CHEFS CULINAR AUSGABE 35 – FRÜHJAHR 2025

CHEFS inspiration

Das Magazin

FINE DINING 2.0
Ein Schloss, zwei Köpfe, vier Tage und fünf Allrounder

AUSSENGASTRONOMIE
Frische Ideen für Terrasse und Biergarten

HOL DEN LUKAS!
Neues aus dem CHEFS Inspiration Center



Warum Gastronomen und Hoteliers in den Alpen so gut unterwegs sind

DAS **ERFOLGSREZEPT** DER ÖSTERREICHER

HAMBURGS BUNKER (S. 24) · TATORT DUISBURG (S. 28) · DIGITALE GV-KÜCHEN (S. 40)

Chef SACHE



Perfekter Genuss entsteht nicht von allein. Deshalb sind wir immer da, wo Sie uns brauchen. Wir teilen die gleiche Leidenschaft – für Geschmack, für Vielfalt, für Frische und für Qualität. Als 5-Sterne-Partner sorgen wir für Ihren kulinarischen und unternehmerischen Erfolg. Denn wir leben Foodservice.

chefsculinar.de

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE

HERZLICH *willkommen!*

Vor ein paar Tagen habe ich einen spannenden Podcast gehört. Zu Gast war Frank Marrenbach, der die deutsche Hotellerie seit mehr als 35 Jahren mit seiner Energie und seiner Souveränität bereichert. Nach vielen anderen spannenden Fragen ging es am Ende darum, was er sich für die Zukunft wünsche … und Marrenbach sagte: „Ich wünsche mir, dass wir alle gemeinsam ein positiveres Zukunftsverständnis entwickeln." Ich fand das bemerkenswert, gerade angesichts der vielen negativen Meldungen, die jeden Morgen auf uns niederprasseln: Hier eine Krise, da eine Schwierigkeit, dort eine Unmöglichkeit – das darf man sicher nicht einfach ausblenden, aber man darf sich davon eben auch nicht lähmen und herunterziehen lassen. Ich schließe mich dem gern an, gerade am Anfang dieses sicherlich herausfordernden wie chancenreichen Jahres: Bewahren wir uns unseren Optimismus! Denn dass die Zukunft eine gute wird, ist vielleicht nicht zu beweisen, aber daran zu glauben, ist von Vorteil!



ZUVERSICHTLICH: Hans-Gerd Janssen

Wie gut man seine eigene Zukunft mit Mut, Fleiß und guten Ideen gestalten kann, dafür haben unsere Autoren in unserer Kundschaft auch dieses Mal wieder viele tolle und vor allem interessante Benchmarks und Beispiele gefunden. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit und lassen Sie sich von unseren österreichischen Kollegen und deren Konzepten inspirieren. Lassen Sie sich backstage in Hamburgs *Hotel Atlantic* entführen oder ins *Reverb by Hard Rock* auf das Dach des Hamburger Bunkers in St. Pauli – und lernen Sie Simone Kubitzek und Hella Eggers kennen, die mit Tristan Brandt bald schon ordentlich den Rheingau aufmischen werden …

Es grüßt herzlich Ihr

HANS-GERD JANSSEN

Titelfoto: www.stock.adobe.com/Composer; Fotos diese Seite: CHEFS CULINAR; ©WeiermannKarner / Schloss Elmau

INHALT



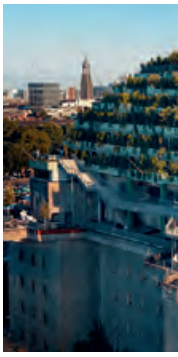
CLEVER!
Catering vom Feinsten: Frank Schwarz und seine Feinkost-lieferküche in Duisburg sind der Bringer

28



GASTGEBER
Mit Stil und Klasse: Schwarzwald-Hotelier Hermann Bareiss

60





44

RINDSROULADE
Der Klassiker mal anders



20

DIE DOPPELSPITZE FÜRS MARCOBRUNN
Tristan Brandt vertraut für sein Fine-Dining-Konzept auf Schloss Reinhartshausen auf eine Doppelspitze: Hella Eggers (l.) und Simone Kubitzek dürfen hier nach den Sternen greifen





Fotos: Jigal Fichtner, Pascal Oertel, CHEFS CULINAR, Hamburg Marketing Mediaserver, Schloss Elmau, Chris Hartwich, Fabian Matalla

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	Druckhaus Kaufmann GmbH · 77933 Lahr

CHEFS INSPIRATION ist das Magazin für Freunde und Kunden von CHEFS CULINAR.

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.



GRÜNE MÜTZE
Wie man ein Hotel auf einem Bunker betreibt, der Millionen Gäste anlockt



101 HOTELS
Die besten der besten Hotels im Ranking



OPEN AIR
Neue Ideen und frische Konzepte für die Außengastronomie

» **08 | GLÜCKLICHE GASTGEBER**
Das Erfolgsrezept der Österreicher

16 | HOTEL ATLANTIC
Das weiße Schloss an der Alster

20 | RISING STARS
Hella Eggers & Simone Kubitzek

24 | DER BETTEN-BUNKER
Fabian Engels und das *Reverb by Hard Rock*

28 | LÄNGER LECKER
Wie Frank Schwarz Catering neu definiert

34 | UNTER FREIEM HIMMEL
Neue Ideen für die Außengastronomie

40 | AUF KNOPFDRUCK
Digitalisierung in der Seniorenheimküche

44 | HIGH CONVENIENCE MIT KÖPFCHEN
Rinderroulade im Asia-Style

46 | LIEFERANTENPORTRÄT
Süße Verführung: Göttinger aus Österreich

50 | EINER VON UNS
Lukas Eversmeier & das CHEFS Inspiration Center

56 | DEUTSCHLANDS BESTE HOTELS
Was am Ende den Unterschied macht

60 | EINER DER UNS INSPIRIERT
Hermann Bareiss, der Patron aus Baiersbronn

BACK**STAGE**

Stürmische Zeiten rund um Hamburgs spannendsten Bunker, eine missglückte Kulturvisite in the Middle of Nowhere und eine Recherche unter Kohldampf: Für die Produktion dieser Ausgabe hat unser Team wieder wirklich alles gegeben …



WELTPREMIERE IN HAMBURG

Es war ein ziemlich usseliger Tag, den sich unser Autor Ulf Tietge (links) für seinen Besuch des Hamburger Bunkers und sein Interview mit General Manager Fabian Engels (rechts) im Dezember ausgesucht hat. Daher gibt es auch kein Foto von den beiden auf dem Bergpfad, der sich um die grüne Mütze auf Hamburgs großem Luftschutzbunker herumwindet – denn da oben stürmte es dermaßen, dass selbst geborene Nordlichter lieber in Deckung gingen. Aber: nicht schlimm! Denn so blieb mehr Zeit, die inneren Werte des *Reverb by Hard Rock* kennenzulernen, des neuen Hotel-Konzepts der Hard Rock Gruppe, das es bislang nur in Atlanta und eben an der Elbe gibt. Mehr dazu ab Seite 24.

WO SPIELT DIE MUSIK? IN WEILERSWIST!



Das Schöne am Rasenden-Reporter-Dasein ist ja, dass man auch immer wieder in Ecken kommt, in die man sonst nie kommen würde. Fotograf Jigal Fichtner nahm sich daher bei einer Recherchereise durchs Rheinland gern die Zeit für ein kleines kulturelles Highlight on the Road: Im ansonsten so unscheinbaren Weilerswist – und das ist noch eine nette Beschreibung – wohnten früher nicht nur Pierre Littbarski und Hansi Flick, hier befanden sich auch die einst so legendären Studios der Rockband Can. Euphorisiert nahm unser Bildkünstler vom Gebäude ein Foto auf – um dann am Abend ernüchtert festzustellen, dass er das falsche Haus abgelichtet hatte. Egal. Irgendwann kommen wir eh wieder …



EINMAL ESSEN FÜR ALLE, BITTE!

Das nennt man wohl umfassende Recherche! Denn wenn man schon mal – wie unser Autor Stephan Fuhrer – bei einem Caterer wie der Frank Schwarz Group vor Ort im Einsatz ist, dann muss das Ganze auch mal probiert werden. Tatsächlich handelt es sich bei dem Rinderbraten und den Hackbällchen auf Stephans Teller nicht um die Überbleibsel eines Kundenauftrags, sondern um das frisch gekochte (und sehr leckere) Mitarbeiteressen, das täglich als Buffet mit diversen Komponenten aufgefahren wird. Für den Chef eine Selbstverständlichkeit – und ein Zeichen der Wertschätzung. „In der Küche, in der ich gelernt hab, war es unter Strafe verboten, sich was zu essen zu machen – und wenn man fast verhungert ist", erinnert sich Frank Schwarz. Da habe er sich geschworen: Wenn ich mal Chef bin, mache ich das genau andersrum …

Fotos: Simon Lienert; Jigal Fichtner; Stephan Fuhrer

SCHNITZEL-GENUSS FÜR GLÜCKLICHE GÄSTE



TK FVZ Schnitzel Wiener Art, gebraten

- Feine, klassische Panade
- Lange Standzeit
- Vielseitig einsetzbar

ARTIKEL	14883118	80 g × ca. 80 Stück = 6,4 kg
	17824484	100 g × ca. 70 Stück = 7,0 kg
	18202236	120 g × ca. 50 Stück = 6,0 kg
	16629325	160 g × ca. 40 Stück = 6,4 kg



FVZ Convenience – eine Marke von

SALOMON FoodWorld

Impulse. Erfolg. Emotionen.



HERRLICHE NATUR …

… und feine regionale Küche: Mehr Österreich wie hier auf der Schafbergspitze geht kaum. Mittlerweile kommen zwei Millionen Gäste pro Jahr im Rahmen einer Kulinarik- oder Weinreise in die Alpenrepublik

Text Verena Vogt, Alexandra Monsch

GRANDIOSE AUSSICHTEN

Von der Küche über die Ausbildung bis zu einer einmaligen Bank: Warum die österreichische Gastronomie der deutschen teilweise voraus ist – und was wir von unseren Nachbarn lernen können



Foto: www.stockadobe.com/Composer





SCHÖN HIER!

Das Fünf-Sterne-Hotel *Schloss Pichlarn* im steirischen Ennstal (o.) ist eines von sechs Imlauer-Hotels. Die Restaurants der Gruppe verbinden traditionelles Ambiente mit modernen Einflüssen



Die Probleme kamen mit Ansage. Monatelang hatte die deutsche Gastro-Branche nach Jahren mit Kostendruck und Personalmangel vor der Wiederanhebung der Mehrwertsteuer gewarnt. Durchgesetzt wurde sie trotzdem. Unterm Strich mussten im vergangenen Jahr mehr als 11 000 Gastro-Betriebe schließen. Ganz anders hingegen die Lage in Österreich: Dort wurde die Mehrwertsteuer bereits zum 1. Januar 2022 wieder angehoben – aber ohne spürbare negative Folgen. Die Zahl der Betriebe ist bis heute stabil, die Stimmung dazu erstaunlich gut. Im Sommer 2024 blickten rund drei von vier österreichischen Gastronomen positiv auf die erste Jahreshälfte zurück. In Deutschland sahen zur gleichen Zeit 50 Prozent der Wirte ihre finanzielle Lage schlechter als vier Jahre zuvor. Was also läuft in unserem Nachbarland anders?

MEHR UNTERSTÜTZUNG

Klar ist: Der Tourismus sorgt dafür, dass die Gastronomie in Österreich einen ganz anderen wirtschaftlichen – und damit auch politischen – Stellenwert hat als bei uns. Kein anderes Land der Welt empfängt im Verhältnis zur Einwohnerzahl so viele Besucher wie die Alpenrepublik. Rund 15 Prozent der Wirtschaftsleistung entfallen auf den Tourismussektor, ein Großteil davon auf Gastronomie und Hotellerie. Zum Vergleich: In Deutschland sind es nur etwa 4 Prozent.

Entsprechend groß war die staatliche Unterstützung während der Corona-Pandemie. Die Mehrwertsteuer sank auf gerade mal fünf Prozent – und zwar sowohl für Speisen wie für Getränke. Auch regulär liegt sie übrigens mit 10 Prozent für Speisen deutlich unter dem deutschen Niveau, bei Getränken sind es 20 Prozent. Das Kurzarbeitergeld deckte bis zu 90 Prozent der Löhne ab, und statt wie in Deutschland nur die Fixkosten zu übernehmen, erstattete der Staat bis zu 80 Prozent des entgangenen Umsatzes als nicht rückzahlbare Förderung. Auch die Bürger profitierten von zahlreichen Entlastungen, etwa durch den Klimabonus, einen Anti-Teuerungsbonus oder die Strompreisbremse. Maßnahmen, die letztlich auch der Gastronomie zugutegekommen sein dürften.

> „Die Gastronomie in Österreich hält seit Jahren ihren hohen Standard, und das macht sich bezahlt."
>
> THOMAS IMLAUER
> Junior-Chef der Imlauer-Gruppe

„Die Politik hat insgesamt recht gut auf diese große Herausforderung reagiert", sagt Thomas Imlauer, Junior-Chef der Imlauer-Gruppe, die in Salzburg, Wien und der Steiermark insgesamt sechs Hotels betreibt. „Gerade die Kurzarbeitsbeihilfe war unerlässlich, um alle unsere Mitarbeiter halten zu können."

BENEFITS EN MASSE

Heute hält die Gruppe ihre rund 450 Mitarbeiter mit anderen Mitteln. Genau wie in Deutschland kämpft die Branche mit dem Fachkräftemangel – doch Imlauer hat im Recruiting-Kampf einige Asse im Ärmel. „Einer unserer größten Vorteile sind die Mitarbeiterwohnungen, die wir unseren Mitarbeitern und auch Bewerbern zu vergünstigten Konditionen anbieten", sagt er. „Das ermöglicht es uns, auch über die Landesgrenzen hinweg nach Fachkräften zu suchen und unseren Bewerberpool zu vergrößern, auch in Deutschland." Dazu gibt es zahlreiche klassische Benefits wie das Jobticket, Family-&-Friends-Rabatte und Weiterbildungsmöglichkeiten. Ein klarer Wettbewerbsvorteil, so Imlauer: „In unserer Hauptküche im *Imlauer Hotel Pitter* in Salzburg hatten wir in den letzten drei Jahren kaum Fluktuation, und alle Positionen sind voll besetzt."



THOMAS IMLAUER

Gutes Personal und optimale Rahmenbedingungen sind das eine – für Imlauer aber liegt ein weiteres Erfolgsgeheimnis der österreichischen Gastronomie in ihrer regionalen Verwurzelung. „Von der Tiroler

Fotos: Richard Schabetsberger; Günter Standl; ©Neumayr/Christian Leopold

Hausmannskost bis zur Wiener Kaffeehauskultur hat jede Region ihre ganz eigene kulinarische Identität“, so der CHEFS CULINAR Kunde. „Die Gäste erwarten frische, saisonale Produkte – und die bekommen sie auch. Die Gastronomie in Österreich hält seit vielen Jahren ihren hohen Standard, und das macht sich bezahlt.“

ERFAHRUNG FEHLT

Eine Ansicht, die auch Mario Pulker, Obmann des Fachverbands Gastronomie der Wirtschaftskammer Österreich, teilt. Wenn es um die Unterschiede zum großen Nachbarn im Norden geht, wird er deutlich. „Ein Wiener Schnitzel, der Kaiserschmarrn: In Österreich bekommt man überall Traditionelles serviert, in Deutschland ist das in vielen Regionen oft nicht mehr der Fall“, sagt er. Deutschland habe dazu mit einem Qualitätsproblem zu kämpfen: „In Österreich muss man eine Ausbildung in der Branche haben, um Gastronom zu werden. In Deutschland hingegen könnte jeder ein Restaurant eröffnen – ohne die nötige Erfahrung. Wenn so eine wichtige Grundlage nicht gegeben ist, sind Probleme oft schon programmiert.“



MARIO PULKER

Auch im deutschen Ausbildungskonzept selbst gebe es Nachholbedarf. „Die Lehre so wie in Österreich gibt es in Deutschland nicht“, sagt Pulker. „Wir hatten bei uns mal Lehrlinge aus Nordrhein-Westfalen zu Besuch, die waren sehr erstaunt darüber, wie das hier abläuft.“ Konkret mein Pulker: Die Lehre sei fundierter und werde vom Staat besser unterstützt; Azubis bekämen zum Beispiel Hilfe bei der Wohnungssuche und eine angemessene Verpflegung. „Wenn man sich dann auch noch anschaut, was Deutschland in der Branche bezahlt, dann ist man schon ein wenig schockiert“, so Pulker. „Das 13. und 14. Monatsgehalt etwa ist bei uns branchenweit Standard. Die Arbeiter, die aus Deutschland zu uns kommen, sagen immer: ‚Wahnsinn, was bei euch in Österreich geboten wird.‘“

> „Wenn man sich anschaut, was Deutschland in der Branche bezahlt, ist man schon ein wenig schockiert.“
>
> MARIO PULKER
> Wirtschaftskammer Österreich

Hinter dem Erfolgsmodell Österreich steckt last, not least aber auch eine weltweit wohl einzigartige Einrichtung: die Österreichische Hotel- und Tourismus-

LÄNDERVERGLEICH: DIE GASTRONOMIE IN ZAHLEN

	Umsatz im Jahr 2022	Umsatzentwicklung 2023 im Vergleich zu 2019	Gastronomische Betriebe	Beschäftigte in der Gastronomie
	11,7 Milliarden €	nominal +21 % real –3 %	56 000 (2024)	191 000 (2023)
	55,7 Milliarden €	nominal +9,5 % real –12,5 %	138 850 (2024)	502 650 (2023)

Quellen: Statista; Dehoga; www.tai.at; www.neubrandenburg.ihk.de; Wirtschaftskammer Österreich; Illustrationen: www.stock.adobe.com/Icons-Studio; chekart



LANDPARTIE
Harald und Sonja Pollak betreiben seit gut 15 Jahren den *Retzbacherhof* nahe der tschechischen Grenze. Auf der Karte: Gutbürgerliches und Kreatives

Bank. Sie ist Förderstelle und Bank zugleich und unterstützt seit 1947 gezielt die Tourismus- und Freizeitwirtschaft, indem sie Kredite, Zuschüsse und Investitionsförderungen bereitstellt. „Beispielsweise werden zinsgünstige Kredite mit einem Zinszuschuss von zwei Prozent für bis zu 15 Jahre gewährt“, erklärt Pulker. Jährlich fördert die Bank rund 1000 bis 1500 Projekte – von Hotelrenovierungen und -Erweiterungen bis hin zu Investitionen in neue Gastronomiekonzepte.

