mit ihrer Erfahrung in Deutschland waren sie daheim auch sehr gefragt und wir litten unter einer hohen Fluktuation.

*Und das ist bei Menschen aus Südamerika und Asien anders?*



### PETER PANSEGRAU

Deutschlands zweitgrößte Klinik ist nah am Wasser gebaut: In Kiel und Lübeck kümmern sich 15 500 Mitarbeiter um Patienten in 2400 Betten. Seit 2016 rekrutiert die Klinik Pflegekräfte aus Südamerika und Asien, sagt Finanzvorstand Peter Pansegrau. Viele dieser Menschen bleiben über Jahre gern in Norddeutschland – während die um 2010 aus Südeuropa geholten Arbeitskräfte inzwischen alle wieder gegangen sind...

➤ Ja. Wir haben bisher kaum Kräfte verloren. Von den rund 500 Pflegekräften international, die wir seit 2016 zu uns holen konnten, sind erst neun wieder gegangen.

**Wo genau kommen diese superloyalen Menschen her?**

Aus Brasilien, Kolumbien und Argentinien sowie aus Vietnam und von den Philippinen. Im nächsten Schritt wollen wir in Indien stärker aktiv werden.

**Wie sprechen Sie diese Menschen an? Über Agenturen, mit eigenen Recruiting-Büros vor Ort oder geht das einfach mit einer Website auf vietnamesisch beziehungsweise portugiesisch?**

Wir arbeiten mit Agenturen. Und dass es gerade die eben aufgezählten Länder sind, liegt auch daran, dass wir für diese Regionen mit sehr guten Agenturen arbeiten können. Diese übernehmen vor Ort die Vorbereitung für die Menschen, kümmern sich um die Ausbildung und

um die Vermittlung der Sprache. Erst ab einem gewissen Level können sie dann in Deutschland einsteigen.

**Zu tariflicher Bezahlung?**

Genau. Zunächst sind sie als Krankenpfleger-Helfer im Einsatz, machen aber parallel dazu einen weiteren Sprachkurs, um das B2-Niveau zu erreichen. Dann können sie auch wirklich als examinierte Pflegekräfte eingesetzt werden. Damit das reibungslos klappt, ist es wichtig, vor Ort schon eine sehr gute Agentur zu haben, die erst mal die Organisation als Ganzes übernimmt.

**Und welche Agentur ist das bei Ihnen?**  
Das sind mehrere. Je nach Land ist das sehr unterschiedlich.

„15 000 Euro muss man ansetzen – mit Ausbildung, Sprachschule, Betreuung und dem Flug“

PETER PANSEGRAU:  
gute Erfahrungen mit internationalen Pflegekräften

*Was muss man finanziell einplanen, wenn man sich in Vietnam oder Brasilien von seriösen Agenturen Pflegekräfte anlernen und vermitteln lassen will?*

Auch das ist ein bisschen unterschiedlich, aber um die 15 000 Euro müssen Sie

schon ansetzen. Da sind dann aber auch die Kosten des Flugs und solche Dinge schon mit drin.

**Wie steht es um den bürokratischen Aufwand? Immens oder überschaubar?**

Den darf man nicht unterschätzen, aber auch darum kümmern sich gute Agenturen soweit möglich schon im Vorfeld.

**Niedrige Fluktuation, überschaubare Kosten – wie steht es um die Arbeitsergebnisse, um den Output?**

Wenn die Betreuung gut ist, sind die Arbeitsergebnisse sehr gut. Absolut vergleichbar mit deutschen Fachkräften – bis eben auf die Sprachkenntnisse. Unsere Pflegekräfte international sind fachlich sehr gut ausgebildet, sie sind sehr motiviert – dennoch muss man um regionale Besonderheiten wissen. Ein Beispiel: In Asien ist es unüblich, dass Pfleger ihre Patienten waschen, hier gehört es dazu. Einmal erklärt aber: kein Problem.

**Also ein Erfolgsmodell.**

Alternativlos, wenn man sich die Bevölkerungsstruktur Deutschlands mal anschaut, glaube ich. Und sehr erfolgreich, wenn man es schafft, diese Menschen ins Unternehmen zu integrieren. Daher ist die Betreuung so wichtig. Ich glaube: Wer einmal richtig angekommen ist, der bleibt fast schon für immer. □



**LOYAL UND VERLÄSSLICH**

Eine Gruppe internationaler Pflegekräfte des Universitätsklinikums Schleswig-Holstein. Seit 2016 sind von 500 dieser Beschäftigten nur neun wieder gegangen

# ACH DU GRÜNE TRÄUME: JETZT SCHON AN DEN VEGANUARY DENKEN!



Impulse. Erfolg. Emotionen.



## REZEPTIDEE

### GREEN OAT BURGER

- 1 Green Oat Burger
- 1 Brioche Burger Bun
- 15 g Vegane Mayonnaise
- 15 g Veganer Frischkäse
- 10 g Tellerpfirsich
- 15 g Babyspinat
- 3 g Wildkräuter



## Funky Falafel

- Trendige, vegane Falafel-Balls
- Crunchy Gemüsepanade
- Als Appetizer, Topping, Filling & Co.

**VEGAN, VORGEBACKEN**

FUNKY FALAFEL HARISSA & GRILLED PEPPER

FUNKY FALAFEL GINGER & BEETROOT

FUNKY FALAFEL EDAMAME & HERBS



### Green Oat Burger

- Trendstarke Oats, natürliches Gemüse
- Frische Handmade-Optik
- 100% vegan

**VEGAN, VORGEBACKEN, GEWÜRZT**



### Green Heroes Plant Homestyle Burger

**GREEN HEROES**

- 100% vegan, 100% Weizenprotein
- Körnig, locker und saftig wie ein Beef-Burger
- Authentische Homestyle-Optik

**VEGAN**



### Green Heroes Plant Crunchy Chik'n® Burger

**GREEN HEROES**

- 100% vegan, 100% Weizenprotein
- Authentischer Chik'n®-Taste
- Besonders crunchige Cornflakespanade

**VEGAN, GEGART, GEWÜRZT**



### Green Heroes Plant Knusper Schnitzel

**GREEN HEROES**

- 100% vegan, 100% Weizenprotein
- Unvergleichliche Knusperpanade
- Authentische Form

**VEGAN, GEBRATEN**



### Green Heroes Plant Chik'n® Nuggets

**GREEN HEROES**

- 100% vegan, 100% Weizenprotein
- Überzeugender Chik'n®-Geschmack
- Zart knusprige Tempura-Panade

**VEGAN, GEGART**



### Green Heroes Plant Chili Nuggets

**GREEN HEROES**

- 100% vegan, 100% plant-based
- Zart schmelzender Kern
- Vom Original nicht zu unterscheiden

**VEGAN, VORGEBACKEN**

Bei allen Abbildungen handelt es sich um Serviervorschläge. Alle tiefgekühlten Produkte sind einzeln entnehmbar. Angebot gültig solange der Vorrat reicht. Irrtum und Druckfehler vorbehalten.

## GAS ODER STROM?

Das ist beim Energiesparen nicht nur eine Frage der Preisentwicklung. Mit Ceranfeldern und Induktion geht eben grundsätzlich viel mehr Energie direkt in Töpfe und Pfannen

Text Stephan Fuhrer

# SCHLUSS MIT GELD VERBRENNEN!

Die Energiekosten explodieren und keiner weiß, wohin die Reise geht. Was man jetzt tun kann? Energie sparen! Und dafür braucht es in der Küche auch nicht zwingend riesige Investitionen. Dass hier und da schon eine gute Planung helfen kann, erklären unsere Consulting- und Großküchenexperten



**E**ines weiß man in diesen Zeiten zumindest sicher: dass man nichts sicher weiß! Wie hoch werden die Strom- und Gasrechnungen nach dem Winter tatsächlich ausfallen? Oder mal böß gefragt: Wird das Gas überhaupt reichen, um in allen Küchen regulär arbeiten zu können? Und was genau bringt jetzt am Ende genau dieser Preisdeckel? Umso wichtiger ist es momentan, auf Nummer sicher zu gehen. Sprich: „Erst mal Energie sparen, wo man kann“, empfiehlt Dirk Henninger, Leiter Großküchentechnik bei CHEFS CULINAR. Gerade in der Küche – schließlich laufen hier oft die meisten Gerätschaften.

#### TECHNIK ZAHLT SICH AUS

Das größte Potenzial in der Gemeinschaftsverpflegung sieht der Fachmann daher auch bei der thermischen Technik, in der man grundsätzlich besser auf moderne, multifunktionale Geräte setzen sollte. „Die Zeiten der Kochkessel und Kippbratpfannen sind vorbei“, sagt Dirk Henninger. Genauso wichtig sei in den Großküchen das Druckgaren. Warum? „Weil es einfach schneller geht und am Ende viel weniger Energie gebraucht wird“, so der Fachmann. Tatsächlich gibt es einige Untersuchungen, die zeigen, wie erfolgreich

die Umstellung auf neue Technik bei Herden, Öfen und Garsystemen sein kann. In einer Schweizer Großküche etwa wurden vor Kurzem die Energiekosten pro Mahlzeit vor und nach einer Modernisierung berechnet. Das Ergebnis: Die neue Technik sparte insgesamt 34 Prozent Strom ein sowie mehr als die Hälfte des Wasserverbrauchs – ein Thema, das in diesen Tagen genauso

„Nur auf neue Technik zu setzen, wäre eine bloße Wette auf Preisentwicklung und Lieferzeiten“

DIRK HENNINGER  
CHEFS CULINAR Großküchentechnik

wie die Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes zwar weniger im Fokus steht, aber beim langfristigen Kostensparen am Ende eben wichtig ist. Mindestens genauso entscheidend: Bei der Planung eher auf mehrere kleine als auf wenige große Ge-

räte setzen. Denn so lässt sich die Nutzung besser an den tatsächlichen Bedarf anpassen, der in vielen Küchen – gerade in der Gastronomie – oft schwankt.

#### WAS FRISST WAS?

Dass in diesen Tagen nicht alle gleich die komplette Küche umbauen können – auch mit Blick auf die eigenen finanziellen Möglichkeiten –, das wissen natürlich auch die Großküchentechnik-Profis von CHEFS CULINAR. Zumal die Lieferzeiten bei den Herstellern momentan nicht die besten sind. Aktionismus wäre falsch, die Maßnahmen sollten gut durchdacht und am besten mit Fachleuten besprochen werden. „Sonst ist es am Ende nur ein bloße Wette auf die Energiepreisentwicklung und die Lieferzeit“, sagt Dirk Henninger. Es gebe aber einiges, was man auch so schon machen könne. „Man sollte sich zum Beispiel in jedem Fall bewusst machen, wo die großen Energiefresser in der Küche sind“, so der Fachmann.

Dafür könne man sich externe Energieberater holen, die den Verbrauch vor Ort messen (mancherorts gibt es sogar Initiativen, die das kostenlos anbieten wie etwa die KEFF). Ein paar Grundwahrheiten tun's aber zum Anfang auch. Die wichtigste: Besser auf Strom als auf



**Um 152,4 %**

werden bei zwei Dritteln der Betriebe – Stand Ende September – die Gaspreise steigen



**Bei 89 %**

der Betriebe stehen die steigenden Energiepreise ganz oben im Problemranking



**103,8 %**

wird die Preissteigerung in diesem Winter voraussichtlich beim Strom betragen



**Bei 48,8 %**

der Betriebe betragen die Energiekosten bereits zehn Prozent und mehr des Umsatzes

Quelle: DEHOGA-Umfrage, an der sich rund 3000 Hoteliers und Gastronomen beteiligt haben. Stand: Herbst 2022

Gas setzen. „Nicht nur wegen der Preise, die können sich unterschiedlich entwickeln. Aber bei einem Gasherd wird im Vergleich zu Induktion oder Ceran eben viel zu viel Energie an Topf und Pfanne vorbei in den Raum geblasen“, weiß Henninger.

Auch die passenden Töpfe und Pfannen spielen dabei eine Rolle: „Sie dürfen bei Induktion und Ceran nicht zu groß und nicht zu klein sein, sonst geht die Wärme ebenfalls nicht dorthin, wo sie soll.“ Und noch einen wichtigen Tipp hat der Experte, der eigentlich selbstverständlich sein sollte. „Mit Deckel kochen!“, sagt Henninger und grinst. Manchmal ist's so einfach ...

### RICHTIG PLANEN

Selbstverständlich kann man an den Geräten noch viele weitere Dinge optimieren: die Geschirrspülhaube geschlossen halten, nur geeignetes Geschirr spülen (und keine Kunststoffeimer), die Kühlräume und -schränke mit ihren Temperaturen an die darin gelagerten Lebensmittel anpassen (und gegebenenfalls ersetzen, wenn sie aus früherer Vorzeit stammen sollten) oder die Fritteuse im Stand-by runterregeln. Oder man beschäftigt sich mit ganz neuen Produkten und Optionen auf dem Markt wie mit MKN-Dämp-



DIRK HENNINGER

fern, die mit ihrem Flexi-Combi-Modell bei gleicher Größe und gleichem Anschlusswert durch ihren Quereinschub bis zur doppelten

Kapazität schaffen können. Das macht bei 500 Spiegeleiern, die man vertikal in den Dämpfer packen kann, ja auch schon gut was aus.

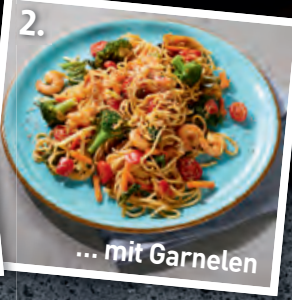
Man kann aber auch bei der grundlegenden Organisation weitermachen. Macht es zum Beispiel bei hohen Energiekosten überhaupt noch Sinn, die Gaststätte mittags offen zu lassen? Oder könnte gar ein weiterer Ruhetag an umsatzschwachen Tagen für Entlastung >

## Basispfanne „Bratnudeln“ Ideal zum Variieren ...

NEU  
+  
VEGAN



Art.-Nr.: 18195194  
TK Bratnudelpfanne



## Mach, was Du willst

Servier sie, wie sie ist. Oder variiere sie, wie Du magst! Die neue hansa Basispfanne.

