



intergast

NO 5 | 2023

THE
STARS
CHIEF

DIE STIMME FÜR GASTRONOMIE | HOTELLERIE | GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE.

DIE GEILSTE
BRANCHE
DER WELT

ECHT ITALIEN!

Gäste lieben Klassiker aus Bella Italia. Ein leckeres Vitello Tonnato, das Rauschen des Meeres, die Sonne an der Adria, das Hupen der Vespas. Damit ihr Urlaubsflair auf den Teller zaubern könnt, haben wir die passende Lösung: **Homestyle Edition. Buon appetito!**



intergast
Und Dein Rezept funktioniert



Scannen und unsere Homestyle Edition Produkte entdecken



FOLGE UNS AUF:
#INTERGAST

KEINE ANDERE BRANCHE VERBINDET MENSCHEN AUF EINE *so emotionale Art.*

Seit dem Jahr 2020 ist unsere Welt eine nachhaltig veränderte: Die Branche geht gemeinsam neue Wege, stärkt Bedürfnisse und bringt Visionen voran. Wenn es auch nicht immer leicht ist, so ist sich die Food-Branche erst recht seit 2020 sicher: **Es ist die geilste Branche der Welt.**

Eine so vielfältige und interessante Branche, in der sich jeder Mensch mit seinem Können und seinen Leidenschaften verwirklichen kann und in der Teamarbeit essenziell ist, hat kein vergleichbares Pendant.

Die Gastwelt ist ein **360 Grad Business-Ecosystem**. Tourismus, Essen & Trinken, Catering sowie unverzichtbare Partner im Umfeld wie Mobilität und Digitalisierung greifen nahtlos ineinander. **Der Kern ist immer der Gast.** Werden sämtliche Berührungspunkte nun rund um die Gast-Journey gemeinsam betrachtet, sieht man die gewaltige Macht der Branche. Ob Bauer und Erzeuger zu Beginn, Produktion, Händler, Märkte, Einkäufer, Gastronomen, Hoteliers, Kellner oder Kommissionierer ... wir alle gehören einer gemeinsamen Branche, der Gastwelt, an.

Das, was mich persönlich seit Jahrzehnten antreibt, sind die Vielseitigkeit und die Menschlichkeit in der Branche.



Es werden **Lösungen Hand in Hand von Mensch und Digitalisierung gefunden**, man pflegt Kontakte, entdeckt die Schönheit unserer Natur und kann Visionen voranbringen. Auch wenn es noch so klein erscheint, so werden selbst winzige Gedankenanstöße, Ideen und Genüsse schnell zu etwas Großem. Zu Trends, Veränderungen und von Zukunft zu Realität. Ganz nebenbei, allein ist in unserer Branche niemals jemand.

Genau dies bestätigen auch unsere Mitmacher der vorliegenden Ausgabe. Große Namen wie **Tristan Brandt, Jochen Dreissigacker** oder auch **Korbinian Kohler** brennen für die Branche. Natürlich haben wir auch gewohnt begehrte Themen wie das Signature Dish by Luisa Jordan, Trends aus der Online-Welt, Gemeinschaftsverpflegung, Schmordes Küchenquicke und Foodie News für euch.

Viel Spaß mit unserer neuen Ausgabe!

Ihr Ralf Lambert,
Geschäftsführer INTERGAST

06

EINLEITUNG

Die geilste Branche der Welt.

08

DER GROSSHANDEL

Food-Service mit Herz.

10

DIE MITARBEITER

Crew life – Crew love.

12

DIE GASTRONOMIE

Emotionen wecken – Menschen verbinden.

14

DIE VISIONÄREN ERZEUGER

Es lebe die Freiheit. Es lebe der Wein.

16

DIE HOTELLERIE

Der Mensch im Mittelpunkt.

MAIN COURSE

CHEF TASTE gibt Themen, die der Branche am Herzen oder schwer im Magen liegen, so viel Raum wie nötig. Hier werden keine halben Sachen gemacht!



Essen und Trinken verbinden, solange wir denken können. Egal wo, wann und mit wem wir essen oder uns mit Food und Beverage befassen, wir tun dies bewusst voller Leidenschaft und Freude oder auch ganz unbewusst. Wir sind alle Gäste, doch nehmen wir das nicht immer als diese wahr, denn die Branche ist selbstverständlich.

DIE GEILSTE BRANCHE DER WELT

Weißt du, wie groß die Branche ist?

Wir könnten nun auf Zahlen, Trends, Schwierigkeiten und Fakten gehen, doch belassen wir es bei einer einzigen Zahl: knapp **5,8 Mio. Beschäftigte**. So viele Menschen arbeiten in der Gastwelt. Allein diese Zahl zeigt die Dynamik dieser Branche. Eine Branche, die es heute als vernetztes **Ökosystem zu verstehen** gilt. Egal ob im Hotel, in der Bahn, in Schulen und Unis, im Altersheim, Krankenhaus, auf dem Festival, im Office, Handel, Lager oder Herstellung; **wir sind täglich auf einer Journey innerhalb dieser Gastwelt.**

Ein Beispiel:

Morgens auf dem Weg zum Office werden beim Bahnhofsbäcker Kaffee und Sandwich gekauft. Ein kurzes, nettes Hallo und der Austausch über die neuesten Schlagzeilen. In der Mittagspause dann ein gemeinsamer Lunch mit dem Kollegen in der Kantine. Nach getaner Arbeit wird der wöchentliche Besuch bei Oma Hildegard eingeplant und es müssen fix Leckereien vom treuen Bauern Ludwig als Mitbringsel her. Daheim wird auf der Couch ein wenig online recherchiert, welches Restaurant für das Familienessen am Wochenende in Frage kommt und vielleicht träumt man sich auch schon in den nächsten Urlaub. Allesamt sind dies Berührungspunkte innerhalb der Journey **Gastwelt.**

Die Branche ist Passion.

Wir könnten tausende dieser für uns alle völlig normalen und unbewussten Touchpoints mit der Gastwelt aufzählen. **Eine Welt, die bewegt, geprägt ist von Begegnungen und Emotionen.** Die verbindet, egal was kommt. Was gibt es Schöneres als genau in dieser Welt zu arbeiten und sie im Jetzt und in Zukunft zu gestalten? Man darf Menschen, Länder, Sitten und Unternehmen kennenlernen. Bringt Kunstwerke auf Teller und in Gläser. Zaubert anderen ein Lächeln ins Gesicht und trägt zur Bewahrung von Natur und Kultur bei.

Es gibt nichts Besseres.

Dort, wo Lebensmittel und Mahlzeiten über den Tresen gehen, steht der Food-Service voran. Arbeitet man in diesem Bereich, sind spezialisierter Handel, C+C Großmärkte, Lagerstandorte, Beratung, Digitalisierung, Lieferung, Servicelösungen und Eigenmarken ein Thema. Klingt vielfältig – ist es auch. Man steht quasi an vorderster Front und ist Helfer bei Problemen und Herausforderungen in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Unser INTERGAST Partner Jaeger gibt Einblicke in Alltag, Veränderungen und warum die Branche eine der vielfältigsten und schönsten überhaupt ist.

FOOD IST UNSER DING

Danke, Herr Pilatzki, für Ihre Zeit. Was schätzen Sie persönlich an Ihrem Job?

Ganz einfach: Obwohl Lebensmittel ein Verfallsdatum haben, so hat die Branche selbst keins!

Warum ist es Ihrer Ansicht nach die geilste Branche der Welt?

Es gibt nichts Schöneres, als mit den unterschiedlichsten Konzepten unserer gastronomischen Partner gemeinsame Erfolge zu feiern. Vom Kennenlernen über die anschließende **Erstanlieferung bis zum Pflegen der Bedürfnisse von Stammkunden** – kein Gespräch gleicht dem anderen. Wir sind Multitasking-Spezialisten. **Wir sind jeden Tag hungrig auf Neues**, denn die Branche ist immer am Puls der Zeit.



Hat sich die Branche über Jahrzehnte hinweg betrachtet verändert?

Wir als Jaeger haben uns in den Jahrzehnten immer wieder neu erfunden und unsere Kompetenzen erweitert. Waren wir in den 90ern der Spezialist im Tiefkühl- und Trockenbereich, sind wir heute ein Vollsortimenter mit eigener Großfleischerei. Ebenso waren es **früher ausschließlich die persönlichen Kontakte der Außen- und Innendienstler**, um einen Kunden zu begeistern. Heute muss man flexibel auf die Bedürfnisse der Kunden eingehen und dem Kunden alle möglichen Kommunikationsmittel anbieten. Hier sind ganz klar die digitalen Produkte immer mehr in den Fokus gerückt.

Wie sieht es mit den Kunden aus? Haben sich Ansprüche verändert?

Der Umgang unserer Kunden mit Lagerhaltung und dem Bestellwesen hat sich tatsächlich verändert. Wurde früher in den Betrieben darauf geachtet, dass man stets mehrere Tage an Vorrat auf Lager hatte, **will man heutzutage umso mehr den Händler als Lager nutzen und die eigene Lagerhaltung kleinhalten**. Die Folgen der Pandemie sind immer noch in den Hinterköpfen der Kunden. Dazu möchten die Kunden zeitlich flexibel und unabhängig der Öffnungszeiten bestellen. Also ja, unsere Kunden sind anspruchsvoller geworden.

Der Umgang mit Mitarbeitern steht immer mehr im Fokus. Work-Life-Balance ist ein Begriff, der in jeder Branche für Diskussion sorgt. Was tun Sie für glückliches Personal?

Hier zeigt sich schon der Unterschied im Wort. Das Personal ist den Kollegen und den Mitarbeitenden gewichen. **Sie sind die wertvollste Ressource** eines Unternehmens. Früher ging es ausschließlich um die Bedürfnisse des Unternehmens. Heute sind die Ideen und Belange der Kolleginnen und Kollegen stärker in die Unternehmensphilosophie mit eingewoben.

Man entscheidet nicht mehr allein, sondern im Team. Das macht mehr Spaß, nimmt alle mit in die Pflicht, das Besprochene umzusetzen. Dazu haben wir unser Unternehmen im vergangenen Jahrzehnt breit aufgestellt. Von Großhandel, Tankstellen, Schulversorgern, Lebensmittelmärkten bis hin zur Großfleischerei. **Unsere Mitarbeiter haben somit eine sehr hohe Flexibilität**, beispielsweise intern zu wechseln oder auch bei veränderten Lebenssituationen die Arbeitszeiten anzupassen.

„ES GIBT NICHTS
SCHÖNERES, ALS GEMEINSAM
ERFOLGE ZU FEIERN.“



CREW LIFE



CREW LOVE

Gerade in der Gastwelt sind Arbeitsorte sehr vielfältig. Nicht nur die Bereiche unterscheiden sich, sondern auch die Arbeitsorte. So schwenken wir auf das Arbeiten auf dem Meer. Nach Angaben der Welttourismusorganisation der Vereinten Nationen sichert z.B. der Kreuzfahrtsektor sich 1,2 Millionen Arbeitsplätze und trägt jedes Jahr 150 Milliarden US-Dollar zur Weltwirtschaft bei. Ein Sektor mit Zukunft. Themen wie Nachhaltigkeit in Bezug auf Antrieb der lokalen Wirtschaft weltweit, Reduzierung der Emissionen oder auch gesellschaftliches Engagement stehen im Fokus. Hören wir bei einer langjährigen Mitarbeiterin an Bord der AIDA nach, warum dies für sie die geilste Branche der Welt ist.

„ES ENTSTEHEN VIELE FREUNDSCHAFTEN UND WIR SIND ALLE WIE EINE GROSSE FAMILIE.“

Wenn ein Traumjob wahr wird ...

Guest **Service Managerin Susanne Vallentin** hat an Bord von AIDA ihre Berufung gefunden. Seit 2020 hat die Niederrheinerin und erfahrene Tourismuskauffrau viele Routen für sich entdeckt – und liebt es, ihren **Traum vom Reisen auch beruflich** leben zu können.

Susanne, wie kamst du zur AIDA?

Wir haben unseren Familienurlaub bestimmt **fünf Mal auf der AIDA** verbracht und es sind wunderschöne Erinnerungen. Als Kind mit Begeisterung im Kids Club, später im Teens Club. All die Ausflüge und die Art, die Welt zu entdecken, haben mich dann auch beruflich gereizt.

Welche Voraussetzungen muss man für deine Arbeit mitbringen?

Ich denke, man muss gerne mit Menschen zusammen sein und im Team arbeiten können. An Bord funktionieren die Abläufe nur, wenn alle **Hand in Hand zusammenarbeiten**. Ich bin immer wieder begeistert, wie gut das bei uns klappt. Natürlich sollte man auch ein wenig sprachaffin sein, denn die Bordsprache ist für die Besatzung Englisch. Dazu haben wir eine Siebentageweche, das ist nach einiger Zeit schon manchmal anstrengend. Aber es gibt auch viele Freiräume und so können wir uns die Destinationen anschauen.