WIRTSHÄUSER UNTER DRUCK

Trotz aller Pluspunkte hat die österreichische Gastro-Branche genau wie die deutsche mit Herausforderungen zu kämpfen. Vor allem das Stadt-Land-Gefälle ist groß. Harald Pollak, der in der 750-Seelen-Gemeinde Unterretzbach an der tschechischen Grenze ein traditionelles Wirtshaus betreibt, fühlt sich von der Politik im Stich gelassen – und fordert dringend Entlastung bei den Lohnkosten. „Natürlich ist es für die Mitarbeiter toll, dass sie ein 13. und 14. Monatsgehalt bekommen. Ich kenne kein Land, in dem das standardmäßig so ist“, sagt er. „Aber uns als Gastronomen tut das einfach unfassbar weh, zweimal im Jahr doppelt belastet zu werden. Ich kann ja in den Folgemonaten nicht plötzlich meinen Umsatz oder meine Preise verdoppeln.“





Die steigenden Lebensmittelpreise und das Ende der Strompreisbremse täten ihr Übriges, um die finanzielle Belastung für die Landgastronomen zu verschärfen. „Hier auf dem Land tun wir uns in der Kalkulation schwer“, so Pollak. „Ich kann nicht jede Preissteigerung, die mir ins Haus flattert, an den Gast weitergeben, denn sonst kann ich die Türen schließen. In der Stadt kommt man mit sowas schon eher durch.“ Für die meisten ländlichen Betriebe wäre es heute ohne Gäste von außerhalb ohnehin kaum noch möglich, wirtschaftlich zu arbeiten, weiß auch Mario Pulker: „Im Gegensatz zur städtischen Gastronomie sehen wir, dass die Lokale auf dem Land nur dann überleben, wenn sie wirklich eine gute Küche bieten und damit nicht nur den Gast

Fotos: Julius Hirtzberger, Wirtschaftskammer Niederösterreich

DAS GEPLANTE WIRTSHAUSPAKET

Kein Kassenzettel unter 30 €
Die Österreichische Volkspartei (ÖVP) fordert die Abschaffung der Belegerteilungspflicht bei geringen Beträgen.

Attraktivere Überstunden
Überstunden sollen künftig von der Steuer befreit werden – das sei für den gesamten Tourismussektor wichtig.

Arbeiten im Alter
Wer nach dem Erreichen des Regelpensionsalters weiterarbeiten möchte, soll das künftig unbürokratischer tun können.

Hilfe für Landgasthäuser
Mit einer Förderaktion und dem Abbau bürokratischer Hürden sollen Wirte in ländlichen Gegenden unterstützt werden.

Ausländische Arbeitskräfte
Das Verfahren zur Erlangung der Rot-Weiß-Rot-Karte, einer Aufenthalts- und Arbeitserlaubnis für Arbeitskräfte aus Drittstaaten, soll beschleunigt werden.



RETTUNGSRING

Das Wirtshauspaket soll vor allem Dorfwirtshäusern helfen aus der Region locken, sondern auch Leute, die extra dafür dahinfahren."

BÜROKRATIE-DSCHUNGEL

Wenn Hotelier Imlauer sich etwas wünschen dürfte, dann wäre es vor allem weniger Bürokratie. „Während alle Betriebe versuchen, Prozesse zu optimieren, um Ressourcen zu sparen, wächst der Verwaltungsaufwand immer weiter", moniert er. Das liege nicht an steigenden Gästeanforderungen, sondern an immer umfangreicheren rechtlichen Vorgaben, die gerade für kleine Unternehmen nur schwer umzusetzen seien. „Hier wünschen wir uns dringend mehr Vereinfachung und praxisnahe Lösungen." Auch das sei vor allem auf dem Land ein Problem, ergänzt Hansjörg Kampel, Teamleiter Außendienst Österreich bei CHEFS CULINAR: „Es gibt kaum Menschen, die sich die Gastronomie mit diesen vielen Vorgaben antun möchten. Dadurch sperren sehr viele Betriebe vor allem im ländlichen Bereich zu, weil in Familien keine Nachfolger gefunden werden."

HILFEN IN AUSSICHT

Die Politik ist also gefordert – und hat bereits reagiert. Die Österreichische Volkspartei plant ein umfangreiches Wirtshauspaket (siehe Kasten). In Niederösterreich wurde bereits ein ähnliches Paket eingeführt, an dessen Umsetzung Mario Pulker maßgeblich mitgewirkt hat. „Wir haben da auch noch etwas angehängt: eine Grundförderung, wo man bei einer Investition ab 200 000 Euro 20 Prozent der Summe rückvergütet bekommt. Letztes Jahr haben wir rund 3,5 Millionen Euro in das

> „Für die Beschäftigten ist das 13. und 14. Monatsgehalt toll – uns Gastronomen tut es unfassbar weh."
>
> HARALD POLLAK
> Gastwirt

Paket investiert, und wir haben schon 175 Betriebe, die dabei mitmachen." Mehr Netto vom Brutto, keine Steuer auf alle Arten von Trinkgeldern: Das alles sind Ziele, für die Pulker mit der Wirtschaftskammer Österreich weiter kämpfen will. „Es gibt einiges zu tun, aber das ist es uns wert. Wir wollen den hohen Standard unserer Gastronomie unbedingt beibehalten."

Übrigens: Auch die bayerische Landesregierung hat bereits Interesse daran bekundet, ein Wirtshauspaket nach Tiroler Vorbild einzuführen, verrät Pulker uns zum Schluss noch. Ein guter Ansatz – doch allein wird er kaum reichen, um die Krise der deutschen Gastronomie zu bewältigen, die mittlerweile das fünfte Verlustjahr in Folge verzeichnet. Eine Sprecherin des Dehoga bringt es auf den Punkt: „Ein ‚Weiter so' darf es in Deutschland nicht geben. Der Blick auf Branchenstatistiken zeigt: Für die Betriebe sind bessere politische Rahmenbedingungen wichtiger denn je. Es ist Zeit für echte Lösungen." Österreich hätte da ein paar anzubieten …

Foto: www.stock.adobe.com/Irina Schmidt

ÖFFNEN, ANWENDEN, FERTIG!

Buitoni PROFESSIONAL



SERVIERFERTIGE, GEWÜRZTE TOMATENSAUCEN IN 3 KG VERFÜGBAR.



SALSA FRESCA CON POLPA

6 X 3 KG

60115033



SALSA DI POMODORO

6 X 3 KG

60115034



SALSA PEPERONATA

6 X 3 KG

60115018



SUGO RUSTICO

6 X 3 KG

60115028



SUGO FINO

6 X 3 KG

60115026



SUGO INTENSO

6 X 3 KG

60115027

Nestlé PROFESSIONAL MAKING MORE POSSIBLE

BASELER STRASSE 46 I 60329 FRANKFURT AM MAIN
WWW.NESTLEPROFESSIONAL.DE I 0800 4856243

LECKERE REZEPTE FINDEN SIE HIER:



Text Ulf Tietge

DAS **TOR ZUR WELT**

Das Hotel Atlantic Hamburg gestaltet Zimmer und Spa um. Und es bekommt einen neuen Nachbarn. Wir haben Hoteldirektor André Vedovelli gefragt, was er über den Neubau an der Alstertwiete schon verraten kann



HOTEL ATLANTIC

Nach zwei Jahren Bauzeit öffnete das Hotel Atlantic 1909 als standesgemäße Unterkunft für die Erste-Klasse-Passagiere der Hapag, damals geleitet von Albert Ballin. Seit Ende 2014 gehört das Hotel der Broermann Health & Heritage Hotels GmbH, nach 70 Jahren mit Kempinski ist das Atlantic seit 2021 Teil der Autograph Collection von Marriott.

Foto: Hotel Atlantic





Es gibt Hotels, in denen will man gar nicht schlafen. Lieber will man noch mal runter in die Lobby und vor dem Kamin ein Buch lesen. Noch einen Drink in der Bar bestellen, wo es so viele eigene Kreationen und Signature-Cocktails gibt, die selbst in Hamburg nirgends sonst zu kriegen sind. Oder man will im Restaurant bleiben und in den an den Wänden hängenden Speisekarten und Menüfolgen aus 115 bewegten Jahren schmökern und sich vorstellen, wie das damals wohl war, als Japans Kaiser Hirohito hier zu Gast war. Oder man schlendert einfach noch mal durch die Gänge, lässt sich inspirieren von Udo Lindenbergs Likörellen und schaut aus dem Fenster, wo sich die Alster wie ein schwarzer Spiegel ausbreitet und das Mondlicht wie seit 115 Jahren auf das *Hotel Atlantic* fällt.

EIN WAHRZEICHEN HAMBURGS

Das Atlantic ist mehr als nur ein Fünf-Sterne-Grandhotel – es ist eine Legende und mit seiner leuchtend weißen Fassade direkt an der Alster ein Wahrzeichen Hamburgs. Pierce Brosnan war als James Bond hier und hat über die Weltkugel mit den beiden Karyatiden

> „Das Hotel Atlantic ist Sinnbild für das Tor zur Welt am Tor zur Welt – und für eine weltoffene Haltung."
>
> ANDRE VEDOVELLI
> Managing Director

auf dem Dach des Hotels Verbrecher gejagt. Charles de Gaulle war hier, Josephine Baker, Tom Cruise und Michael Jackson. Aber was all diese Weltstars nicht erlebt haben: Das Atlantic hat sich in den vergangenen zehn Jahren neu erfunden und ist behutsam modernisiert worden. Der besondere Charme blieb dabei erhalten, und so ist das *Hotel Atlantic* unter der Leitung von André Vedovelli vom Busche Verlag zum Hotel des Jahres 2024 gekürt worden – dabei steht die größte Veränderung erst noch bevor.

Denn das weiße Schloss mit seinen 221 Zimmern und Suiten an der Alster wird nicht nur weiter modernisiert, die Eigentümerfamilie große Broermann plant auch den Bau eines weiteren eigenständigen Hotels. Dafür wird noch in diesem Jahr eine in den 1960er-Jahren für die Schaffung von Mitarbeiterwohnungen errichtete Häuserzeile an der Alstertwiete abgerissen, jener kleinen Gasse im Rücken des Atlantic. Mit dem Rückbau wird Platz geschaffen für einen Neubau. 125 Zimmer auf sechs Stockwerken, dazu ein 1500 Quadratmeter großer Spa-Bereich, der nicht nur den Gästen des Atlantic und des neuen Hotels, sondern allen Hambur-





FEINE ADRESSE

Mit Managing Director André Vedovelli (links) und seinem Team ist das *Hotel Atlantic* eine Klasse für sich. Neben dem fantastischen Service und der herrlichen Lage an der Außenalster (vorangegangene Doppelseite) begeistern sich Gäste für die bestens bestückte Bar, die sehr gute Gastronomie (mit Stern, Hummer-Suppe und Nordsee-Seezunge) und für rauschende Feste wie den Ball über den Wolken

gern offenstehen soll. „Das neue Hotel ist als komplett eigenständiges Projekt geplant", sagt dazu Managing Director André Vedovelli. Das Bauvorhaben umfasst aber nicht nur Spa und Zimmer, sondern auch 29 Mietwohnungen.

GEBURTSTERMIN: SOMMER 2027

Anders als das Atlantic wird das neue Hotel, dessen Name noch streng geheim ist, trotz seiner Toplage keinen Fünf-Sterne-Status anstreben. Die Eröffnung ist für das zweite Quartal 2027 geplant. Für André Vedovelli beginnt damit ein weiteres Kapitel in der langen Erfolgsgeschichte des Hauses, wie er bei der Geburtstagsrede vor rund 200 geladenen Gästen sagte. „Seit jeher ist das Hotel Atlantic ein Sinnbild für das Tor zur Welt am Tor zur Welt – und für eine weltoffene Haltung. Es ist ein Treffpunkt für Kosmopoliten und der gesellschaftliche Mittelpunkt Hamburgs. Das Atlantic ist geprägt von den Menschen, von unseren Gästen und unserem Team – nur durch sie entstehen unvergessliche Erlebnisse und Emotionen."

Rückblick: Als das *Hotel Atlantic* im Frühjahr 1909 erstmals seine Türen öffnete, war Hamburg gerade dabei, sich städtebaulich zu modernisieren. Kernstück der hamburgischen Wirtschaft und verantwortlich für die dynamische Entwicklung der Stadt war der Hafen. Hier wurden die größten Frachtschiffe gelöscht, und stolze Passagierschiffe brachen auf zu Ozeanquerungen. Hamburg war das Tor zur Welt, und die Hamburg-Amerikanische Packetfahrt-Actien-Gesellschaft (Hapag) hatte sich unter der Leitung Albert Ballins zur weltweit bedeutendsten Reederei entwickelt.

Das *Hotel Atlantic Hamburg* diente damals als standesgemäßes Grandhotel für die Erste-Klasse-Passagiere der Hapag: Von Beginn an stand es für den Aufbruch in ferne Länder und für hanseatische Weltoffenheit. Passend dazu legte man größten Wert auf die Gastronomie und beschäftigte mit Franz Pfordte einen der bekanntesten und besten Küchenchefs des frühen 20. Jahrhunderts. Welche Rolle dieser Mann spielte, wird auf alten Fotos deutlich, wo neben dem Hotelschriftzug auch der Familienname des Kochs an der Fassade prangte: Atlantic-Pfordte. Wie passend für das Tor zur Welt …

Nach 70 Jahren mit *Kempinski* ist das *Hotel Atlantic Hamburg* heute Mitglied der Autograph Collection von *Marriott* und gilt wegen seiner Tagungs- und Veranstaltungsräume sowie des jährlichen Balls über den Wolken als gesellschaftlicher Mittel- und Treffpunkt der Hansestadt. Bekannt und beliebt ist das Haus zudem wegen seiner Restaurants und Bars, allen voran das französisch inspirierte *Atlantic Restaurant,* welches für seine Gourmetküche im März 2024 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Für die Gesamtleitung der Gastronomie des Fünf-Sterne-Superior-Hotels zeichnen Executive Chef Nils Ulott und F&B Director Riccardo Löffler verantwortlich.

Fotos: Hotel Atlantic Hamburg



SELTENHEIT
Von 300 Michelin-Star-Chefs in Deutschland sind nur neun weiblich, denn Frauen sind in der Spitzengastronomie immer noch selten. Umso schöner und symbolischer, dass das Restaurant *Marcobrunn by Tristan Brandt* mit Hella Eggers (l.) und Simone Kubitzek nun eine weibliche Doppelspitze hat

Text Carolin Johannsen

FRAUEN IN DIE KÜCHE!

Hella Eggers und Simone Kubitzek sind zwei starke, junge Köchinnen, die wissen, was sie wollen: ein eigenes Restaurant! In Kürze eröffnen sie in einem Schloss – unter Patronage von Spitzenkoch Tristan Brandt

Foto: Fabian Matalla



Es waren einmal zwei junge Frauen, die auszogen, um ein altes Schloss in eine moderne Genusswelt zu verwandeln. Statt Zepter und Krone trugen sie Schürze und Pfannen – und sie suchten keinen Prinzen, sondern Sterne …
Die Geschichte von Hella Eggers und Simone Kubitzek klingt wie ein modernes Märchen. Ihr Märchenschloss ist das *Hotel Schloss Reinhartshausen* in Eltville am Rhein, wo einst Prinzessin Marianne von Oranien-Nassau regierte.

ENDLICH ETWAS EIGENES

Hella und Simone haben vielleicht kein blaues Blut, kommen dafür aber aus sehr namhaften Häusern. Beide standen zuletzt im Wolfsburger 3-Sterne-Restaurant *Aqua* mit Sven Elverfeld am Herd – noch stärker geprägt aber wurde Hella, 32, nach der Lehre im *Louis C. Jacob* von ihrer Zeit im *Vendôme* in Bergisch Gladbach, als dort noch drei Sterne strahlten. Für Simone war es die Zusammenarbeit mit Christoph Rainer im *Luce d'Oro* auf *Schloss Elmau,* die für ihre Entwicklung am wichtigsten war.
Im Rheingauer Schloss stehen die Nachwuchstalente nun als gleichberechtigte Küchenchefinnen des Fine-Dining-Konzepts *Marcobrunn by Tristan Brandt* das erste Mal auf eigenen Füßen – und dürfen in den nächsten Monaten mit einem Fünfer-Team in der Küche und einem Fünfer-Team im Service für bis zu 40 Gäste zaubern. „Es juckt uns in den Fingern, endlich loslegen zu können", sagt Hella Eggers. „Wir haben uns auf die Veränderung gefreut", ergänzt Simone Kubitzek.
Die beiden Frauen passen zusammen wie Trüffel und Pasta, das haben sie schon vor Jahren gemerkt, als sie sich im *Aqua*

kennenlernten. Simone als Junior-Sous-Chefin, Hella Eggers als Chef Pâtissière.

FINE DINING IN MODERN

„Wir haben gemerkt, dass wir auf einer Wellenlänge sind, und hatten auch gemeinsam den Wunsch nach Veränderung“, erinnert sich Hella Eggers. Ende 2023 kam dann der Moment: Ein Freund erzählte ihnen, dass Tristan Brandt eine Küchenleitung für ein neues Restaurant suchte. Kurz darauf lernte man sich kennen – den Rest kann man sich denken.