Zu den hansa Minutenzauber-Rezeptvideos:



## UNSERE ENERGIE-CHECKLISTE

- ☑ **Thermische Gerätschaften** überprüfen
- ☑ **Auf Multifunktions-** statt auf viele Einzelgeräte setzen
- ☑ **Mit Druck garen**, um Zeit zu sparen
- ☑ **Mit Deckel** kochen!
- ☑ **Auf mehrere kleinere statt** auf wenige große Geräte setzen
- ☑ **Auf Induktionsherde** statt auf Gas setzen
- ☑ **Gargeräte mit Quereinschub** in Erwägung ziehen
- ☑ **Energiefresser** in der Küche ausfindig machen
- ☑ **Kochgeschirr in der** passenden Größe einsetzen
- ☑ **Kühlgeräte vollmachen** und Temperatur richtig einstellen
- ☑ **Nur geeignetes Geschirr** in der Spülmaschine waschen
- ☑ **Öffnungszeiten** hinterfragen
- ☑ **Bei der Speiseplanung** Energieintensität im Blick haben
- ☑ **High-Convenience-Produkte** integrieren
- ☑ **Produktionstage** reduzieren bzw. umplanen
- ☑ **Küchen-Software** verwenden
- ☑ **Einsatz von LED-Beleuchtung** in der gesamten Küche
- ☑ **Türschließer an** Kühlzellentüren anbringen

## „Das Thema Energie schon bei der Menüplanung zu berücksichtigen, ist in jedem Fall richtig“

TOBIAS SCHEIBL  
CHEFS CULINAR Consultant

sorgen? „Solche Fragen sollte man sich in diesen Zeiten ebenso stellen“, rät Tobias Scheibl, Berater für Hotellerie und Gastronomie bei CHEFS CULINAR. Genauso wie man sich intensiv mit der eigenen Speisekarte beschäftigen sollte. Braucht es von den im Winter so beliebten Schmorgerichten sechs oder doch nur drei auf der Karte? Oder kauft man die Rinderroulade nicht besser gleich als High-Convenience-Produkt fix und fertig ein? Und kann man vielleicht in diesen Wochen nicht auch mal auf einen 48 Stunden lang Sous-vide-gegarten Sauerbraten verzichten, wenn's nicht unbedingt sein muss? „High Convenience wie die HI TASTE-Produkte von CHEFS CULINAR einzusetzen, kann natürlich in dieser Situation auch über Ochsenbäckle und Co. hinausgehen“, sagt Scheibl. Schließlich sei die Qualität hoch und die Energie für die Produktion werde anderswo extrem effektiv eingesetzt. „Den Energiespar-Gedanken schon bei der Planung miteinzubeziehen, ist in jedem Fall richtig“, sagt Scheibl.



TOBIAS SCHEIBL

### WOCHENPLÄNE ANPASSEN

In Krankenhäusern, Pflegeheimen oder Betriebskantinen gibt es indes noch weitere Optionen, durch eine optimierte Planung Energiekosten einzusparen. „Wenn möglich, reduziert man zum Beispiel in großen Küchen die Produktionstage von fünf auf vier oder gar drei, fährt dann im Mehrschichtbetrieb und muss so an weniger Tagen die ganzen Geräte hochfahren – was auch sehr viel Energie frisst“, schlägt Dirk Henninger vor. Oder man setzt sich in Sachen Küchenplanung mit passenden Software-Lösungen wie JOMOsoft auseinander, die mit ihren diversen Planungstools vom Speisenerfassungs- über das Waren- und Bestellbis hin zum Kassenmanagement zwar keine unmittelbaren Auswirkungen auf Strom- und Gaszähler haben, dafür aber indirekt. „Wer alles so gut wie möglich plant, kann ja am Ende auch seine Technik am effizientesten einsetzen“, sagt Henninger.

### WIR BERATEN SIE GERN!

*Sie haben weitere, noch tiefergehende Fragen? Mehr Tipps finden Sie*

*auf [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de). Außerdem beschäftigt sich bei uns ein Team von erfahrenen Experten mit allen unternehmerischen Fragen rund um die Hoga und Gemeinschaftsverpflegung: [www.cc-softwareundconsulting.de](http://www.cc-softwareundconsulting.de). Zu Fragen rund um Ihre Küche steht Ihnen unser Team Großküchentechnik zur Verfügung: [www.chefsculinar-gkt.de](http://www.chefsculinar-gkt.de)*



# ENTDECKE DIE VIELFALT DER PFLANZLICHEN KÜCHE MIT CHEF UND GARDEN GOURMET




**CHEF VEGAN  
FLÜSSIG KONZENTRAT  
HUHNGESCHMACK**

4 x 1 L FLASCHE IM KARTON



18254310



**CHEF VEGAN  
FLÜSSIG KONZENTRAT  
RINDSGESCHMACK**

4 x 1 L FLASCHE IM KARTON



18254433



**GARDEN GOURMET  
TK SENSATIONAL™  
SAUSAGE**

3 X 2 KG BEUTEL IM KARTON



60001055



**GARDEN GOURMET  
TK VEGANE HACKBÄL-  
CHEN**

2 X 2 KG BEUTEL IM KARTON



17892322

 Vegan  Ohne Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen auf Speisekarten  Ohne Kennzeichnungspflicht von Allergenen auf Speisekarten

**JETZT VORBEREITEN AUF  
VEGANUARY** 

**MIT DEN LECKEREN PROFI-REZEPTE VON**





**Garden Gourmet**

[www.nestleprofessional.de](http://www.nestleprofessional.de)





## ROOFTOP-BAR

Die Hamburger *Puzzle Bar* befindet sich im 15. Stock eines Hochhauses in der Hafencity. Das Interior ist geradlinig, aber besonders – genau wie die Drinks, die hier serviert werden

Text Stephan Fuhrer

# FLÜSSIGER KOCHEN

Mit der Puzzle Bar in der Hamburger Hafencity wollen Drei-Sterne-Koch Kevin Fehling und sein einstiger Sous-Chef Dennis Ilies nichts weniger, als Deutschlands beste Bar werden. Ihre außergewöhnlichen Kreationen gibt es inzwischen sogar bei Kollegen ...

**W**er glaubt, dass ein zwölf Jahre alter Irish Whiskey mit ungestopfter Bio-Entenleber im Maisfond samt Liebstöckel-Amaro nicht in einem Cocktailglas zusammenfinden kann, der sollte mal in Hamburgs *Puzzle Bar* vorbeischauchen. Hoch oben über den Dächern der Hafencity, mit Blick auf die Elbphilharmonie, lässt sich ansonsten auch noch ein Tom Kha Gai Milkpunch mit Rum, Zitronengras und Chili oder Ähnliches verkosten – und man ahnt so langsam, dass es hier im 15. Stock des Campus Tower eben nicht nur um stilvoll zusammengemixte Getränke geht ...

## KITCHEN MEETS BAR

Das Stichwort dazu: Liquid Kitchen. „Wir kochen jetzt in Flüssig“, bestätigen uns die Gastgeber, Kevin Fehling und Dennis Ilies, der Drei-Sterne-Koch und sein ehemaliger Sous-Chef in Hamburgs Top-Gourmet-Adresse *The Table*, die nicht weit von der Bar um die



## SPECIAL DRINKS

*Außergewöhnlich – ja. Molekularküche – nein. In der Puzzle Bar setzen die Barkeeper Jan-Jasper Bernd und David Andrew Jernigan mit Barmanager und Koch Dennis Ilies lieber auf besondere Kombinationen und Texturen. Die werden zum Teil im eigenen Rotationsverdampfer sogar selbst destilliert.*

Ecke liegt. Und in der Tat war das ein wesentlicher Bestandteil der Idee. „Wir hatten im Restaurant immer häufiger auch Spirituosen in unseren Gängen integriert, gerade in den Petit Fours. Daraus entstand der Gedanke, das Know-how von einem guten Koch und einem guten Barkeeper zusammenzubringen“, erzählt der Spitzenkoch. Die Teile zusammenfügen, quasi ein Puzzle machen – daher rührt auch der Bar-Name. „Und als dann aus dem Nichts noch diese perfekte Location auftauchte, haben wir die Idee 2020 einfach umgesetzt“, so Fehling.

## DAS BESONDERE ZIEHT

Mit Erfolg! Und das trotz Corona. Unlängst wurde die *Puzzle Bar* wieder als Deutschlands beste ausgezeichnet. Auch beim Publikum hat sich inzwischen rumgesprochen, dass es hier Drinks auf einer Art Sterne-Niveau gibt. „Mittlerweile haben wir Gäste, die in London und anderswo von uns gehört haben und neugierig wurden“, berichtet Dennis >



## ZWEI KÖCHE IN DER BAR

Dennis Ilies (links) und Kevin Fehling hatten die Idee zur Bar – einem Puzzle aus Küchenprofis und Bartendern

Ilies, der die Bar als Teilhaber leitet. Das mache schon stolz. Auch wenn man die allerletzte Exklusivität (noch?) gar nicht anstrebe.

Nicht umsonst sind die Preise vergleichsweise günstig angesetzt. Cocktails kosten zwischen 14 und 20 Euro. Das liege aber eben auch an der Bar-Kultur im Land: „Anders als in Restaurants sind wir Deutschen an der Theke noch nicht bereit, höhere Preise zu bezahlen, selbst für das Außergewöhnliche“, stellt Dennis Ilies fest. Und so wurde auch das anfängliche kulinarische Konzept mit Gourmet-Hotdogs als Barfood in der *Puzzle Bar* bald schon wieder ad acta gelegt. Dann eben einen guten getrüffelten Schinken, ein paar Rauchmandeln oder Grissini für ein paar Euro zum nebenher Snacken. Schmeckt ja auch zum Duck & Corn, der anfangs erwähnten Entenleber-Whiskey-Kombi. „Solche Kleinigkeiten passen hier auch besser rein, erst recht, weil wir in unseren Räumlich-

keiten keine richtige Küche haben“, sagt Kevin Fehling.

### FRANCHISE-DRINKS

Dann lieber noch weitere zusätzliche Umsätze mit dem flüssigen Kerngeschäft generieren: Denn einzelne der speziell kreierten *Puzzle-Bar*-Drinks gibt es inzwischen auch gebottled, also in Flaschen abgefüllt, in anderen Hamburger Locations – dem Sushi-Restaurant *Hensler at Home* etwa, mit dem die Idee zum Winter-Lockdown 2020 entstanden war, und der *BATU Noodle Society* an der Schanze. „Da viele unserer Kreationen einen asiatischen Einschlag haben, passen beide natürlich perfekt zu uns“, freut sich Dennis Ilies.

Zudem hat das aus der Not heraus geborene Nebengeschäft auch noch viele weitere Vorteile. So ist die Produktion vergleichsweise simpel. Denn durch den Alkohol sind die Drinks gekühlt sehr lange lagerfähig. „Da geht nicht so

schnell was kaputt“, erklärt der Koch. Deshalb wolle man diese Idee auch gerne weiter ausbauen: „Interessenten sind willkommen!“, sagen die *Puzzle-Bar*-Chefs. Zumal das Geschäft ja auf eine Win-win-Geschichte hinauslaufe. Flasche aus dem Kühlschrank holen, aufmachen, fertig – und schon hält der Gast ein exklusives, kreatives Getränk in den Händen, das er so längst nicht überall bekommen kann.

Fürs To-go-Geschäft sind das dann etwa stylische Flachmänner mit 100 Millilitern Inhalt. Dass da dann auch noch gleich der Name des Herstellers – der *Puzzle Bar* – zu finden ist, bringt den Gastronomen zusätzliche Aufmerksamkeit. Die indirekte Werbung habe inzwischen schon einige neugierige Gäste in die Bar gebracht, berichtet Gastgeber Ilies. Neugierde wecken, Reichweite schaffen, Marke aufbauen – das funzt.

„Viele Kollegen haben einfach auch nicht mehr die Fachkräfte und damit auch nicht das Know-how, um hochwertige Drinks selbst zu mixen“, sagt Dennis Ilies, der sich inzwischen in das Barthema richtig reingefuchst hat. Ob er die Küche manchmal vermisse? „Nein, ich steh’ ja noch oft genug drin“, meint er. Immer wieder auch noch zusammen mit Kevin Fehling im *The Table* oder für Events, aber eben auch für die nächsten Drink-Ideen. „Ob ich jetzt einen leeren Teller oder ein leeres Glas füllen muss, macht für mich inzwischen keinen Unterschied mehr.“

# PASTAIODORO

FINEST PASTA DINING



... HAUCHDÜNNER TEIG  
... NOCH MEHR FÜLLUNG  
... WIE HANDGESTANZT



Text Pascal Cames

# NICHT NUR ZUR Teestunde

Tee geht immer. Es kommt nur darauf an, den richtigen zur richtigen Zeit zu finden. Mit Infused Tea bekommen Café, Bar und Restaurant neue Möglichkeiten und mehr Handlungsspielraum. So zahlen sich die neuen Akteure schnell wieder aus

**K**lingt hart, ist aber so: Wein- und Teetrinker verbinden Komplexe. Bekanntlich haben Tee oder Wein mehr als nur einen Duft oder ein Aroma. Die Gemengelage an Aromen ist vielschichtig. Sommeliers sprechen darum von komplexen Aromen. Die typischen Bitterstoffe im Tee sind ein markanter Bestandteil und machen ihn auch für Sommeliers interessant, die klassischerweise vom Wein kommen.

## OPTIK MACHT WOW!

Der gerade angesagte Infused Tea macht es für Sommeliers, Gäste und Genießer nicht einfacher, dafür umso spannender. Ein Infused Tea entsteht durch die Zugabe von Kräutern oder Früchten und kann pur getrunken werden oder als Filler zum Einsatz kommen. Tees können aber auch Gin, Whiskey oder Rum in Cocktails ersetzen. Thema und Name Infused Tea klingen zwar fresh, sind aber längst eingeführt. Allerdings bieten die neuen Varianten mehr als „nur“ Fruchtaromen und eine hübsche Optik.

Für den Run auf Infused Tea spricht die Detox-Welle. Tees mit und ohne Infusionen werden gesundheitsfördernde Wirkungen zugeschrieben und wer Ingwer, Zitronen, Limetten dafür nimmt, macht nie etwas falsch. Zudem

„Infused Tea ist absolut kein Modegetränk, das ist zeitlos. Genauso wie Tee auch“

ARND HENNING HEISEN  
Barchef *Frederick's*, Berlin

bekommen Kaffee (Koffein!) und Wein (Alkohol!) mächtig Gegenwind. Wie gut, dass ein Milky Halong auch einen Cappuccino ersetzt, dass Tees grundsätzlich zum Essen passen (nicht nur

zur Asia-Küche!) und ein Infused Tea Zitronenverbene sogar Apéro-tauglich ist – etwa als Tee Negroni.

## DETOX ALS CHANCE

„Die Leute fragen mich nach gesunden Sachen“, berichtet Barchef Arnd Henning Heisen vom *Frederick's* in Berlin und so hat er sich das nötige Wissen draufgeschafft. Nicht immer muss man den Arzt oder Apotheker fragen, manchmal weiß auch der Mann an der Bar, was gesund ist. Der Faktor Genuss bleibt natürlich das A und O. „Hochwertige Tees lohnen sich“, weiß der Barmann. Das Argument: Hochwertig ist im Vergleich zu anderen Getränken immer noch günstig im Einkauf. So bringt Infused Tea neuen Schwung in die Gastro dank Vielfalt, einfacher Produktion und guter Gewinnspanne. Fazit: Teestunde ist immer. □

## SIE HABEN NOCH FRAGEN?

Dann sprechen Sie doch unsere Beverage-Fachberater an – wir helfen gern!