Du bist Guest Service Managerin und Offizierin. Was sind deine Aufgaben?

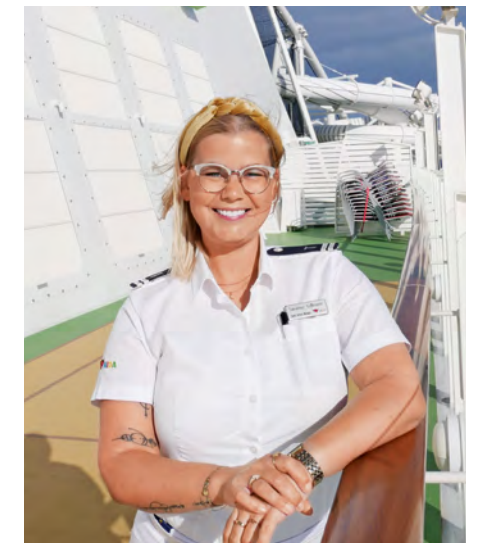
Als Rezeptionistin ist man, wie in einem Hotel an Land, erste **Ansprechpartnerin** für die Anliegen oder Fragen der Gäste. Als Concierge habe ich mich um die Suiten und Juniorsuiten gekümmert und jetzt bin ich, wie zuvor auch, **für die Gästezufriedenheit zuständig**. Aber ich agiere nun mehr im Hintergrund. Ich kümmere mich an Bord unserer schönen Helios-Schiffe (AIDAnova und AIDAcosma) um die Rezeption mit mehr als 13 Rezeptionisten, um das Kabinenmanagement, den Concierge und auch weiterhin um all die zusätzlichen Dinge, die sich unsere Gäste für einen unvergesslichen Kreuzfahrturlaub wünschen.

Man kann bei AIDA Karriere machen?

Selbstverständlich. Wenn man Interesse zeigt, stehen einem sehr viele Türen offen. Es gibt einen bestimmten Karrierepfad, den es natürlich zu durchlaufen gilt. Also verschiedene Positionen, die man bis zu seinem Ziel innegehabt haben muss. Man kann sich auch in andere Departments versetzen lassen, um dort auch Einblicke zu bekommen. Es gibt aber auch immer **Fort- und Weiterbildungsangebote**, die man wahrnehmen kann. Dass es neben den nautischen Offizieren auch im Hotelbereich die Streifen auf den Schulterklappen gibt, finde ich eine tolle Wertschätzung und Anerkennung.

Wie gestaltet sich das Leben an Bord?

Wir sind alle in der gleichen Situation, also weg von daheim, von Freunden und Familie – und wir sind alle **reisefreudig, entdecken gerne die Häfen, die wir anlegen, sind überhaupt offen für Neues**. Daher verstehen wir uns tatsächlich sehr gut. Wir haben ein eigenes Crew-Restaurant und eine Crew-Bar. Da lernt man sich departmentübergreifend schnell kennen. Es entstehen viele Freundschaften und wenn man eine Zeit lang dabei ist, trifft man auf dem nächsten Schiff auch meist wieder „alte Bekannte“. Wir sind wie **eine große Familie** und man hat auch immer einen Ansprechpartner, falls mal etwas nicht so rund läuft.





EMOTIONEN WECKEN

MENSCHEN VERBINDEN

Gerade die Gastronomie ist ein Teil der Branche, der nah am Gast ist und polarisiert. Egal ob neue Gesetze, Image, Aufstieg und Fall bekannter Institutionen und Köche oder neue Konzepte, die Hype oder Need sind. Der Gast, die Presse und das Word of Mouth Marketing sind in der Gastronomie sofort zur Stelle. Doch warum entwickeln so viele herausragende Köpfe immer wieder tolle Gerichte, Restaurants, kombinieren Zutaten auf visionäre Art & lieben und leben in und für diese Branche? Wir hören bei Spitzenkoch Tristan Brandt nach.

Hey Tristan, jemand so umtriebiger und visionärer wie du kann uns doch sagen, warum Gastro zur geilsten Branche der Welt gehört?!

Mich fasziniert das globale Netzwerk, das die Food-Branche mit sich bringt! Daraus ergeben sich so viele Möglichkeiten, um sich international zu engagieren. Man trifft täglich spannende, kreative und inspirierende Unternehmen, Partner und Menschen. Was mir vor allem an unserer Branche gefällt, sind **die gegenseitige Unterstützung und die große Bereitschaft, gemeinsam etwas zu bewegen** und sich beizustehen – auch in schwierigen Zeiten. Ohne diesen Zusammenhalt wären viele kulinarische Angebote wie Four Hands Dinner mit anderen Köchinnen und Köchen nicht realisierbar.

Du hältst ein Plädoyer vor dem obersten „Weltgericht“ und musst allen schmackhaft machen, in der Gastronomie zu arbeiten. Welche Vorteile und Nachteile hat man zu erwarten?

Ohne Contra, kein Pro! Der große Pluspunkt der Gastronomie ist es, dass wir **Menschen mit gutem Essen und Service glücklich machen**. Wir bieten ihnen ein besonderes Erlebnis und eine gute Zeit. Das unterscheidet uns von anderen Branchen, wo man teilweise lange darauf hinarbeiten muss, um ein positives Feedback zu bekommen.

Muss die Branche selbst an ihrem Bild nach außen arbeiten, um wieder mehr Menschen für den Job in der Gastro zu begeistern?

Es ist sehr wichtig, dass die Gastronomiebranche wieder ihr Image aufpoliert. Dabei spielt das Thema **„Wertschätzung“ gegenüber Mitarbeitenden** eine tragende Rolle. Ein gutes Beispiel hierfür ist die „Service-Charge“, die es in den USA schon lange gibt. Vorteil aus Unternehmenssicht ist, dass die Angestellten motiviert sind, mehr zu verkaufen, weil sie dann auch mehr verdienen. Auf der anderen Seite fördert es auch die Freundlichkeit der Angestellten den Gästen gegenüber. So profitieren Mitarbeitende und Gastronomen gleichermaßen!

Wie war es als jüngster Küchenchef des Landes damals mit dem Opus V zwei Michelin-Sterne zu erkochen?

Es war ein fantastisches Gefühl, Deutschlands jüngster Zweisternekoch zu sein. Das habe ich aber nicht alleine, sondern nur gemeinsam mit meinem Team erreicht. **Sterne sind niemals die Leistung einer einzelnen Person, sondern immer die der gesamten Küchen- und Servicemannschaft**. Dazu gehört es auch, niemals stehen zu bleiben, sondern sich immer weiterzuentwickeln und sich dabei über jeden Erfolg zu freuen, den man auf diesem Weg erreicht. Und zu den Erfolgen zählen vor allem die positiven Gäste-Feedbacks!

Sind genau solche Auszeichnungen oder auch der „Koch des Jahres“-Titel ein i-Tüpfelchen und Ansporn für junge Menschen?

Absolut. Wenn man ständig an sich arbeiten und mit seinem Team zusammen erfolgreich sein möchte, dann ist es natürlich wichtig, ab und an **von Restaurantführern und -kritikern dafür auch mal eine Bestätigung zu bekommen**. Das spornt eine junge Köchin oder einen jungen Koch noch mehr an, Tag für Tag jeden einzelnen Gast glücklich zu machen.



„WENN DER GAST MIT EINEM LÄCHELN HEIMGEHT, IST DAS DEIN GRÖSSTER ERFOLG.“



Das ganze Interview gibt's auf dem CHEF TASTE Blog

ES LEBE DIE FREIHEIT. ES LEBE DER WEIN.

Dreissigacker steht als einer der Begriffe für deutschen Topwein. Jochen Dreissigacker übernahm das elterliche Weingut vor 20 Jahren und seither steht es für Zukunft, Tradition und Charakter. Er selbst erklärt, warum gerade die Arbeit als Winzer so viel Freiheitsgefühl mit sich bringt und keine andere Branche dieser Welt so erfüllend wäre. Was NFTs darüber hinaus mit Wein zu tun haben, tja, das lest selbst!



Wein ist Passion & liegt in den Genen?

Ich glaube schon. Auf einem Weingut aufzuwachsen, die ganze Arbeit zu erleben, die **vielen Emotionen, die schönen sowie die schwierigen, und ganz selbstverständlich mitzuarbeiten**, das prägt. Es gab nie Druck von außen, im Gegenteil, meine Eltern wollten, dass ich erst etwas anderes lerne.

Beginnen wir mit etwas Persönlichem: Was macht das Leben lebenswert?

Lebensqualität bedeutet für mich, meiner Leidenschaft nachzugehen, Zeit mit meiner Familie zu verbringen und immer ein **gutes Glas Wein und gutes Essen** in meiner Nähe zu haben.

Ok, und so bist du zuerst hinter einem Schreibtisch gelandet?

Unser Betrieb war damals zu klein für drei Familien und meine Eltern sahen in dieser Zeit zu viele Probleme für den Weinbau und wollten das **Risiko diversifizieren** und so habe ich eine Ausbildung zum Steuerberater gemacht.

Heute bist du Inhaber und Winzer. Was sind deine Aufgaben im Weingut? Wie kommt ein Dreissigacker ins Glas?

Für mich ist es immer wichtig, an allen Entscheidungen beteiligt zu sein, die die Qualität und den Charakter beeinflussen. **Dreissigacker ist ein großes Team von Weinbegeisterten, die jeden Tag daran arbeiten, noch besser zu werden.** Meine Aufgabe ist es, mich einerseits um die Weine zu kümmern, andererseits aber natürlich auch der Kopf hinter diesem großartigen Team und meiner Familie zu sein. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, mit Dreissigacker den Weinbau und uns selbst in jeder Form weiterzuentwickeln und daran arbeiten wir jeden Tag.

Gibt es auch etwas, das dich an der Arbeit des Winzers nervt?

Die Natur ist Fluch und Segen zugleich. Einerseits kann sie die Arbeit eines Jahres in 2 Minuten zerstören und lehrt Demut. Sie ist aber auch für alles verantwortlich, was jeden Jahrgang so einzigartig werden lässt.

Zum Abschluss: Warum würdest du deinen Beruf – deine Berufung als Winzer – niemals eintauschen gegen eine andere Branche?

Ich hatte das Glück, einen anderen Beruf erlernen und ausüben zu dürfen. Es ist zwar eine spannende Erfahrung, aber die Freiheit, die Kreativität, die man in diesem Beruf ausüben kann, die Emotionalität der Arbeit und die Leidenschaft, die in einer Aufgabe steckt, finde ich in keinem anderen Beruf so wie im Weinbau. Ich habe vom ersten Tag meiner Ausbildung an so viel mehr gearbeitet und es hat mich nie gestört, im Gegenteil, es hat mich erfüllt.

Was hat euer Wein mit NFTs zu tun?

Ein NFT ist für den Wein vergleichbar mit der Flasche. Seine Aufgabe ist es, den Wein und seine Qualität bestmöglich zu schützen und bis zum optimalen Zeitpunkt zu lagern. **Mit den NFTs haben wir einen Weg gefunden, den Wein unter perfekten Bedingungen zu lagern**, ihn viel später herauszugeben und noch dazu mit der Trinkempfehlung des Produzenten zum richtigen Zeitpunkt zu versehen. Es ist auch ein Baustein für den Aufbau einer noch engeren Partnerschaft mit uns.

„DIE FREIHEIT & DIE KREATIVITÄT, DIE MAN IN DIESEM BERUF AUSÜBEN KANN, FINDE ICH IN KEINEM ANDEREN BERUF.“



Das komplette Interview gibt's auf dem CHEF TASTE Blog



Stammgäste, Tegernsee und Glücksmomente? Scan dich zum ganzen Interview auf dem CHEF TASTE Blog

DER MENSCH IM MITTELPUNKT

In der Hotellerie geht es um Begegnungen und einzigartige Momente. Als Gastgeber nimmt man teil an verschiedensten Beherbergungsgründen seiner Gäste wie Urlaub, Geschäftsreisen oder kurze Krafttankmomente. Der Gast wiederum lässt teilhaben an seinem Leben, seinen Gewohnheiten und Wünschen. Die wichtigsten Eigenschaften von Gastgebern beinhalten dabei Respekt, Kreativität, Organisationstalent, Begeisterung und Ruhe. Wir haben dem jüngst als Hotelier des Jahres 2023 ausgezeichneten Korbinian Kohler ein paar spannende Antworten entlockt. Bachmair Weissach, Bussi Baby, Clubhaus und Tegernsee Phantastisch sind nur einige seiner Institutionen.