Bis zur Restauranteröffnung im Frühjahr gab es viel zu tun: Weil das Restaurant lange nicht bewirtschaftet wurde, brauchte es eine Grundsanierung und eine neue Vollausstattung. So kümmerten sich Simone Kubitzek und Hella Eggers nicht nur um Lieferanten und Lebensmittel, sondern auch um die Besteckauswahl und die Einrichtung des Restaurants. Ganz bewusst entschied man sich gegen Tischwäsche – „nicht nachhaltig“– ebenso wie gegen eine starre Aufgabenteilung: „Wir wollen auch mal servieren und sehen, wie es den Gästen schmeckt.“

ROCHIERENDE POSTEN

Flexibilität ist auch bei der Organisation in der Küche ein großes Thema. „Ich habe erlebt, wie es ist, wenn man als Patissier jeden Abend die Letzte ist“, sagt Hella. „Das ist nicht teamfördernd.“ In der *Marcobrunn*-Küche gibt es zwar auch klare Posten – aber man rochiert und hilft sich. Der Patissier unterstützt in der Früh den Gardemanger und umgekehrt. „Bei uns wird jeder mal jeden Posten machen“, sagt Simone Kubitzek. Mit solchen Allroundern hat man dann im Urlaubs- oder Krankheitsfall auch weniger Probleme.

> „Nachhaltigkeit, Gleichberechtigung und Kreativität sollen bei uns im Mittelpunkt stehen.“
>
> HELLA EGGERS
> Küchenchefin



TRISTAN BRANDT

„MEINE WUNSCHBESETZUNG“

Tristan Brandt, einst der jüngste Zwei-Sterne-Koch Deutschlands, agiert dabei als Mentor und lässt den Frauen freie Hand bei den Entscheidungen. „Simone und Hella sind für mich die absolute Wunschbesetzung“, sagt er. Super findet er, dass die beiden junge Köche fördern und die Begeisterung fürs Kochen weitertragen. „Wir möchten zeigen, dass die Küche ein Ort der Kreativität und der Teamarbeit sein kann“, sagt Hella.

Entsprechend wird der Arbeitsalltag organisiert. Das *Marcobrunn* öffnet von Freitag bis Montag und bietet ausschließlich Abendservice. Die Abläufe sind so organisiert, dass es keinen zusätzlichen Vorbereitungstag gibt. Stattdessen freut sich das Team über wöchentlich nur vier Arbeitstage, klare Ruhezeiten und eine sehr großzügige Work-Life-Balance.

Ein gemeinsam entwickeltes Gericht für die neue Karte ist der Gebrannte Lauch mit Sauce Soubise, Salzzitrone & Seidentofu. Die Salzzitrone verleiht der leicht rauchigen Sauce Soubise nicht nur die nötige Frische, sondern verbindet sich mit dem cremigen Seidentofu zu einem harmonischen Gesamtkunstwerk. Erste geschmackvolle Synergien offenbart auch das Wagyu gebraten & geschmort mit Spitzkohl, Shiitake & schwarzem Knoblauch. Das von Simone Kubitzek unter Wettbewerbsdruck entwickelte Siegergericht zur Jungen Wilden 2023 wurde im Trio weitergedacht, um der Soße mehr Tiefe und Umami zu verleihen.

EINE EIGENE HANDSCHRIFT

Die Vision der beiden Frauen geht jedoch noch weiter: „Wir möchten einen Ort schaffen, der nicht nur für seine Gerichte, sondern auch für seine Haltung bekannt ist. Nachhaltigkeit, Gleichberechtigung und Kreativität sollen hier im Mittelpunkt stehen“, erklärt Simone Kubitzek. Genau wie Prinzessin Marianne einst neue Wege ging, wollen auch sie etwas Bleibendes schaffen. Denn hinter jeder perfekten Kombination steckt ein bisschen Märchen – und jede Menge Mut.

Im *Marcobrunn by Tristan Brandt* wollen Hella Eggers und Simone Kubitzek ihre eigene Handschrift weiterentwickeln. Sie wissen schon, dass es eine Kombination aus französischer und asiatischer Küche sein wird, garniert mit einer hohen Produktqualität und mit Freiraum fürs Fermentieren. „Das ermöglicht es uns, neue Aromen zu entdecken“, sagt Hella Eggers. Wer dabei sein möchte: Das Sieben-Gang-Menü ist mit 175 Euro geplant, alternativ gibt es fünf Gänge für 135 oder drei für 95.

Fotos: Fabian Matalla / Hella Eggers









KLEINE KOSTPROBEN

Wagyu, Spitzkohl und Shiitake (links oben) sowie der gebeizte und geflämmte Saibling mit Fichtensprosse, Auster und Sellerie (links unten) lassen erahnen, wie im *Marcobrunn* künftig gekocht wird. Als Dessert freuen wir uns schon auf Kreationen wie Kirsch-Petersilien-Eiscornetto (oben rechts) mit Jägermeisterkaramell und gewürzter Bananenganache sowie das Buchweizen-Pflaumen-Takoyaki mit Shoyu-Eis, Lapsang-Souchong-Ganache und rotem Shiso-Sud



Text Ulf Tietge

ENGELS BUNKER

Ein Hotel auf einen Bunker zu bauen, ist eine Sache – dieses Hotel dann auch erfolgreich zu betreiben: Dafür braucht man offenbar die Hilfe eines Engels. Wie das klappt, haben wir uns mal angeschaut

BETTENBUNKER …

Das *Reverb Hotel* im Bunker wartet über den klassischen Hotelbetrieb mit einer Besonderheit auf: Drei je 40 Quadratmeter große möblierte Gästewohnungen für Künstler oder Stipendiaten können künftig von Hamburger Kultureinrichtungen gebucht werden; sie müssen sich dazu im Vorfeld bei der Behörde für Kultur und Medien registrieren.



Foto: Hamburg Marketing Mediaserver







SPANNENDE PERSPEKTIVEN

Im *Reverb by Hard Rock* liegt einem Hamburg dank der großzügigen Glasfront regelrecht zu Füßen. Den Eingang zum Hotel (oben) findet man über das Dach des früheren Luftschutzbunkers, wo es auch eine Gedenkstätte gibt

Hamburg hat ein neues Wahrzeichen. Wie eine Hallig ragt der alte Luftschutzbunker aus dem Häusermeer der Hansestadt hervor. Und seit dieser Bunker auf St. Pauli vor ein paar Monaten (endlich) seine grüne Mütze bekommen hat, sind bald schon eine Million Besucher den 560 Meter langen und fünf Meter breiten Bergpfad emporgestiegen. Vorbei an den Zimmern und Suiten des *Reverb by Hard Rock Hamburg*, zwischen 4700 Bäumen und Büschen hindurch hoch über den Dächern der Hansestadt. Wer runterschauen kann, sieht auf den grünen Rasen vom Millerntor herunter oder lässt den Blick über den Dom schweifen, wo Schausteller gerade aufbauen.

DEN BUNKER MIT LEBEN FÜLLEN

Fabian Engels sieht all das auch. Aber er schaut nicht nach unten, sondern nach vorn. Denn Engels ist mit einer der spannendsten, aber vielleicht auch herausforderndsten Aufgaben betraut, die es in der deutschen Hotelbranche derzeit gibt: einen Bunker mit Leben füllen. Die Crew motivieren, die Abläufe perfektionieren und die 134 Zimmer (darunter zwölf Suiten) so vermarkten, dass der Bunker eben nicht nur als touristische Landmark Schlagzeilen schreibt, sondern auch als cooler Wohlfühlort mit einem guten Rhythmus.



FABIAN ENGELS

„Der Bunker hat schon so seine Besonderheiten", erklärt Fabian Engels im kleinen Besprechungsraum oberhalb der Rezeption, die sich in einer der vier früheren Flak-Stellungen verschanzt hat. Wo früher Munition lagerte, gibt es jetzt Erfrischungen, und den Lärm von früher ersetzt Musik von heute. Schwerter zu Pflugscharen, wenn man so will. Aber wir sind nicht etwa im Erdgeschoss, sondern weit oben. Als Hotelgast kommt man mit dem Lift hoch, läuft durchs Hamburger Wetter über das frühere Dach des Bunkers – und entdeckt hier oben das Reverb.

Fünf Stockwerke hat man für das Hotel samt Restaurants auf den Bunker gebaut – statisch kein Problem. Dick genug sind die Wände auf jeden Fall. Aber als die Nazis diesen Koloss gebaut haben, ging es nicht um Lüftungstechnik oder Datenleitungen, nicht um Warmwasser oder den Küchennachschub – sondern darum, von einem möglichst dicken Betonklotz aus mit Schnellfeuerkanonen auf feindliche Flieger zu schießen.

Dieses Erbe ist ein Grund, warum Fabian Engels so eine schwierige wie reizvolle Mission hat. „Logistisch ist der Bunker eine besondere Heraus-

Fotos: Hamburg BUNKER, Simon Lienert

forderung. Man kann nicht einfach rückwärts ans Gebäude fahren und ausladen – man muss alles mühsam nach oben bekommen und dann auch wieder herunter." Rund 100 Millionen Euro sind auf dem Bunker investiert worden, für gerade mal ein Drittel hätte man das Reverb auf der grünen Wiese bauen können. Hinzu kommt: Das Innere des alten Bunkers wird seit 70 Jahren schon alternativ genutzt. Musiker haben hier ihre Studios, es hat ein Fitness-Studio, Werbeagenturen, Ateliers von Künstlern, und im Techno-Club *Uebel & Gefährlich* wird hart gefeiert. St. Pauli eben. Laut, bunt, lebensfroh – und ein bisschen durchgeknallt.

RIESIGE AUFMERKSAMKEIT

Gleichzeitig aber ist der Bunker unfassbar interessant, die medialen Werte schwindelerregend. 1,2 Milliarden Reichweite hat der Bunker schon geschafft – nur die Elbphilharmonie spielt in dieser Liga mit. „Als Hamburger Familienunternehmen ist der Bunker für uns ein Herzensprojekt. Es ist mit keinem anderen Hotel- und Gastronomieprojekt vergleichbar und wird mit seinem unverwechselbaren Angebot Reisende und Einheimische gleichermaßen begeistern", erklärte Marek N. Riegger, der CEO der *RIMC Hotels & Resorts Group,* zur Eröffnung.

„Der Bunker ist in aller Munde", sagt auch Engels und erzählt vom Fernsehen, das sich hier die Klinke in die Hand gibt, von Influencern und der Fachpresse. Alle berichten vom Bunker – aber das Reverb-Hotel bleibt ein bisschen im Hintergrund, und die Auslastung ist noch nicht so ganz bombastisch. Um 60 Prozent bei einer Durchschnittsrate von 165 Euro waren es in den ersten Monaten – bereinigt um noch technische Kinderkrankheiten

> „Der Bunker Hamburg ist ein Herzensprojekt und mit nichts vergleichbar."
>
> MAREK N. RIEGGER
> CEO des Betreibers RIMC

sei man bei 70 bis 75 Prozent gewesen, sagt Engels. Gut, aber ausbaufähig. 2025 will man mit 138 Mitarbeitern für 134 Zimmer eine Auslastung von 78 Prozent und mehr als 13 Millionen Euro Umsatz schaffen. Das Verhältnis von F&B zu Logis: fifty-fifty. Hintergrund: Mit dem *Reverb by Hard Rock Hamburg* wurden auch gleich vier gastronomische Outlets geöffnet: die Bar *Karo & Paul by Frank Rosin,* das große Restaurant *La Sala,* das Café *Constant Grind* und der Gastro-Container *Green Beanie* auf dem Dachgarten.

Mit Fabian Engels hat der White-Label-Betreiber RIMC dafür einen der renommiertesten Hotelmanager Deutschlands geholt. Engels hat bereits acht Hotel-Eröffnungen erfolgreich durchgezogen, hat das Urban-Loft-Konzept für die Althoff-Gruppe entwickelt, war 15 Jahre bei *Hilton* und zwölf Jahre bei *Lindner*. 60 Millionen Euro Umsatzverantwortung: Auch das ist eine Referenz. All diese Erfahrungen muss Engels nun nutzen, um mit einer Location und einer Marke mit Strahlkraft ein funktionierendes Team zu kreieren. Eines, das sich auch von großem Ansturm nicht Bange machen lässt und das nicht depressiv wird, wenn es wegen Regen ruhiger wird. Engels: „Ich will den Bunker zu einem Arbeitsplatz machen, an dem die Crew wertgeschätzt wird und spaßvoll arbeitet. So wird der Bunker zu einem Ort, den man gern besucht und auf den wir alle stolz sind." Die Zahlen kämen so dann auch von allein …



HERZLICH WILLKOMMEN

Früher hat man von hier aus geschossen: die Rezeption des *Reverb by Hard Rock* in einem der vier Flak-Türme. In dem Betonkranz (hinten) lagerte früher Munition



Text Stephan Fuhrer

FIXIERT & **FERTIG!**

Versiegelung ab, regenerieren, servieren: Mit ihrem cleveren S-Chefs Culinary System will die Duisburger Frank Schwarz Gastro Group nicht weniger als die Catering-Welt revolutionieren …

Foto: Frank Schwarz Gastro Group

HALTBARE QUALITÄT

Die Versiegelung fixiert nicht nur, sie macht die Gerichte darunter auch haltbar. Das klappt, weil beim Verpacken der Sauerstoff gegen Stick- und Kohlenstoff getauscht wird. Die Teller, vorbereitete GN-Behälter oder Platten können so gekühlt mit einer Haltbarkeit von mindestens 7 Tagen bundesweit geliefert werden





VISIONÄR & SPÜRNASE
Die Dinge einfach wagen – mit diesem Leitspruch bringt Frank Schwarz seine Unternehmen immer wieder auf die nächste Stufe

Man sollte die Gelegenheiten nicht nur beim Schopfe packen – man muss sie vor allem auch erkennen! Frank Schwarz ist genau darin ein Meister. Eine Chance vorbeiziehen lassen? Für den Unternehmer keine Option! So war es damals Ende der 1980er, als der gelernte Metzger seine Leidenschaft für Buffets, die er zunächst für Freunde und Bekannte kreierte, zum Beruf machte und mit seinem Betrieb am Duisburger Großmarkt in den Folgejahren vom regionalen Caterer zu einer nationalen Größe mit mehreren Companys an verschiedenen Standorten aufstieg. Und so war es auch im Jahr 2019, als Frank Schwarz zum ersten Mal dem Miele-Konzept M-Chef begegnete. Dahinter stand die Idee eines High-

„Wir könnten den Behälter sogar per DHL zum Kunden schicken – er käme unversehrt an."

ANGELO VOCALE
Geschäftsführer S-Chefs Culinary System

Convenience-Angebots für den Hausgebrauch; fertige Gerichte, die speziell atmosphärisch verpackt und dadurch ohne Konservierungsstoffe in den Zutaten besonders haltbar sind, werden mit wenigen Handgriffen im Miele Dialog-Garer fertiggegart. Schwarz interessierte dabei allerdings nicht die Marktidee selbst – die inzwischen auch eingestellt wurde –, sondern das Verfahren zur Haltbarmachung und eben die besondere Form der Speisenfixierung. Konkrekt: die M-Chef-Verpackungstechnologie Packing Panda, die dahintersteckt.

GN-BEHÄLTER PER DHL

„Hier, fangen Sie!", sagt der Caterer und wirft uns aus einem halben Meter Entfernung einen fix und fertig angerichteten GN-Behälter zu. Einen, den man bei einem Catering noch schnell für 15 Minuten in den Kombidämpfer schieben müsste, um ihn dann nur noch ans Buffet zu stellen. Darin ausgabefertig angerichtet: Braten aus der Ochsenkeule im Sauerbratenstyle, dazu eine Fleischpraline als Topping. Verblüfft packen

Fotos: Frank Schwarz Gastro Group; Jigal Fichtner

wir zu und registrieren: Nichts ist verrutscht, nicht mal die Soße!
„Das Essen ist ‚geskint', das heißt mit einer dünnen Folie fixiert", erklärt uns Angelo Vocale, Geschäftsführer der Frank-Schwarz-Tochter S-Chefs Culinary GmbH, die das neue Angebot innerhalb der Gruppe zur Marktreife gebracht hat und nun auch vertreibt. Über der ersten ist eine weitere Folie gespannt. Die GN-Behälter liefen dafür durch die sogenannte Sealpac A7, eine Verpackungsmaschine in der Zentralküche des Caterers, die nicht nur die Speisen foliert, sondern darunter auch gleich einen Atmosphärenaustausch vornimmt: Sauerstoff raus (auf unter ein Prozent!), Stick- und Kohlenstoff rein. „Das führt dazu, dass die Gerichte haltbar werden. Je nach Zutat sogar sieben bis 21 Tage lang", erklärt Vocale und ergänzt: „Wenn wir wollten, könnten wir den Behälter sogar per DHL zu unseren Kunden schicken – er würde unversehrt ankommen."

VIELE MÖGLICHKEITEN

Für Frank Schwarz bringt das Verfahren, das nicht nur bei GN-Behältern, sondern etwa auch bei Wurst-, Käse- oder Vorspeisenplatten und selbst bei angerichteten Tellern funktioniert, gleich mehrere Vorteile: „Wir können unsere Caterings wesentlich entspannter planen und auch mal ein paar Tage früher produzieren", erklärt der Chef. Das sorge für mehr Flexibilität. Vor Ort könne man dann mit einem Höchstmaß an Sicherheit agieren, es brauche in der Regel auch kein Fachpersonal, um die regenerierten Gerichte am Buffet zu platzieren. So geschehen etwa bei der Fußball-EM in Düsseldorf und Köln, als S-Chefs mit dem Prinzip selbst erfolgreich und mit vergleichsweise wenig Personal die Logenverpflegung bewerkstelligte. Dazu kommt, dass man das Angebot auch Kollegen anbieten kann. Nach dem Wiederverkäuferprinzip quasi. Und natürlich unter Einhaltung branchenüblicher Hygiene- und HACCP-Standards.
„In der Pandemie haben wir alle schnell gemerkt, wie der Fachkräftemangel zunimmt, dass hier Lösungen gefragt sein werden", sagt Frank Schwarz. Sein Angebot dazu: „Wir können bei anderen Caterern, aber auch in HoGa-Küchen Spitzen abfangen und sicher zuliefern." Dabei muss es auch nicht immer nur um fertige Gerichte gehen. S-Chefs kann auch helfen, wenn etwa Hotelpersonal fehlt, um Käse- oder Wurstplatten zu legen. „Wir liefern die Platten einfach fertig angerichtet, wenn's sein soll auch schon ein paar Tage im Voraus", so der Catering-Profi.