## INFUSED TEA

Tee ist noch vor Kaffee das Getränk Nummer Eins in der Welt und wurde schon immer aromatisiert. Die einfachste Form, den Geschmack zu verändern, ist ein Würfel Zucker. Vor zehn Jahren sagte man Teecocktail dazu und vor 20 Jahren aufgebühter Tee mit Fruchtsaft. Viele verbinden mit Tee nichts oder nur wenig, umso größer ist dann der Wow-Effekt bei einer gelungenen Inszenierung mit Kräutern oder Früchten. Und: Was gut schmeckt, schaut bei Infused Tea auch gut aus.



# DAS EI DES HIPPOKRATES

Deutschlands ungewöhnlichstes Krankenhaus liegt versteckt in den Wäldern Thüringens: die Waldklinik Eisenberg. Ein architektonisches Juwel voll innerer Werte, mit fünf Sternen vom Dehoga für die Komfortstation, einer Smokers Lounge samt Humidor, einer Synagoge mit koscherer Küche und dem Ziel, einen Michelin-Stern zu erkochen...

## DIE WALDKLINIK

Gebaut nach Plänen des Südtiroler Star-Architekten Matteo Thun und besetzt von einem besonderen Geist. Dennoch ist die Waldklinik Eisenberg ein ganz normales Krankenhaus für die Akutversorgung der Bevölkerung



### KLINIK MIT HOTEL-STANDARD

Blick in eines der Krankenzimmer mit Wintergarten auf der Komfortstation (oben, 186 Euro Aufpreis), auf die Fassade aus heimischem Holz und ins Klinik-Restaurant *Matteo*, wo abends gern der Kamin lodert





Text Ulf Tietge

**E**in bisschen Druck lastet schon auf den Schultern von Tim Foller, dem jungen Küchenchef im *Matteo*. Den ersten Michelin-Stern holen, der je über einem Krankenhaus leuchtete – nun gut, kann man ja mal versuchen. Also wird in dem kleinen, feinen Gourmet-Restaurant in der Beletage der Eisenberger Waldklinik aufgetischt. Hausgeröstete Cashew-Nüsse. Weißer Heilbutt mit Pfifferlingen und Haselnüssen. Rücken und Scherzel vom Thüringer Lamm. Apfel und Estragon-Eis, dazu nach Wahl eine alkoholfreie oder eine klassische Weinbegleitung. Und ja: das alles in einem Krankenhaus. Offen für jedermann. Ausgestattet mit einer Komfortstation (Aufpreis pro Nacht: 186 Euro) samt kleiner Synagoge und Smokers Lounge inklusive Davidoff-Humidor. Doch soweit muss man gar nicht vordringen, um zu verstehen, wie anders

die von Geschäftsführer David-Ruben Thies und Gastgeber Alexander Mayrhofer so geliebte Klinik ist. Es riecht nicht nach Klinik, es sieht nicht aus wie eine Klinik und es ist kein Zufall, dass so ziemlich alle Möbel und Interior-Elemente von Hotel-Ausstattern kommen. Stattdessen brennt in der Lobby ein Holzfeuer (wir sind schließlich im Saale-Holzland-Kreis) und gegenüber vom Klavier in der Cafeteria (wo der Chef an manchen Abenden für die Gäste spielt) gurgelt und dampft eine Siebträgermaschine wie in Mailands besten Kaffee-Bars. Aber Hotel-Interior in einer Klinik? „Ist alles geprüft“, sagt Mayrhofer. „Wir haben ein Segment extra bauen lassen, um unsere Materialien und Stoffe all dem auszusetzen, was es in einem Krankenhaus geben kann.“ Die Leitfrage dazu war:

Gibt's das auch in Schön? Und in Gut-riechend? „Nebenbei haben wir festgestellt, dass Möbel, Bodenbeläge und Stoffe von Hotel-Einrichtern bei gleicher Qualität oft viel günstiger sind, als wenn man bei üblichen Krankenhaus-Ausstattern kauft: win-win!“

### WIE EIN GALLISCHES DORF

Kreisrund vom Südtiroler Star-Architekten Matteo Thun in den Saale-Holzland-Kreis gestanzt, erinnert die Waldklinik schon ein wenig an das berühmte gallische Dorf von Asterix und Co. Wer die Römer sind, lassen wir mal offen, und was Thies und Mayrhofer in ihren Zaubertrank geben, bleibt auch ein Geheimnis. Wie man aber einen der

besten Architekten für ein Krankenhaus gewinnt, damit einer ganzen Region ein Leuchtturmprojekt und einen Vorzeige-Arbeitgeber schafft, wie man aus Patienten Gäste macht und den Dehoga dazu bringt, fünf Sterne zu vergeben, ist Teil eines Kinofilms, der zwischenzeitlich auch in der ZDF-Mediathek zu finden ist: „Vier Sterne Plus“. Die Geschichte von David-Ruben Thies und seiner Waldklinik, für deren gastronomisches Konzept sich auch Sarah Wiener engagierte.

### „MAN SCHMECKT'S!“

In der Küche wird derweil schon wieder operiert. Frische Fische warten darauf, filetiert und gebraten zu werden. Aus den Karkassen kochen sie Fonds, weggeschmissen wird so gut wie nichts. So kommt man mit einem

Wareneinsatz je BKT von 5,20 Euro hin. Dass das alles Personal braucht: „Stimmt“, sagt Mayrhofer, der früher auf *Schloss Fuschl* war, im *Elephant* in Weimar und bei der Thüringer Tourismus GmbH. „Aber man schmeckt, dass wir frisch kochen und sogar unser Brot selber backen. Hier, probier mal!“



ALEXANDER MAYRHOFFER

### DIE WALDKLINIK FÜR DIE OHREN

Alexander Mayrhofer am Tisch für Drei, dem Podcast von CHEFS CULINAR (on air ab Mittwoch, 28. November).

Spannend, was er übers Kochen in

Kliniken, die Ausbildung in der Branche und über Sarah Wiener zu erzählen hat ...



Text Annika Schubert

# AUF DIE PLÄTZE, LÖFFEL, LOS!

Was man nicht alles erreichen kann, wenn man ein bisschen den sportlichen Ehrgeiz von Küchenteams weckt! Insofern ist der wahre Gewinner von Alloheims Küchenolympiade nicht bloß ein einzelnes Team – sondern es sind die Bewohner der Senioren-Residenzen

**V**ier Küchenteams, vier Stunden, eine Challenge: zwei Menüs à drei Gänge. Einmal vegetarisch, einmal Vollkost. Alles saisonal und regional. Passende Tisch-Deko inklusive. Ende Oktober schwangen dafür vier Finalisten bei der von Alloheim veranstalteten Küchenolympiade im Wohnstift auf der Kronenburg in Dortmund ihre Kochlöffel.

Bewertet wurden die Menüs von einer dreiköpfigen Jury, darunter Profi-Koch Holger Stromberg (der in Brasilien die deutsche Elf zum Weltmeister-Titel kochte), Bayerns früherer Weltklasse-Torhüter Jean-Marie Pfaff (mit inzwischen 68 Jahren auch schon in der Silver Generation angekommen) und Kerstin Döring, die sich auf die Wild-Card für die Jury beworben hatte. Während die aus ganz Deutschland angereisten Teams ihre Menüs kochten, konnten sich Besucher bei unterschiedlichen Panel-Diskussionen zum Thema altersgerechte Ernährung informieren. Die Küchenolympiade für Senioren-Residenzen, eine Idee der Alloheim-Gruppe, wurde von CHEFS CULINAR mit

Know-how und Equipment unterstützt. Deutschlandweit gehören rund 250 Pflegeeinrichtungen zur Alloheim-Gruppe. Für die Küchenolympiade bewerben konnten sich Teams aus allen Häusern. Ins Finale in Dortmund haben es jedoch nur vier Bewerber-Teams geschafft. Während der regionalen Vorentscheide im Norden, Osten, Süden und Westen Deutschlands hatten sich das Team Himmel und Äd aus Düsseldorf, das Team Elsa Elz aus Elz, die Kings and Queens aus Helmstedt und die Küchenchaoten aus Rheine für das Finale qualifiziert.

## IM FOKUS: WERTSCHÄTZUNG

Mit der Küchenolympiade verfolgt die Alloheim-Gruppe ein gezieltes Anliegen. „Wir wollten unseren Mitarbeitern und ihrer Professionalität eine Bühne geben und ihrem täglichen Engagement in den Pflegeeinrichtungen Wertschätzung entgegenbringen“, erklärte Christoph Schönenberg, stellvertretender Leiter des Service-Bereichs der Alloheim Senioren-Residenzen. Auch mit unbegründeten Vorurteilen gegenüber den Mahlzeiten in Pflegeeinrichtungen räumt die Kü-

chenolympiade auf. „Vielfach wird die Verpflegung in Pflegeheimen mit Eintönigkeit oder Eintopfküche verbunden. Beim Wettbewerb haben die Köche stellvertretend für unsere rund 250 Einrichtungen bundesweit gezeigt, dass es möglich ist, täglich gesund, abwechslungsreich und lecker zu kochen – und das unter saisonalen und regionalen Gesichtspunkten“, sagte Thomas Kupczik, Co-Vorsitzender der Geschäftsführung der Alloheim-Gruppe.

Klar sei, dass in den Einrichtungen der Fokus der Aufmerksamkeit auf der Pflege liege, sie bilde schließlich auch personell das größte Volumen ab, so Schönenberg. Doch die Wertigkeit der Speisen sei auch ein wichtiges Kriterium der Angehörigen für die Wahl einer Einrichtung: „Ein Aushängeschild und gleichzeitig ein guter Stimmungsindikator der Bewohner in einem Pflegeheim ist die Qualität der Speisen.“ Juror Holger Stromberg sah das ähnlich: „Besonders im Alter haben Essen und gemeinsame Mahlzeiten eine hohe soziale Bedeutung, da sie dem Tag Struktur geben und für Genuss, Freude und Gemeinschaftlichkeit sorgen.“



## GUTE LAUNE

Die Gewinner der Küchenolympiade (o., mit Medaille) bejubeln ihren Sieg. Ein Erfolg war das Event auch für Thomas Kupczik, Co-Vorsitzender der Geschäftsführung der Alloheim-Gruppe (r.), und die Juroren Jean-Marie Pfaff (3. v.r.), Holger Stromberg (4. v.r.) und Kerstin Döring (2. v.l.)

Vier Stunden hatten die Küchenteams Zeit, zwei Drei-Gänge-Menüs zuzubereiten. Dann entschied die Jury...



- Ihm zufolge gebe es in jedem Finalteam der Küchenolympiade mindestens eine Person, mit welcher er sich eine Nationalmannschaft der Köche zusammenstellen und an jeder Kochweltmeisterschaft teilnehmen würde.

**GUT FÜR DEN TEAMGEIST!**

Weitere Anliegen des Wettbewerbs: den Zusammenhalt zwischen den verschiedenen Häusern stärken und Mitarbeiter-Team-Building. Bewerben durften sich daher auch nicht nur reine Küchenteams. „In einer Gruppe war eine Ergotherapeutin mit dabei, woanders eine Hausleitung“, so Schönenberg. „Diese Mischung und diese Zusammengehörigkeit wollten wir als Träger erreichen.“ Schön also, dass zum Finale auch Teams anreisen, die

„Wir geben unseren Mitarbeitern und ihrer Professionalität eine Bühne“

CHRISTOPH SCHÖNENBERG  
Service-Bereich, Alloheim-Gruppe

bereits bei den Vorentscheiden ausgeschieden waren. Auch Bewohner, Angehörige und Besucher waren zugegen. Schönenberg: „Die Freude und die gute Stimmung während der Veranstaltung haben unsere Erwartungen weit übertroffen.“

Und wer hat am Ende gewonnen? Alle. Die Trophäe für den ersten Platz

aber bekam das Team Elsa Elz aus Elz. Ihr Menü mit Kürbisstrudel sowie Rote-Bete-Carpaccio mit knusprig pochierem Ei als Vorspeise überzeugte die Jury. Im Hauptgang gab es wahlweise geschmorte Schweinebacken oder Pilze mit Gemüse-Serviettenknödeln. Als Dessert schickten die Elzer ein hessisches Tiramisu mit Waldfruchtsorbet und Vanillesoße. Das Team durfte sich über einen Kochworkshop mit anschließender Mitarbeiter-Feier begleitet von Fernsehkoch Stromberg freuen.

„Die Küchenolympiade war ein herausragender Moment für alle Beteiligten“, fasst Christoph Schönenberg zusammen. Das Event soll von nun an jährlich stattfinden. □

**geti wilba**

Das Besondere ist unsere Stärke.

**Ihre Nummer 1**  
... in Sachen Hühnerfleisch

Wir sind ein zuverlässiger, vertrauensvoller Partner für unsere Kunden und Lieferanten.

Wir bieten eine lückenlose Kontrolle vom lebenden Tier über eine eigene Schlachtung bis hin zur eigenen Weiterverarbeitung des fertigen Produktes und bürgen für eine gleichbleibende und ausgezeichnete Qualität.

GETI WILBA Fleischprodukte GmbH  
Hansestraße 2, D-27432 Bremervörde  
E-Mail: [geti-wilba@geti-wilba.de](mailto:geti-wilba@geti-wilba.de)  
[www.geti-wilba.de](http://www.geti-wilba.de)





BILDUNGSREISE FÜR GASTGEBER: CHEFS CULINAR AUF HOTEL-TOUR

## INFORMATION & INSPIRATION

Wo gibt es den perfekten Sonnenuntergang? Wie nächtigt ein Präsident in der Hauptstadt? Und welche Berliner Küche zelebriert die perfekte Ente? Die 16 Teilnehmer der von CHEFS CULINAR veranstalteten Hotel-Tour wissen es. Auf dem Programm standen so unterschiedliche Häuser wie das Boutiquehotel *Henri*, das sachliche *Numa* am Nollendorfplatz, das lockere *The Student Hotel* und als Gegenentwurf das prächtige *Hotel de Rome*. Für die teilnehmenden Kunden war ein Perspektivwechsel – hinter die Kulissen – Programm. Die Absicht: informieren und inspirieren.