„DIE HOTELLERIE IST EIN STÄNDIGES ZUSAMMENSPIEL VON MENSCHEN, KREATIVITÄT, WIRTSCHAFTLICHKEIT UND EMOTIONEN.“

Warum zählt für dich die Hotellerie zur geilsten Branche der Welt?

Die Hotellerie ist für mich die schönste Branche der Welt, weil sie ein ständiges **Zusammenspiel von Menschen, Kreativität, Wirtschaftlichkeit und Emotionen** ist. Sie ermöglicht es mir, unterschiedliche Leidenschaften auszuleben – von Inneneinrichtung über Kulinarik bis hin zur Schaffung unvergesslicher Erlebnisse für unsere Gäste.

Als kleiner Junge liefst du schon durch den Garten des Bachmair Weissach. Beschreibe das Gefühl vom kleinen Jungen zum Besitzer und Visionär?

Wenn man so wie ich hier am Tegernsee aufgewachsen ist, hat man eine ganz besondere Verbundenheit mit der Region. Es war für mich wie ein gigantischer Abenteuerpark. Heute ist es eine **überwältigende Ehre und ein Privileg**, als Eigentümer und Betreiber für diesen Ort Verantwortung zu tragen. Es fühlt sich an wie eine spannende Reise zwischen Bewahrung der Traditionen und Erschließung neuer Möglichkeiten.

„Die Zukunft liegt in der Tradition“ – wie siehst du dies?

Tradition ist der Kompass, der uns Orientierung gibt. Sie lehrt uns Werte wie **Respekt, Beständigkeit und Qualität**. Die Zukunft liegt jedoch darin, diese Traditionen sinnvoll weiterzuentwickeln und sie für neue Generationen relevant zu machen.

Dein Geheimnis für Stammgäste?

Ich glaube, dies liegt in echter Gastfreundschaft. Das bedeutet, unsere **Gäste als Teil unserer Familie zu betrachten**, ihre Bedürfnisse zu antizipieren und immer wieder zu überraschen. Wir arbeiten daran, ein Heimkommen-Gefühl zu schaffen. Und wir sagen ja immer, Glücksmomente dauern im Bachmair Weissach ein bisschen länger.

Wie fühlt es sich an, 2023 zum Hotelier des Jahres gekürt worden zu sein?

Es ist eine enorme Ehre und Anerkennung. Besonders als **Quereinsteiger** zeigt es mir, dass man mit Leidenschaft, harter Arbeit und der richtigen Einstellung viel erreichen kann.



Was müsste sich in den Köpfen der Menschen ändern, damit sich die Hotellerie wieder als begehrter Traumarbeitsplatz etabliert?

Ich finde ja gar nicht, dass es um unsere Branche so schlecht steht. Wir müssen die **Hotellerie als einen Ort der Kreativität, des Engagements und der Entwicklungsmöglichkeiten** neu definieren. Es ist wichtig, dass die Menschen verstehen, dass ein Job in der Hotellerie nicht nur ein Job ist, sondern eine Chance, jeden Tag neue Erfahrungen zu sammeln, neue Fähigkeiten zu erlernen und einen echten Einfluss auf das Leben der Menschen zu haben.



Die ganze Welt
IN EINER TASSE



KAFFEEGENUSS AUS DORTMUND.
WWW.SCHIRMER-KAFFEE.DE

Kreative Desserts mit Debic Shapes

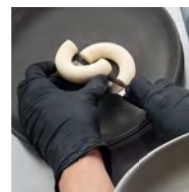
Durch Personalmangel und hohen Zeitdruck wird der Bedarf an convenienten Desserts in Top-Qualität für den anspruchsvollen Gast immer größer. Genau hier kommt Debic ins Spiel – mit drei neuen, innovativen tiefgekühlten Dessertkomponenten für die Tellermitte und Geschmack wie hausgemacht.



Die Debic **Mousse-au-Chocolat-Nocke** besteht aus einer luftigen Schokoladen-Mousse mit einer dünnen Hülle aus dunkler Schokolade.

Der **Mascarpone-Riegel** enthält Mascarpone-Mousse, die auf einer dünnen Schicht aus Mandelbiskuit aufliegt.

Die dritte Shapes-Variante ist ein perfekt ausgeformter dreidimensionaler **Panna-Cotta-Ring** aus frischer Panna Cotta mit echter Vanille.



Einfach aus der Schutzverpackung nehmen und mindestens vier Stunden im Kühlschrank auftauen. Sodann können die Desserts individuell aus garniert werden. Hierfür stellt Debic eine umfangreiche Broschüre mit kreativen Dessertrezepten zur Verfügung. Diese Rezepte sind in die drei Zubereitungsmöglichkeiten „Klassisch“, „Einfach“ und „Ausgefallen“ unterteilt.



Jetzt Debic Shapes entdecken und Inspiration herunterladen!



www.debic.com



CREATIVITY NEVER RESTS



DIE GEILSTEN MARKEN, WENN'S UM FLEISCHFREI GEHT!



KEINE COMPROMISSE IM GESCHMACK!

ENTDECKE HIER PLANT-BASED REZEPTE FÜR DIE PROFIKÜCHE



22

BESSERWISSER
Alles tutti, alles Chili.

24

DAS GEFÄLLT
Gekommen, um zu bleiben!

26

ON-OFF-BEZIEHUNG
Bereit für was Neues?

28

ONLINE GEFLÜSTER
How to Reel, Part 2.

30

EAT THIS
Frischware im Anmarsch.

32

MEET THE TRUTH
Dauerbrenner vs. Eintagsfliege.

QUICK 'N' DIRTY

Du magst es schnell und alles an einem Ort? Wir liefern dir leckere & hotte News, brisante Blickwinkel, Angeberwissen und so viel Extrawürste, dass dir ganz schwindelig wird.

ALLES TUTTI ALLES CHILI

Scharf und gleichzeitig aromatisch sorgt dieses Gewürz für wahre Geschmacksexplosionen. In beinahe jeder Kultur und Küche wird Chili verwendet. In deftigen und sogar süßen Gerichten ist das Gewürz zu Hause. Wir haben noch hotteren Wissen für euch parat.

HÖLLENFEUER!

Carolina Reaper bezeichnet die schärfste Chili der Welt. Mit einem Wert von **2,2 Millionen SHU** schlägt sie alles andere. Ob Pfefferspray oder eine Carolina essen – beides hat den gleichen Effekt. Wir raten von beidem ab! :-)

FRUCHT ODER GEMÜSE?

Schwere Frage. Unter dem Gesichtspunkt, dass die **Chilipflanze Samen** enthält, ist sie also eine **Frucht**. Genau genommen handelt es sich sogar um **Beeren**.

VÖGEL SIND IMMUN

Nur Säugetiere spüren die Schärfe von Chili. Vögeln fehlt ein bestimmtes Proteinssegment, das das feurige Molekül bindet. **Vorteil für die Natur:** So passieren die Samen der Pflanze unbeschadet den Darmtrakt und die Chilis können sich verbreiten.

GEWÜRZ-APOTHEKE

Das enthaltene Capsaicin wirkt nicht nur **verdauungsfördernd**, wie viele es nach einer Prise zu viel des Guten spüren, sondern hat auch eine **antibakterielle Wirkung**. Bei Kreislaufschwäche oder Migräne ein beliebtes natürliches Mittel.

DIE TEUERSTE CHILI DER WELT

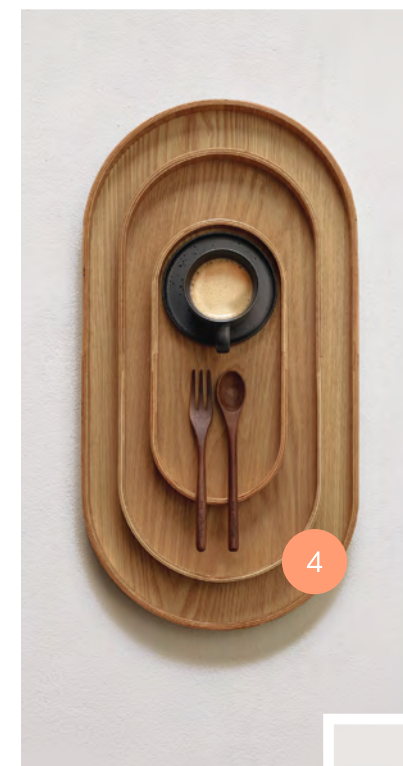
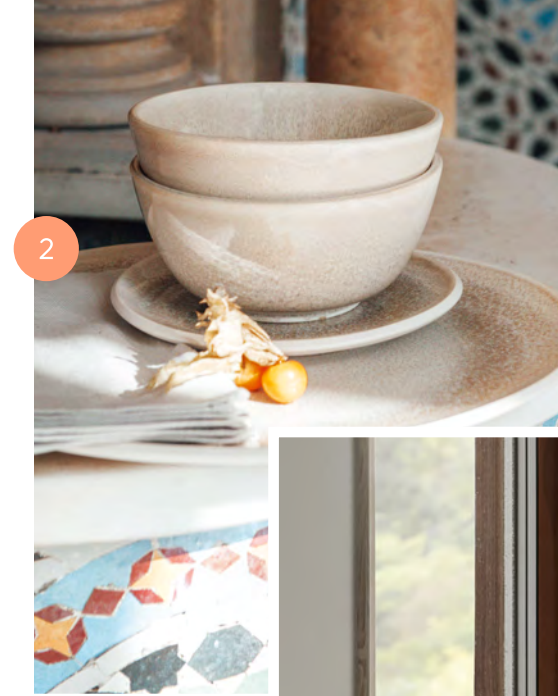
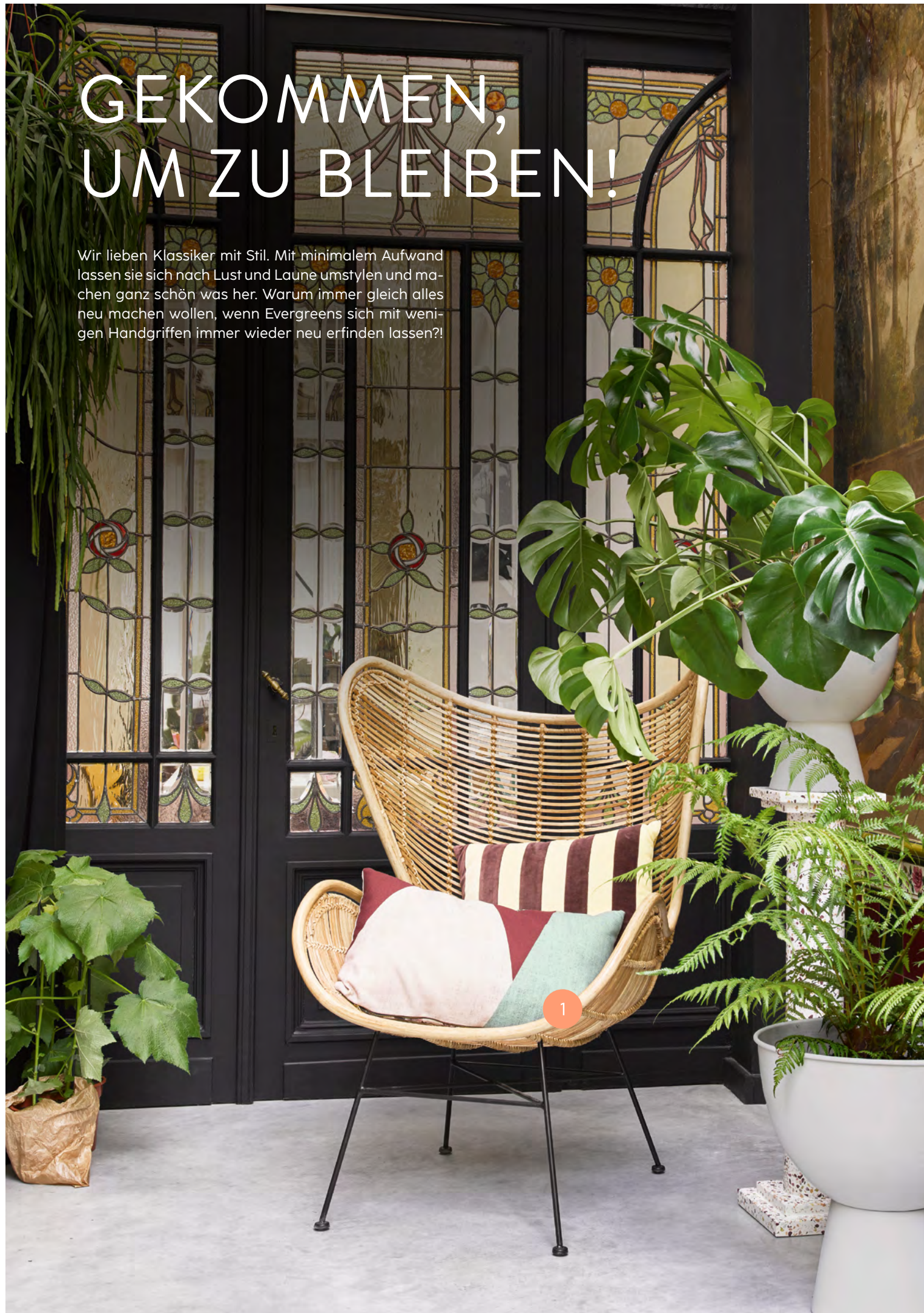
Chili, Trüffel, Safran – alles Zutaten, die in den edelsten Restaurants der Welt immer verfügbar sind. Die Schote **Aji Charapita** zählt dabei zu den edelsten und teuersten. Ein Kilo der aus Peru stammenden Chili kann mehr als **20.000 €** kosten und ähnelt einer kleinen gelben Beere.