ES IST ANGERICHTET
Folie ab, in den Kombidämpfer oder direkt aufs Buffet: Das Duisburger Catering-Angebot kann ohne Fachpersonal zum Gast

Rund zwei Millionen Euro hat die Gruppe in das neue Verfahren mittlerweile investiert – und das nicht nur in die Technik selbst, sondern auch in die Entwicklung der Gerichte. „Da wir bei uns generell zusatzfrei arbeiten, haben wir entsprechend alle Rezepturen so überarbeitet, dass sie im Cook & Chill-Verfahren am Ende auch funktionieren", erklärt Angelo Vocale den Aufwand. Der Vertrieb ist zwar erst angelaufen, der Umsatz aber bereits auf gutem Wege – und darf nun nach den Vorstellungen des Unternehmers natürlich gerne noch weiter wachsen.

EINE GENUSSMANUFAKTUR

Für Frank Schwarz und seine Frau Christine ist S-Chefs ein weiterer Baustein, um die Unternehmensgruppe auch für die Zukunft möglichst breit und flexibel aufzustellen. Schließlich steht mit Tochter Gina und Sohn Sven die Nachfolge bereits in den Startlöchern. In der Geschäftsführung der Küchenleitung wird die Familienbande zudem von Sternekoch Roger Achterath unterstützt.

> „Wir waren von Anfang an eine Manufaktur, die Wert auf gutes Essen legt, und sind es bis heute geblieben."
>
> FRANK SCHWARZ
> und seine Unternehmensphilosophie

Rund 85 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind am Duisburger Standort beschäftigt. Das Portfolio reicht von der klassischen Gemeinschaftsverpflegung wie Kita- und Schulessen über Messe- und Eventcaterings bis hin zum privaten Partyservice – und dabei von klassischer Küche bis zum Fine-Dining-Angebot. Dazu passt der Premium-Caterer *Kofler & Kompanie,* der mit seinen Standorten in Berlin, München, Köln, Düsseldorf und Frankfurt mittlerweile ebenfalls zur Frank Schwarz Gastro Group (FSGG) gehört.

Die verschiedenen Marken stehen für unterschiedliche Qualitäten und Dienstleistungen, gemein bleibt allen FSGG-

LACTALIS FOODSERVICE

LACTALIS DEUTSCHLAND

DER STARKE PARTNER
FÜR ALLE PROFIS



LEERDAMMER Galbani PRÉSIDENT Salakis

www.lactalisfoodservice.de

LACTALIS DEUTSCHLAND
Nurturing the future





Fotos: Jigal Fichtner

Töchtern allerdings die Philosophie ihres Gründers: „Wir waren von Anfang an eine Manufaktur, die Wert auf gutes Essen legt, und sind es bis heute geblieben“, betont Frank Schwarz.

Was die Zukunft noch bringen werde, wollen wir zum Abschied noch wissen. „Bestimmt eine Menge spannender Dinge“, sagt Frank Schwarz und grinst. Man müsse nur immer die Augen offen halten – und den Mut haben, die Dinge zu wagen, rät der Caterer. Denn die nächste Gelegenheit – sie kommt … □

WEITERE INFOS

Wer mehr über das S-Chefs Culinary System wissen möchte, wird hier fündig: www.s-chefs.de bzw. www.fsgg.de

FOLIE AB UND LOS

Die Versiegelung lässt sich einfach und rückstandsfrei entfernen, sodass die GN-Behälter direkt auf den Buffet-Tisch gebracht werden können





Text Heike Behrens, Jana Welle

KOMM MIT NACH DRAUSSEN!

Ob Terrasse, Biergarten oder edle Lounge: Mit ein bisschen Kreativität wird die Außengastronomie zum echten Erlebnis. Wir präsentieren ein paar Ideen …



GOLDENE ZEIT

Da will man auch gerne sitzen: der Wein- und Biergarten des *Goldschätzchens* bei Hamburg. Im Restaurant serviert Küchenchef Carlos Beckmann Fine Dining, draußen gibt es Fingerfood in ungezwungener Atmosphäre. Mittwochs legt ein DJ beim After-Work unter freiem Himmel auf

Foto: Chris Hartwich

Gäste wollen nur bei mehr als 25 Grad Celsius draußen sitzen? Das war einmal. Die Corona-Pandemie hat gezeigt, dass Außengastronomie auch an kühleren Tagen erfolgreich sein kann. Zudem bringt der Klimawandel mit sich, dass die Sommer immer früher starten und auch Frühling und Herbst viele schöne Tage bieten. Ob Restaurantterrasse, Biergarten, Garten-Café oder schicke Lounge: Es lohnt sich, sich frühzeitig auf die Freiluftsaison vorzubereiten, Deko und Möbel aus dem Winterlager zu holen und zu überlegen: Was kann ich an meinem Konzept verbessern? Wie schaffe ich Erlebnisse? Wir haben uns mal ein paar Ideen und Beispiele angeschaut …

DARF'S ETWAS MEER SEIN?

Bei der Außengastronomie kann ein Gestaltungskonzept nur dann voll aufgehen, wenn es mit seiner Umgebung harmoniert. Das *Restaurant FISCHER* im bayerischen Stegen am Ammersee hat mit seinem Standort direkt am Wasser ein großes Los gezogen. Schon die Terrasse mit Blick auf die Zugspitze und auf den Steg, wo weiß-blaue Schiffe an-legen, verbreitet Urlaubsfeeling. Doch das Unternehmerehepaar Heidi und Martin Rieb haben es dabei nicht belassen, sondern nach und nach eine Erlebniswelt geschaffen, die über den reinen Restaurantbetrieb hinaus geht. Nach dem Motto „Wenn ich den See seh, brauch ich kein Meer mehr" wartet im Außenbereich eine Strandbar in Karibik-Optik mit Sand und Palmen auf.

> „In unserem Wein- und Biergarten setzen wir auf die Selbstbedienung mit Gastro-Pager."
>
> PATRICK DIEHR
> Inhaber Goldschätzchen

„Unser Ziel war es, eine Wohlfühlatmosphäre zu kreieren, in der unsere Gäste den Alltag hinter sich lassen können", sagt Betriebsleiterin Heike Wallrapp. Zum großzügigen Areal gehört auch eine Eismacherei, in der man bei der Zubereitung der Sorten mit natürlichen Aromen und Inhaltsstoffen zusehen kann. Und für noch mehr Inspiration und Genuss gibt es die Fischer-Manufaktur, ein Geschäft mit Dekorationen, Weinen, Feinkost und Kleidung. Im Winter verwandelt sich eine der Terrassen in die Winterlounge und zaubert Hüttenfeeling am Kaminfeuer.

HERRENHAUS MIT WEINGARTEN

Eine Landpartie hat auch ihren Reiz: Willkommen auf dem Peiner Hof in Prisdorf, 24 Kilometer von Hamburgs Binnenalster entfernt! Im einstigen Herrenhaus mitten im Naturschutzgebiet hat Patrick Diehr, Inhaber des Cateringunternehmens *Die Kochfabrik*, 2017 sein hauseigenes À-la-carte-Restaurant *Goldschätzchen* eröffnet.

Seit 2020 betreibt er im weitläufigen Garten des Restaurants seinen Wein- und Biergarten mit legerem Comfort-Food, während im À-la-carte-Restaurant gehobene Landhausküche serviert wird. Separate Speisekarten für innen und außen vereinfachen generell vieles: Nicht jedes Fischgericht will bei 30 Grad in der Sonne serviert werden, und die beiden voneinander getrennten Bereiche erlauben zudem, verschiedene Zielgruppen anzusprechen.
Um die Organisation zu erleichtern und lange Laufwege zu vermeiden, können zwei separate Küchen sinnvoll sein.
„Für die Bedienung der Gäste im Wein- und Biergarten haben wir zwei Außenbars und eine Containerküche gebaut", sagt Diehr. „Dafür wurden über einen Kran zwei Container in unseren Außenbereich gehoben." Hier werden nicht nur die Speisen frisch zubereitet und das Geschirr gemanagt, sondern auch Drinks gemischt, Bier gezapft und die Bestellung der Kunden aufgenommen. Selbstbedienung samt Gastro-Pager spart hier gleichzeitig Personal – auch das ist ja ein Riesenthema, wenn man in den wärmeren Monaten die Kapazitäten durch einen Außenbereich nicht selten nahezu verdoppelt.
Aperol, Currywurst, Burger: Ein paar Klassiker sind aus der Außengastronomie kaum wegzudenken. Aber auch hier kann man eigene Akzente setzen. Zum Beispiel mit hochwertigen alkoholfreien Varianten beliebter Sommer-Drinks, mit veganen Alternativen wie Jackfruit-Pattys im Burger oder besonderen Zutaten. Signature-Food für draußen sind



FÜR SEENSÜCHTIGE

Das *Restaurant Fischer* am bayerischen Ammersee hat seine Außengastronomie in eine ganze Erlebniswelt direkt an der Schiffsanlegestelle verwandelt: Neben der Terrasse mit flexibler Überdachung warten noch eine Strandbar, eine Eismacherei und ein Manufaktur-Shop auf die Gäste





Fotos: Restaurant FISCHER GmbH





VOM GARTEN AUF DEN TELLER

Im Berliner *Café Botanico* wird Permakultur gelebt: Was im Garten wächst, kommt im Restaurant und auf der Außenterrasse auf den Teller. Gründer Martin Höfft (Foto) nimmt auch mit zu Kräuterführungen über das Gelände

im *Goldschätzchen* die mit Cheddar überbackenen „Sexy Goldfritten“ mit Zwiebeln.

VOM GARTEN AUF DEN TELLER

Und es muss draußen auch nicht nur um Bier gehen. Einen außergewöhnlichen Ansatz verfolgt das *Café Botanico* in Berlin-Neukölln: Das deutsch-italienische Garden-to-Table-Restaurant erntet aus einem 1000 Quadratmeter großen Permakulturgarten rund 200 essbare Pflanzenarten für seine saisonale Küche. „Unser Außenbereich grenzt direkt an die Produktionsfläche. Die Gäste spüren bei uns so die Verbindung zwischen Teller und Ursprung“, erklärt Gründer Martin Höfft. Neben Wein, Bier und Cocktails auf der Karte gibt es auch viele alkoholfreie Getränke, oft hausgemacht: Kombucha mit Kräutern und Früchten oder Botanico Spritz aus Gartenkräutern, Zitrone und Sekt.

> „Der Außenbereich liegt am Garten. So wird die Verbindung zwischen Teller und Ursprung spürbar.“
>
> MARTIN HÖFFT
> Gründer Café Botanico

Einmal im Monat findet eine Wildkräuterführung mit anschließendem Essen im Garten statt.
Bei mancher Außengastronomie ist die Umgebung schon das halbe Event. Wem Strandkulisse, Landhaus und Permakulturgarten fehlen, der kann trotzdem mit einfachen Tricks viel erreichen und eine Oase für seine Gäste schaffen.

„Zum Beispiel auch, indem man auf abwechslungsreiche Bestuhlung setzt, die sich für verschiedene Bedürfnisse und Gruppengrößen eignet und sich ohne großen Aufwand anpassen lässt“, rät Tobias Scheibl, Consulter für Gastronomie bei CHEFS VALUE. Kissen, Felle, Decken und Windlichter sorgen für mehr Komfort. Große Kübelpflanzen wie Palmen und Olivenbäume sind zudem nicht nur was fürs Auge, sondern schaffen auch Struktur im Außenbereich und Privatsphäre für die Gäste. „Clever ist auch, wenn man Möglichkeiten für Überdachungen schafft, dann bringt einen der kleinste Regenschauer nicht gleich um den Abendumsatz“, so der Fachmann. Dazu noch solarbetriebene Lichterketten und Lampen für die kostengünstige und nachhaltige Beleuchtung. Wenn man schon mehr Sonne hat, dann sollte man diese auch möglichst nutzen …

Fotos: Café Botanico/Travelette



GENUSS NEU DEFINIERT

Ganz ohne Kompromisse: die nachhaltige Steak-Variante für Feinschmecker. Würzig, voller Geschmack – und rein pflanzlich! Das TK Planted Steak überzeugt auf ganzer Linie und lässt sich in der Pfanne oder auf dem Grill einfach zubereiten.

VPE: 6 x 120 g

FÜR DEN VITAMINKICK

Fruchtig, frisch und voller Power: Die froosh Smoothies Immunity und Focus kombinieren beste Zutaten und sorgen für ein starkes Immunsystem. Perfekt für einen gesunden Start in den Tag oder für zwischendurch.

VPE: 12 x 0,235 l





NEU IM SORTIMENT

Entdecken Sie unsere neuen, gesunden Highlights – frisch, lecker und voller Energie!



PASTA-POWER AUS HÜLSENFRÜCHTEN

Bio Kichererbsen Soja Fettucine oder Bio Black Bean Pasta – ganz ohne Blutzuckerspitzen und Food-Koma, dafür mit Proteinen und Ballaststoffen. Mit nur 4–5 Minuten Kochzeit kommt das Nudelgericht schnell auf den Tisch. Vegan, gluten- und laktosefrei.

VPE: 1 x 2,5 kg

URLAUB IN DER SCHÜSSEL

Vegane, gluten- und laktosefreie Bowls – ganz wie auf Bali und ganz ohne Zusatzstoffe. Und in Sekundenschnelle zubereitet: einfach Apfelsaft hinzugeben und dann ab in den Mixer. Besonders gut schmeckt's mit frischen Früchten, Nüssen und Knuspermüsli!

VPE: 20 x 220 g



FRISCH, KNUSPRIG UND LECKER!

Saftiger Kabeljau aus dem Atlantik, ummantelt von einer knusprigen Brezelkruste, funktioniert als Snack oder als Hauptkomponente auf dem Teller. Sowohl für Fischliebhaber als auch für Feinschmecker geeignet.

VPE: 3 x 1 kg



Fotos: CHEFS CULINAR; stockadobe.com / Jeanette Dietl

SICHERE KÜCHE

Timo Caspers, Küchenchef im Seniorenheim der Stiftung Carl Kreuser jr., hat den Papierkrieg in seiner Küche für beendet erklärt – für noch mehr Effizienz und Sicherheit in der Seniorenverpflegung

Text Stephan Fuhrer | **Fotos** Jigal Fichtner

ALLES IM **BLICK**

Drei Köche, ein Monitor und ein hohes Maß an Sicherheit: Eine durchdachte Digitalisierung macht in der GV auch im kleineren Rahmen Sinn – wie unser Beispiel aus Mechernich zeigt …



Digitalisierung – das klingt immer auch wie ein Versprechen. Per Knopfdruck soll alles schneller und einfacher werden. Die Realität zeigt: Ganz so einfach ist es nicht. „Wenn Sie einen Scheiß-Prozess digitalisieren, haben Sie einen digitalen Scheiß-Prozess", hat es Top-Manager Thorsten Dirks einmal auf den Punkt gebracht. Und frei nach diesem Motto hat man sich auch in der Küche des Seniorenheims der Stiftung Carl Kreuser jr. im nordrhein-westfälischen Mechernich der Sache angenommen, sich Zeit gelassen, die passende Software-Lösung gesucht, überlegt umgestellt – und schließlich ein Paradebeispiel geschaffen, warum eine durchdachte Digitalisierung auch in einer kleineren Küche der Gemeinschaftsverpflegung absolut Sinn machen kann.

ALLES AUF EINEM SCHIRM

Eine der wichtigsten neuen Gerätschaften hängt seither deutlich sichtbar in der Küche des Seniorenheims, in der drei Vollzeitköche und ein Auszubildender rund 90 Bewohner mit Frühstück, Mittagessen und Abendbrot versorgen: der Produktionsmonitor der Verpflegungssoftware JOMO*soft*. „Früher lagen hier überall Zettel und ausgedruckte Excel-Listen mit handschriftlichen Notizen aus", erzählt Timo Caspers. „Mittlerweile wischen wir einfach übers Display und holen uns die Infos, die wir brauchen, in Echtzeit", so der Küchenleiter. Ein weiterer großer Vorteil: Man hat auch immer im Blick, was noch gemacht werden muss – oder was eben schon erledigt ist.
Papierlos wollte man so werden, aber vor allen Dingen sicherer. „Deshalb wollten wir das System auch ganzheitlich digitalisieren – über die Küche hinaus bis in die einzelnen Wohnbereiche hinein", erzählt der Küchenchef. Die Geschäftsleitung zog mit, zumal auch die Pflegedokumentation im Haus bis vor wenigen Jahren noch komplett analog lief und gleichfalls umgestellt werden sollte. Und so ging es im ersten Schritt zunächst einmal baulich in Richtung Zukunft, mit Glasfaseranschlüssen bis auf die Wohnbereiche und der Beschaffung der entsprechenden Gerätschaften. „Das vergisst man ja gern mal, man hat dann nachher die beste Software, aber keine gescheite Internetverbindung", sagt Caspers und lacht.

Und so geht die Küchenplanung in Mechernich inzwischen bereits direkt auf den Wohnbereichen in den Bewohnerzimmern los. Die Hauswirtschafterinnen erfassen hier mit ihren



ÜBERSICHTLICH

Auf dem Produktionsmonitor kontrollieren die Köche u. a., wie viele Portionen von welchem Gericht zubereitet werden müssen

Tablets und mithilfe der JOMO*soft* Menüwunscherfassung die Essenswünsche der Seniorinnen und Senioren, die ihrerseits bereits mit Allergien oder Sonderkostformen im System hinterlegt sind. Täglich werden drei Menülinien angeboten. Gerichte, die aufgrund der hinterlegten Daten nicht infrage kommen, werden erst gar nicht angezeigt – eine Fehlerquelle weniger. Ändern sich Speiseplan oder Zutaten aufgrund ihrer Verfügbarkeit auch mal kurzfristig, lässt sich die Planung durch die Software zudem schnell anpassen. „Wir sind häufig nur zu zweit in der Küche. Zu wissen, dass wir da immer auf der sicheren Seite sind, dass die Software für uns mitdenkt und alle Fakten im Blick hat, gibt uns ein gutes Gefühl", sagt Caspers.