Zimmerservice und Frühstück, Wärmetransfer und Bar-Umsatz sowie durchschnittliche Preise und Auslastungen standen im Fokus. Hoteldirektoren, Geschäftsführer und Manager übernahmen die Rolle des Guides – gespeist wurde auch mal in der Private Kitchen. Die dritte Hotel-Tour führt 2023 nach Frankfurt. Die ersten Plätze sind schon belegt. „Insgesamt kann ich diese Art von Tour nur empfehlen und melde mich hiermit auch offiziell für die Tour in Frankfurt an!“, schrieb Pascal Muller vom *Parkhotel Cup Vitalis* aus Bad Kissingen in seinem Feedback. □

WACHSTUMSCHANCEN FÜR GASTGEBER

## ÜBER SPORT ZUM GAST

Die Pandemie machte Deutschland Beine. 2021 gaben 14,3 Millionen Menschen ab 14 Jahren an, einmal die Woche Sport zu treiben, 2019 waren es nur 11,7 Millionen. Dazu kommt, dass fast die Hälfte aller Deutschen gern noch mehr Sport machen möchte – ein Drittel übrigens auch im Urlaub. Dieses

Potenzial können Hoteliers nutzen, z. B. auch schnell umgesetzt durch hauseigene und spezielle Angebote wie einen Cyber-Trainer, darauf abgestimmte Wellnessprogramme oder Laufrouen und Trainingstipps via QR-Code. Es muss ja nicht immer gleich die integrierte High-End-Muckibude sein. □

### DIGITAL IS(S)T BESSER!

Ob Hotels, Krankenhäuser, Pflegeheime, Betriebsrestaurants oder gar Kreuzfahrtschiffe: Kostendruck, fehlende Zeit und Personalmangel engen die Handlungsspielräume vieler Küchenleiter ein. Software-Lösungen wie *JOMOs*soft helfen, die Übersicht zu wahren. Wie und wo genau, das erzählen wir in unserer neuen Online-Broschüre „Digital is(s)t besser“ in vielen Best-Practice-Geschichten aus den unterschiedlichsten Küchen: [jomosoftware.de](http://jomosoftware.de)

### DAHEIM IS(S)T ER ANDERS

Promikoch Yotam Ottolenghi mag privat nicht Ottolenghi essen, sondern lieber Reis mit Butter, Käse, schwarzem Pfeffer (Quelle: *Die Zeit*). Zitat: „Ich glaube, man kann nur eine bestimmte Menge Geschmack an einem Tag vertragen, man braucht da eine Balance.“

### CIAO, PINSÄ

Pinsa statt Pizza? Die italienische Küche überrascht ja immer wieder, zum Beispiel mit einem Sauerteigfladen, der im antiken Rom erfunden wurde. Der unbelegte Teig wird in einer Metallpfanne ausgebacken. Beim Belag gibt es keine Grenzen. Und wer jetzt mehr wissen möchte, für den haben wir auf [chefs culin ar.de](http://chefs culin ar.de) ein kleines Online-Dossier zusammengestellt.

### TANTRIS FOREVER

Anlässlich des 50-jährigen Bestehens des *Tantris* wird die Urzelle des deutschen Fine Dining mit einem opulenten Buch gewürdigt (Callwey, ca. 70 Euro). Die 50 Rezepte sind von dem neuen Küchenteam sowie dem Trio Eckart Witzigmann, Heinz Winkler und Hans Haas, das mit seiner Küche über Jahrzehnte Maßstäbe setzte.

Text Sarina Doll

# AN APPLE A DAY...

... keeps the doctor away? Naja, vielleicht nicht immer. Tatsächlich aber hat die Ernährung einen wesentlichen Einfluss auf unsere Gesundheit und spielt eine immer wichtigere Rolle in der Gemeinschaftsverpflegung moderner Krankenhäuser

**K**rankenhausessen hat leider nicht den besten Ruf. Die Gründe dafür sind vielfältig, aber dass man sich als Küchenchef einfach mit dem Status Quo abfinden muss, steht nirgends. Denn natürlich stehe gesunde Ernährung in enger Wechselwirkung zur Gesundheit, sagt Eva Hoffmann, Diplom-Ökotrophologin der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE): „Ein Krankenhaus sollte Patienten nicht nur mit Speisen und Getränken versorgen, sondern Ernährung als Teil der Therapie sehen.“

## DIE EFFORT-STUDIE

Wie sich gesundheitsfördernde Verpflegung in Kliniken auswirken kann, zeigt die Schweizer Effort-Studie aus 2019. Die Hälfte der 2000 Teilnehmer bekam gewöhnliche Krankenhauskost, für den Rest wurden individuelle Speisepläne erstellt. Ergebnis: Wer ausgewogener gegessen hatte, konnte mit weniger Komplikationen, einem kürzeren Aufenthalt auf der Intensivstation und einer besseren Wundheilung rechnen. Das Risiko, während dem Krankenhausaufenthalt zu sterben, sank der Studie zufolge um rund 20 Prozent. Genau aus diesen Erkenntnissen heraus hat die DGE einen Qualitätsstandard mit Empfehlungen und Checkliste entwickelt, um Kliniken bei der

Umstrukturierung ihrer Speisepläne voranzubringen. Mit rund 100 Kriterien aus den Bereichen Planung, Einkauf, Zubereitung und Ausgabe kann jede Klinik Häkchen setzen und den Ist-Zustand analysieren. Daraus lassen sich Maßnahmen planen, umsetzen, kontrollieren und reflektieren.

Dreimal täglich Obst und zweimal Gemüse: Das fordert die DGE. Fisch kann ein- bis zweimal, Fleisch dreimal pro Woche auf dem Speiseplan stehen, eine vegetarische Menülinie wird empfohlen. Teurer? Nicht unbedingt. Wer auf weniger Fleischgerichte zugunsten saisonaler und regionaler Produkte setzt, realisiert Einsparpotenziale. Außerdem: „Wird bei der Ernährung investiert, kann das zu kürzeren Liegezeiten und weniger Komplikationen führen – das spart Aufwand, Zeit und damit auch Geld.“

## GESUND ESSEN

Eine Sache, die sich nicht monetär messen lässt, ist die Zufriedenheit der Patienten. Sich regelrecht gesund essen zu können, sorgt für positivere Bewertungen. Deshalb empfiehlt die DGE, Patienten aktiv einzubeziehen und auf

ihre Wünsche und Bedürfnisse einzugehen. Eva Hoffmann: „Das geht zum Beispiel, indem man das eher wenig gesundheitsfördernde Lieblingsessen vieler Patienten optimiert und gesünder gestaltet anstatt es radikal vom Speiseplan zu streichen.“ Wie wär's

also mit einer vegetarischen Bolognese statt einer mit Hackfleisch?

Außerdem empfindet die Expertin Ernährungsfachpersonal als entscheidend. „Diätassistenten oder Ökotrophologen, die individuell auf Patienten

eingehen können und Mangelernährung erkennen, braucht es unbedingt.“ Aber auch Küchenleiter, Köche und Verwaltung müssen mitziehen und bei Bedarf geschult werden.“ Generell sollten medizinisches Personal und Versorgungsverantwortliche im Krankenhaus Hand in Hand arbeiten. Inhalte zur Verpflegung auf Station könnten etwa schon im Medizinstudium Thema sein. □



EVA HOFFMANN

## STATION ERNÄHRUNG

Weitere Infos, den DGE-Qualitätsstandard und die Checkliste finden sich unter [www.station-ernaehrung.de](http://www.station-ernaehrung.de)

## **EIN APFEL GEFÄLLIG?**

Drei Einheiten Obst sollten laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung auf den Essenstab-  
letts in Krankenhäusern landen. Die Realität sieht oftmals anders aus





## EATRENALIN

3300 Quadratmeter Erlebniswelt sind in Rust dazugekommen, inklusive elf neuer Boutique-Suiten. Die Genussreise auf den fahrbaren Sesseln (Mitte) führt durch Japan (oben), die Tiefen des Meeres und die Weite des Alls bis in eine wundervoll irdische Cocktailbar. Mehr dazu online



Text Ulf Tietge | Fotos Eatrenalin, Ulf Tietge

# VOM ZAUBER DER ZUKUNFT

20 Millionen Euro hat Europa-Park-Familie Mack gemeinsam mit Marché International in Eatrenalin, das Restaurant der Zukunft am Stammsitz in Rust, investiert. Wir waren bei der Premiere dabei und wollten wissen: Lohnt sich das?

Nach dem Flug zum Mond sind Raum und Zeit vergessen. Einfach weg. Ob den üblichen All-Tag nun der Sonnensturm rausgeschüttelt hat, den wir in unserem gigantischen Flugsimulator gerade durchflogen haben, oder ob es der Anblick dieses außerirdischen Gastraums hier auf dem Mond ist – keine Ahnung. Sicher ist nur: *Eatrenalin* hat uns gefangen. Aber ist es wirklich das Restaurant der Zukunft, wie es Thomas Mack (Europa-Park) und Oliver Altherr (Marché International) nennen?

## BOXAUTO TRIFFT FIRST-CLASS

Zunächst mal muss man Eatrenalin ein bisschen einordnen. Das neue Restaurant neben dem *Hotel Krónasår* in Rust verbindet Fine Dining mit einem multisensorischen Erlebnis. Digitale Projektionen, Düfte und Geräusche, echte Schauspieler und künstliche Wesen, fahrende Stühle und schwebende Tische: All das begleitet ein Menü, bei dem man hinterher gar nicht genau sagen kann, wie viele Gänge es waren. Acht vielleicht? Oder doch zehn?



## MACK & ALTHERR

*Das Eatrenalin ist ein Joint Venture der Europa-Park-Familie Mack mit Kulinarik-Chef Thomas Mack (links) und Marché International mit CEO Oliver Altherr. Vier Jahre hat man sich für die Entwicklung Zeit genommen – um das Restaurant der Zukunft zu erfinden, in dem sich buchstäblich alles um den Gast dreht. Die Küche, die Räume, alles...*

Die Reise zum ultimativen Geschmack beginnt in einem Hangar voll schwebender Stühle. Diese Floating Chairs kann man sich vorstellen wie eine Kreuzung aus Autoscooter und First-Class-Sitz: Ein Ledersessel, davor zwei Tischchen mit eingebauten Überraschungen. Alles montiert auf einer Stahlplatte, mit der sich die Gäste wie schwerelos von Raum zu Raum bewegen. 16 solcher Stühle (je 320 kg, mehr als 2000 Bauteile) schweben am Anfang in eine Unterwasserhöhle vor einer gigantischen Leinwand. Mantas segeln durchs Wasser, Küchenchef Pablo Montoro (früher im *El Bulli*) lässt passend dazu Sinnliches aus den Tiefen des Ozeans servieren: Meeresfrüchte, Plankton und Champagner-Creme!

## ALLE 20 MINUTEN

Das kulinarische Unterwasserparadies ist der dritte von elf Räumen, die wir an diesem Nachmittag durchfahren. Vor uns dürften andere Gäste mit einer Flotte selbstfahrender Stühle gerade den Zauber Japans genießen, hinter uns gibt's Tiger-Milch und Szechuan

➤ Pfefferblüte im Discovery Hangar. Alle 20 Minuten startet eine Gruppe, über den Abend verteilt sind so mit den fünf Sesselflotten 192 Pax möglich. Bei fünf Öffnungstagen (Do–Mo) und einem Menüpreis ab 195 Euro sind am Tag rund 40000 Euro machbar – mit dem Champagner- oder Sommelier-Dinner (für 645 Euro pro Gast) auch mehr.

#### EINMALIG? NOCH ...

Eine Investition? Ganz sicher. Auch hier im Badischen, unweit der Schweizer Grenze. Aber verglichen mit dem *Alchemist* in Kopenhagen oder dem *Ultraviolet* in Shanghai, wo ein Abend pro Person auch mal 2000 Euro kosten kann, ist das Eatrenalin fast schon ein Schnäppchen. Und: Es bietet ein Erlebnis, das es so kein zweites Mal gibt. Noch zumindest. Denn längst gibt es Anfragen. Von anderen Parks wie von Investoren aus dem Ausland. Dass man daher über Franchises in Singapur, New York oder Las Vegas nachdenkt, daraus machen die Macks kein Geheimnis. 2023 werde man sich auf Rust konzentrieren und die Abläufe perfektionieren,

## „Sehen, hören, riechen, schmecken und fühlen: Das Restaurant der Zukunft muss alle Sinne ansprechen!“

THOMAS MACK  
über den Anspruch an Eatrenalin

dann aber darf's ans Exportieren und Skalieren gehen. Und spätestens jetzt wird klar, welche Vorteile diese digital erzeugte Welt mit ihren Leinwänden und Projektoren bietet: Das Set-up ist reproduzierbar und individualisierbar. In Asien kann man das Umami gegen eine Alpenküche tauschen, und wenn sich der Musk angekündigt, wird aus dem Mond der Mars.

„Es geht eben nicht nur darum, was auf dem Teller liegt“, sagt Thomas Mack, der für Eatrenalin mit Oliver Altherr um den halben Globus geflogen ist.

„Uns hat beschäftigt: Wie können wir unsere Gäste wirklich überraschen? Wie ihre Herzen erreichen?“ In Alicante fand man dafür Küchenchef Pablo Montoro, in Österreich Chef Pâtissière Juliana Clementz mit ihren französischen Wurzeln und in Holland Sous Chef Ties van Oosten. Unter ihrer Ägide schicken 40 Köche aus zwei Küchen die Kreationen auf die Reise. „Die große Küche ist dabei das Herz des Gebäudes, die anderen Räume sind praktisch drumherum gruppiert“, sagt Oliver Altherr.

#### EINE FAMILIENSACHE

Mit ihrem Restaurant der Zukunft beweisen die Macks einmal mehr auch ihre familiäre Verbundenheit: die kulinarische Verantwortung bei Thomas Mack, die künstlerische Leitung bei seiner Frau Katja, die Architektur mit der Handschrift von Schwester Ann-Kathrin. Von ihr stammt auch die Erweiterung des Krönasår um elf Suiten. Supermodern, mit Betten auf Drehtellern, Infinity Pool und einer Architektin, die mit einem Lächeln zugibt: „Wir haben uns mal was getraut!“ □



#### DIE CREW IN DER KÜCHE

40 Mitarbeiter kümmern sich in den zwei Küchen des neuen Restaurants um abendlich bis zu 192 Gäste, die in Gruppen von je 16 Personen auf ihren Floating Chairs Raum für Raum an der Küche und damit am Herz von Eatrenalin vorbeifahren



Professional

# LA Pinsa!



## Oh la la La Pinsa! Voll im Trend, voll im Geschmack.

Ihr Boden? Oval. Der Teig? Aus drei Mehlsorten und mit Sauerteig gemacht. Ihr Geschmack? Typisch italienisch – das ist La PINSa! Das 360°-Konzept umfasst neben drei unvergleichlich lecker belegten Sorten auch zwei unbelegte Sorten sowie begleitende Werbe- und Non Food-Materialien.