HIGH CUISINE

Gerade **vegetarische und vegane Gerichte** lassen sich mit z. B. geräuchertem Chipotle-Chili spannend arrangieren. Sämtliche Aromen werden in der Wahrnehmung verstärkt. Ein „**Pepper-High**“ heißt es sogar, wenn der Körper auf genau diese Schärfe reagiert und die erhöhte Durchblutung das **Glückshormon Endorphin** ausschüttet.

GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN!

Wir lieben Klassiker mit Stil. Mit minimalem Aufwand lassen sie sich nach Lust und Laune umstylen und machen ganz schön was her. Warum immer gleich alles neu machen wollen, wenn Evergreens sich mit wenigen Handgriffen immer wieder neu erfinden lassen?!



DIE STYLE- REGEL 80:20

80 % BASIC
20 % TREND



1. Farbenfrohe Kissen von www.hkliving.com / 2. Ruhiges, natürliches Geschirr von www.rosenthal.de / 3. Modernes Loungeelement von www.lusini.com / 4. Die Serie Coppa Kuro von www.asa-selection.com / 5. Design-Klassiker für Lichtinszenierungen von www.blomus.de / 6. Edle Cocktail-Gläser von www.serax.com / 7. Geometrische Vasen von www.hkliving.com



BEREIT FÜR WAS NEUES?

Nachhaltigkeit wird an allen Stellschrauben gefordert, doch was viele vergessen: Sie beginnt bereits bei den Mitarbeitern. Ja, sind diese glücklich, lieben sie das, was sie tun, bringen sie das Unternehmen voran. Oliver Klughardt von Job! Your Job!! zeigt, wie es auch anders gehen kann, denn er kommt aus der Branche und kennt den Need von Unternehmen und Mitarbeitern. Er setzt auf glückliche Mitarbeiter und glückliche Arbeitgeber.



Oliver, schön dich zu treffen. Erzähl uns was über dich!

Meine Eltern hatten einen Fleischgroßhandel und Fleischimport. Mir war seit Kinderschuh an klar, dass ich hier einsteigen werde. Nach einigen Stationen war ich 23 Jahre lang mit meinem Bruder **geschäftsführender Gesellschafter des Elternbetriebes** bis zum 01.2.22. Für die Firma haben wir uns darauf geeinigt, dass er das Unternehmen weiterführt und ich mich anderen Aufgaben widme.

Ok, also Job! Your Job!!?

Genau, das ist meine neue Firma. Eine **Jobplattform, die für Persönlichkeit, Zuverlässigkeit und Kundenservice** steht. Wie's funktioniert? Entweder ruft die suchende Firma und nebenbei sogar langjährige Bekannte an, schildern uns ihren Need, wir reden und manchmal habe ich schon den passenden Kandidaten im Kopf oder wir stellen die Anzeige eben online. **Per KI werden Interessenten informiert**, dass ein neuer Job online ist und diese melden sich dann bei mir.

Was macht Job! Your Job!! anders als andere?

Ich bin aus der Branche, ich kenne die Branche und ich verstehe die Branche. Ich weiß, welche Skills gefordert werden, um erfolgreich zu sein und **ich kümmere mich persönlich und in regelmäßigem Austausch um Bewerber und Anbieter**. Jeder Mensch hat eine besondere Persönlichkeit und unser Anliegen ist es, beide bestmöglich zusammenzubringen, sodass das Arbeitsverhältnis nachhaltig ist. Beide Seiten sollen den größtmöglichen Nutzen voneinander haben.

Hast du ein besonderes Beispiel?!

Jemand sucht einen Job remote, um sein krankes Familienmitglied bestmöglich betreuen zu können. Dann kann ich individuell auf die Situation eingehen und all meine Kontakte aktivieren. **Viele Firmen kennen mich seit Jahren oder sogar Jahrzehnten** und so läuft alles eine Spur persönlicher und auf Augenhöhe ab. Bei anderen Plattformen interessieren persönliche Situationen niemanden.

Was hat sich bei den Jobwünschen geändert?

Ich merke, dass es vielen Menschen primär nicht mehr nur um das Gehalt geht, sondern um **Wertschätzung, Respekt, Flexibilität, Kollegialität und Benefits**. Nehmen wir junge Mütter, die wieder back in den Job möchten. Oft haben genau diese große Schwierigkeiten, einen Kita-Platz zu finden. Engagiert sich nun ein Unternehmen und arbeitet mit Kitas in der Region zusammen, hat diese Firma glückliche Mütter, die gerne arbeiten.

Welche Jobs werden gerade in der Gastwelt immer wichtiger?

Top Schulen, die z. B. das **Fleischerhandwerk** lehren, bleiben die Schüler aus, denn Fleisch wird leider immer unsexier für viele junge Menschen. Dahingegen wird aber die Sparte **Qualitätsmanagement** immer wichtiger.

Deinen nächsten Job
findest du hier:
www.jobyourjob.de



HOW TO REEL

PART 2

In der letzten Ausgabe haben wir euch Instagram-Reels und ihre Bedeutsamkeit für euer Unternehmen nähergebracht. Ihr habt gelernt, dass gar nicht so viel Technik erforderlich ist. Freut euch nun auf Teil 2! Wir verraten euch, worauf man am besten achtet, um auf Social Media mit den erstellten Reels viel Aufmerksamkeit zu erreichen und Timo packt einige interessante Hacks mit dazu, was eure Smartphone-Cam alles kann. Let's Reel...



#AUTOMATISCHESCHNEIDEN

Öffne die Instagram-App auf deinem Smartphone. Wenn du jetzt auf deine Reels-Kamera swipst und mehrere Fotos oder Videos auswählst, klickst du weiter und **Instagram schneidet dann sogar mit vorgeschlagenen Music-Files dein Material.**

#CAPTIONFIRST

Nehmen wir uns die Caption vor. Genau **die erste Zeile sollte möglichst kurz sein**, denn nur diese wird als erstes eingeblendet und du kannst mit ihr auf das komplette Reel neugierig machen. Catchy drei Worte, mehr Watch-Time für dich!

#ALGORITHMUS

Speichere dir Accounts mit für dich interessanten Reels. **So weiß Instagram, was du magst**, und der Algorithmus zeigt dir ähnliche tolle Videos.

#SCHRIFTEN

Kommen wir zum Design. Du kannst sogar mehr Schriften verwenden als die vorgegebenen in der App selbst. Suche einfach **im App Store nach Fonts** für Instagram, lade eine App herunter, suche dir dort eine Schrift aus, die dir gefällt und copy + paste dann den Text in Insta rein.

#VORLAGEN

Bediene dich an **Vorlagen anderer User**. Viele erlauben, dass man mit ihrem erstellten Reel ein eigenes kreieren kann. Musik und Schnitt sind schon erledigt, du musst nur deine Fotos und Videos hinzufügen, ein wenig ausprobieren und fertig ist dein perfektes Reel.

#HASHTAGS+THEMEN

Nutze die Macht der Hashtags und suche dir dazu noch **bis zu drei Themen** vor Veröffentlichung aus, die zu deinem Reel passen. So wird es Usern gezeigt, die genau diese Contentvorlieben haben. Die Hashtags packst du unter deine Caption oder aber als Kommentar darunter.

#TEILEN

Hast du dein Reel erstellt, teile es! **Teile es in deiner Story**, mache deine Community darauf aufmerksam, dass du ein interessantes Reel erstellt hast. Eine kurze Headline dazu und ab die Post.

#HALTEDICHKURZ

Wir entscheiden schnell, ob wir das Reel mögen, ansehen, liken und weitersenden. Eine aktuelle Studie von Microsoft hat ergeben, dass unsere **Aufmerksamkeitsspanne bei 8 Sekunden** liegt. Schneide also Unwichtiges aus deinen Reels heraus und konzentriere dich auf die hochwertigsten und wichtigsten Informationen.



Willst du jetzt noch wissen, was deine **Smartphone-Cam** alles drauf hat, dann ab zu Timos Reel-Leitfaden **Part 2!**

FRISCH- WARE

Yummy, diesen köstlichen und spannenden Foodnews können wir diesen Sommer nicht widerstehen. Überrascht eure Gäste doch mal mit feiner Moussehaube auf Cocktails, feurigem Olivenöl und bringt alle Geschmacksnerven auf Kurs.

SCHNITTIG

Bei Feinschmeckern gilt **Pata Negra** als der beste Schinken der Welt. Bei Beher sind die besten Stücke sogar limitiert und nummeriert. Die Schweine selbst ernähren sich in der ersten Phase des Lebens von selbstproduziertem natürlichem Getreide und kommen erst ab 40 kg Gewicht auf die Weiden. Dort gibt es Gräser, Knollen, Wurzeln und Eicheln. Und genau das schmeckt man. **Der Pata Negra Schinken von Beher ist mehr als kostbar für den Gaumen und eine absolute Spezialität.** 100 % Iberico, 100 % Genuss.

www.beher.com



TEQUILA MEETS GIN

Eine Kreation mitten aus Berlin, die in Mexiko nicht besser kreiert werden könnte. Julius Bucher und Barprofi Arnd Heißen mixen hochwertigen 100 % Agave-Tequila aus Altos de Jalisco **mit sieben feinen Bränden und Geisten von kleinen deutschen Manufakturen.** Absoluter Luxus für den Gaumen. Unbedingt mit Grapefruit-Limo und Eis bei 35 Grad im Schatten genießen? / www.luneoir.com



F***** HOT

Schärfe-Lover aufgepasst: Du bist auf der Suche nach einem Olivenöl, das die Aromen von Chilis mit uralten Produktionsmethoden herauskitzelt? Die Familie Galantino in Apulien ist seit 1926 eine der ersten Adressen für natürliches und **intensives Olivenöl gepaart mit den besten Gewürzen, Früchten und Aromen** aus der Natur. Perfekt für die nächste Arrabiata! / www.galantino.it



ALARMSTUFE GRÜN!

Ein Pesto so puristisch und dazu der Renner bei Italo-Fans, die mal etwas anderes als herkömmliches grünes Pesto testen mögen. Statt Genovese gibt's hier nur **Pistazien, Sonnenblumenöl und Salz** als Zutaten. Einfach wow auf Pizza, Bruschetta und Pasta! Findet auch **Billy Wagner** und prompt kann man dieses Pesto bei ihm erwerben. / www.hausgemachtes.berlin



DIE KRÖNUNG

Wer für seine Drinks ein geschmackliches und gleichzeitig ungewöhnliches Topping sucht, sollte Schirmchen stecken lassen und lieber ab sofort auf **Mousse Morand** setzen. Ob im Kaffee, Cocktail oder auf Desserts kommt die Mousse in praktischer Spraydose daher. Aber Achtung, das Schäumchen hat Bumms mit 20 % enthaltenem Alkohol. / www.morand.ch

DAUERBRENNER VS. EINTAGSFLIEGE

Es wird so einiges an Marketing betrieben, um Gäste auf deinen Betrieb aufmerksam zu machen. Stammgäste sind dabei der Sternenstaub deines Gastronomiebetriebes, denn sie kommen öfter, geben mehr Geld aus als einmalige Gäste und sorgen so für einen Großteil des Umsatzes. **Gastroflüsterer Kemal Üres** verrät euch ganz einfache Tipps für zufriedene Gäste und zufriedene Mitarbeiter.

WIE WIRD AUS EINEM NEUEN GAST EIN STAMMGAST ODER SOGAR FREUND?