DIE KOSTEN IM BLICK

Auch weitere Menükomponenten, die Bewohner täglich generell dazu bestellen können, sind im System hinterlegt – Kartoffeln, Bratensoße oder Salat. „Jeder hat da ja so seine Vorlieben, denen wollen wir in jedem Fall auch gerecht

MEHR ERFOLG MIT KREATIVEN IDEEN AUS DER HANNA GEFLÜGEL-MANUFAKTUR!

Hanna GEFLÜGEL-GENUSS PUR



18659498 TK Chicken Crossies ca. 25g 3kg

Ob trendige Snack-Ideen für To-Go, Kreatives für die Tellermitte oder Leckereien fürs Buffet - mit den Ideen aus der HANNA-Ideenschmiede liegen Sie bei Ihren Gästen garantiert richtig. Entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten für jeden Anlass.



14862342 TK Hähnchen-Innenfilet, mediterran, gegart 3x1kg

Für Ihren Erfolg bieten wir ein auf die Bedürfnisse im modernen Foodservice zugeschnittenes Sortiment mit vielen Vorteilen für Gast & Küche.

werden“, sagt Caspers. Auch das sei kein Problem mit der Software. Genauso wenig wie das Bestellmanagement, das wie das Warenmanagement ebenfalls in das Programm eingebunden ist, sodass das Küchenteam auch nur das ordert, was tatsächlich gebraucht wird. „Ein bisschen Puffer bei den Gerichten planen wir noch ein, falls sich ein Bewohner dann doch mal kurzfristig noch umentscheiden möchte, ansonsten haben wir aber auch dadurch die Möglichkeit, durch punktgenaues Planen Warenkosten zu sparen“, sagt Timo Caspers. „So schaffen wir uns dann auch die Möglichkeit, immer wieder mal was Hochwertiges in die Speisepläne einzubringen“, sagt der Küchenchef.
Weniger Fehler, weniger Überproduktion und jede Menge gesparte Arbeitszeit: Für das Seniorenheim der Stiftung Carl Kreuser jr. rechnet sich die Digitalisierung. „Wir hatten die Vorgabe von unserer Geschäftsführung, eine Software zu finden, die unsere Bedarfe mit einem realistischen Kosten-Nutzen-Faktor deckt“, erzählt Caspers. Ihm sei zudem wichtig gewesen, dass sie sich intuitiv nutzen lasse. „Mit JOMO*soft* haben wir die passende Lösung gefunden.“

Abschließend sollen jetzt noch die Speisepläne digitalisiert werden. Auf schicken Bildschirmen, in großer Schrift, damit es die Senioren auch lesen können. „Da sind wir gerade dran, das wäre dann das Finale“, sagt der IT-affine Küchenchef. Damit wären dann auch die allerletzten Zettelchen aus seiner Küche verschwunden …

JOMOsoft

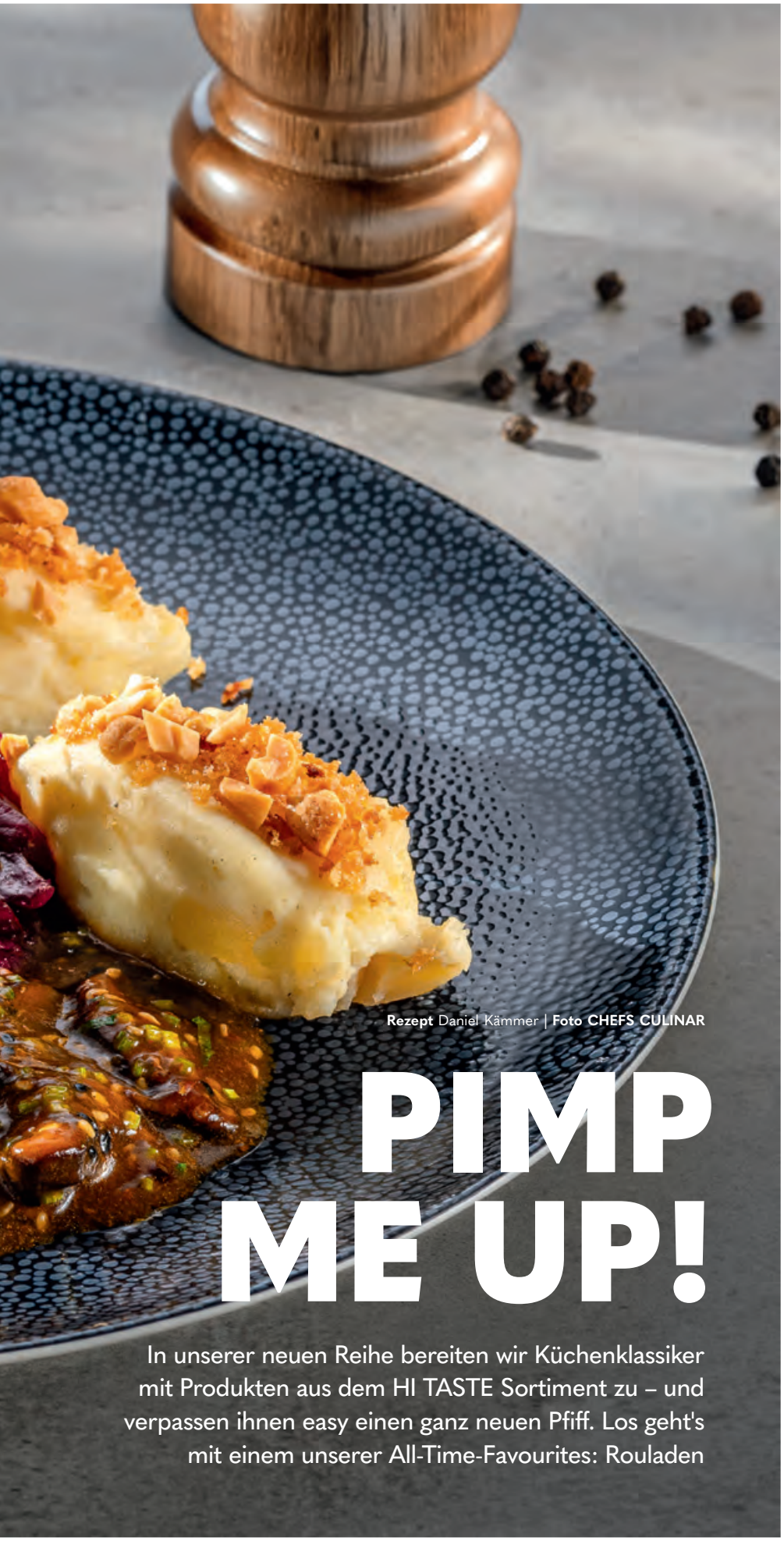
Kostensicherheit, Effizienz und eine hohe Dienstleistungsqualität bilden die Grundlage für Ihren Unternehmenserfolg. JOMO*soft,* ein digitales Angebot von CHEFS VALUE, erleichtert Ihren Alltag in der Gemeinschaftsverpflegung und hilft Ihnen, diese Ziele zu erreichen. Unser digitales Verpflegungsmanagement unterstützt Sie bei allen wichtigen Schritten – von der Speisenplanung über die Warenbestellung bis hin zur Kostenkontrolle. Weitere Infos finden Sie hier:





HI TASTE
SIMPLY CLEVER FOOD

HI TASTE ist das High-Convenience-Konzept von CHEFS CULINAR. Die Menükomponenten werden von Profi-Köchen speziell für den Einsatz in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung entwickelt und am perfekten Gargrad schockgefrostet. Richtig regeneriert, gibt es mit dieser Methode keinen Qualitätsverlust im Vergleich zu frisch gekochten Speisen. Mehr Infos gibt's hier:



Rezept Daniel Kämmer | **Foto** CHEFS CULINAR

PIMP ME UP!

In unserer neuen Reihe bereiten wir Küchenklassiker mit Produkten aus dem HI TASTE Sortiment zu – und verpassen ihnen easy einen ganz neuen Pfiff. Los geht's mit einem unserer All-Time-Favourites: Rouladen

Herzhaft gefüllt, zart geschmort und mit einer kräftigen Sauce serviert – die Rindsroulade ist ein echtes Wohlfühlgericht. Für unsere asiatische Variante haben wir HI TASTE Produkte (die Artikelnummern finden Sie im Werbeeinleger) raffiniert verfeinert und so mit wenig Aufwand ein leckeres Crossover-Rezept mit Erdnüssen, Sesamöl und Koriander kreiert.

SCHRITT 1: ROTKOHL

Statt eines klein geschnittenen Apfels haben wir unseren Rotkohl mit je einem EL süß-pikantem Apfel-Chili-Chutney sowie gekochten Senfkörnern verfeinert. Einfach beides zum Rotkohl geben und kurz miterhitzen.

SCHRITT 2: ROULADE

Um den Rouladen einen Hauch von Asien zu verpassen, einige Korianderstiele klein schneiden, zusammen mit Teriyaki-Sauce und gewürfelten Shiitake-Pilzen dazugeben und kurz durchziehen lassen. Zum Schluss mit Gomashio – einer Mischung aus Sesamkörnern und Meersalz – abschmecken.

SCHRITT 3: STAMPF

Sesamöl unter den fertigen Kartoffel-Sellerie-Stampf rühren. Erdnüsse hacken und zusammen mit Pankomehl in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Zum Anrichten den Rotkohl auf der Mitte des Tellers platzieren. Roulade daraufsetzen und die Sauce darübergeben. Nocken vom Kartoffel-Stampf neben die Roulade setzen und mit dem crunchigen Erdnusstopping garnieren. Nach Belieben mit Kresse oder anderen Kräutern garnieren und servieren.



Text Pascal Cames

DAS BESTE **KOMMT IMMER** ZUM SCHLUSS

Weil erst mit einem gescheiten Dessert das Essen rund wird, braucht's entweder eine eigene Patisserie oder einen externen Partner wie Zuckerbäcker Thomas Göttinger und sein Team



Früher hatten die Göttingers eine dieser typischen österreichischen Backstuben, heute gehört die Dessertmanufaktur Göttinger zur Spitze ihres Fachs. Das liegt an Firmeninhaber und Konditor Thomas Göttinger, 52, der in Wien (im *Sacher* und im *Landtmann*), der Schweiz und auf dem Schiff Erfahrungen sammelte, um dann mit Ideen und Plan zurück nach Niederösterreich zu gehen.

HANDMADE IST PROGRAMM

Thomas Göttinger wusste, dass die Patisserie häufig ein Sorgenkind in der Gastronomie ist. Leider. Denn zu einem guten Restaurant gehören auch gute Desserts. Warum ist das so? In einer Küche ist es naturgemäß heiß, eine Zuckerbäckerei braucht Kälte. Soll ein Restaurant also wertvollen Platz zur Kaltküche ummodeln? Und findet man überhaupt gute Patissiers mit Freude am Beruf? Dank Göttinger kann jedes Restaurant feine Desserts anbieten – dabei aber Platz und Geld für eine eigene Konditorei sparen.

Göttingers Kundenkreis wächst. Inzwischen wird sogar im großen Stil nach Deutschland exportiert, ein bisschen in die Schweiz und nach Italien, bald auch nach Slowenien. Seine deutschen Kunden versorgt Göttinger über CHEFS CULINAR, wo gleich 60 Göttinger-Produkte im Programm sind: Erdbeer-Tiramisu, Schokoladenmousse und das Bio-Dreierlei Schokoladenmousse, Passionsfruchtmousse, Schokoladen- und Erdbeerlasagne sowie alle Spritzbeutel sind am beliebtesten.

Alles, was die Dessert-Manufaktur mit ihren 40 Mitarbeitern in Groß-Siegharts verlässt, ist tiefgefroren. Milch und Sahne sind als wichtigste Grundprodukte dafür ideal, erklärt Thomas Göttinger. Zum Markenzeichen von Göttinger ist die Handarbeit geworden, die vielen Handgriffe pro Dessert. Im Gegensatz zu früher, wo ein Törtchen wie das andere ausschauen musste, wird heute der leichte Unterschied geliebt. Arbeitsintensiv bedeutet kostenintensiv. Auch bei einer Stückzahl von 1000 bleibt der Aufwand pro Törtchen gleich.

> „In Sachen Vegan haben wir uns eine schöne Expertise aufgebaut. Diese Desserts sind unsere Türöffner."
>
> THOMAS GÖTTINGER
> Konditor und Inhaber



THOMAS GÖTTINGER

Warum nun aber Göttingers Kokosmousse mit Limettengelee, Himbeer-Trifle mit Sherry oder das Weißbier-Tiramisu so sehr in aller Munde sind, hat viele Gründe. Ein

Fotos: Göttinger GmbH Dessertmanufaktur





Argument, das so klar ist, dass es fast übersehen wird, lautet: Die Produkte schmecken wunderbar lecker. Das ist aber kein Selbstläufer! „Nur wenn du Gutes reintust, bekommst du auch Gutes heraus."

PULL-FAKTOR FÜR DIE REGION

Die Grundprodukte müssen nicht nur tadellos sein, sondern am besten auch in Bio-Qualität, wie zum Beispiel die Eier. 600 000 Bio-Eier werden pro Jahr verarbeitet. So ist die erfolgreiche Dessert-Manufaktur Göttinger zum regionalen Pull-Faktor für eine biologische Landwirtschaft geworden. Wenn möglich werden regionale Produkte und die am liebsten in Bioqualität genutzt. Die Quote liegt hier bei 75 Prozent.
Zu den regionalen Produkten zählen der Graumohn, der nicht bitter wird, wenn er bei der Verarbeitung zerquetscht wird, die legendären Marillen (Aprikosen) und die Hafermilch für vegane Produkte. Anfangs wurde Sojamilch genommen, dann die Kokosmilch, die mit ihrer Süße einfach besser zu Desserts passt. Um aber Lieferketten klein und überschaubar zu halten, wird jetzt auf Hafermilch gesetzt. Natürlich kommt sie aus der Nachbarschaft.

> „Es liegt auf der Hand, die Landwirtschaft zu unterstützen, damit der Boden besser wird."
>
> THOMAS GÖTTINGER
> Konditor und Inhaber

NEHMEN UND GEBEN

Aber Göttinger nimmt nicht nur, sondern gibt und unterstützt unter anderem Landwirte bei der Humusbildung auf dem Acker. „Es liegt auf der Hand, die Landwirtschaft zu unterstützen, damit der Boden besser wird", erklärt Thomas Göttinger. „Denn es wird immer schwerer werden, gute Waren zu



GUT GEMACHT

Links: Thomas Göttinger sagt Danke. Für die gute Feldarbeit gibt es eine Sachertorte

Rechts: Zwei kundenfreundliche Ideen: Gefüllte Spritzbeutel werden tiefgefroren ausgeliefert, Mousse gibt es auch fertig im Glas oder als Refiller. Das spart Material, Transportkosten, Energie



bekommen." Das Engagement für Umwelt und Region wird unter „Dessertgenuss mit Umweltplus" vermarktet. Auch die Produkte sind nachhaltig.

REGIONALE UNTERSCHIEDE?

So gibt es viele Desserts wie Mousse oder Tiramisu in Gläsern. Jeder weiß, dass bei großer Nachfrage sich bald die leeren Gläser stapeln. Was tun? Hier bietet Göttinger tiefgefrorene Desserts als „Refiller" an, die einfach nur ins leere, saubere Glas gesetzt werden müssen. Fertig! Das spart Transport- und Energiekosten sowie Platz. Statt zwölf Gläser im Karton können 30 Desserts geliefert werden. Auch die fertig gefüllten und tiefgefrorenen Spritzbeutel wurden von den Kunden als clever erkannt. Damit können à la minute köstliche Desserts gezaubert werden.

Eine Expertise wurde bei den veganen Desserts erarbeitet. Hier gibt es sogar eine Handvoll, die gleichzeitig vegan, laktose- und glutenfrei sowie ohne Allergene sind. Für Bankette ist das ideal. Gerade diese Sparte fungiert als Türöffner, verrät Thomas Göttinger. Zuerst werden die veganen Desserts bestellt, weil selbst machen einen zu hohen Aufwand bedeutet. Eier, Milch und Sahne zu ersetzen, ist eine Challenge für sich. Dank der veganen Desserts kommen die Kunden auf den Geschmack, und bald werden auch Panna cotta und weitere Desserts geordert.

Damit die süße Erfolgsstory weitergehen kann, wird in die Ausbildung investiert, dazu werden in der eigenen Ideenmanufaktur regelmäßig neue Kreationen erfunden, entwickelt und getestet. Zwischen fünf und zehn Prozent des Sortiments wird pro Jahr erneuert. Wobei die Klassiker wie die süßen Kugeln oder die Mousse ihren festen Platz haben wie das Riesenrad im Wiener Prater. Kurioserweise gibt es zwischen Deutschland und Österreich keinen Unterschied in Sachen Geschmack. Alle mögen sie es gleich. Ob am Bodensee oder am Gletscher, ob im Norden oder im Süden, überall werden die gleichen Produkte geliebt. Hier wie dort ist Göttinger in aller Munde.