- + **Exklusiv für den Professional Bereich entwickelt**  
Größe ca. 29 x 18 cm
- + **Im Steinofen vorgebacken**  
Authentischer Geschmack, wie in Italien
- + **Teig aus drei Mehlsorten**  
(Weizenmehl, Dinkelmehl, Reismehl) und mit Sauerteig
- + **Wie handgemacht**  
Ungleichmäßige, runde Form
- + **Sehr luftiger Teig**  
Große Blasenbildung und somit schöne Porung sowie knuspriger Boden
- + **Fertig in 6-8 Minuten**  
Kein Auftauen! In 6-8 Minuten zubereitet
- + **Üppiger Belag**  
Nur hochwertige Zutaten sowie ausgewählte italienische Zutaten

[www.oetker-professional.de](http://www.oetker-professional.de)

Text Karen Heckers | Foto Benedikt Spether

# THE FRANCHISE CONNECTION

Franchise- und Catering-Konzepte für die Betriebsgastronomie gibt's viele. Bonvita aus Baden-Baden setzt mit ihrem Kochprofi-Modell eins drauf. Was zählt, ist der Mensch

**M**it Trüffeln kennt sich Werner Echsle aus. Gut, das ist bei einem südbadischen Wirtsohn, der in Sterne-Häusern gekocht hat, zu erwarten. Allerdings gilt Echsles Riecher weniger den kostbaren Knubbeln – er hat das seltene Talent, Begegnungen und Informationen in bare Münze umzuwandeln. Ein Gesamtumsatz von rund 26,4 Millionen Euro im Jahr 2021 spricht eine eigene Sprache. Damit liegt die Baden-Badener Bonvita 360° Hospitality GmbH – kurz: Bonvita Group – unter den 40 großen Caterern Deutschlands im oberen Mittelfeld. Dass die Dinge so gut laufen, hat mit einer besonderen Idee zu tun. Aber dazu gleich mehr.

## VOM ADLER ZUR STULLE

Hinter jedem großen Mann, heißt es, steht eine große Frau. Sandra Echsle steht direkt neben ihrem Werner. Und das nicht nur in der Hierarchie als ge-

schäftsführende Gesellschafterin. Sie ist sein Äquivalent oder, wie sie sagt, „das passende Puzzleteil“. Er managt das Operative und die Finanzen, sie Mar-

„Ich bin die Trüffelsau bei uns im Betrieb, das liegt mir. Ich kann gut analysieren, wer was braucht“

WERNER ECHSLE  
Geschäftsführender Gesellschafter

keting und Vertrieb. Dass der gelernten Industriekauffrau und Dekorateurin dabei, Zitat, „die Leidenschaft für alles Schöne und die Liebe zu gutem Essen“ helfe, umso besser.

Das Gastro-Gen wird Werner Echsle in die Wiege gelegt. Er macht die Kochausbildung im renommierten *Adler* in Weil am Rhein, arbeitet unter anderem im *Dorchester* in London und im *Hilton Geneva Hotel*, studiert Hotelbetriebswirtschaft und wird schließlich Vertriebs- und Bezirksleiter bei *Apetito*. Doch ihn lockt die Selbstständigkeit: 1999 mietet er einen Imbisswagen mit Standort in Karlsruhe und verkauft selbst gemachte Baguettes. Sandra, damals noch nicht Frau Echsle und Marketingfachfrau bei SWR 3, hilft mit weiteren Ideen zu finden.

## DER KOCH ALS UNTERNEHMER

Eine gibt es dann relativ schnell: „Wir wollten in den Franchise-Bereich, aber nicht in der klassischen Gastronomie, sondern in die Betriebsverpflegung. Und wir wollten familienfreundliche Arbeitszeiten.“ Geld ist wenig vorhanden und die Banken übten sich bei diesen speziellen Vorstellungen bei



## **MACHEN IHR DING**

Für Sandra und Werner Echsle steht der Mensch im Fokus: ob Kunde, Mitarbeiter oder Kochprofi. Profit ist gut, sagen sie. Aber nicht um jeden Preis



Fotos: Bonvita Group

## PASST PERFEKT

Für jeden Kunden erarbeitet Bonvita das individuell passende Konzept. Von der Raumplanung (links) bis hin zur Menüauswahl und den Mitarbeitern vor Ort

➤ der Kreditvergabe zunächst in vornehmer Zurückhaltung. Doch Sandra und Werner Echsle geben nicht auf. Im Gegenteil: Sie entwickeln ein Konzept, bei dem das Catering- und das Franchise-Modell zusammenfließen. Und obendrein der Koch vor Ort ein Unternehmer im Unternehmen wird. Klingt komplex, ist es aber nicht.

## WIN-WIN-WIN

„Eine Firma braucht eine Betriebsverpflegung und wir entwickeln mit diesem Kunden zusammen ein genau auf ihn abgestimmtes Konzept“, erklärt Werner Echsle das Modell. „Wenn gewünscht, übernehmen wir auch die Raumplanung für den Gastbereich und die Küche“, ergänzt Sandra Echsle.

DUNI

## LED – die cleverere Kerzenalternative

Ganz klar: In der Gastronomie geht nichts ohne Licht. Denn Licht lockt Gäste an. Ein gemütliches Ambiente, in dem sich Ihre Gäste auf Anheiß wohlfühlen, kommt definitiv nicht ohne Kerzenschein aus. Wir haben clevere LED-Konzepte entwickelt, um Ihnen Zeit und Geld zu sparen und Ihnen alle kreativen Freiheiten lassen.

**Das perfekte und sichere Lichtambiente zu schaffen war noch nie so einfach – Das spricht für LEDs:**

- Effizient & kostengünstig: Lange Brenndauer, wiederaufladbar, langlebig
- Zeitsparend & komfortabel: Schnell platziert, kein ständiges Wechseln und (wieder) anzünden notwendig, kein Reinigungsaufwand
- Einfach schön: Täuschend echter Kerzenschein ganz praktisch und schnell via Fernbedienung
- Ressourcenschonend: Kein Aluminiummüll und keine Kerzenreste
- Sicher: Kein offenes Feuer, keine Wärmeentwicklung, Brand- und Wachsflcken gehören der Vergangenheit an
- Kreative Freiheit: Lassen sich überall einsetzen und sind auch in unterschiedlichen Farben erhältlich
- Flexibel: Wind- und wetterfest, d. h. für In- und Outdoor geeignet

### Unsere LED Sets



**LED Mini Lamp Set**  
12 verschiedene Farben inkl. Warm White, hohe Leuchtkraft, wasserdicht



**Joy LED Set**  
Wahlweise in Warm White oder Multicolour (12 Farben), hohe Leuchtkraft, wasserdicht



**LED Set Moving Flame**  
Kerzenähnlich flackernde „Flamme“, energie- und kosteneffizient



Scan me!

Entdecken Sie mehr zu unseren LED-Konzepten, Tipps & Tricks und ermitteln Sie Ihre Einsparungen mit unserem LED-Rechner



„Dann erst suchen wir einen passenden Kochprofi, der perfekt zu dem Kunden passt“, erläutert der Geschäftsführer weiter. Der bekommt schließlich ein marktübliches Grundgehalt und erhält außerdem als Mitgesellschafter 49 Prozent des Gewinns, den er in seinem Restaurant erwirtschaftet.

Mit einem zuvor festgelegten Budget für Waren und Personal kann er umgehen, wie er es für richtig hält. Alles andere wie Lohnabrechnung, Finanzbuchhaltung oder Einkauf wird in Baden-Baden zentral geregelt. Es gibt Leitplanken wie die HACCP-Thematik, Qualitätsstandards, Angebotsmindestanzahl, Preisgestaltung oder Öffnungszeiten. Dazwischen ist der Handlungsspielraum für den Kochprofi sehr groß. „Die Bonvita Group ist der starke Partner im

Rücken, der ihm vieles abnimmt und erleichtert. Auch wenn es mal Unstimmigkeiten vor Ort gibt. Dann setzen wir uns mit allen Beteiligten zusammen und erarbeiten eine tragfähige Lösung“, erklärt der Geschäftsführer.

Das hat sich herumgesprochen: An Kunden und potenziellen Kochprofis mangelt es nicht. Aber kein Grund, sich zurückzulehnen. Die Bonvita-Macher entwickeln immer wieder neue Konzepte und setzen Trends. Ob Barista-Ideen, Gerichte per App oder Wochenboxen fürs Homeoffice. Die Echsles hören sich für ihre Betriebe um und hören zu. Oder wie es Werner Echsle formuliert: „Ich bin die Trüffelsau bei uns im Betrieb, das liegt mir im Blut – ich kann gut analysieren, wer was braucht.“ □

## ZAHLEN & FAKTEN

1999 von Sandra und Werner Echsle als Avanti (später Vivanti) gegründet, hat die heutige Bonvita Group laut Geschäftsbericht von 2021 einen Jahresumsatz von rund 26,4 Mio. Euro. 2007 wurde sie in der Kategorie Newcomer und Aufsteiger als Caterer des Jahres ausgezeichnet. 2012 wurde am Firmensitz in Baden-Baden-Varnhalt eine Schulungsakademie eröffnet, die Kochprofis und Qualitätsmanagern der Firma offensteht. Bonvita ist mit über 100 Betrieben in Deutschland und Österreich vertreten. In der Verwaltung sind 25 Mitarbeiter beschäftigt. Dazu sind acht Außendienstmitarbeiter im Einsatz.

**VALESS SCHNITZEL GOUDA  
VEGETARISCH**



## SCHNITZEL GOUDA

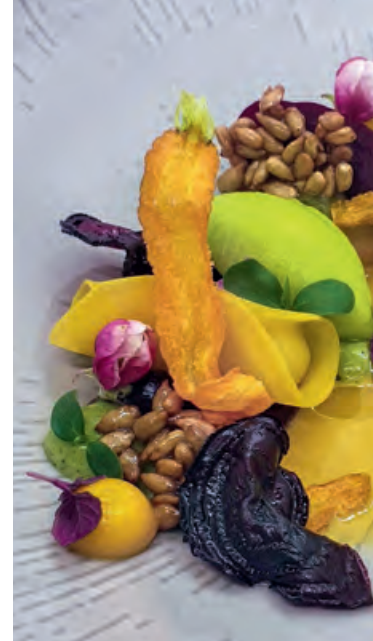
Vegetarische Variation zum klassischen Cordon bleu mit Goudafüllung.

Artikelnummer	16650732
Sortierung	mono-sortiert
Inhalt pro Karton	16 x 90 g
Lagerung	tiefkühlpflichtig
Barcode	 1665 0732



## IN SEINER KÜCHE

Der Gewinner des Genuss-Contests 2022 „Vegan mit Plan“ im *Emser Thermenhotel*: Wolfgang Preßler



Text Thomas Glanzmann

# HAUPTGEWINN!

Per Wurzelgemüse nach Miami: Diese Geschmacksreise startete mit einem Rezept für den Genuss-Contest unter dem Motto „Vegan mit Plan“ und führte Gewinner Wolfgang Preßler von Bad Ems bis in die Staaten zu allerhand – auch nichtveganen – Leckereien

**E**in vorgegebenes Thema, zig Rezept-Einreichungen von Köchen aus ganz Deutschland. Die Köche der CHEFS CULINAR Genusswelt kochten die besten zehn davon nach und stellten sie anschließend fein fotografiert zur Online-Abstimmung: Das ist der beliebte Genuss-Contest von CHEFS CULINAR.

Dieses Jahr stand er unter dem Motto „Vegan mit Plan – zeig uns den veganen Star deiner Karte“.

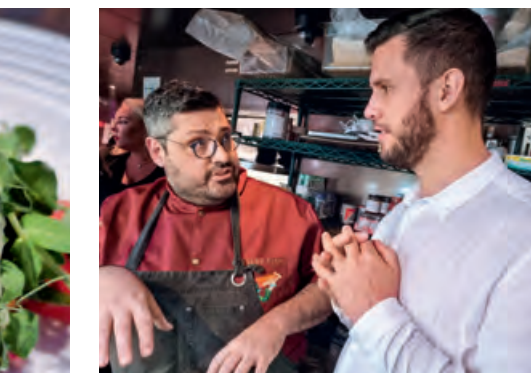
Genau das hat Küchenchef Wolfgang Preßler vom *Emser Thermenhotel* in Bad Ems getan und die Online-Jury mit einem überragenden Ergebnis überzeugt: Zehn Finalisten standen zur Auswahl und sage und schreibe ein Drittel aller

online abgegebenen Stimmen gingen an sein Rezept: den Rote-Bete-Karotten-Apfel-Salat mit Dal – eine leckere Komposition aus verschiedenen Texturen und Geschmacksprofilen. Nach seinem zweiten Platz beim Genuss-Contest 2019 brachte das dem Mann mit 13 Jahren Erfahrung in den Haute Cuisines des Landes nun den klaren Platz 1.



**SIEGERREZEPT**

Preßlers Komposition:  
Rote-Bete-Karotten-  
Apfel-Salat mit Dal



**SPÜRNASEN**

Wolfgang Preßler mit  
Pierre Nierhaus vor der  
Skyline von Miami

**EINE REISE WERT ...**

Das war für unseren Gewinner vor allem auch der Blick hinter die Kulissen und auf die gastronomischen Konzepte, darunter auch Restaurants mit 1000 Gästen täglich

„Inspiration war ein Rezept meiner Oma“, sagt Preßler. „Als Koch ist es nicht ganz leicht, sich durch den veganen Dschungel zu hangeln. Oft fehlen noch passende Produkte.“ Um seine Rezeptidee zu perfektionieren, hatte er 30 Komponenten durchprobiert, bis die ideale Komposition stand.

**REISE NACH MIAMI**

Belohnt wurde das mit einer viertägigen kulinarische Entdeckungsreise nach Miami. Preßler und seine Frau flogen mit Pierre Nierhaus, dem Experten für Trends im Gastgewerbe, und einer Reisegruppe nach Miami und probierten sich quer durch die Gastroszene der Metropole an Floridas Küste. Das Essen dort war dann alles andere als „vegan

„Inspiriert hat mich meine Oma. Bis zum Siegerrezept habe ich mit 30 Komponenten experimentiert“

WOLFGANG PRESSLER  
Küchenchef im Emser Thermenhotel

mit Plan“. Denn vom Luxusjapaner *Sexy Fish* über mexikanische Tacos bis hin zum Time Out Market, dessen kleine Marktstände für jeden Geschmack

das Richtige zu bieten haben, war alles dabei.

**INSPIRATION PUR**

„Mein Highlight war ein Swinging Tomahawk Steak, das 28 Tage gereift und – vor Ort – schwingend rundum mit dem Gasbrenner bearbeitet worden ist“, sagt Preßler. „Das kommt definitiv auf die Liste meiner Top-Gerichte. Insgesamt fand ich aber besonders stark, dass wir überall hinter die Kulissen schauen durften.“

**NACKOCHEN ODER VORKOCHEN?**

Alle zehn Rezeptideen aus der Vorauswahl der Jury sowie Infos zur Teilnahme gibt es online unter [www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)



## VOLLGAS!

René Koop mit seinem Beifahrer  
Ralph Thiem am Steuer von  
Blacky, einem Lada Shiguli mit  
Überrollkäfig und 65 PS



# DER SCHNELLE RENÉ

René Koop kennt man als Verkaufsleiter in Berlin. Dass er aber mal so etwas wie der ostdeutsche Walter Röhrl war, daran erinnern sich nur noch die wenigsten. Höchste Zeit also, mal auf Spurensuche zu gehen ...