Stammgäste empfehlen das Restaurant oder die Bar gerne weiter – und trotz Internet ist **Mund-zu-Mund-Propaganda** noch immer die ehrlichste Empfehlung. Erfolgreiche Gastronomen kennen das Geheimnis, wie sie aus einmaligen Gästen „überzeugte Wiederholungstäter“ machen. Die Statistik gibt ihnen Recht: **Wenn der Gast zum dritten Mal bestens betreut wird, dann wird er in der Regel auch zum Stammgast, der dem Lokal mit 70-prozentiger Wahrscheinlichkeit erneut einen Besuch abstattet.**

BEGEISTERE DEINE GÄSTE MIT KLEINEN DINGEN UND AUFMERKSAMKEIT.

Gäste wollen das Gefühl haben, dir wichtig zu sein. Das geht durch aktives Zuhören und aufmerksames Eingehen. Versuche, den Gast so schnell wie möglich persönlich mit dem Namen anzusprechen. **Blickkontakt** ist ebenfalls ein oft unterschätzter Punkt.

Kommuniziere zudem stets positiv. Gehe auf **Extrawünsche** ein, die du sonst nicht auf der Karte hast. So kannst du dem Gast einen speziellen Teller zusammenstellen, um ihm zu zeigen, dass du dir **seine Vorlieben gemerkt** hast. Dieser Signature Dish kann später mit auf deine Karte kommen. Kleine Gesten sind ebenfalls wichtig. Zeige sie mit einem Smiley auf der Rechnung oder der Nachfrage „Wie war Ihr Wochenende?“.



KLEINE GESCHENKE ERHALTEN DIE FREUNDSCHAFT.

In diesem Spruch steckt viel Wahrheit. Mit kleinen Präsenten für deine Gäste bleibst du positiv im Gedächtnis. Als Aufmerksamkeit eignet sich eine kleine **Flasche mit Wein oder Balsamico**. Sage zum Beispiel: „Sie sind zum zweiten Mal da. Für das Vertrauen und den Support möchten wir uns bedanken.“

ANIMIERE DEN GAST ZUM WIEDERKOMMEN.

Man muss den Gast, nachdem er einmal da war, zum Wiederkommen bewegen. Der erste Eindruck ist wichtig, aber er wird nicht unbedingt dazu führen, dass sich Erstbesucher sofort in dein Lokal verlieben. Du musst dranbleiben und Gäste animieren, ein zweites oder drittes Mal den Weg zu dir zu finden. Die beste Basis dafür sind ein **gutes Preis-Leistungs-Verhältnis** und eine **wechselnde Tageskarte**.

BEHANDLE ALLE DEINE GÄSTE WIE DEINE FAMILIE!

Bitte vergiss in der Hektik des Alltagsgeschäftes nicht, nachzufragen, wann deine Gäste wiederkommen möchten. Das lässt sich toll verpacken, indem du beim Abschied das Gespräch suchst und einsteigst mit „Wissen Sie schon, wann Sie uns wieder einmal besuchen möchten? **Wir würden uns sehr freuen ...**“ Das ist am Ende des Besuches noch einmal ein extrem guter und wichtiger Reminder.



Wer mehr über den Gastroflüsterer sehen will: QR-Code scannen!



FANGFRISCH AUF DEN TISCH

mit Philadelphia Professional



Philadelphia Professional vereint **Genuss und bewusste Ernährung**: Zwei Fischmahlzeiten pro Woche werden als **optimal für die Nährstoffversorgung** empfohlen. Mit leckeren Fischrezepten von Philadelphia ist das auch in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ein Kinderspiel. **In diesem Sommer** startet der Foodservice-Experte die **Rezeptpromotion „Fangfrisch auf den Tisch“** mit leckeren Rezepten für bekömmlich-abwechslungsreiche Fischmahlzeiten.

Ganz gleich ob Knusprige Paprika-Calamaris mit 3erlei Philadelphia Dips, Philadelphia Pasta mit Shrimps und Avocado-Grapefruit-Salat, Zanderfilet auf Gemüsebett mit Philadelphia Meerrettich-Sauce oder Fisch- & Garnelenragout mit Gemüse in Philadelphia Creme – die Rezepttipps rund um Fisch und Meeresfrüchte eignen sich **ideal für sämtliche Verzehranlässe** und lassen sich saisonal interpretieren. Alle Philadelphia Rezepte der Promotion „Fangfrisch auf den Tisch“ wurden **speziell für Profi-Verwender entwickelt** und von **Profiköchen getestet**. Sie lassen sich **gelingsicher** und **ohne großen Aufwand umsetzen**. Zutatenlisten und Nährwertangaben sind dabei selbstverständlich.



Auf der Suche nach Inspiration? Einfach QR-Code scannen und viele weitere Rezepte entdecken.



JETZT AUCH VEGAN



www.philadelphia-professional.de

Frischer Pasta-Genuss für jeden Tag



praktische 1000g

Bringen Sie mehr Abwechslung mit den Pasta-Spezialitäten von Steinhaus auf den Tisch. Vorblanchiert lassen sie sich unkompliziert zu tollen Gerichten zubereiten – ob klassisch gekocht, gedämpft, alla panna oder auch direkt als Nudelauflauf al forno – das ist Pasta-Genuss für jeden Tag!

www.steinhaus.net



LECKERER INHALT, PRAKTISCH VERPACKT

Gebindegrößen von Kühne sind so individuell wie die Anforderungen in der Küche. Kühne Original Rotkohl gibt es im 2.650-ml-Glas und in der 4.250-ml- sowie 10.200-ml-Dose. Besonders praktisch: die Fix-und-Fertig-Variante im praktischen 5-kg-Pouch. Die transparente Folie schafft Durchblick, platzsparendes Stapeln und die einfache Zubereitung im Wasserbad oder Kombi-Dämpfer vereinfachen die Abläufe in der Küche. Und zusammengefoldet ist die Verpackung einfach entsorgt.



ROTKOHL IM TREND

Regionales Superfood erobert die Gastronomie-Küchen

Ob in angesagten Szene-Restaurants oder urbanen Foodtrucks – ein Trend ist derzeit in aller Munde: Superfood.

Quinoa, Acai und Amaranth? Es muss nicht immer exotisch sein, auch unter den regionalen Gemüsesorten finden sich leckere und ebenso gehaltvolle Alternativen. Umwelt- und preisbewusste Küchenprofis setzen verstärkt auf Superfood-Klassiker, die schon die Oma kannte. Dabei kommen Sie am Rotkohl von Kühne, dem Marktführer in der Kategorie Rotkohl, nicht vorbei. Jede Menge Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe in Kombination mit einem niedrigen Kaloriengehalt, machen den heimischen Kohl zum wahren Nährstoffwunder. Zudem eignet er sich für vegane, low carb, gluten- oder laktosefreie Gerichte. Hochwertig angerichtet – zum Beispiel in Form einer leckeren, lauwarmen Salatbowl – begeistert Kühnes Superfood die Gäste.

REGIONALITÄT PUNKTET BEI KÜCHENPROFIS

Der heimische Anbau überzeugt die qualitätsbewussten Konsumenten, die sich verstärkt für die Herkunft und Zubereitung von Lebensmitteln interessieren. Kaufentscheidendes Argument für Kühne: Die Rohwaren

werden auf den Feldern rund um die Kühne Standorte in Bayern und Nordrhein-Westfalen angebaut, geerntet und frisch verarbeitet. Kurze Transportwege und hohe Qualitätsstandards – dafür schätzen Küchenprofis die Produkte von Kühne seit Jahrzehnten, genauso wie für die unkomplizierte Zubereitung und den hochwertigen Geschmack.

+ Der Superfood-Rezepttipp: Die Winterbowl

Die Winterbowl ist randvoll gefüllt mit gesunden Kostlichkeiten, die auf der Nährstoffskala punkten. Die Präsentation in der Schale rundet das Gericht perfekt ab.

REZEPTIDEE:

Kühne Original Rotkohl aufwärmen, Karotten raspeln, Rosenkohl anbraten, Bulgur zubereiten. Alles mit Radieschen, Granatapfelkernen und Feldsalat in einer Schale anrichten. Darüber Tofudressing geben (aus gewürfeltem Tofu, abgeschmeckt mit Essig, Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Pfeffer, Ahornsirup und Wasser).

1. IRI, Absatz MAT Mrz 23, LEH total >> 200 qm



WIR LIEBEN KÜCHE!



UND DU?

FOLGE UNS AUF:   #INTERGAST

Gemeinsam Gutes besser machen.

Develey FOOD SERVICE



Tortillas to go!

unkompliziert, angesagt,
abwechslungsreich

- ✓ Vielfältige Angebote für Ihre Kunden
- ✓ Schnelle Belegzeiten mit wenigen Handgriffen
- ✓ Kontrollierbarer Wareneinsatz



Mix & match!

- 1 **Funtastic Tortillas**
 - Grilled, Tomaten oder Spinat Tortilla
 - 16 oder 30 cm zur Warm- und Kaltanwendung
 - Reißfest und leicht zu rollen
- 2 **Saucen als Geschmacksgeber**
 - Kreative Kombinationen mit Develey-Saucen
 - TABASCO® Sriracha Sauce und TABASCO® Sweet & Spicy Sauce für noch mehr Pep
- 3 **Füllung nach Gusto**
 - Gemüse, Fleisch, Fisch oder Käse
- 4 **Inspirierende Rezeptideen**
 - Tipps und Anleitungen unter www.develey-foodservice.de



Gratis Muster

Ihre Meinung ist uns wichtig!

Beantworten Sie diese kleine Umfrage (das wird nur 5 Minuten dauern) und erhalten Sie als Dankeschön ein Musterpaket mit 3 Develey-Saucen!*

*Teilnahmeschluss 31. Dezember 2023. Der Versand des Musterpakets erfolgt ausschließlich an Firmenkunden in Deutschland (Solange der Vorrat reicht).



40

GAUMENFREUDEN

Rindertatar by Andreas Widmann.

42

MISE EN PLACE

Das Küchen-Battle des Jahres.

44

SIGNATURE DISH

Luisa Jordan: Bock auf Gastro.

46

**SCHMORDES
KÜCHENQUICKIE**

Pimp my Velouté!

48

STAMMTISCH

Sterne im Glas mit Dennis Ilies.

50

EAT CLUB

Von wegen Kraut & Rüben!

KITCHEN STORIES

Wahnsinns-Rezepte, eine schmucke Bande angesagter Kollegen, Foodstories und Food-Wiki machen dich zu einem wahren Gastrohelden der Branche. Sahnehaube statt Gürkchen!

Die Zutaten: aus der Nachbarschaft. Die Techniken: aus Skandinavien und Fernost. **Andreas Widmann** hebt die Wirtshausküche seiner Heimat auf ein komplett neues Niveau. Seit über 200 Jahren führt seine Familie das Hotel sowie das Gasthaus Widmann's Löwen plus das Gourmet-Restaurant Ursprung in Königsbrunn. Dort wo feinsinnige Kreative, ehrliche Gemeinschaften und natürlicher Genuss daheim sind.



„Schon als Kind war ich ein echter Schwabenfreak.“



Rindertatar „Alb-style“



Natürlich schwäbisch – Andreas Widmann Südwest Verlag

Die Zutaten + Zubereitung gibt's auf dem CHEF TASTE Blog!



DAS KÜCHEN-BATTLE DES JAHRES

Deutschlands beste junge Food Fighters haben in Achern beim diesjährigen Vorfinale zum Koch des Jahres 2023 unfassbare Arbeit geleistet. Fünf Köche und erstmals eine Köchin stehen bald im großen Finale. Wir, die INTERGAST, sind nicht nur als Handelspartner mit von der Partie und unterstützen an den heißen Töpfen und fettigen Pfannen, sondern fiebern mit den Finalisten.

Das Gastrospektakel der Superlative
Im Mai setzten sich genau sie durch: die Finalisten des wohl härtesten Live-Kochevents des Jahres. Nach zwei aufregenden Wettkampftagen sind fünf Köche und eine Köchin übrig und bereit, im November im großen Finale anzutreten.

Die Kandidaten **Miguel Marques, Antonio Amer Baqué, Marcel Förster** und **Entihal Khatib** konnten die 12-köpfige Spitzenjury überzeugen. **Simon Bantle** und **Marcel von Winckelmann** begeisterten mit ihrer Performance bei der Küchenparty über 170 Gäste aus Spitzengastronomie und sicherten sich so über den Publikumsentscheid ihren Platz im Finale. Doch was macht den Wettbewerb so einzigartig? Wir treffen **Nuria Roig**, die Frau an der Spitze des Wettbewerbs, und haken bei ihr nach.



NURIA ROIG
Geschäftsführerin Koch des Jahres

Wie wichtig ist das Mindset während der Challenge? Ratschlag parat?