Fotos: Göttinger GmbH Dessertmanufaktur

Text Heike Behrens | **Foto** CHEFS CULINAR

EIN FALL FÜR LUKAS

Humor, Kreativität und Freude am Kundenkontakt sind für den Küchenchef im Inspiration Center von CHEFS CULINAR die wichtigsten Eigenschaften





Es war ein trüber Sonntag, als Lukas Eversmeier auf LinkedIn stöberte, nichts ahnend, dass diese spontane Suche sein Leben verändern würde. Keine vier Wochen später saß er im Bewerbungsgespräch für den Posten des Küchenchefs im CHEFS Inspiration Center (CIC) von CHEFS CULINAR in Weeze am Niederrhein, dem neuen Schulungs- und Kreativzentrum, das auf 960 Quadratmetern ein inspirierendes Umfeld für die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung bietet und maßgeschneiderte Food-Konzepte entwickelt. „Es hat sofort gepasst", erinnert sich Eversmeier. „Denn es war weniger ein Bewerbungsgespräch als ein Gespräch unter Freunden." Im CIC konzipieren Lukas Eversmeier und sein Team kreative und praxisnahe Veranstaltungen. Dazu gehören Kundenschulungen, Verkostungen und Seminare, in denen Kunden und Experten gemeinsam Lösungen für branchenspezifische Herausforderungen entwickeln.

KOCH DER STARS

Dabei hatte seine Karriere vor diesem Gespräch eine ganz andere Richtung genommen. Auf die Frage nach seiner Zukunft hätte er vor dem Gespräch wohl eher so geantwortet: „Ich will ein eigenes, erfolgreiches Restaurant führen!" und sesshaft werden. Denn einige seiner beruflichen Erlebnisse hatte er zuvor als Tourkoch, wo er sich um das leibliche Wohl von Musikern kümmerte: von Stars wie Herbert Grönemeyer, Pur oder Sting. Oder die Rolling Stones, für die Lukas Eversmeier bei deren Auftritt auf der Berliner Waldbühne am Herd stand. Es war das Abschlusskonzert ihrer Welttournee. „So etwas vergisst man nicht", sagt er.
Musiker auf Tournee pflegen oft ihre eigenen, über Jahre eingeübten Rituale – meist simpel, aber unverrückbar. „Keith Richards zum Beispiel liebt Shepherd's Pie, dieses britische Gericht aus Hackfleisch und Kartoffelpüree." Ganz anders der Sänger der Band Pur: „Für Hartmut Engler habe ich einmal ein ungewöhnliches Gericht aus Sauerkraut, weißer Schokolade und gebratenem Zander kreiert – und er war begeistert", erzählt der Koch.

EINE BESONDERE VERBINDUNG

Im Inspiration Center kann der 31-jährige Eversmeier seiner Kreativität nun freien Lauf lassen. „Jeder Tag hier ist anders – jeder Kunde bringt seine eigene Handschrift mit", sagt er. Besonders spannend wird es, wenn Köche größerer Kunden mit am Tisch sitzen. „Da ist sofort eine Verbindung da – wir sprechen dieselbe Sprache." Oft verlagert sich das Gespräch dann an die Kochinsel, wo sich der Austausch über Zutaten und Techniken nahtlos fortsetzt.

Den direkten Kontakt zu Gästen schätzt Lukas besonders. „Drei Jahre lang war ich während meiner Ausbildung in der Küche eingesperrt", erzählt er mit einem Schmunzeln. „Seitdem weiß ich, wie viel mir der Dialog mit dem Gast

bedeutet – etwas, das leider immer seltener wird.“ Doch Lukas weiß, dass nicht jeder Koch seine Begeisterung teilt. „Einige Kollegen sagen: ‚Hätte ich mit Gästen sprechen wollen, wäre ich Kellner geworden.‘ Für mich gehört das aber einfach dazu.“

BODENSTÄNDIGE WURZELN

Lukas Eversmeier stammt aus Ahaus im Münsterland, doch heute hat es ihn mit seiner Partnerin an den Niederrhein verschlagen. Privat liebt er es unkompliziert: „Zu Hause koche ich am liebsten Klassiker wie Spaghetti Carbonara oder eine Bolognese, die auch mal sechs Stunden vor sich hin köcheln darf.“ Besonders begeistert ihn die italienische Küche – wegen ihrer Schlichtheit. „Aus fünf guten Zutaten kann man locker

> „Mein Humor kann ziemlich schwarz sein. Aber ich glaube, das ist so ein Koch-Ding.“
>
> LUKAS EVERSMEIER
> Chefkoch im Inspiration Center

zehn fantastische Gerichte kochen“, sagt Lukas, der schon als Kind Koch werden wollte. „Es gibt ein Foto von mir“, erzählt er, „da bin ich vier Jahre alt, trage eine gestreifte Schürze und stehe am Herd.“ Nur kurz spielte er gedanklich mit einem anderen Berufswunsch: Garten- und Landschaftsbauer. Bei den Nachbarn wurde der Garten neu angelegt, und der Gärtner saß den ganzen Tag auf einem Minibagger. Da dachte sich Klein Lukas: „Den ganzen Tag Bagger fahren? Das wäre doch was!“

Obwohl seine Familie keinen klassischen gastronomischen Hintergrund hat – der Vater war Metzgermeister –, spielte gutes Essen bei den Eversmeiers eine große Rolle. „Ich war schon immer fasziniert davon, was man aus wenigen Zutaten zaubern kann“, erzählt der Koch. „Butter etwa – sie macht fast alles besser“, findet er. Dabei sind es die besonderen Geschmackserlebnisse, die ihn begeistern: In der warmen Jahreszeit bringt er gerne ein Zitrusfrucht-Risotto auf den Tisch: ein Weißweinrisotto, verfeinert mit Orange, Zitrone und

Fotos: Christoph Wojtyczka / CHEFS CULINAR







EINFACH & RAFFINIERT
Lukas' Gerichte wie der bunte Glasnudelsalat mit Chili-Himbeer-Vinaigrette oder die Lachsforelle mit Rhabarber und Kartoffel-Zitrus-Stampf (rechts) sind kreativ – und lecker

Limette. „Durch die Hitze lösen sich die Fruchtsegmente, und jeder Löffel schmeckt ein bisschen anders." Das ist für den Koch Sommer auf dem Teller.

KÖCHE TICKEN ANDERS

Was ihm noch wichtig ist: Humor! „Und der kann ziemlich schwarz sein – aber ich glaube, das ist so eine Sache unter Köchen", sagt Lukas und grinst. Seinen Charme setzt er auch professionell sein: „Wenn wir im CIC zusammensitzen, entstehen oft intensive Gespräche, die über das Geschäftliche hinausgehen. Man lernt die Menschen auf einer anderen Ebene kennen."
Am meisten freut sich Lukas über die Wertschätzung seiner Arbeit – sei es von Gästen oder Kollegen im Inspiration Center. „Der schönste Moment ist, wenn die Kunden vom Chef's Table aufstehen und sagen: ‚Danke für das tolle Essen!' Und wenn meine Kollegen danach wiederkommen und sagen: ‚Lukas, danke für deine Unterstützung – das war super!' Das sind die Momente, die mich motivieren."





Die perfekten

Waffeln

Du wirst zum Waffelspezialisten mit unserer leckeren Vielfalt:

Mini-Waffeln
Lütticher Waffeln
Waffelmix

Dr. Oetker Professional

NEU!

ab Februar **2025**



PIZZA

Perfettissima

Pizza trifft Kebab!
Pikantes Hähnchenfleisch, eine Crème-Fraîche-Joghurt-Sauce und feiner Mozzarella auf knusprigem Perfettissima Pizzaboden.

Pizza Perfettissima Kebab Chicken



Foto: stock.adobe.com / Jacob Lund

SCHNELLER KAFFEE MIT MELITTA PROFESSIONAL

LIQUID COFFEE FÜR PROFIS

Frisch schmeckt Kaffee am besten. Wie das funktionieren soll, wenn Hunderte auf einmal Kaffeedurst haben, steht auf einem anderen Blatt. Die Lösung kommt von Melitta Professional und ist exklusiv bei CHEFS CULINAR erhältlich: Wie bei Fruchtsäften kommt der Kaffee als Bag-in-Box ins Haus und ist somit schnell auch in großen Mengen verfügbar. Innerhalb von nur einer Minute sind zwei Liter Kaffee gebrüht (es kann aber auch nur eine Tasse fertig gemacht werden). Das Prinzip dahinter ist simpel: Vor Ort wird Liquid Coffee aufgebrüht. Hierbei handelt es sich um konzentrierten Kaffee-Extrakt, der keinen Vergleich mit Filterkaffee oder Kaffee aus dem Vollautomaten scheuen muss. Die Installation des Kaffeeautomaten braucht keine Stunde. Pro Woche fallen zehn Minuten Wartung an. Während für vergleichbare Produkte ein Systempreis von 25 bis 30 Cent anfallen, sind es bei Melitta Professional 12 Cent pro Tasse (120 ml). Weil die Bags nicht gekühlt werden müssen, entfallen knappe Kühlplätze, Stromkosten sowie Nassmüll.

CHEFS CULINAR KOMMT NACH ULM UND BERLIN

MESSEN MIT WOW-EFFEKT

Auf nach Ulm! Auf nach Berlin! Denn CHEFS CULINAR stellt in Ulm (am 9. und 10. März) und in Berlin (am 23. und 24. März) wieder neue Produkte und Konzepte vor. Hier können die Kunden mit den Profis und Experten von CHEFS CULINAR ins Gespräch kommen, zum Beispiel über CHEFS VALUE, das innovative Leistungspaket für kulinarischen und unternehmerischen Erfolg, oder das einzigartige High-Convenience-Konzept HI TASTE. Das hilft gegen Personalmangel, Stress und Kostendruck. Zu den kulinarischen Messe-Highlights zählen die Produkte der Maison Kober (handveredelter Käse) sowie die Delikatessen der Cucina Italiana. Zur Anmeldung geht's hier lang:

SCHNELL UND LECKER!

Stagnierende Besucherzahlen, aber mehr Umsatz: So stellt sich das Jahr 2024 für Gemeinschaftsverpfleger dar. Der Umsatz liegt mit 6,9 Milliarden Euro erstmals wieder über dem Vor-Corona-Jahr 2019. Die Zahl der Besuche aber liegt mit 1,68 Milliarden noch immer 17 Prozent unter den 2019-er Rekordzahlen. Für 2025 werden 1,972 Milliarden Besuche und 7,2 Milliarden Euro Umsatz erwartet, so „gvpraxis".

DER SPARGEL-DÖNER

Auch wenn es zig Spargelrezepte gibt, das Thema ist noch lange nicht ausgereizt. Im Berliner Restaurant *Kebap with Attitude* trifft Spargel auf Döner. Der „Döner Beelitzer Art" ist eine Art Verbeugung vor dem Frühling dank weißem Spargel, Erdbeer-Ingwer-Marmelade und Bärlauch-Mayonnaise sowie Feldsalat und Sauce hollandaise!

DIE CHALLENGE

Fisch hat enormes Potenzial in der Gastronomie, doch gestiegene Preise, komplexe Zubereitung und eine schwankende Nachfrage machen ihn zur Herausforderung. CHEFS CULINAR und Alaska Seafood zeigen mit der Alaska Seafood-Challenge, wie sich Fischgerichte nicht nur kreativ und geschmacklich, sondern auch wirtschaftlich erfolgreich gestalten lassen. Dabei treten zwei Restaurants in einem Battle gegeneinander an. Bis zum 27. April haben Beschäftigte aus Gastro und Gemeinschaftsverpflegung dann die Möglichkeit, sich die Challenge anzusehen und für ihr Lieblingsgericht abzustimmen. Die Teilnahme lohnt sich: Unter allen Abstimmenden wird eine Reise nach Alaska für zwei Personen verlost – inklusive Hotel und Flug. Alle Infos unter www.chefsculinar.de/alaska



Text Pascal Cames

GUT, BESSER, **NOCH BESSER**

Das Ranking 101 Hotels stellt die Spitze der Hotellerie in Deutschland vor. Was zeichnet sie aus? Auf jeden Fall der Service, eine exzellente Küche, dazu die Lage. Aber nicht nur das …

Foto: © WeitermannKriner / Schloss Elmau

DIE 101 BESTEN

Die 101 besten Hotels werden vom Schweizer Institute for Service & Leadership Excellence ausgezeichnet. Partner sind die IU Internationale Hochschule, die Zeitschrift „Capital“, ntv sowie das Hornstein-Ranking von Laurent-Perrier. Zu den Partnern gehört auch CHEFS CULINAR.



SCHLOSS ELMAU
Zwischen Zugspitze und Karwendelgebirge liegt im Wettersteingebirge auf über 1000 Metern Höhe *Schloss Elmau,* das aus zwei Leading Hotels besteht





AUTHENTISCH BLEIBEN
Das *Severin's* auf Sylt orientiert sich am Baustil der Insel, das Münchner *Rosewood* (r.) findet seine Inspirationen in Architektur und Historie der Stadt

Die Spitze der deutschen Gastlichkeit findet sich an der Hamburger Binnenalster, versteckt sich in einem Hochtal der bayerischen Alpen oder residiert in der Münchner Altstadt. Entscheidend dafür ist nicht die Lage, sondern was das Hotel zu bieten hat: eine klare Qualitätsorientierung, eine sehr gute Gastronomie und einen wirklich guten Service.

SERVICE! SERVICE! SERVICE!

Vergangenen November wurden im *Resort Achental* am Chiemsee die 101 besten Hotels in Deutschland gekürt. Zu den zehn besten gehören in absteigender Reihenfolge: das *Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg*, *Schloss Elmau*, *Severin's Resort & Spa Sylt*, *Mandarin Oriental Munich*, *Hotel Bareiss* (Baiersbronn), *Breidenbacher Hof* (Düsseldorf), *Weissenhaus Private Nature Luxury Resort*, *Rosewood Munich*, *Spa & Resort Bachmair Weissach* und das *Riva – Das Hotel am Bodensee* in Konstanz.

> „Die 101 sind das einzige relevante Ranking in der Welt der deutschsprachigen Hotellerie."
>
> MATTHIAS WINKLER,
> CEO der Sacher-Gruppe

Macher des Rankings ist der Hotelfachmann, Autor und Unternehmer Carsten K. Rath, 58, der es in schöner Regelmäßigkeit schafft, das Who's who der deutschen Hotellerie zusammenzubringen. Dickes Lob aus Österreich: Matthias Winkler, CEO der Sacher-Gruppe, hält „die 101 für das einzige relevante Ranking in der Welt der deutschsprachigen Hotellerie". Warum? „Weil es seriös und unabhängig ist."

Geehrt wurden zudem prägende Persönlichkeiten der Hotellerie. Horst H. Schulze, 85, bekam für sein Lebenswerk Standing Ovations. Schulze fing als Kellner an und wurde als Gründer der legendären *Ritz-Carlton Hotel Company* mit dem Satz „We are Ladies & Gentlemen serving Ladies & Gentlemen" bekannt.

MIT EXPERIMENTIERFREUDE

Bewertet wurden zehn Kategorien, unter anderem Luxury-Hotels, Spa und Wellness, Gastronomie und Nachhaltigkeit. Im Gesamtranking führt das *Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg*. Das 1897 gegründete Grandhotel wurde mehrfach modernisiert, blieb aber immer seiner Tradition treu. Bis heute gilt die Philosophie des Gründers Friedrich Haerlin: „Es ist alles wie bei uns zu Hause, wenn wir Gäste einladen – nur dass alles ein bisschen größer ist." Zum Grandhotel gehören zudem die klassische Hochgastronomie im *Haerlin* (2 Sterne) sowie weitere Bars, dazu Spa, Terrasse

Fotos: S. Gruber, WhatTheFox, Agency People Image/ Michael Tinnefeld



und eben die Ansage Service! Service! Service! 300 Mitarbeiter sind dafür da. Managing Director Ingo C. Peters will „Erinnerungen, die für immer bleiben" schaffen.
Die Nummer zwei des Rankings, *Schloss Elmau*, hält mit. Das auf mehr als 1000 Meter in einem oberbayerischen Hochtal gelegene Hotel (Luxury Spa und Cultural Hideaway) gilt derzeit als eine der feinsten Adressen für ein stilvolles Entspannen. Ski fahren im Winter, Spa zu jeder Jahreszeit, dazu Yoga und andere Retreats sowie ein ausgesuchtes Kulturprogramm treffen den Geschmack. Zum Konzept des *Schloss Elmau*-Restaurants *Ikigai* (2 Sterne) gehört das Format Cooking with Friends, zum Beispiel mit Viktoria Fuchs.

FÜR DEN FEINEN GAUMEN

Ein ähnliches Standing abseits urbaner Hektik hat *Severin's Resort & Spa Sylt* (Platz 3), natürlich dank seiner Insellage, was die Macher nicht davon abhält, einen superben Weinkeller zu pflegen.

Die nördlichste Stadt Italiens, also München, ist im Ranking mehrfach vertreten. Das *Mandarin Oriental* (Platz 4) und das *Rosewood* (Platz 8) glänzen jeweils mit historischer Pracht und wie im Fall *Mandarin Oriental* mit mutiger Küche. Das hoteleigene *Matsuhisa Munich* kocht japanisch-peruanisch, ja sogar bayerisch-japanisch.

Kulinarisch toppt die Nummer 5 im Ranking alles. Das *Hotel Bareiss* aus Baiersbronn trägt dank der kontinuierlich hohen Kochkunst von Claus-Peter Lumpp (seit 1992 im Haus!) drei Michelin-Sterne und ist darum das „Luxury Culinary Hotel of the Year" (mehr dazu in unserem Bericht „Einer der uns inspiriert" ab Seite 60).
Rustikaler, aber nur dem Namen nach, ist die Küche in der feinen Brasserie des *Breidenbacher Hof* (Platz 6) an der legendären Düsseldorfer Königsallee. Auch hier gibt es volles Programm mit Bar, Lounge und Spa. Es wirkt der als „101 Icon Hotelier of the Year" geehrte Managing Director Cyrus Heydarian.
Abseits von allem Trubel, aber nicht weniger luxuriös, liegt das Adults-only-Resort *Weissenhaus Private Nature Luxury Resort* (Platz 7) nördlich von Lübeck. Hier ist alles groß und weit, das Privatgelände (75 Hektar) und die Schlosstherme mit 2500 Quadratmetern. Mag das *Spa & Resort Bachmair Weissach* (Platz 9) am Tegernsee ein bisschen kleiner sein, es punktet mit italienischer Küche, japanischer Badekultur und Wassersport. Die Top Ten schließt *Riva – Das Hotel am Bodensee* mit Blick auf den Säntis. Wunderschön muss es dort sein. Aber mal ehrlich, wer will ein Hotel dieser Klasse verlassen?