Text Ulf Tietge

**R**ené Koop ist seit 27 Jahren bei CHEFS CULINAR. Die 30 will er noch voll machen. Unbedingt! Schließlich entsteht Großes vor den Toren Berlins, nur ein paar Kilometer südlich von Zehlendorf. Für einen dreistelligen Millionenbetrag wächst in Ludwigsfelde die neue Niederlassung von CHEFS CULINAR aus der Heide. „Wenn die eröffnet: Da will ich dabei sein! Die Niederlassung haben wir uns so hart erarbeitet in den vergangenen Jahren – und zwar alle zusammen! Unsere Kunden, der Vertrieb und der Betrieb“, sagt René mit einem unternehmungslustigen Funkeln in den Augen.

#### AUFBAUARBEIT IN BERLIN

Wenn man mal zurückschaut ins Jahr 1996, als unter dem alten Label Citti die ersten Kühllaster nach Berlin rollten: Da war man zu zweit im Vertrieb, dazu ein Fleischer – mehr nicht. „Heute sind wir eine Mannschaft von 33 Kollegen, darunter Fachberater für die verschiedensten Warengruppen“, fasst René zusammen, der sich mit seinem Team um Westberlin, Spandau, den Wannsee und Brandenburg bis rüber nach Frankfurt an der Oder kümmert.

René ist auch mit 61 noch Außendienstler aus Leidenschaft – auch wenn er gar nicht mehr so viel Kundenkontakt hat. „Ich bin eher so der Coach“, sagt er. „Ich motiviere mein Team, helfe ihnen und freue mich immer, wenn ich dann doch mal vom Schreibtisch weg und mit zum Kunden darf.“ In Potsdams großem Kongresshotel, wo wir uns zum Interview verabredet haben, wird er alle paar Schritte angesprochen und

gegrüßt. Vom Küchenchef und dem Restaurantleiter, von Tagungsgästen aus der Lebensmittelbranche. Man kennt sich, man schätzt sich und man weiß, welchen Weg René hinter sich hat. Aber das erzählen wir jetzt mal der Reihe nach: René Koop ist ein Mauerkind. Im April 1961 am Rande Berlins geboren, in der DDR aufgewachsen und dann Kellner geworden. „Ich war das mit Leib und Seele“, sagt René rückblickend. „War nicht der schlechteste Job damals. 450 Mark hab’ ich verdient, mit Trinkgeld waren es manchmal bis zu 1200. Und man lernt, mit Menschen umzugehen. Eine wichtige Basis für alles, was danach kam!“

An freien Tagen aber konnte man damals einen anderen René erleben. Einen, der mit öligen Fingern und schwerem Werkzeug unter einem Auto lag, um die Kampfspuren vom letzten Rennen wieder geradezubiegen. „Das war in der DDR nichts Besonderes, dass man an seinem Auto selbst geschraubt hat“, erzählt René und holt ein paar alte Fotos aus dem fürs E-Scooter-Fahren in Berlin optimierten Dienstrucksack mit dem Laptop drin. „Anfangen hat die Rallye-Leidenschaft 1986. MC Tele-Alex. Ich war als Service-Fahrer dabei, hab’ das Öl gemacht, die Reifen und so.“ Irgendwann bot sich die Gelegenheit, mal selbst zu fahren, und René fackelte nicht lange.

#### WENN SCHON, DENN SCHON!

„Damals war ich 40 Kilo leichter als heute, vielleicht war ich deshalb so schnell?“, scherzt er und schaut auf ein Foto mit ihm und Beifahrer Ralph Thiem in halsbrecherischer Fahrt mit



## EINER MIT BENZIN IM BLUT

Rallye fährt René Koop nicht mehr – dafür aber genießt er heute Ausfahrten mit seiner Harley oder dem Wohnmobil – und fährt bei Kunden in Berlin auch mal mit dem E-Scooter vor

› ihrem Lada Shiguli, der Ostblock-Variante des Fiat 124. „Blacky hieß das Auto. War im tiefsten Schwarz lackiert, das man kriegen konnte. 65 PS aus 1300 Kubik. Mehr durften wir in unserer Klasse nicht haben.“ Dazu aber: ein selbst geschweißter Überrollkäfig, Hosenträgergurte und ein Billstein-Fahrwerk aus dem Westen. In der Szene habe man so etwas schon gekriegt und außerdem: „Wenn ich was mach', mach' ich es richtig!“ Das ist übrigens wörtlich zu nehmen. Denn René bretterte mit seiner Rennsemmel dermaßen angstfrei durch die Heide, dass er die mitteldeutsche Meisterschaft holte und sich so mit seinem kleinen Lada für die letzten Läufe der DDR-Meisterschaft qualifizierte, ehe plötzlich die Mauer fiel. „Wenn ich die Start-Flagge gekriegt habe, gab's kein Halten mehr. Da musste mich keiner mehr nach meinem Namen fragen, da gab's nur noch Vollgas!“

Dass man auch mit einem Lada driften kann, zeigen die Bilder von damals.

Durch die Seitenscheibe geradeaus gucken – ganz wie Walter Röhr! Dass die Kiste öfter mal aufgesetzt ist, kann man auch erahnen. Größere Unfälle aber?

„Einmal hab ich 'nen Baum touchiert, aber nichts Wildes. Wieder in Form bringen mussten wir unser Auto aber trotzdem nach jedem Rennwochenende“, sagt René und grinst. „Ich war ein Verrückter. Manchmal hab' ich das Radio voll aufgedreht! AC/DC! Dass ich dann den Sprechfunk mit den Ansagen vom Beifahrer nicht mehr hörte, war egal.“

### BIS ZUM MORGENGRAUEN

Mit bis zu 140 Klamotten über enge Waldwege: So ein bisschen reizt das René immer noch. Manchmal träumt er sogar noch davon, wie er mit seinem Beifahrer gelacht, geweint und bis zum Morgengrauen gefeiert hat. Wenn man sein Leben in die Hände des anderen legt: So etwas schweißst zusammen und irgendwie muss das Adrenalin ja auch wieder raus. Also hat René mit seiner Clique einfach die Nacht zum Tag

gemacht! Schöne Erinnerungen sind das. Und ein paar Freunde von damals fahren immer noch. „Wenn ich Zeit hab, guck ich auch gern zu oder fahr an den Lausitzring. Aber selber ans Steuer? Oder schrauben? Nein, das ist vorbei.“

Nicht einmal Punkte in Flensburg hat René noch. Als Großvater (seit 2019) werde man halt irgendwann gelassener, meint er. Dass er immer noch Benzin im Blut hat, zeigt sein Fuhrpark. Eine Harley E-Glide (mit Top-Case) wartet in der Garage auf gutes Wetter. Seinem 1967er Mustang Convertible hat René gerade erst eine Überholung des 289er-Small-Blocks gegönnt und ein Wohnmobil steht vorm Haus. Mit dem soll es in den nächsten Jahren kreuz und quer durch Europa gehen. Ganz gemütlich. Auf dem Beifahrersitz wird Simone sitzen, mit der René seit 15 Jahren glücklich verheiratet ist, und eines ist sicher: Kurven und Geschwindigkeiten wird sie nicht per Sprechfunk ansagen. Vielleicht aber läuft wieder AC/DC... □



### BIO-VODKA

Dieser preisgekrönte Vodka wird ausschließlich aus Bio-Winterweizen, Wasser des Baikalsees und sibirischen Lärchen hergestellt. Eine leicht würzige Note rundet seinen cremigen Charakter ab. Der Vodka wird durch Aktivkohle, Silber und Quarzsand filtriert und mit einem Alkoholgehalt von 40 Prozent abgefüllt.  
VPE: 6 x 0,7 Liter

### PFLANZLICH KAUFEN

Den zuckerfreien Extra-Kaugummi gibt es ab sofort auch in einer rein pflanzlichen Version. Sie wird aus Chicle hergestellt, einem aus dem Breiapfelbaum gewonnenen Milchsäure. Natürlicher Minzgeschmack sowie zahnfreundliches Xylit und Stevia verleihen dem Kaugummi eine angenehme süßlich-frische Note.  
VPE: 12 x 16 Dragees



# NEU IM SORTIMENT

Dürfen wir vorstellen? Spannende, neue Produkte für Köche, Schleckermäuler und glückliche Gäste

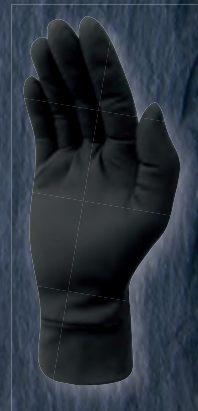


### UNTIERISCH GUT

Erbseprotein, Erbsenfasern, Rapsöl und Wasser: Aus diesen vier natürlichen Zutaten bestehen die Fleischersatzprodukte von Planted. TK Chicken Kräuter & Zitrone schmeckt wie deftiges Grillhähnchen, während TK Kebab eine feine Alternative zu Dönerfleisch bietet.  
VPE: 4 x 2 Kilogramm

### MEHRWEG-HANDSCHUHE


Wasserabweisender und atmungsaktiver Mehrweg-Hygienehandschuh als Alternative zum Plastik-Einweghandschuh! Eleganter Look, exzellente Passform, hoher Tragekomfort, sehr gutes Griffgefühl & Touchscreen-kompatibel. Waschbar und wiederverwendbar. Made in Italy.  
Erhältlich in S-XL



### SPANISCHER GIN

Feine Kräuteraromen und galicische Albariño-Trauben verleihen diesem Gin (40 % Vol.) sein fruchtig-frisches Aroma. Unter den elf weiteren Botanicals befinden sich sechs galicische Wildpflanzen, die einen prägnanten, aber ausgewogenen Balsamico-Touch liefern.  
VPE: 6 x 0,7 Liter





Rezepte Daniel Kämmer | Fotos CHEFS CULINAR

# RÜB' MAL RÜBER

Drei spannende Varianten aus einem Klassiker: Zum Start unserer neuen Serie haben die Köche aus der CHEFS CULINAR Genusswelt die gute alte Steckrübensuppe mal zwei Ecken weitergedacht. Ergebnis: spicy! Und so einfach!



FÜR 10 PORTIONEN

## NEW ENGLAND CHOWDER

Deftig-winterliche Steckrübensuppe mit Venusmuscheln, Lorbeer und Speck

### STECKRÜBENSUPPE

- 700 g Steckrüben
- 20 g mildes Olivenöl
- 3 g feines Ursalz
- 2 g gemahlener, weißer Pfeffer
- 1,2 l heller Geflügelfond
- 400 g Schlagsahne
- 200 g Bacon-Frühstücksspeck
- 5 g Lorbeerblätter
- 40 g Senfkörner
- 400 ml Weißwein zum Kochen
- 500 g Venusmuschel, TK

**DIE STECKRÜBEN** putzen, schälen und klein schneiden. In Olivenöl anschwitzen. Mit Geflügelfond auffüllen und weich kochen. Mit Sahne aufgießen, aufkochen und fein mixen. Nach Belieben abschmecken.

Lorbeerblätter hacken und mit den Senfkörnern in einem kleinen Topf anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen.

Wenn nur noch etwa ein Viertel der Flüssigkeit vorhanden ist, die Muscheln hinzufügen und kurz warm ziehen lassen.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN:

Den Speck in Streifen schneiden, die Suppe in den Teller geben und mit dem Speck und den Muscheln garnieren. Nach Belieben mit Senfkresse dekorieren.

FÜR 10 PORTIONEN

## INDIAN SUMMER

Pikante Steckrübensuppe mit geräucherter Paprika, Nelke und Ahornsirup

### STECKRÜBENSUPPE

700 g Steckrüben  
 20 g mildes Olivenöl  
 3 g feines Ursalz  
 2 g gemahlener, weißer Pfeffer  
 10 g edelsüßes Paprikapulver  
 10 g geräuchertes Paprikapulver  
 1 l heller Geflügelfond  
 400 g Schlagsahne

### ZWIEBELCHUTNEY UND ENTE

400 g rote Zwiebeln  
 20 g Butter  
 2 g gemahlene Nelken  
 100 ml Whiskey

100 ml Ahornsirup  
 500 g geräucherte Entenbrust, TK

**DIE STECKRÜBEN** putzen, schälen und klein schneiden. In Olivenöl anschwitzen und die Gewürze dazugeben. Mit Geflügelfond auffüllen und weich kochen. Mit Sahne aufgießen, aufkochen und fein mixen. Nach Belieben abschmecken.

### ZWIEBELCHUTNEY UND ENTE:

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. In Butter mit den Nelken anschwitzen und glasig dünsten. Mit Whiskey und Sirup auffüllen und langsam

einkochen lassen. Die Entenbrust in feine Tranchen schneiden.

### PROFI-TIPP:

Das Chutney lässt sich gut auf Vorrat produzieren und in Einmachgläsern lagern!

### UNSERE EMPFEHLUNG

#### ZUM ANRICHTEN:

In den Teller einen Ring stellen. Diesen mit den Tranchen der Entenbrust fächerartig auslegen. Das Chutney in die Mitte füllen. Die heiße Suppe angießen und den Ring abziehen. Nach Belieben mit fein gemixtem Grünkohlsugo dekorieren.





FÜR 10 PORTIONEN

## SPICY TIGER

Asiatisch inspirierte Steckrübensuppe mit Kurkuma, Ingwer und Sesam

### STECKRÜBENSUPPE

- 700 g *Steckrüben*
- 20 g *mildes Olivenöl*
- 3 g *feines Ursalz*
- 2 g *gemahlener, weißer Pfeffer*
- 10 g *gemahlenes Kurkuma*
- 1,2 l *heller Geflügelfond*
- 200 ml *Kokosnussmilch*
- 200 g *Schlagsahne*

### SPICY TIGER SAUCE

- 20 g *Knoblauch*
- 50 g *Ingwer*
- 100 g *Zitronengras*
- 8 ml *Sesamöl*
- 200 ml *Ketjap Manis*
- 200 ml *Sojasauce*
- 5 g *geschrotete Chili*
- 5 g *getrocknete Shiitake*

**DIE STECKRÜBEN** putzen, schälen und klein schneiden. In Olivenöl anschwitzen und die Gewürze dazugeben. Mit Geflügelfond auffüllen und weich kochen. Mit Kokosmilch und Sahne aufgießen, auf-

kochen und fein mixen. Nach Belieben abschmecken.