Das Wichtigste ist, sich selbst treu zu bleiben. Hier zitiere ich gerne unseren ersten Koch des Jahres und Vizevorsitzenden der Jury Sebastian Frank: „**Weniger ist mehr!**“ Es ist gefährlich, wenn man mit seinem Menü zu viel will. Man muss sich auf das besinnen, was die eigene Küche ausmacht und das ehrlich und authentisch auf den Teller bringen.

Eine Situation aus dem Vorfinale, die dir garantiert immer in Erinnerung bleiben wird ...

Dieses Jahr schaffte es erstmals eine Frau ins Finale – und die Geschichte, die dahintersteckt, ist unglaublich. **Entihal Khatib** ist 35 Jahre alt, Demi Chef de Partie in Nürnberg und vor zwei Jahren allein mit ihren drei Kindern aus Israel nach Deutschland gekommen. Ihr Talent, ihr Spirit, ihre Küche haben unsere Jury so begeistert und es ist einer dieser Schlüsselsituationen, wo man genau weiß, dass man den Beginn einer bedeutenden Erfolgsgeschichte miterlebt. Aus persönlicher Sicht war dies außerdem das erste Event, das wir seit der Neugründung der ROIKA Solutions GmbH in Eigenregie und nicht mehr unter der Schirmherrschaft der spanischen Grupo Caterdata durchgeführt haben.

Warum ist die Gastwelt die geilste Branche der Welt?

Es gibt keine Branche, die so erfüllt ist von Herzlichkeit und Gemeinschaft, wie die Gastronomie. Im Laufe der Jahre habe ich **unzählige einzigartige Persönlichkeiten** in dieser Branche kennengelernt. Ihre **Leidenschaft und Hingabe** haben mich stets tief beeindruckt. Ehrlich gesagt, kann ich mir nicht vorstellen, jemals etwas anderes zu tun. Die Gastronomie hat mein Herz erobert und ich bin dankbar, Teil dieser Gemeinschaft zu sein.

„Essen und Kulinarik verbindet Menschen auf eine Weise, wie kaum etwas anderes und schafft damit einen Raum für Begegnungen und gemeinsame Erlebnisse.“



SAVE THE DATE:
13. 11. 2023,
Kameha Grand Bonn

TICKETS & INFOS
gibt's auf
www.kochdesjahres.de

SIGNATURE DISH by LUISA JORDAN

Hausgemachte Ravioli
mit Mais und Trüffel



Wer jetzt neugierig auf Luisa und das Rezept ist, klickt sich online auf dem CHEF TASTE Blog rein.

Lu hat Bock auf Gastro

Gestatten Luisa Jordan, kurz und gut „Lu“, ohne Schnickschnack und mit einer klaren Vision. Sie ist Tochter des Hauses, hat bei Stationen wie Schloss Elmau und dem Gourmetrestaurant Luce d'Oro oder dem Restaurant Facil (2 Michelin-Sterne) gelernt und bringt nun gesammeltes Wissen und Können zurück in die Heimat; in Jordan's Untermühle. Seit Kurzem zaubert sie mit ihrem eigenen Projekt Lu's Bunter Genuss kunterbunte und schwungvolle regionale Schätze auf den Tisch.

Luisa, die Mühle war immer ein Traum für deine Eltern. Wie bist du in die Branche hineingewachsen?

Als ich noch klein war, habe ich **das ganze Hotel als Spielzimmer** genutzt. In Gastro-Familien tickt die Uhr etwas anders. Feiertage, an denen andere langes Wochenende haben, bedeuten für uns volles Haus. Das klingt so negativ, aber das ist es nicht. Meine ganze Familie war an jedem Weihnachten, Silvester und Geburtstag in meiner Kindheit zusammen. Wir haben Schlachten gemeinsam geschlagen, im damaligen Biergarten unseren Gästen schöne Momente bereitet und jeden Abend gemeinsam ausklingen lassen. Ich denke genau diese **einzigartigen und glücklichen Momente** haben mich in der Gastronomie gehalten.

Wie entstand der Traum, in der Küche Genussmomente zu schaffen?

Ich sage immer gerne, **Essen ist nicht nur Essen**. Es ist so vieles mehr. Es sind Emotionen, die aufgewühlt werden, Erinnerungen, die rausgekitzelt werden können und auch neue, die man schafft. Es ist Gesundheit, die gefördert werden kann, und auch einfach nur Gelüste, die gestillt werden wollen.



Wow, gerade hast du sogar mit Lu's Bunter Genuss dein eigenes Restaurant eröffnet. Welche Einflüsse erleben wir hier?

Gänsehaut pur, wenn ich über das Thema Lu's spreche. Das ist so ein Herzensprojekt. Die Einflüsse sind ganz klar **bunt**. Ich arbeite sehr viel mit orientalischen Gewürzen – einem angenehmen Zusammenspiel aus Säure und Schmalz. Mit viel Hintergrund auf das Thema „Wohltuend für den Körper“. Durch meine **Weiterbildung als Ayurveda-Köchin** arbeite ich immer mehr Einflüsse davon ein und habe den Plan, in Zukunft den roten Faden zwischen Wellness und Kulinarik weiter hervorzuheben.

Was kreierst du aus diesen drei Zutaten: Kimchi, Brezeln, Handkäse?

- Geflämmt Lachs mit Karotten-Kimchipüree & eingelegtem Fenchel
- Brezelknödel mit gebratenen Pfifferlingen, Petersilienmayo und Salzzitrone
- Handkäse-Carpaccio

PIMP MY VELOUTÉ!

Wir sprechen vom Allrounder in der Saucen-Szene: die Velouté. Die Basis ist bereits fix & fertig dank unserer Homestyle Edition. Ob ihr diese feurig, fruchtig, herb oder italienisch angehaucht pimpt, ist eurem Geschmack überlassen. Unser Schmorde hat für euch sechs super leckere und einfache Saucen-Variationen parat. Let's try!



CHILLI
CHEESE LOVER



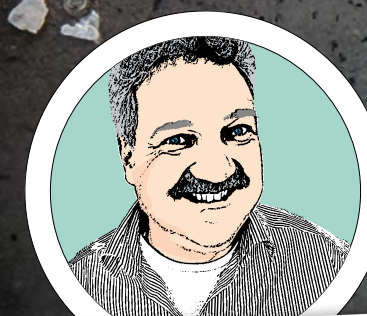
BELLA
GORGONZOLA



VELOUTÉ
AL LIMONE



FRENCH
KISS ESTRAGON



SCHMORDE
KOCHT

OMAS
MEERRETTICH
SAUCE



SENFSSÖSSCHEN



OHNE SOSS
NIX LOS?

Ab zu unseren
Rezepten!



STERNE IM GLAS

Liebe geht durch den Magen? Stimmt. Liebe geht erst recht durch Augen, Gaumen und den Mixer? Wir haben den Beweis. Das 3-Sterne-Restaurant „The Table“ teilt mit seiner Rooftop-Location „Puzzle Bar“ die Sehnsucht nach aromatischer Experimentierfreudigkeit und Perfektionismus. Wir hören bei Bar-Manager Dennis Ilies in Sachen Sober-Bar-Trend, umami und Entstehung der Kreationen auf Sternenniveau nach.

Dennis, du warst lange Souschef im „The Table“. Warum dann von der Küche in die Bar?

Ich arbeite jetzt seit 12 Jahren an der Seite von Kevin Fehling. Ich bin gelernter Koch, habe mich auf die Patisserie spezialisiert und hatte aber schon immer eine große **Leidenschaft für Cocktails und verspielte Präsentation** wie auch Minimalismus. Es geht überall um Geschmäcker und die Überraschungen.

Wie kamst du zur Gastronomie?

Meine Mama hat mich als Kind einmal zu Karneval in ein Koch-Kostüm gesteckt. Das fand ich irgendwie sehr schön und **mit glaube 6 Jahren habe ich mich dann auch auf den Berufswunsch Koch festgelegt**. Ja, früh. Das Interessante: Keiner in meiner Familie hat etwas mit Gastronomie zu tun. Meine Mutter war Arzthelferin und mein Vater hatte eine Umzugsfirma. Es gibt also keine Vorprägungen.

Kommen wir zur Puzzle Bar. Du bist verantwortlich für die tollen Kreationen. Wie entsteht bei euch ein neuer, innovativer Drink?

Gemeinsam mit meinen Stellvertretern Jan-Jasper Berndt & Andrew Jernigan tüfteln wir alle neuen Drinks aus. **Geschmackliche Kombinationen fallen mir nach all den Jahren in der Küche leicht**. Die beiden Jungs kennen sich besser bei Spirituosen aus und so sind wir ein mega Team. Letztes Jahr hatten wir z. B. einen Drink mit Mais, Entenleber und Liebstöckel. Ungewöhnlich, aber genau diese Kombination stammt von einem Gericht aus dem The Table.

Welchen Drink würdest du mir als Starter empfehlen?

Ich würde unseren **Tom Kha Gai Milkpunch** empfehlen. Im Original ist dies eine thailändische Kokosmilchsuppe, die wir als Cocktail umfunktioniert haben. **Hühnchen und Zwiebeln raus, Rum rein**. Die Basis braucht vier Tage, bis sie fertig ist, da wir die Aromen schön auslaugen lassen und mit Milch filtern. Dadurch hat man eine leicht fettige Textur, aber es ist trotzdem ein klarer Drink. Er ist komplex und leicht zugleich. Wie ein Wein zum Start.

Dein derzeit persönlicher Lieblingsdrink?

Es schwankt immer, aber ich liebe Daiquiris, Whiskey Sour und lasse mich gern auf alles Kreative ein.

Ihr nutzt den Rotationsverdampfer für mehr Intensität einzelner Zutaten. Schmecken Gäste den feinen Unterschied und kommen sogar Gäste extra hierfür her?

Genau das war für mich ein Must-have bei der Eröffnung. Man kann viele Zutaten Sous Vide herstellen, aber mit dem Rotationsverdampfer hat man eine **ganz andere Qualität und Intensität**. Wenn ich z. B. Meerrettich in Wodka reibe und ihn für einen Bloody Mary ziehen lassen, wird alles milchig und nicht mehr schön. Wenn wir aber destillieren, haben wir ein klares Endprodukt und die Aromen sind in den Wodka reingearbeitet. So können wir viel kreativer mit Aromen von Gewürzen, Hölzern, Blüten und vielem mehr umgehen.



Durstig?
Auf dem **CHEF TASTE**
Blog geht's weiter



Sprechen wir vom Trend der Sober Bar. Immer mehr Konsumenten trinken keinen Alkohol. Wie stellst du dich auf diesen Trend ein? Müssen Bars flexibler werden?

Das ist natürlich ein Riesenthema. Die Drinks sind genauso aufwendig wie die alkoholischen. **Einer von unseren drei Non-Alcoholics ist immer unter den Top 5 der Drinks bei uns**. Man vermisst außerdem nicht unbedingt den Alkohol, wenn man so schöne Kreationen anbieten kann. Manchmal kann man durchaus die gewisse Tiefe und Aromenbreite bei Non-Alcoholics vermissen, daher arbeiten wir mit Tees und Aromen Essenzen entgegen.

Von wegen & Kraut Rüben!

Florales in Salaten, als exquisite Garnitur auf Gerichten aller Art oder als Zutat in Getränken, ist nicht nur Trend bei Barkeepern & Gastronomen, sondern dazu noch gesund und aromatisch. Blüten haben eben weitaus mehr als ihre Schönheit zu bieten. Sie enthalten **wertvolle Nährstoffe, sind kalorienarm** und das Wichtigste: Sie sind **natürlich**. Sie toppen im wahrsten Sinne des Wortes den Trend.

Das Who is who der essbaren Blüten

Nehmen wir die **Geranienblüte**. Sie ist Aroma-Booster dank einem Hauch von Zitrone, Rose, Minze, Apfel und Muskat. **Dushi Button** Blüten aus dem Hause Koppert Cress sind sogar süßer als Zucker mit einer feinen Minznote. Pur sind diese kleinen zierlichen Blüten schon ein wahres Geschmacksinferno. Wären da noch **Hornveilchen, Bärlauchblüten, Ringelblumen, Lavendel, Gänseblümchen, Begonien, Karmablüten, Borretschblüten** und viele mehr. Bitte nicht verwechseln mit Schnittblumen aus der Gärtnerei, denn diese sind auf Hochleistung gezüchtete Produkte und daher nicht zum Verzehr geeignet.



Hol dir den Sommer in die Küche und entdecke die Welt der Blüten auf unserem **CHEF TASTE** Blog.



PLANTMADE RUNDUM VERSORGT

wenn's um
pflanzliche
Küche geht!



Alle Infos jetzt auf
ufs.com/plantmade



Anzeige



HENKELMANN
SEIT 1924
PROFESSIONAL

Qualität, Geschmack
und Vielfalt bei
Wurst und Schinken
für Großverbraucher.