101 HOTELS 2026

Die nächste Verleihung der Awards ist für November 2025 im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski in München geplant. Mehr Infos: www.die-101-besten.com



GASTGEBER
Von links: Carsten K. Rath, Dietmar Mueller-Elmau *(Schloss Elmau),* Cyrus Heydarian *(Breidenbacher Hof),* Horst H. Schulze *(Grand Hotelier),* Ingo C. Peters *(Icon Hotel),* David Rath (101 Best Co-Founder)

Text Stephan Fuhrer | Foto Pascal Oertel

EIN LEBEN FÜR DIE GÄSTE

Luxury Culinary Hotel of the Year: Das klingt nicht schlecht für ein Haus, das einst als kleine Pension im Schwarzwald gestartet war. Der Hotelier Hermann Bareiss hat daraus ein Hotel von Weltniveau erschaffen – auf seine Weise …



Hotelier des Jahres, Bundesverdienstkreuz, Lifetime Award der deutschen Gastronomie, Gastronom des Jahres: Die Liste der Auszeichnungen, die Hermann Bareiss in seinem Leben bisher erhalten hat, ist lang – und ließe sich fortführen. Dass sich sein Baiersbronner *Hotel Bareiss* nun auch mit dem Titel Luxury Culinary Hotel of the Year im Rahmen der 101 besten Hotels schmücken darf *(siehe vorherige Seite)*, freut ihn aber besonders. Nicht nur, weil sich das gastronomische Angebot des Hotels über Jahrzehnte einen herausragenden Ruf erarbeitet hat – sondern auch, weil der Hotelier einst selbst mit einer Kochlehre begann …

**Hermann Bareiss, Jahrgang 1944, arbeitete als Koch in Paris und London, bevor es ihn ins Hotel Bachmair in Rottach-Egern verschlug. 1966 rief seine Mutter an, er solle endlich zurück ins Familienhotel nach Baiersbronn kommen – der Rest ist Geschichte …*

ÜBERALL SCHWARZWALD

„Wahrscheinlich liegt darin auch meine persönliche Nähe zur Kulinarik begründet", sagt Bareiss, der trotz Stationen in London, Paris und Kairo immer seiner Schwarzwälder Heimat verbunden blieb. Das spiegelt sich auch in der Hotelgastronomie wider. In den *Dorfstuben* etwa, einem der drei Restaurants im Hotel, geht es in Förster-, Jakob- und Uhrenstube nicht nur in Sachen Einrichtung heimatlich zu, sondern auch in der Kulinarik. Hier können sich die Gäste, während nebenan im *Bareiss* bei Drei-Sterne-Koch Claus-Peter Lumpp die hohe Kunst der internationalen Spitzenküche gefeiert wird, die gefüllte Kalbsbrust schmecken lassen, die Kutteln mit Bratkartoffeln oder den Murgtäler Zwiebelrostbraten … „Das alles lieben unsere Gäste gleichermaßen, egal, ob sie aus dem Ort kommen oder von weit her – weil unsere Schwarzwälder Küche



DAS BAREISS

Fünf Sterne Superior, mehr als 200 Betten in über 100 Zimmern, drei A-la-Carte-Restaurants, eines mit drei Michelin-Sternen, dazu ein weiteres im Forellenhof im nahen Buhlbachtal, die Wanderhütte Sattelei mit Schwarzwälder Vespergelegenheit und ein wunderschöner und denkmalgerecht restaurierter Hof als Veranstaltungsmöglichkeit, der Morlokhof – so geht das Hotel Bareiss in aller Kürze.



URLAUBSFEELING
Entspannung pur: Das Bareiss ist ein reines Erholungshotel. Kongresse oder Ähnliches finden hier bewusst nicht statt

einfach gut ist", weiß Hermann Bareiss aus langjähriger Erfahrung. Und selbst der ein oder andere Vereinsstammtisch kommt hierhin „ins Kurhotel", wie die Älteren im Ort das Bareiss noch bis heute liebevoll nennen – in Anlehnung an den alten Namen aus den Zeiten, als Hermanns Mutter Hermine das Haus mit zunächst 18 Betten hatte bauen lassen (1992 bekam es den Familiennamen). Das dürfte sich wohl gleichfalls wie eine Art Auszeichnung anfühlen, wenn die Verbindung zu den Menschen drumherum trotz allem Luxus und Ruhm einfach immer geblieben ist.

PRIORITÄTEN SETZEN

Neben der Kulinarik zeichnet sich das Bareiss auch durch die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter aus, die im Hotel seit Jahrzehnten gelebt wird. Für den Patron nicht nur selbstverständlich, sondern sogar Grundpfeiler des Erfolgs: „Unsere Gäste fühlen sich wohl bei uns. Auch unsere Mitarbeiter fühlen sich wohl und sind glücklich – und nur glückliche Mitarbeiter können Gäste glücklich machen", findet er. So einfach kann es manchmal sein …
Tatsächlich steckt dahinter aber auch viel persönlicher Einsatz. Schließlich ist es bei mehr als 350 Mitarbeitern

> „Es gibt keinen schöneren und vielseitigeren Beruf als den des Hoteliers."
>
> HERMANN BAREISS
> Hotelier

sicherlich nicht selbstverständlich, dass der Chef alle mit Namen begrüßt. Tut er aber. Und so wird Hermann Bareiss vom ein oder anderen Angestellten auch immer wieder studierend an einer Wand im Haus gesehen, an der alle Mitarbeiter mit Bild und Namen stehen. Von nichts kommt schließlich nichts. Und Prioritäten muss man setzen. Das erzählt uns Bareiss im persönlichen Gespräch zwar in einem anderen Zusammenhang, aber er lebt diese Prinzipien offensichtlich mit seinen Mitarbeitern in ganz besonderer Weise.

IMMERHIN WARMWASSER

Von nichts kommt nichts – das dürfte sich auch Hermine Bareiss seinerzeit gedacht haben, als sie in Mitteltal kurz nach dem Krieg, verwitwet mit zwei kleinen Kindern, zunächst das *Gasthaus Kranz* übernahm und schließlich 1950 einen Bauplatz auf dem Gartenbühl erwarb, wo sie ein Jahr später schließlich ihr *Kurhotel Mitteltal* eröffnete. Harte Zeiten seien das gewesen, aber auch interessante: „Auf den Zimmern gab's damals schon heißes und kaltes Wasser, das war das Highlight", erinnert sich Hermann Bareiss, der nach seiner Kochlehre wie schon eingangs erwähnt durch Europa tingelte und schließlich als 22-Jähriger von seiner Mutter zurückbeordert wurde. „Entweder du kommst, oder ich verkaufe das Hotel", habe sie ihm klargemacht. Natürlich kam er …

„Es war für mich tatsächlich nie die Frage, ob ich das machen möchte oder nicht. Der Wille, unser Haus in Mitteltal einmal groß zu machen, war schon immer in mir“, sagt Hermann Bareiss, der auch nie etwas anderes werden wollte als Gastgeber. Warum auch? „Es gibt ja keinen vielseitigeren und schöneren Beruf“, findet der Hotelier und lächelt sein charmantes Hoteldirektoren-Lächeln. 1966 war das. 1973 übernahm der junge Hermann schließlich das Hotel, zahlte seine Schwester aus und begann schon ein Jahr später mit dem größten Ausbau in der Geschichte des Hauses. „Das wäre heute undenkbar, aber wir haben damals drei Jahre lang am Stück gebaut, der Anbau wurde um drei Etagen aufgestockt, dazu die Außenterrasse, zwei Kegelbahnen und vieles mehr“, erinnert sich der Hotelier, der innerorts längst im Wettbewerb mit einer weiteren Hotelfamilie stand – den Finkbeiners mit ihrer Traube in Tonbach …

KRIEG DER STERNE

Das Kräftemessen der beiden Häuser – die Familien sind längst eng miteinander befreundet, gerade auch die Söhne – fand dann schon bald auch noch auf kulinarischer Ebene statt. Die Michelin-Sterne fielen dabei nur so vom Baiersbronner Himmel. Drei waren es seit 1992 bei Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube, zwei für Claus-Peter Lumpp und sein Bareiss. 2008 kam dann auch in Mitteltal der dritte dazu. Insgesamt sind es in dem kleinen Schwarzwald-Örtchen mittlerweile acht – und der Ruf des Gourmet-Dorfs hallt durch die ganze kulinarische Welt. Baiersbronn? Ein Mekka für Genießer! Ein Must-Go für Sterne-Jäger. „Das war im Nachhinein betrachtet natürlich ein enormer Glücksfall, dass sich das alles so positiv entwickelt hat“, sagt Hermann Bareiss heute dazu.

Ob ihn das besonders stolz mache, dass er einen gewichtigen Teil dazu beigetragen hat, dass sogar die „New York Times“ dem Sterne-Dorf schon eine ganze Seite gewidmet hat, wollen wir zum Schluss noch von ihm wissen. „Ist doch klar!“, sagt der 80-Jährige. Noch stolzer mache ihn allerdings, dass sie es in der Familie geschafft hätten, einen wunderbaren Übergang hinzubekommen. In der Branche sei das schließlich nicht immer eine Selbstverständlichkeit. „Ich bin zwar noch Geschäftsführer, aber mein Sohn Hannes kam 2009 bereits in dieser Position ins Unternehmen, zusammen mit seiner Frau Britta hat er mir immer mehr abgenommen. Die beiden machen das wunderbar!“, sagt der Hotelier. Und auch beim Blick in die Glaskugel sieht es jetzt schon ganz gut aus, schließlich toben da bereits drei Enkelkinder durch Opas Garten. „Und deshalb kann ich mit Ihnen jetzt auch noch ganz entspannt ein Stück Zwetschgenkuchen genießen. Wollen Sie?“, fragt der Patron. Was für eine Frage …





GUTE STUBEN
In den Dorfstuben (o.) gibt es jede Menge Schwarzwald – auf der Wand und auf dem Teller. Nebenan serviert Drei-Sterne-Koch Claus-Peter Lumpp seit mehr als 30 Jahren internationale Spitzenküche (l.)

Fotos: Hotel Bareiss

GRATULATION!
an Lara Steinke von der Insel Hiddensee!
Viel Freude mit dem Topfset von de Buyer!

Gewinner unseres Rätsels in Ausgabe 04/24



DER MESSERBLOCK „4KNIVES" AUS DER SERIE „RED SPIRIT"



Mit klarem, feuerrotem Design und gut durchdachter Haptik sind die Dick Messer von Red Spirit nicht nur Hingucker, sondern auch scharfe Helfer

MITRÄTSELN & MESSERBLOCK GEWINNEN!

Lösungswort, Kundennummer, Firmenanschrift und Name an inspiration@chefsculinar.de senden und mit ein wenig Glück einen Messerblock von Dick gewinnen!*

Straßenüberlastung		Ostseebad bei Wismar	Abk.: Angebot	männlicher Falke	starkes Seil		getrocknete Weinbeeren	lat.: der, dasselbe		schlecht gewürzt		Nahrungsmittel		Geschwätz, Rederei
einfaches Speiselokal in Italien				9						foppen, hänseln				
Trojanerheld							Tonart					Pfosten zur Taubefestigung		halbdurchgebraten
	7								Wechselbürgschaft	unerwünschte Werbemail				
Mauerreste einer Festung	feines Leder		Abk.: Licentiatus		Süßigkeit zum Lutschen		Malzzucker							
						10		span. Tennisspieler (Rafael)		Plüschpullover	Abk.: ledig			
mit Leim befestigen		Frauenname						ital. Pastasorte						
			4	essbare Meeresschnecke		span. Maler † (Salvador)			2		Halbton unter d		Ausdruck des Bedauerns	
Gem. Erdöl export. Länder		geräumiges Familienauto	ehem. schwedische Popgruppe					Lebkuchenunterlage	EDV-Datenträger				3	
						Hauptstadt v. Bangladesch						Reich der Mitte		Dichtkunst
kirchl. Handwaschgefäß	Schneehütte		Länderkennz. für Andorra				Haarkringel		Bad im Salzkammergut					
			ehem. dt. Radiosender		in der Mitte geteilt				1	Schwermetall	Abk.: Bundesautobahn		Abk.: et cetera	
Schalterstellung		fetthaltige Nutzpflanze	8				obergäriges Getränk							11
					norddt.: kleines Haus	5				griech. Vorsilbe: gegen				
Spaßmacher im Zirkus		griech. Schafskäse					Vorstufe des Zwiebacks				6			

© RateFUX 2025-494-201

LÖSUNG

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

*TEILNAHMEBEDINGUNGEN
Einsendeschluss: 15. April 2025. Am Gewinnspiel teilnehmen dürfen keine Privatpersonen, sondern ausschließlich Kunden von CHEFS CULINAR. Der Gewinner wird ausgelost und schriftlich benachrichtigt. Deshalb benötigen wir Name und Adresse direkt im Teilnahmeschreiben. 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.

Danish Crown

TENDER Pork

GELING-GARANTIE FÜR DIE PROFIKÜCHE

Tender Pork ist ein nachhaltiges und innovatives Produktkonzept, welches von unseren Experten für die moderne Profi-Küche entwickelt wurde.

Für alle Tender Pork-Artikel verwenden wir eine innovative, milde Lake, die verhindert, dass die Produkte während der Zubereitung und bei langen Standzeiten trocken werden. Sie liefern ein stets qualitativ hochwertiges Ergebnis und minimieren Lebensmittelverschwendung in Ihrer Küche.



TK Honigmarinierter Schinkenbraten

Mit Honig, Dijonsenf und Orangensaft mariniertes Schweineschinken-fleisch. Auch bei längeren Standzeiten ein echtes Gourmet-Produkt.

Art. Nr. 12464036 | 2 x ca. 2,83 kg



TK Schweinerückensteak

So zart kann Schwein sein. Bestes, fein mariniertes Schweinerücken-fleisch, portionsgerecht geschnitten, einzeln tiefgefroren.

Art. Nr. 18655780 | 30 x 150 g



NEU

TK Schweinekrustenbraten

Mit eingeritzter Schwarte. In einer milden Salzlake mariniert. Kann klassisch oder mit einer eigenen Geschmacksrichtung serviert werden.

Art. Nr. 60069005 | 2 x ca. 2,1 kg

Danish Crown Foods Germany GmbH · Christoph-Probst-Weg 26 · D-20251 Hamburg · Tel. 040 55 43 60-30 · Fax -75 · www.danishcrownprofessional.de

EINE WÜSTE ENTSCHEIDUNG

Dass man Dubai-Schokolade vor Gericht vor geografischen Verwirrungen schützen muss, kann unser Autor schon nicht ganz nachvollziehen. Dass künftig aber der TÜV als Öko-Zensurbehörde dienen soll, verwirrt ihn noch viel mehr …

Wir leben schon in einem besonderen Staat derzeit, oder? Ich mein, da sitzt man am Frühstückstisch, genießt mal wieder eine Zeitung zum Kaffee und stößt inmitten von Wirtschaftskrise und Grönland-Begehrlichkeiten auf zwei deutsche Meldungen: In Berlin werden Menschen freigesprochen, die das Brandenburger Tor wiederholt vorsätzlich mit Farbe beschmieren – und in Köln verbietet das Landgericht den Verkauf von erstklassiger Dubai-Schokolade, weil die pappsüße Komposition aus Schokolade, Engelshaar und Pistazienpampe eben nicht in Dubai zusammengerührt wurde. Unterm Strich bedeutet das: Ein paar hundert Tonnen Schokolade müssen entsorgt werden. Und das, obwohl wir alle als Kinder gelernt haben, dass man mit Essen nicht spielt – und dass Verschwendung Sünde ist.



Nun kann man sagen: Wen wundert's. Vor Gericht und auf hoher See ist man schließlich vor nichts gefeit, aber die Dubai-Sache muss man sich dann doch mal auf der Zunge zergehen lassen. Denn was soll das heißen, dass man gutgläubige Verbraucher vor „arglistiger Täuschung schützen" müsse, die sich aus „der missbräuchlichen Verwendung" des Wortes Dubai ergebe? Ist denn wirklich jeder geografische Begriff so eng auszulegen? Wenn das ein Präzedenzfall ist – was wird dann aus Schwarzwälder Kirschtorten oder Wiener Schnitzel? Darf man unsere geliebte Kirschwasser-Kalorienbombe außerhalb vom Ländle nicht mehr backen und in Verkehr bringen? Müssen wir Kälber künftig einmal durch Wien chauffieren oder gleich dort in Schnitzel-Form bringen? Und wenn wir schon dabei sind: Was wird aus Frankfurter Würstchen? Aus Leipziger Allerlei? Zürcher Geschnetzeltem? Pizza Hawaii? Müssen wir später dann unsere Römertöpfe zum Polterabend bringen und werden der Bundesliga die englischen Wochen verboten?

Das Kölner Landgericht lässt diese Fragen natürlich offen und verbleibt juristisch einfach auf der Schokoladenseite des Lebens. Verbieten ist ja auch einfacher als erlauben, und weil wir Deutschen uns in Sachen Verbraucherrechte ja sowieso gern ganz besonders enge Fesseln anlegen, gibt es künftig auch noch den Werbe-TÜV (aber nicht für Wahlkampfversprechen von Politikern und Parteien).

Wer ab 2026 in irgendeiner Art und Weise über die Umweltfreundlichkeit seiner Produkte oder gar seine klimaneutrale Produktion berichten will, muss sich seinen Text vorher genehmigen lassen. Und zwar vom TÜV. Das geht zurück auf eine neue EU-Richtlinie, mit der man gegen Greenwashing vorgehen will. Mich würde es daher nicht wundern, wenn eine Tafel Dubai-Schokolade künftig nicht fünf, sondern 15 Euro kostet. Dafür aber gibt's die Tafel dann mit TÜV-Siegel auf der Verpackung, mit einer Winzigkeit Wüstensand, und vielleicht kann man via QR-Code auch noch den ADAC rufen, wenn nach drei Tafeln die Verdauung versagt … Aber das wäre eine andere Geschichte.