### SPICY TIGER SAUCE:

Knoblauch fein hacken, Ingwer gut waschen und mit Schale fein reiben. Zitronengras klein schneiden und klopfen. Alles zusammen in Sesamöl anschwitzen. Mit Ketjap Manis und Sojasauce auffüllen. Chili und Shiitake-Streifen hinzufügen. Alles langsam auf die Hälfte einkochen, anschließend fein mixen und passieren.

**PROFI-TIPP:** Die Würzsauce lässt sich durch die Menge der Chili gut in der Schärfe beeinflussen. Wer möchte, nimmt statt Geflügelfond einen Gemüsefond. Dann ist die Suppe vegetarisch.

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM ANRICHTEN:

Die Suppe in einen Teller füllen. Mit der Würzsauce einige Tigerstreifen einzeichnen. Nach Belieben mit geröstetem Sesam und Ghoakresse garnieren.

### STECKRÜBEN: HEIMLICHE HELDEN

Mild, süßlich, schmackhaft: Die Steckrübe – auch Kohlrübe genannt – wurde zuletzt nicht umsonst zweimal in Folge zum Gemüse des Jahres gekürt. Praktischerweise ist sie in ihrer Saison (September bis Mai) zudem vergleichsweise günstig und dafür auch noch ziemlich ergiebig. Ähnlich wie der Kürbis lässt sie sich in der Küche prima mit Gewürzen verfeinern. „Allerdings nicht übertreiben, damit die feine Rübennote durchstechen kann“, rät Daniel Kämmer, Chefkoch der CHEFS CULINAR Genusswelt. Übrigens: Mehr Rezepte wie diese finden Sie auf [chefsclub.de](https://chefsclub.de). Der schnellste Weg geht hier lang:



### ENZYM ALS PULVER

Die jungen Heringe müssen vor der Laichzeit gefischt werden – sprich: zwischen Mitte Mai und Ende Juni. Dann haben sie noch keinen Rogen entwickelt. Nur in dieser Zeit kann Hering zu Matjes verarbeitet werden. Der Fisch wird ausgenommen, nur die enzymhaltige Bauchspeicheldrüse bleibt. Sie trägt zum Reifungsprozess bei. Das Enzym aus der Bauchspeicheldrüse des Herings gibt es übrigens auch als Pulver zu kaufen – und damit kann man dann auch Forellenfilets oder Saibling nach Matjes-Art reifen lassen. Spannend!

### RAUCH & SUD

Hering wird nicht nur als Rollmops und als Matjes genossen, sondern auch als Bückling (= geräuchert), nach Bismarck-Art (sauer eingelegt, nicht gerollt) oder natürlich als Brathering (gebraten, dann sauer eingelegt)

### SENSIBELCHEN

Matjes wird mit Zwiebeln im Brötchen gereicht. Nur Vorsicht: Die Zwiebeln sollten separat vom Matjes gelagert werden. Das zarte Aroma des Fisches könnte sonst beeinträchtigt werden...



## FETT, NA UND?

Hering zählt zu den fetthaltigsten Fischen. Er enthält die lebenswichtigen Omega-3-Fettsäuren, die der menschliche Körper nicht selbst herstellen kann und deshalb über die Nahrung aufnehmen muss

Text Annika Schubert

# HERING, MATJES & CO.

Hering ist einer der schmackhaftesten Salzwasserfische. Überraschend ist seine Wandelbarkeit: Denn je nach Zubereitungsart ist er auch als Matjes oder Rollmops bekannt

## IST MIR STULLE

Matjes-Hering ist die perfekte Grundlage für großartige belegte Stullen aus Roggen- oder Vollkornbrot. Beispielsweise mit Frischkäse oder Crème Fraîche, mit Avocado, fein geschnittenem Apfel-Tatar, Miso-Mayonnaise und Fischeiern oder, oder, oder

## FACETTENREICH

Matjes-Hering lässt sich vielseitig verfeinern: Die Skandinavier schwören auf Sherry (und rote Farbe), andere setzen auf Raucharomen (Aalrauch) oder kombinieren den Fisch nicht immer nur mit Zwiebeln, sondern gern auch mal mit fruchtigen Noten. Mango zum Beispiel: sehr lecker!

## KATERFRÜHSTÜCK

In Essig mariniertes Heringsfilet, gefüllt mit Essiggurke und Zwiebeln, zusammengehalten mit einem Holzspießchen? Ja, das ist ein Rollmops – mit Mineralwasser serviert, bringt die salzhaltige Delikatesse übrigens jeden Elektrolyt-Haushalt wieder auf Vordermann und ist somit das perfekte „Katerfrühstück“

## JUNGFRÄULICHER HERING

Das Wort Matjes lehnt sich an das holländische „Meisjes“ an, zu Deutsch: „Mädchen“. Nicht selten wird Matjes auch als „jungfräulicher Hering“ bezeichnet. Jungfräulich aus dem einfachen Grund, weil ausschließlich nicht geschlechtsreife Heringe zu Matjes verarbeitet werden. Die Jungfische haben sich für die bevorstehende Fortpflanzung Fettpolster angefressen, weisen einen Fettgehalt von 12 bis 28 Prozent auf. Verfügt ein Fisch über einen hohen Fettgehalt, wird er später beim Garen richtig schön saftig

## KÜSTEN-FLAIR

Lust auf Nordsee und salzige Meerluft? Seidenmatjes nach Hausfrauenart von Friesenkronen sorgt für Seemanns-Stimmung auf dem Tisch. Seidenmatjes ist aromatisch, salzmild und zart. Dazu passen gut krosse Rosmarinkartoffeln und ein feines Apfel-Lauch-Gemüse



Text Annika Schubert | Fotos Friesenkronen

# AUS LIEBE ZUM FISCH

Mit den Matjes- und Heringsprodukten von Friesenkronen wehen maritime Aromen in jede Küche. Na, wer bekommt da Fernweh nach der Küste?



**A**m Wattenmeer, dort wo Ebbe und Flut den Rhythmus des Lebens vorgeben, schreibt ein Unternehmen seit über Hundert Jahren Geschichte: Friesenkrone. 1904 legte Heinrich Schwarz sen. den Grundstein für den Familienbetrieb im Dithmarscher Land. Damals, zu Zeiten der Jahrhundertwende, schwärmten die Seemänner bei Dämmerung mit ihren Kuttern hinaus aufs Meer, warfen große Fangnetze aus, um die begehrte Ware einzufahren – Nordseekrabben. Zurück an Land pulsten fleißige Mitarbeiter in Handarbeit die kleinen Meerestiere, die als Delikatesse schnell sehr begehrt waren. So begann der Erfolg von Friesenkrone, einem Unternehmen, das heute 70 Millionen Euro Umsatz im Jahr macht und längst nicht mehr nur an einem, sondern an drei Standorten leckere Fischfeinkost produziert.

#### ERFOLG DURCH HERING

Setzte die Gründergeneration noch auf die Produktion und den Vertrieb von Nordseekrabbenfleisch, witterte Sohn Heinrich Schwarz jun. in den Goldenen Zwanzigern zusätzliche Absatzmärkte. Als er schließlich 1925 das Ruder übernahm, setzte er der Krabbenfleischproduktion ein Ende. Er hatte andere Pläne: Eine Neupositionierung am Markt mit zukunftssträchtigen und internationalen Chancen sollte her. Das Geschäft mit Heringen erschien ihm besonders erfolgsträchtig. Eine Annahme, die sich später auszahlte: Noch heute bestimmen Matjes- und Heringsspezialitäten das tägliche Geschäft des Fischfeinkosthändlers Friesenkrone. >



## KÖSTLICHKEITEN VON DER SEE

Ob Heringshappen in Currysoße oder orientalischer Garnelensalat, serviert in backfrischen Brötchen – an diesen Fischspezialitäten kommt man nicht vorbei

- Mit dem Umzug des Betriebs im Jahr 1931 nach Marne, einem idyllischen Küstenstädtchen am Schleswig-Holsteinischen Wattenmeer, widmete sich die Familie schrittweise der Entwicklung der Marke Friesenkronen. Der Betrieb etabliert sich bereits in diesen Jahren zum Vorreiter für Fischfeinkost, was dem Unternehmen später von Nutzen ist: Denn bereits kurz nach dem Zweiten Weltkrieg beliefert Friesenkronen Kunden deutschlandweit. Ab 1965 öffnet sich der Familienbetrieb dem Markt für Großverbraucher.

Heute begeistert Friesenkronen als Marke für Convenience-Fischfeinkost mit einem Sortiment aus 130 Matjes- und

Heringsprodukten Kunden in Deutschland, Österreich, Polen und der Schweiz. Seit Jahrzehnten beliefert das in vierter Generation von Hendrik Schwarz geführte Unternehmen Profikunden im Großverbraucherbereich, in Restaurantküchen, Betriebs- und Care-Gastronomie sowie im Catering.

### KUNDENORIENTIERT UND ...

315 Mitarbeiter setzen sich an drei Unternehmensstandorten unweit der Küsten täglich für die Qualität der Produkte ein. Neben dem Hauptsitz in Marne zählt seit 2015 eine moderne, spezialisierte Räucherfisch-Manufaktur in Neue Nottorf im mecklenburgischen Ostseebad Kühlungsborn mit zur Frie-

senkronen-Gruppe. Bereits seit 2007 gehört auch die Nord-Ostsee-Marinaden GmbH, die in Bremerhaven traditionellen Rollmops, Heringsmarinaden und Fischfeinkost produziert und vertreibt, zur Gruppe.

Von reinen Herings- und Matjes-Filets über marinierten Hering und Matjes bis hin zu Fischfeinkostsalaten – Friesenkronen passt die Rezepte den jeweiligen Wünschen seiner Kunden an. Aber auch in puncto Verpackung geht Friesenkronen stets junge und moderne Wege, wie man es bei der „PUR“-Verpackung sehen kann. Eine leichte MAP-Schale mit Siegfelfolie verschließt den leckeren Hering oder Matjes – ganz ohne Öl oder Marinade.

### ... HEIMATVERBUNDEN!

Außerdem liegt dem Betrieb Heimatverbundenheit in der Produktbeschaffung inklusive kurzer Wege am Herzen. „Für unseren Heringssalat zum Beispiel beschaffen wir die Äpfel aus der Region“, sagt Marco Quade, Vertriebsleiter bei Friesenkronen. Auch die Kräuter für die Rezepturen hackt man selber. 80 Prozent der Fische bezieht der traditionsreiche Fischfeinkosthändler aus einem Fanggebiet vor Norwegen, die restlichen 20 Prozent aus der Nordsee. Friesenkronen verarbeitet außerdem ausschließlich Rohfisch in höchster Qualität und verschreibt sich nachhaltiger Fischerei, um der Überfischung der Meere entgegenzuwirken. „Aus diesem Grund stammt die Friesenkronen-Rohware nur aus nachhaltigen Fischfängen“, sagt Quade. „Aus Liebe zum Fisch“ – nur so schmecke es auch wirklich küstlich! □

# GRATULATION!

an Betty Pagel aus Hamburg. Viel Spaß und gute Zeit mit der Apple Watch!

Gewinner unseres Rätsels in Ausgabe 3/22



# SOUND FÜR DIE KÜCHE - UND WIE!



Bluetooth-Lautsprecher SoundLink Revolve von Bose: hat den 360°-Sound immer und überall mit dabei!

# MITRÄTSELN & Lautsprecher gewinnen

Lösungswort, Namen und Adresse an [inspiration@chefsculinar.de](mailto:inspiration@chefsculinar.de) senden und mit ein wenig Glück die klangstarke Bose-Box gewinnen!\*

Entkeimung von Milch	↓	weit nach unten reichend	↓	Nebenmeer des Atlantiks	↓	Dateneingabe in den Computer	↓	Beschwerde vor Gericht	Speisenzutat	↓	Kfz.-Z.: Ilm-Kreis	↓	volkseigen-tümlich	↓	Segelkommando	↓	Nudeln
→				↓					↻ 1	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	
wirtschaftlich gestalten		Abk.: Esperanto	↻ 8			lediglich		Sammlung von Schriftstücken	→								moderner dt. Komponist, †1983
→								kurze Reise		Wildpflege	→						↓
karitative Institution		geschlossen	Turnübung	→							Strauchfrucht		Abk.: Wohn-gemeinschaft	→			
ugs.: Neckerei	↻ 3		tropische Schling-pflanze		Gegner Luthers		Sitzbade-wanne		Feld-nacht-lager	→							↻ 10
→						Welt-sportlerin 2019 (Simone)							Schiffs-schlaf-stelle				Schüler-spr.: Reli-gion als Schulfach
franz. Dessert (Crème ...)		Kräuter-likör aus Mallorca		geröstete Kartoffel-scheibe	↻ 6				Buchen-frucht	→		↻ 9					↓
belg. Politiker †1972	→					fleisch. Pflanzen-teil		Halbaffe	schweiz.-franz. Strom	→							
Bond-Autor (... Fleming)	→			schlaff, erschöpft	Schöpf-löffel	→							Großstadt in Indien				Speisen-folge
chem. Grund-stoffe	→								EDV-Anwender		Vorsilbe: halb	→					↓
→		↻ 2	Abk.: Re-gierung		Abk.: bezüglich		griech. Kunst-göttin	→						engl.: Ohr			Nach-richten-agentur der DDR
für, je		Wein-stock-schädling	→								Siegerin des ESC 2010	→				↻ 4	↓
→				↻ 5			Warm-halte-platte für Speisen	→				↻ 7					
gegarte Teigkugel		Weh-geschrei	→								europ. Inselvolk	→					

© RateFUX 2022-494-203

## LÖSUNG

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

6	7	8	9	10
---	---	---	---	----



### \*TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Einsendeschluss: 20. Januar 2023. Der Gewinner wird ausgelost, schriftlich benachrichtigt und erhält den Preis per Post. Deshalb benötigen wir Name und Adresse direkt im Teilnahme-schreiben. Wir behalten uns vor, den Gewinner in der kommenden Ausgabe zu veröffentlichen. Gewinnversand nur innerhalb Deutschlands. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, eine Barauszahlung ist nicht möglich. Mitarbeiter der Firmengruppe CHEFS CULINAR sind von der Teilnahme ausgeschlossen.



## TOHRU IN DER SCHREIBEREI

Der von aller Welt nur Tohru genannte Tohru Nakamura hat sich langfristig an die Schreiberei (München) gebunden. Sein Geschäftspartner ist Gastro-Unternehmer Marc Uebelherr. Im denkmalgeschützten Bürgerhaus aus dem 16. Jahrhundert befinden sich das Gourmetrestaurant und die Brasserie

Text Pascal Cames

# MÜNCHNER FREIHEIT

Optimist, Macher, begnadeter Koch. Tohru Nakamura hat in der Pandemie Mut bewiesen und sein Streetfood-Konzept verwirklicht. Jetzt lebt er in seiner Heimat München das perfekte Gastgebtertum – mit zwei Michelin-Sternen!