Preis für
langjährige
Produktqualität



QS. Ihr Prüfsystem
für Lebensmittel.
www.q-s.de



✓ Laktose
✓ Farbstoffe
✓ Geschmacksverstärker

Henkelmann GmbH & Co. KG
Wetterweg 2 · D-34471 Volkmarsen
www.henkelmann.de

Anzeige



HÜLSHORST
SEIT 1989

*Fleisch
ist
Leidenschaft!*





Mit Liebe gemacht.

Anzeige



PRIMUS

*Qualitäts-
Hähnchen*

VON PROFIS
FÜR PROFIS

Aufzucht, Futtermühle, Schlachtung,
Vertrieb aus einer Hand für beste
Qualität von Anfang an.

- Griller und Hähnchen
- Hähnchen-Schenkel
- Hähnchen-Edelteile
- Hähnchen-Convenience



HEIMER
Wild | Geflügel | Tiefkühlkost

JÖRG M HEIMER NACHF. GMBH
D-64653 Lorsch
Tel. + 49 (0) 62 51 85 42 10
www.heimergmbh.de

Folgen Sie uns auf Social Media!  

Anzeige



Aus gutem Grund.



**OHNE
KÜHLUNG
HALTBAR!**

Wir verwenden ausschließ-
lich Kartoffeln, die aus
besten Anbaugebieten, wie
der Heide und der Altmark,
stammen. Höchste Quali-
tät und ein Geschmack wie
frisch gekocht werden von
uns jederzeit garantiert.

**Fertig gekochte, vakuum-
verpackte Kartoffeln –
sofort einsetzbar**

**Mehrere Monate haltbar –
ohne Konservierungsstoffe**

**Ganzjährige Lieferfähig-
keit bei gleichbleibender
Qualität**

**Über 50 Jahre Erfahrung
garantieren beste Qualität**

www.grocholl.de

Anzeige



MIT LIEBE HANDGEMACHT.

*Entdecken Sie
unsere neuen
-Spieße!*



**OHNE
KÜHLUNG
HALTBAR!**

**Hergestellt in
Deutschland!**

vegeta.de 

Anzeige




FRANK ROSIN



NEU

**Profi-Joghurt:
jetzt in
Bio-Qualität
und laktosefrei!**

- 3,8% Fett
- Laktosefrei
- Bio-Qualität
- Servierfertig
- 5 kg Eimer
- Wiederverschließbar
- Ohne Kühlung haltbar



DE-ÖKO-003
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

www.naarmann.de | #naarmann

56

APPETIT AUF MEHR

Ab in den Biergarten!

58

HANDS UP!

Marie-Christine Ostermann: die Macherin.

60

BETTGEFLÜSTER

Trends & News der Gemeinschafts-
verpflegung.

62

VORREITER

Glück ist herrlich unperfekt!

64

LET'S CELEBRATE

100 Jahre Rullko.

66

IMPRESSUM

Wer zu wem?

SUPPORT YOUR LOCALS

Statt langweiliger Küche gibt's hier: einen Mix aus den geilsten Locations sowie Trends und News für die Hotellerie. Nicht zu fassen, dort drüben stehen sogar mega spannende Vorreiter und Weggefährten, eben alles Local Heroes.

JA, SERVUS!

Wenn es dämmt, die untergehende Sonne durch die Blätter der uralten Kastanienbäume blitzt und es nach deftiger Brotzeit, Obazda, Bier und guter Laune duftet, dann befinden wir uns in einem der zahlreichen Biergärten Deutschlands. Es gibt sie mit Blick auf die Berge, an idyllischen Seen oder in Hinterhöfen zwischen historischen Gebäuden. Hauptsache romantisch, freundlich und lecker. Passend zum Sommer haben wir zwei ganz besondere Schätze für euch parat. Was wir lernen? Palmen können den traditionellen Biergarten revolutionieren. Auf auf, es ist Zeit für Gemütlichkeit!



STYLE: Urlaubsflair trifft auf moderne Eleganz an einer der schönsten See-Regionen

ESSEN: ob Frühstück, Lunch, Abendessen oder einfach nur ein kühles Nass, hier kommt jeder auf seinen Geschmack

Wir **SEEN** uns in der **nagelneuen Seeperle!** Gerade erst frisch zum Sommer eröffnet, lädt das neue Ausflugslokal mit Blick auf den See zum Essen, Feiern und Sonnen ein. Urlaubsflair dank Sandbereich inklusive. Es gibt Pinsa, Pasta, Burger, tägliches Frühstück und viele köstliche Kleinigkeiten. Innovative Kellnerinnen sind sogar inklusive, denn mit vier „Bellas“ wird **das Personal von Servicerobotern unterstützt**, die die heißen und kalten Gerichte rasend schnell zu Tisch bringen. **Gastgeber Sebastian Heyng** unterstützt den Gedanken, kein klassisches Restaurant mehr zu betreiben, sondern ein **Erlebnis- und Ausflugsziel**. Strandkörbe, Liegen eine lockere Atmosphäre und genug Raum für Events dank modernster Beamertechnik machen den Biergarten am Cloppenburg Surfsee zu einem echten Hotspot mit Beachclub-Charakter. Biergarten unter Palmen statt unter Kastanien.



Höltlinghauser Str. 71
49661 Cloppenburg
@seeperle_clp
www.seeperle-clp.de

SEEPERLE

KÖNIGLICHER HIRSCHGARTEN

Hirschgarten 1
80639 München
@koeniglicherhirschgarten
www.hirschgarten.de



STYLE: Münchner Traditionshaus, das mit rund 8.200 Sitzplätzen im Freien einer der größten Biergärten der Welt ist

ESSEN: Bayrische Klassiker, frisch gezapftes Bier, fränkische Weine und täglich wechselnde Schmankerl

Die Geschichte des riesigen Biergartens geht bis ins Jahr **1791** zurück. Kurfürst Karl Theodor errichtete die Location als „Jägerhaus“ und vielleicht stellen wir uns beim nächsten Besuch vor, wie einst sogar die Wittelsbacher hier feierten. Zum Haus selbst gehört sogar **ein kleiner Wildpark**, ab November kann sich beim Eisstockschießen ausgepowert werden und ein schönes altes Kinderkarussell, Spielplatz sowie Eisbuden laden zum Verweilen. Jüngst hat der Bayer **Thomas Fesenmair als Gastgeber** übernommen. Vier Jahre Küchenchef von Käfers Wiesn Schänke, 180.000 Gäste bei der WM 2006 und ab 2007 Küchenchef in Münchens Lenbach, bevor es ihn zum Königlichen Hirschgarten, zum Seehaus im Englischen Garten und wieder zurück zog. Hat er etwas verändert? Neue Teller, **bayrische Klassiker, moderne Rezepturen, vegetarische Gerichte** und die berühmte Agnes-Bernauer-Schnitte vom Café Krönner sind an der Tagesordnung.

M DIE ACHERIN

Eine Frau mit vielen Stärken: Was auch immer sie anpackt, sie macht es mit Leidenschaft, ist für ihre klaren Worte bekannt und setzt sich für Unternehmertum ein. Marie-Christine Ostermann ist seit April die erste Frau an der Spitze des Verbandes der Familienunternehmer mit über 180.000 Mitgliedern.

Deutschland braucht mehr **Marie-Christine Ostermanns**. Sie ist Unternehmerin. Genau gesagt Familienunternehmerin. Seit 2006 leitet sie in vierter Generation als geschäftsführende Gesellschafterin INTERGAST-Großhändler **Rullko Großverkauf GmbH & Co. KG** in Hamm in Westfalen. Vor ihrem Einstieg in das elterliche Unternehmen, lernte sie beim Discounter Aldi Süd, studierte BWL an der Uni St.Gallen, gehörte dem Mittelstandsbeirat des Bundeswirtschaftsministeriums an und ist seit 2010 Aufsichtsratsmitglied bei Fielmann. Ok, ein kleiner Exkurs **von Food zu Optik**, aber genau dies zeigt bestens, wie vielseitig Marie-Christine ist.

Da wäre noch die Non-Profit-Initiative „Startup Teens“, bei der sie gemeinsam mit anderen Unternehmern Jugendlichen unternehmerisches Denken und Handeln vermittelt, dann war sie Bundesvorsitzende der **Jungen Unternehmer**, ist Kuratoriumsmitglied beim Bundesverband Deutsche Startups e.V. und seit April die erste Frau nach 74-jähriger Geschichte an der Spitze des Verbandes **Die Familienunternehmer**.

„Wir brauchen Politiker, die sich etwas trauen, die uns in die Zukunft führen und nicht nur Krisen managen“, mit genau diesen Worten zeigt sie Kante. **„Die Zeiten werden politisch rauer**. Über 600 Teilnehmer haben z. B. bei unseren Familienunternehmer-Tagen erlebt, dass uns erst der Kanzler absagte, dann auch der Wirtschaftsminister, während draußen vor der Tür gegen uns demonstriert wurde inklusive Farbbeutel-Würfen.“ Klare Ansichten der 45-Jährigen.

Marie-Christine Ostermann liegen Themen wie Zukunft Unternehmertum, politische Entscheidungen gegen Subventionspläne für Industriestrompreise, demografische Entwicklungen für Schulsystem und Arbeitsmarkt, internationale Wettbewerbsfähigkeit und Geschlechtergerechtigkeit am Herzen. Themen, denen sie Ausdruck verleiht und für die sie sich stark macht.

Wir sind stolz auf dich Marie-Christine!



LUXUS IM KRANKENBETT?

Spitzenmedizin und Sterne-Hotel in einem sind in der **Waldklinik Eisenberg** möglich. Neue Wege im Care-Catering sind längst überfällig und so sieht man den Patienten als Gast. Was die **Level 5 Komfortstation** hier bietet: Essen à la carte im Bett oder eigenen Restaurant, Gerichte wie mariniertes Tafelspitz oder gedämpfter Kabeljau, hochwertige Deko, Concierge-Service, Massagen, Hotelkosmetik, Kühlschrank mit Wunschgetränken und vieles mehr. Wenn man hier nicht schnell gesund wird?!

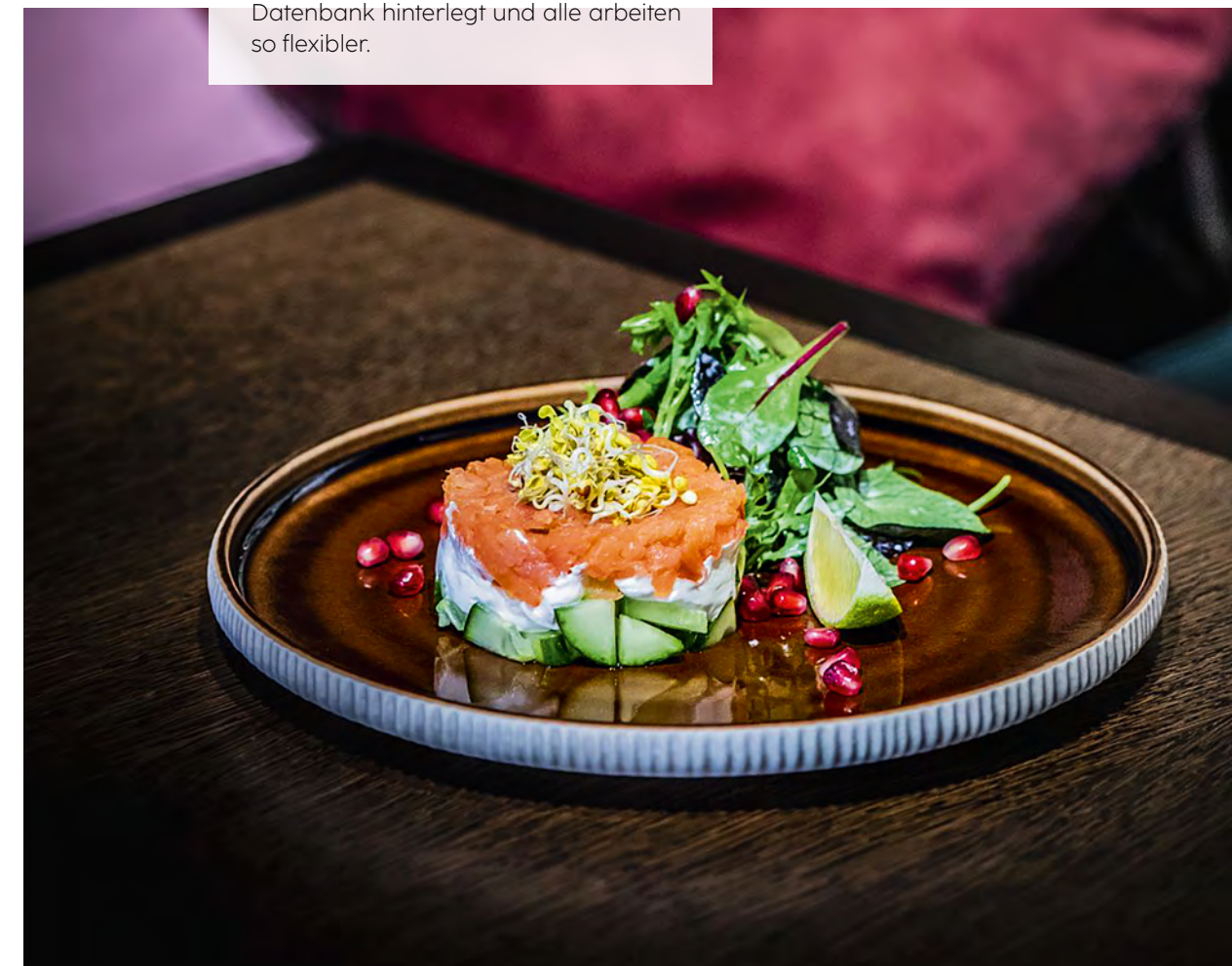


News & Trends

AUS DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

CATERER AUF ABWEGEN

Fehlen feste Mitarbeiter, kann man auf die verrücktesten Ideen kommen. Das Restaurantkonzept **Sir Helga in Berlin** und München steht unter kulinarischer Verantwortung der **MAHAVI Catering GmbH**. Es gibt keine feste Crew, sondern jeder Mitarbeiter wechselt zwischen den einzelnen Restaurants und Events. Die Rezepte sind in der eigenen Datenbank hinterlegt und alle arbeiten so flexibler.