Illustration: Stefan Hilberer

CHEFS VALUE
CREATING SUCCESS

SAVE THE DATE!



Direkt anmelden!

CHEFS VALUE CAMPUS
Präsenz-Seminare

REFRESHER HACCP-BEAUFTRAGTER | CHEFS CULINAR Nord, Lübeck	29.04.2025
MANAGEMENTSYSTEM FÜR LEBENSMITTELSICHERHEIT | Hotel Franz, Essen	06.–07.05.2025
GUT UND NACHHALTIG ESSEN IM ALTER | CHEFS Inspiration Center, Weeze	13.05.2025
REFRESHER HYGIENEBEAUFTRAGTER IM HEIM | Schlosshotel Blankenburg (Harz)	03.–04.06.2025
LEBENSMITTELALLERGIE ODER -INTOLERANZ? | Hotel Franz, Essen	11.–12.06.2025
FOKUS: KÜCHE | Stadthotel Münster, Münster	24.–26.06.2025
TEAMFÜHRUNG HEUTE | Schlosshotel Blankenburg (Harz)	24.–25.06.2025
HACCP-BEAUFTRAGTER | Hotel Franz, Essen	01.–03.07.2025
WIRTSCHAFTLICHKEIT: GEWUSST, WIE! | Schlosshotel Blankenburg (Harz)	01.–02.07.2025
KRISENMANAGEMENT | CHEFS CULINAR Süd, Zusmarshausen	22.–23.07.2025

CHEFS VALUE CAMPUS
Wissen per Klick

RESTLOS GLÜCKLICH! – Online-Seminar, jeweils 3 Stunden	13.–14.05.2025
HEUTE KOLLEGE – MORGEN CHEF – Online-Seminar, jeweils 3 Stunden	20.–21.05.2025
FOOD-COMPLIANCE – Online-Seminar, jeweils 3 Stunden	11.–12.06.2025

INSPIRATION UND EVENTS

CHEFS TREND-FOOD – SOUTH-AMERICA-EDITION | CHEFS Inspiration Center, Weeze	20.–21.05.2025
SOCIAL-MEDIA-FOOD – FEED THE FEED | CHEFS Inspiration Center, Weeze	24.06.2025

Alle Termine unter Vorbehalt. Stand: Januar 2025. Infos und Anmeldung auf www.chefsculinar.de/chefsvalue-campus

Foto: www.stockadobe.com/kasto



Hi, ich bin LINA.

Dein intelligenter Chatbot.

LINA ist die Expertin für die digitale Steuerung deines Gastronomiebetriebs – und jetzt kommuniziert sie direkt mit dir!

Stelle ihr einfach über den Chat Fragen und erhalte blitzschnell die passenden Antworten. Mit diesem direkten und kostenlosen Support kannst du LINA so effizient nutzen wie nie zuvor – und das ist erst der Anfang: Mit jeder Interaktion lernt LINA dazu und wird täglich besser und passgenauer für deine Bedürfnisse!

Hol dir die Unterstützung, die du verdienst – mit LINA an deiner Seite!

AI

Hol LINA in dein Team! →

0800 8911891

www.lina.de

vertrieb@gastro-mis.de

LINA TeamCloud

APR

www.chefsculinar.de

Entdecken Sie unsere ganze Vielfalt



EXKLUSIV

BANCHETTO

CHEFS CULINAR

Italienischer Parmaschinken „Prosciutto di Parma“ DOP

Parmaschinken g.U., luftgetrocknet, mindestens 16 Monate gereift, fein und mild im Geschmack, gefächert, ca. 18 Scheiben je Packung

300-g-Packung
1 Pk

18182422

Pk **13,99**



ÖSTERREICH

Pfaffl Hasen Rosé

trocken – Himbeeren und Erdbeeren im würzigen Aroma. Frisch und spritzig mit voller Frucht am Gaumen im eleganten Abgang – Trinkfreude pur.

0,75 l
6 Fl Kt

60001911

Fl **5,49**



Bio

VAIHINGER

Bio Smoothie

ohne Kühlung viele Monate haltbar

Apfel-Banane-Heidelbeere,
0,2 l, MEHRWEG
24 Fl Ki

13266325

Apfel-Mango-Banane,
0,2 l, MEHRWEG
24 Fl Ki

13266332

Fl **1,09**



PIMP ME UP!

Alle Infos finden Sie im Magazin auf den Seiten 44-45.



HI TASTE
SIMPLY CLEVER FOOD

Einfach clever, einfach köstlich

SIMPLY CLEVER FOOD HI TASTE SELECTED BY CHEFS CULINAR



Frei Frei

STAR CULINAR
TK Rinderroulade in dunkler Sauce
sous-vide gegarte Rinderroulade aus der Färsenkeule, klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhaft kräftiger dunkler Sauce geschmort, gluten- und laktosefrei, tiefgefroren, Roulade gegart 150 g plus 150 g Sauce

300-g-Schale
18 Po Kt
17712477

Po **5,99**



Vegan Frei Frei

STAR CULINAR
TK Apfel-Rotkohl
vegan, gluten- und laktosefrei, tiefgefroren

200-g-Kochbeutel
36 Po Kt
17712606

Po **1,69**



Veggie Frei

STAR CULINAR
TK Kartoffel-Sellerie-Püree
vegetarisch, glutenfrei, tiefgefroren

200-g-Kochbeutel
36 Po Kt
17712439

Po **1,69**



XOX
Erdnüsse ungesalzen
Ungesalzene Erdnüsse zum Snacken, Kochen oder Dekorieren. In der asiatischen Küche sind die geschälten und gerösteten Erdnüsse eine gern verwendete Beigabe.

1 kg
5 Pk Kt
14620003

Pk **7,79**



KIKKOMAN
Wok Sauce Teriyaki
die dickflüssige, süß-würzige Sauce eignet sich ideal für Wok-Gerichte, zum Glasieren von Grillgerichten oder auch als asiatischer Dip

975 ml
6 Fl Kt
60063691

Fl **11,49**

DAS BESTE **KOMMT IMMER** ZUM SCHLUSS

Alle Infos finden Sie im Magazin auf den Seiten 46-49.





GÖTTINGER

TK Premium Erdbeer-Tiramisu

feine Mascarponecreme mit in Orangenläuterzucker getränkten Biskotten und fruchtigem Erdbeermark, Nachfüller für das 80-ml-Rexglas

65 ml
30 St Kt

17715072

St **1,65**

Bio



GLUTENFREI

GÖTTINGER

TK Bio Crème brûlée Nachfüller

klassische Crème brûlée als Nachfüller für das 140-ml-Rexglas, glutenfrei

115 ml
30 St Kt

60052157

St **2,45**



GLUTENFREI

GÖTTINGER

TK Bio 3erlei Schokoladenmousse Nachfüller

3 Sorten Schokoladenmousse geschichtet, sehr cremig und schokoladig, als Nachfüller für das 140-ml Rexglas, glutenfrei

115 ml
20 St Kt

60008851

St **2,65**



TIROL MILCH
Joghurt Vanille
3,6 % Fett, zuckerreduziert

100 g
10 Be Kt
14538087

Be **0,29**



TIROL MILCH
Fruchtjoghurt
3,6 % Fett, zuckerreduziert

Erdbeere, 100 g
10 Be Kt
14538056

Pfirsich, 100 g
10 Be Kt
60021833

Be **0,29**



MERTINGER MILCHHOF
Joghurtdessert Classic
gerührtes Joghurtdessert mit 2 % Fett im Milchanteil und ohne Kühlung haltbar

100 g
20 Be Kt
18518368

Be **0,225**



MILRAM
MOIN H-Drink Eiskaffee
0,1 % Fett, mit Trinkhalm, ohne Kühlung haltbar

500 ml
20 Pk Kt
16739024

Pk **0,79**



LAKTOSEFREI

ST. MANG
Rubius „Der Würzige“
Weichkäse aus original Allgäuer Milch, 55 % Fett i. Tr., mit Rotkulturen, kräftig-würzig, laktosefrei

180 g
6 Pk Kt
15839992

Pk **2,89**



ARLA PRO
Mozzarella gewürfelt
40 % Fett i. Tr., Mozzarella in 10 x 10 x 10 mm Würfeln. Mild und frisch im Geschmack. Cremiges Mundgefühl, exzellente Schmelz- und Bräunungseigenschaften. Optimal für Pizza und Gratins.

2 kg
12 kg Kt
60066893

kg **9,99**



LAKTOSEFREI

SAVENCIA
Géramont französische Weichkäsescheiben
60 % Fett i. Tr., mit Weißschimmelrinde, mild und cremig im Geschmack, 12 Scheiben à ca. 30 g, laktosefrei

350 g
6 Pk Kt
15187789

Pk **5,99**







REMIA
Mayonnaise 80 % Fett
ohne Konservierungsstoffe

10 kg Ei — 10290019

kg **3,49**



CONFILUX
Apfelkompott
Nettoeinwaage: 4400 g, fruchtiges Apfelkompott aus Belgien

4250 ml
3 Ds Kt — 20014155

Ds **12,29**

Bio

VEGAN

LAKTOSEFREI

FRISCHLI
Bio Hafer-Dessert
veganes Hafer-Dessert in Bio-Qualität, ungekühlt haltbar, laktosefrei

Salted Caramel
3 kg Ei — 60022559

Schoko
3 kg Ei — 60022560

kg **4,85**



MAGGI
Bratensaft pastös
der Bratensaft pastös ist eine universelle Basis für die Profiküche. Sie zeichnet sich durch ihren fleischtypischen, gehaltvollen Geschmack und ihre leichte Bindung aus. Ein authentischer Genuss mit einer kräftigen Röstnote. Als selbstständige Sauce ist unser Bratensaft der ideale Begleiter zu kurzgebratenen Speisen wie Schnitzel, Kotelett, Frikadelle oder Bratfisch. Je nach Geschmack lassen sich aber auch andere Pfannen- und Grillgerichte mit der Bratensauce servieren.

5 kg Ei — 60093612

kg **19,49**



VEGETARISCH

MAGGI
Gekörnte Brühe
11800447, vegetarisch

10 kg Ei — 14113369

kg **6,19**





DREYER

Imkerhonig cremig

Portionen, die feincremige und dadurch besonders streichzarte Variante macht diesen hellgelben Honig zu einem leckeren Brotaufstrich

20 g
120 St Kt

10235119

St **0,145**



VEGETARISCH

CARTE D'OR

Dessertsauce Vanillegeschmack

7475, kalt und warm anwendbar, vegetarisch

1 l
6 Pk Kt

10774489

Pk **6,39**



d'arbo seit 1879

DARBO

Nougatcreme

Dosierflasche für Dispenser, ohne Palmöl

880 g
6 Fl Kt

18595581

Fl **9,59**



VEGETARISCH

OETKER PROFESSIONAL

Waffelmix

Grundmischung für die einfache Herstellung von leckeren Waffeln, vegetarisch

1 kg
6 Fs Kt

60110479

Fs **7,99**



GLUTENFREI

CARTE D'OR

Mousse au Chocolat

87178, ohne Kochen, ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, glutenfrei

1,44 kg
6 Fs Kt

13426880

Fs **37,49**





DR. OETKER PROFESSIONAL

TK Pizza Perfettissima Kebab-Chicken

Ø ca. 29 cm, vorgebackene Steinofenpizza mit würziger Tomatensauce, ausgewogen belegt mit gewürztem Hähnchenfleisch, einer hellen Sauce und Mozzarella

445 g
6 St Kt

60111431

St **4,99**

ARDO

TK Ratatouille

französische Gemüsemischung aus Tomate, Zucchini, Aubergine, Zwiebel und Paprika

2,5 kg
10 kg Kt

18651058

kg **2,25**





HANNA

TK Hähnchenroulade „Florenz“

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Blattspinat und Käse, gewürzt und bratfertig, halal

ca. 150 g
3 kg Kt

18659849

Stückpreis: ca. 2,24 kg **14,95**



FVZ-CONVENIENCE „COMBI LINE“

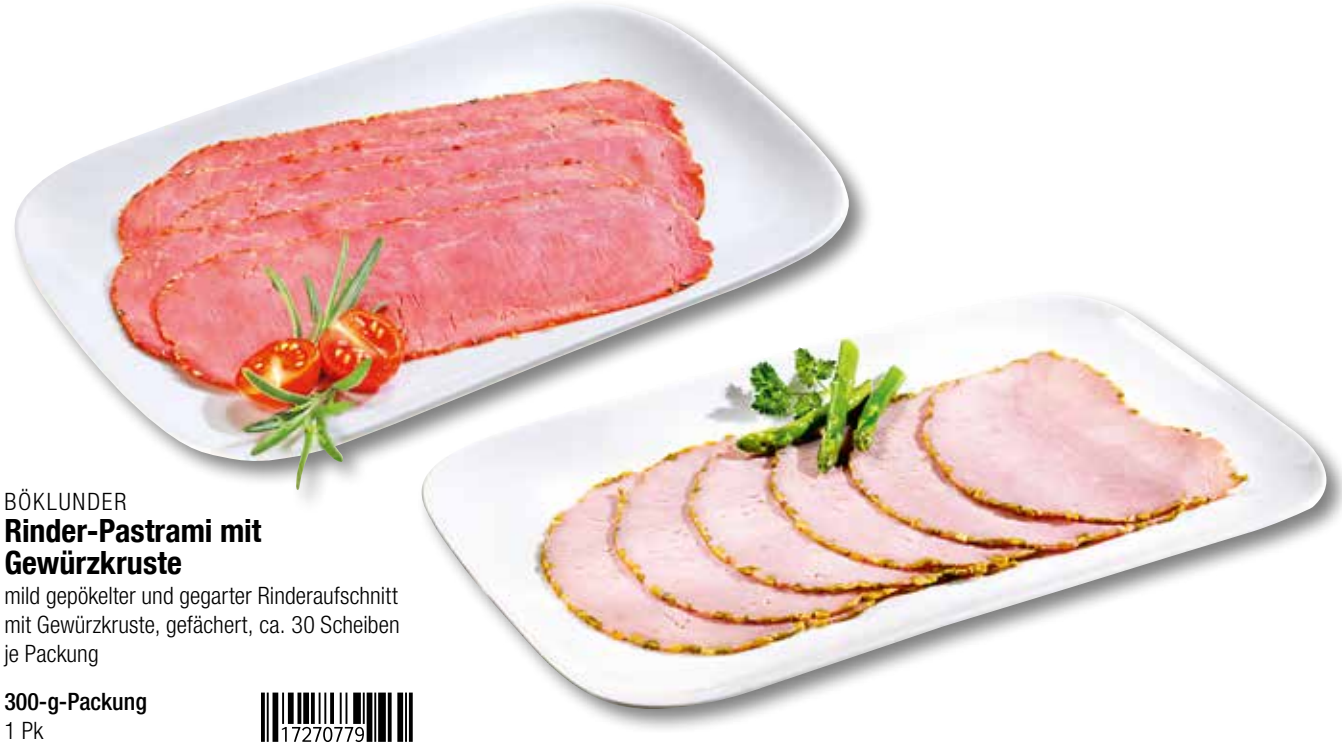
TK Hähnchenbrustfilet „Piccata“

vorgebraten, in knuspriger Parmesanpanade, konvektomatgeeignet

ca. 150 g
4,5 kg Kt

17122658

Stückpreis: ca. 1,65 kg **10,99**



BÖKLUNDER

Rinder-Pastrami mit Gewürzkruste

mild gepökelter und gegarter Rinderaufschnitt mit Gewürzkruste, gefächert, ca. 30 Scheiben je Packung

300-g-Packung
1 Pk

17270779

Pk **6,99**

LANGEWIESCHE

Delikatess Spargelschinken

gegart, umhüllt mit grünen Spargelspitzen, gefächert, ca. 20 Scheiben je Packung, Tunnelform

500-g-Packung
1 Pk

20058586

Pk **8,89**



ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

TK MSC Scholle „Dijon-Senf“

ohne schwarze Haut, vorgebacken, IQF, ca. 33 Stück, praktisch grätenfrei, 50 % Fischanteil, 35 % Panadenanteil, 15 % Saucenanteil, Schollen-Naturfilet mit einer herzhaften Dijon-Senf-Saucenfüllung, knusprig paniert, konvektomatgeeignet

ca. 140-160 g
5 kg Kt

18664935

Portionspreis: ca. 1,47

kg **9,79**



MARS

Topseller-Box

ideal zum Wiederverkauf in Hotels, Cafés, Bäckereien und Freizeiteinrichtungen,
Inhalt:

- 26 x Snickers à 50 g
- 8 x Snickers 2Pack Creamy Peanut Butter à 36,5 g
- 8 x Mars à 51 g
- 8 x Twix Doppelriegel à 50 g
- 12 x m&m's Peanut à 45 g
- 10 x Balisto Korn à 37 g

72 Rg Bx

60059590

Rg **0,49**

Herausgeber:
CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG
Mühlendamm 1
24113 Kiel
www.chefsculinar.de

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de
MSC-C-51847

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/de

VERANTWORTUNGSVOLLE FISCHZUCHT asc ZERTIFIZIERT ASC-AQUA.ORG
ASC-C-00943

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur. www.asc-aqua.org/de

prodakt web

Gültig für Lieferungen vom 01. - 30.04.2025.
Preise zzgl. gesetzl. Umsatzsteuer. Angebot freibleibend. Irrtum vorbehalten. Alle Abbildungen verstehen sich als „Serviervorschlag". BIO/Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-034. Artikelinformationen zu Zusatzstoffen und Allergenen etc. finden Sie im Internet auf www.prodakt.de. Allg. Geschäftsbedingungen aktualisiert 04/22. Gerne steht Ihnen auch unser Kundenservice zur Verfügung.

CHEFS CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE



TORK

Handtuchpapier

2-lagig, weiß, 23 x 23 cm

3.750 Blatt
1 Kt

60005459

Kt **39,95**