**E**s könnte so leicht sein! Der Münchner Koch Tohru Nakamura\* mit japanischen Wurzeln könnte einfach etwas von japanischer Küche daherreden und sein Ding von einer deutsch-japanischen Fusion machen. Bekanntlich ist die japanische Küche immer noch schwer angesagt. Damit würde er werden, was er auch so (über andere Wege) geworden ist: ein Star. Aber er liebt die französische Cuisine, schreibt über Linseneintopf schwäbischer Art und dreht Tutorials zum Thema Sauce Hollandaise. Warum diese Vielfalt? Die Antwort liegt in Fernost: Wenn er als kleiner Bub bei den Großeltern in Japan war, dann ging man morgens fri-

schen Tofu kaufen, wie hier zum Bäcker frische Semmeln holen. Und im Garten blühte der Ginseng, erzählt er. Darum ist er so neugierig auf das, was ihm exotisch erscheint, und das ist nicht die japanische oder deutsche Küche, sondern zum Beispiel die südamerikanische.

## JAPANESE AMBASSADOR

Der Münchner nimmt sich die Freiheit, kulinarisch durch die Welt zu spazieren und notorisch offen zu sein. Lernbegierig ist er auch, dazu enorm fleißig. Und er hat Steherqualitäten. Das kommt gut an, mehr als ein Dutzend Auszeichnungen hat er schon bekommen. 2011 wurde er mit dem Internationalen Eckart Witzigmann Nachwuchs-Preis geehrt und 2019 zum Japanese Cuisine Goodwill Ambassador ernannt. Zuletzt wurde sein neuestes Restaurant *Tohru in der Schreiberei* kurz nach der Eröffnung mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. >

\* Tohru Nakamura (Jg. 1983) lernte Koch im Hotel Königshof und arbeitete u. a. im Vendôme bei Joachim Wissler, einem seiner Vorbilder. Nakamura hat Frau und zwei Kinder und hält sich mit Schwimmen fit.



### SOME LIKE IT HOT

Auch am Grill mit Hingabe: Tohru Nakamura liebt Streetfood, wie man es in Shibuya/Tokio bekommt

➤ Ohne Nippon geht's fei ned, aber wie gesagt: Japan ist nicht alles. „Wie kann ich das Hauptprodukt perfekt zubereiten?“, lautet das Leitmotiv. Das Produkt inspiriert, dazu die Saison.

Die Geschichte beginnt früh: Die Großeltern hatten beide ein Faible fürs feine Essen. So kam er auf den Geschmack. Überliefert ist ein Foto, dass ihn auf einem Schemel am Herd zeigt. „Kann der

sich nicht die Finger abschneiden? Was ist, wenn er sich verbrüht?“ Die Gäste der Eltern waren immer etwas besorgt, wenn sie dem kleinen Tohru beim Schnippeln zusahen. „Der merkt schon, wenn es heiß wird“, wussten die Eltern. Aus dem Vertrauen wurde Urvertrauen, denn als frisch gekürter Gault-Millau-Koch des Jahres 2020 erwischte es ihn kalt. Der *Werneckhof by Geisel* krachte unter Corona zusammen.

„Takumi heißt nix anderes machen bis zur Perfektion. Wir müssen Kontinuität an den Tag legen. Nur so geht's!“

TOHRU NAKAMURA  
über das, worauf es ankommt

### STEHERQUALITÄTEN

Tohru Nakamura nahm es sportlich und machte das, was er schon immer machen wollte: einen Imbiss mit dem Shibuya Fried Chicken und Yakitori-Burger, wie man sie auch in Tokios Fressgasse Shibuya bekommen würde. Die Leute standen Schlange. Später eröffnete er den *Salon Rouge*, machte in Kochboxen, wieder Straßenverkauf, wieder Kochboxen. Komme, was wolle, er blieb an der Feuerstelle. „Es war ein heißer Ritt“, erinnert er sich. Seit Dezember 2021 ist er nun Küchenchef im *Tohru in der Schreiberei*. In der „oscarreif“ (Süddeutsche Zeitung) ausgestatteten Schreiberei will er „kulinarische Ereignisse“ bieten. Er hat sich langfristige an die Schreiber gebunden und ein großes Netzwerk hinter sich.

Er macht alles, damit die Situation stimmt. Wie ist die Küche aufgebaut? Wie ist der Umgangston? „Wir haben den perfekten Rahmen geschaffen“,

sagt er. Wenn also der Rahmen stimmt, dann kann man auch gut arbeiten. Logisch. Nakamura spricht von einer „Party in der Küche“, wenn die Vorbereitungen laufen. Seine gute Laune, sein Optimismus, seine Fähigkeit, Leute zu begeistern und ein Team („Mannschaft“) zu bilden, sind vorbildlich. Aber so einfach ist es dann auch nicht. Die viel besungene Work-Life-Balance klingt bei Nakamura eher wie vom alten Schlag. „Wenn jemand diese Leidenschaft spürt, dann sind die Arbeitszeiten sekundär. So geht es zumindest mir.“

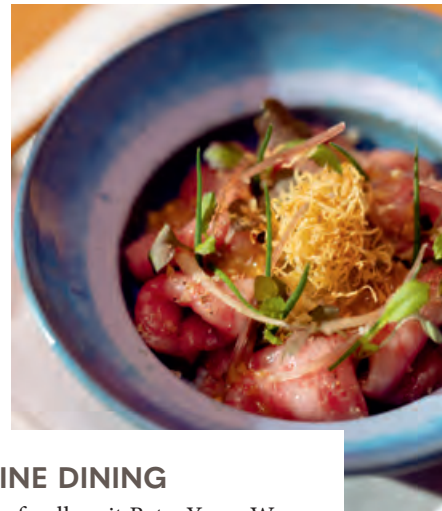
#### IMMER DRANBLEIBEN

Hier geht es – ums gute alte – Handwerk. Tohru Nakamura fällt dazu der japanische Begriff „Takumi“ ein, der besagt, dass ein Handwerker 60 000 Stunden arbeiten muss, um zum Meister zu werden. Die Zahl ist symbolisch, aber die Aufforderung, immer weiter zu üben und alles zu verbessern, konkret. „Nix anderes machen bis zur Perfektion.“ So verwundert es nicht, dass es außer der Brasserie-Erweiterung im selben Haus keinen Plan gibt. „Kontinuität an den Tag legen“, lautet die große Aufgabe, und das fünf Tage die Woche und 170- bis 180-mal, wie Tohru vorrechnet. Das erscheint schon mal Aufgabe genug.

Angestrebt wird bei Tohru in der *Schreiberei* nicht ein Essen, das ihn bekannt macht, sondern das perfekte Gastgebertum, über das man spricht und das mit seinem Namen verbunden bleibt. Bei *Tohru in der Schreiberei* verspricht er ein Festmahl – und Gemütlichkeit.

Dieses Festmahl mag vielleicht an einen Bocuse erinnern, der sinngemäß meinte, dass man nicht mit einem Völlegefühl vom Tisch aufstehen solle. Mit fünf kleinen Gerichten will Tohru den „Magen wärmen“, erst dann kommt vielleicht etwas Rohes wie Meeresfrüchte auf den Teller. Dass sein Konzept von Gastronomie und Festmahl aufgehen könnte, zeigt sich im Umgang mit den

(Sozialen) Medien. Er schreibt für das Küchenquartett des SZ-Magazins, bringt sein erstes Kochbuch („Alles außer Sushi“) heraus, ist auf Instagram aktiv und postet auf seiner Website Tutorials für Hühnerkeule mit Topinambur, Lauch und Sherry oder eine japanische Sauce Hollandaise. Wie ein guter Freund sagt er: „Mein Name ist Tohru und heute kochen wir mal ein bisschen...“ □



#### FINE DINING

Seeforelle mit Bete, Yuzu, Wasabi (l.), Ozaki Wagyu mit Aubergine, Myoga (r.), Rehrücken, gebeizt mit Ragout (unten)



# OHNE WITZ! DAS GIBT'S?



Es soll ja Menschen geben, die nachts einfach schlafen. Aber wie langweilig! Unsere Autoren haben da von ihren Recherchereisen und Begegnungen immer wieder Neues zu berichten – und kommen dabei auch mal von Norwegen über Rußland nach Amerika

**N**ach Abentheuer sind es 220 Kilometer. Aus dem Schwarzwald raus, die A5 hoch, links ab in die Pfalz und zack ist man im Schwarzwälder Hochwald, einem Teil des Hunsrücks. Gut zu schaffen in zwei bis drei Stunden, wenn man nicht vorher wieder irgendwo anhält, weil das Navi noch mehr kuriose Ortsnamen ausspuckt.

Neulich zum Beispiel. Auf dem Weg von Duisburg an den Niederrhein weist das Navi auf die Alpen hin. Gleich rechts. Kein Gebirge, eine Gemeinde. Aber dafür mit der Ortschaft Veen, die je nach Navi-Stimme so sehr nach Wien klingt, dass ich zum Lachen erst mal rechts ran muss. Wer bitte denkt sich so was aus?

Vor allem: Alpen ist ja noch lange nicht der kurioseste Name, den Nordrhein-Westfalen für Hobby-Geografen mit Freude am Wortwitz zu bieten hat: Es gibt hier auch noch Kotzfeld und Halbhusten, Kothausen, Faulebutter und Hanfgarten als Stadtteil von Gummersbach – also absolut weit weg von der holländischen Grenze, wo man zu Hanf ja seit Längerem eine eher liberale Beziehung pflegt.

In Niedersachsen wird es noch verrückter. Das Heimatland des Hochdeutschen umfasst Orte wie Krätze, Pinkler und Meinkot, gibt sich gleichzeitig aber erstaunlich kosmopolit: Von Norwegen bei Cloppenburg mit seinen 60 Einwohnern ist es nicht weit bis Rußland und Amerika in Ostfriesland

oder auch nach Texas am Südrand der Lüneburger Heide, wo es früher wohl massenhaft Pferdekopfpumpen gab, um Öl zu fördern. Aber ob das dem Ort seinen Namen gab?

Dass es in Rheinland-Pfalz einen Ort namens Alf gibt, ein Sommerloch, ein Oberbillig und ein Langweiler ist ebenso erstaunlich wie Schabernack, Kuhbier und Benzin in Mecklenburg-Vorpommern.

Je mehr man mit dem Finger über die Landkarte fliegt, umso verrückter dürfte es bei der nächsten Runde von Stadt, Land, Fluss werden. Mit Fernfahrern darf man da ja sowieso nicht spielen, denn die wissen alles. Beispiele gefällig? Bei W könnte man einfach mal das hessische Warzenbach hinschreiben, bei R mit Regenmantel punkten und bei B mit Busendorf kommen. Für die Bildungsbürger unter uns: beides in Brandenburg, ebenso wie Motzen, Kotzen und Ohnewitz. Wer dagegen von Bayern nach Hessen fährt, kann von Prügel nach Aua reisen. Sind ein paar Kilometer, aber diese beiden Orte muss man einfach in einem Atemzug nennen, oder?



Ähnliches gilt für den Südwesten, wo die Orte Süßen und Kuchen eng zusammenliegen und man das Himmelreich im Höllental findet. Im Osten wird's ein bisschen derber. In Sachsen finden sich Frankenstein und Oberhäslich, in Sachsen-Anhalt auch noch Hundeluft, Pißdorf und Sargstedt sowie meine beiden All Time Favorites: Ober- und Unterkaka. □

# Save! the DATE!



Alle Seminare  
hier online in der  
Übersicht:



## KOCHERLEBNIS FÜR AUSZUBILDENDE

<b>JUNIOR MEAT</b> Ausbildungsverbund Teltow e.V. – Berufliches Bildungszentrum, Teltow	15.02.
<b>JUNIOR VEGAN</b> Ausbildungsverbund Teltow e.V. – Berufliches Bildungszentrum, Teltow	08.03.
<b>JUNIOR FISH</b> Hotel Stadt Pasing garni der KERMESS KG, München-Pasing	15.03.
<b>JUNIOR FISH</b> Landgasthof Westrich, Bedburg-Hau	21.03.
<b>JUNIOR MEAT</b> Landgasthof Westrich, Bedburg-Hau	22.03.
<b>JUNIOR SWEETS</b> RBZ am Schützenpark, Kiel	29.03.
<b>JUNIOR SWEETS</b> Landgasthof Westrich, Bedburg-Hau	19.04.
<b>JUNIOR FLAVOURS</b> Landgasthof Westrich, Bedburg-Hau	25.04.
<b>JUNIOR VEGAN</b> Landgasthof Westrich, Bedburg-Hau	26.04.
<b>JUNIOR FISH</b> Ausbildungsverbund Teltow e.V. – Berufliches Bildungszentrum, Teltow	24.05.

## SEMINARE GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG

<b>HACCP-BEAUFTRAGTER</b> Hotel Matamba, Phantasialand, Brühl	28.–30.03.
<b>ZEITMANAGEMENT</b> Hotel Döllnsee-Schorfheide, OT Groß Dölln, Templin	25.04.
<b>PERSONALFÜHRUNG IM GESUNDHEITSWESEN</b> Hotel Villa Toskana, Leimen	25.–26.04.
<b>NACHHALTIGE SCHULVERPFLEGUNG</b> Kongresszentrum Potsdam	03.–04.05.
<b>LEBENSMITTELALLERGIE ODER -INTOLERANZ?</b> Am See Park Janssen, Geldern	09.–10.05.

## SEMINARE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

<b>CHEFS TREND FOOD – ASIA EDITION</b> Kochschule Düsseldorf	10.05.
---	--------

## CHEFS CULINAR MESSEN

<b>CHEFS INSPIRATION FRÜHJAHRSMESSE   Neumünster</b>	27.02.–01.03.
<b>CHEFS INSPIRATION FRÜHJAHRSMESSE   Ulm</b>	19.–20.03.
<b>CHEFS INSPIRATION FRÜHJAHRSMESSE   Berlin</b>	26.–27.03.

Die neue Seminarbroschüre 2023 CARE und HOGA am besten gleich auf [chefsculinar.de](http://chefsculinar.de) bestellen!

Alle Termine unter Vorbehalt. Stand: 26. Oktober 2022. Die Einhaltung strikter Hygiene-Maßnahmen ist gewährleistet.  
Infos und Anmeldung unter [www.chefsculinar.de/akademie](http://www.chefsculinar.de/akademie)



*Selected.*



# IHRE WAHRE NATUR.

**100% Bio. Nachhaltig verpackt.**

Entdecken Sie auf [Teekanne.de/foodservice](https://www.teekanne.de/foodservice), was zeitgemäße Gastronomie heute sein kann:  
ein natürlicher, nachhaltiger Genuss für anspruchsvolle Gäste.