CURRYWURST ADE!

Was steht heute in der Kantine auf dem Speiseplan? Immer weniger Currywurst, dafür immer mehr **Spaghetti Bolognese, Gemüse-Curry oder Chili sin Carne**. In Kitas und Schulen sind laut Ranking von Apetito besonders beliebt: vegetarische Linsensuppe und Gemüseravioli. Hmmm, lecker!

GOLD, SILBER ODER BRONZE FÜR BIO

Täglich essen rund 17 Millionen Menschen in der Gemeinschaftsverpflegung hierzulande. Der **Bio-Anteil der Außer-Haus-Verpflegung** soll dabei für Verbraucher künftig klar auf den ersten Blick erkennbar sein. Die Unterteilung ist dreistufig in Gold, Silber und Bronze geplant. Neue Werbemöglichkeiten, mehr Sicherheit und Stärkung des Ökolandbaus. Im Sommer wird entschieden, ob es tatsächlich eingeführt wird. (Quelle: www.bmel.de)

HEY, OMI UND OPI



2035 wird jede 4. Person in Deutschland im Seniorenalter sein. Das bedeutet 7 Millionen Arbeitnehmer weniger und **die neuen Gäste sind ältere Gäste**. Gleich zwei gravierende Veränderungen. Personal wird weniger oder gar älter und die Portionen werden kleiner. Was heute der Senioren-Teller in manchen Gaststuben ist, wird sogar bald Standard. Deutschlands Gastronomie muss sich anpassen und vorbereiten.

Glück ist herrlich unperfekt

antonius ist für uns ein ganz besonderer Vorreiter, denn hier geht es nicht nur um Qualität und beste Produkte, sondern um die Menschen dahinter. Um Menschen, die vielleicht anderswo nicht dieselben Möglichkeiten bekommen. Weil sie anders gesehen werden. Bei antonius sind Glück, Charakter und Unperfektion das höchste Gut.

Wir treffen Herrn **Markus Kalmbach**, Leiter Vermarktung & Warenwirtschaft, und **Sven Friedrich**, Geschäftsführer von antonius. Sie erklären uns das ganz Besondere und Unperfekte an antonius.

Warum sind Ihre Impulse so wichtig für die Gesellschaft?

antonius ist ein großes Netzwerk für Menschen – getragen von einer Stiftung und der Fuldaer Bürgerschaft. Wir begegnen uns auf Augenhöhe und schauen immer auf die Talente der Menschen, nicht auf die Defizite. Um jedem Menschen die Möglichkeit zu geben, selbstständig zu leben, entwickeln wir innovative Projekte in und um Fulda. Wir schaffen Möglichkeiten für direkte Begegnungen – gerade in der Gastronomie und in Schulcafeterien – aus denen sich persönliche Beziehungen entwickeln können und Verantwortung füreinander wachsen kann. Diese Begegnungen verändern die Gesellschaft und schaffen Barrieren abzubauen.



Wie verändert antonius die Bürgerschaft und die Wahrnehmung in der gastronomischen Landschaft?

Wir sind mit dem Köcheverein in Fulda und mit vielen Gastronomen im Gespräch und pflegen gute Kontakte zur Hotelfachschule Fulda sowie zur Berufsschule. Durch gemeinsame Aktionen zwischen Gastronomen und antonius verändern wir Sichtweisen unter den Gastronomen und in der Bürgerschaft.

Die **osthessische Meisterschaft – der Groma Pokal** – für Service und Köche initiiert von dem INTERGAST Lieferanten Wehner Groma in Fulda, wird z. B. seit Jahren inklusiv ausgetragen. Köche im dritten Lehrjahr und Auszubildende von antonius **arbeiten gemeinsamen in diesem Wettbewerb**. Einige unserer Mitarbeiter konnten dadurch schon fest in gastronomischen Betrieben in der Fuldaer Region übernommen werden. So kann dem Fachkräftemangel entgegengewirkt werden.

Was lernen Menschen mit Behinderung von ihren Kollegen?

Wir merken, dass inklusive **Arbeits-teams** sich **positiv** auf die Stimmung und das **Betriebsklima** auswirken. Ein gutes Miteinander und gegenseitiger Respekt sind in der Arbeitswelt in manchen Branchen verloren gegangen. Es geht um Umsatz und Produktivität – aber wir stellen fest, dass Mitarbeiter auch einen Sinn in ihrer Tätigkeit sehen wollen. Dieser Sinn wird in Zukunft im Miteinander und im sozialen Umgang eingefordert werden.

Wie unterstützt INTERGAST-ONLINE Ihre Abläufe bei antonius?

Mit **INTERGAST-ONLINE** haben wir ein System gefunden, das es ermöglicht, die meisten unserer Prozesse zu digitalisieren und uns somit für die Zukunft standfest aufzustellen. Die größten Vorteile sehen wir hierbei darin, dass das System modular aufgebaut ist und wir die für uns notwendigen Module selektieren können. Ein weiterer Vorteil ist, dass wir für verschiedene Lösungen mit der **INTERGAST** nur **einen Partner** haben und hier unsere Bestrebungen bündeln können.

Wie dürfen wir uns die Module von INTERGAST-ONLINE in Ihrer Großküche & somit der Praxis vorstellen?

Wir können schon fast davon sprechen, dass wir unsere komplette Lieferkette digital abbilden und abwickeln **dank INTERGAST-ONLINE**. Im Einzelnen:

- Wir besitzen eine **Datenbank** mit unterschiedlichsten Lieferanten & Artikeln.
- Auf Basis dieser Artikel ist unsere **Rezeptdatenbank** aufgebaut.
- Mithilfe der Rezeptdatenbank wiederum erstellen wir unsere **Menü- und Speisepläne**.
- Diese Speisepläne veröffentlichen wir online und unsere Kunden können bequem ihr Essen **bestellen & abbestellen**.
- Um unsere Kunden vorneweg zu verwalten, verfügen wir über ein **Kundendatenmanagement**.
- Anhand der online übermittelten Bestellungen, können wir auf unterschiedlichste Weise unsere **Produktion steuern**: Wir wissen, wie viel wir bei welchem Lieferanten bestellen und was wir kommissionieren müssen. Somit wissen wir auch, welche Mengen wir an welchen Kunden liefern müssen.



antonius 
gemeinsam Mensch

100 Jahre RULLKO



Flüsternde Kühlanlagen für LKWs, der Fokus auf ganz viel Regionalität, 95 % Online-Bestellungen, wachsendes Qualitätsmanagement, visionäre digitale Infrastruktur. Vor 100 Jahren war dies kaum vorzustellen für Gründer Carl Rullkötter und seine Frau Elly. Wie viele Menschen, wünschten auch sie sich, dass nachfolgende Generationen es einmal besser haben sollten als sie selbst. Ein Lebenswerk an Kinder und Kindeskindern weitergeben zu können, welches dazu noch mehr als langfristig erfolgreich ist, ist eben etwas ganz Wunderbares. Das Gründerehepaar wäre mehr als stolz. So gratulieren wir unserem INTERGAST-Händler Rullko zu 100 Jahren Unternehmensgeschichte. Lasst es krachen!

Nur 1 % der Unternehmen in Deutschland ist besonders langlebig.

Erschreckend, denn es braucht mehr Unternehmertum. Im Durchschnitt wird ein Unternehmen rund 16 Jahre alt laut einer Studie der Creditreform aus dem Jahre 2018. Warum wir diese Studie genau hier nennen? Weil sich seit 2018 wirtschaftliche Bedingungen nochmals verschlechtert haben. Rullko darf mehr als stolz auf seine 100-jährige Historie über vier Generationen sein.

Wollen wir nicht alle 100 werden?

Ein Wunsch, eine Vision. Heute beschäftigt die Firma rund 200 Mitarbeiter und verzeichnete 2022 einen Umsatz von ca. 82 Millionen Euro. Doch wie sieht es mit dem Geheimrezept aus? Rullko hat sich stets zeitgemäß mitentwickelt, ging mutig voraus, setzte immer auf tolle Mitarbeiter, vertraut seit 2009 auf Partner wie INTERGAST und Leistungen mit Mehrwert. Man war immer krisenfest und mit einem bodenständigen, soliden und vorsichtigen Finanz- und Investitionsmanagement aufgestellt.

Wie alles begann ...

Die Gründer Carl und Elly mussten das Unternehmen durch den zweiten Weltkrieg steuern. Im April 1944 wurde das mit Lebensmitteln gefüllte Lagerhaus bei einem Bombenangriff auf Hamm ein Raub der Flammen. Im Rekordtempo baute man das Unternehmen wieder auf, wurde von Alliierten besetzt, geplündert und 1964 wurde dann der erste Rullko Großmarkt mit 28.000 qm Grundstücksfläche und 8.000 qm Verkaufsfläche eröffnet.



Starke Frauen

Elly Rullkötter bestritt bis Mitte der 70er die Geschicke ihres Unternehmens mit. Mutig, zielstrebig, fleißig und ausgesprochen stark. Ihr Lebensinhalt war ihr Unternehmen. Sie „hielt die Pfennige zusammen“, so Carl-Dieter Ostermann, Enkel und Geschäftsführer seit 1973. Damals wie heute ist die Zukunft von Rullko weiblich. Katharina Ostermann als nicht operative Kommanditistin und Marie-Christine Ostermann seit 2006 als geschäftsführende Gesellschafterin. Seit 2017 führt sie Rullko operativ seitens der Familie allein. Nebenbei gründete Marie-Christine die Non-Profit-Initiative Startup Teens, war Bundesvorsitzende von DIE JUNGEN UNTERNEHMER und ist seit 2023 Präsidentin von DIE FAMILIENUNTERNEHMER. Wow, bei so viel Unternehmertum und Tatendrang dürfen wir uns garantiert auf weitere 100 Jahre Rullko freuen.



Carl-Dieter & Marie-Christine Ostermann

PLANT-BASED GENUSS FÜR DEINE PROFI-KÜCHE



**COMING
 SOON!**

**100 %
 PLANT-
 BASED**

**AUS NACH-
 HALTIGEN
 ROHSTOFFEN**

**MAXIMALER
 GESCHMACK**



FOLGE UNS AUF: #INTERGAST

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

INTERGAST
 Crossverbraucher-Service
 Handelsgesellschaft mbH
 Hanns-Martin-Schleyer-Str. 2
 77656 Offenburg
 E-Mail: info@intergast.de
 www.intergast.de

GESCHÄFTSFÜHRER

Ralf Lambert

KONTAKT | HERAUSGEBER

Anette Hill

CHEFREDAKTION

Herz & Keule
 Bettina Schneider
 www.herzundkeule.de

KONZEPTION & GESTALTUNG

Baum & Garten GmbH
 Jan Burlon-Baumgärtner,
 Hamburger Allee 45
 60486 Frankfurt am Main
 www.baumundgarten.com

KREATION & ART DIREKTION

Ester Krevskaja

REINZEICHNUNG & LEKTORAT

msg medien-service-gmbh
 www.m-s-g.de

BILDNACHWEISE

INTERGAST, JAEGER, AIDA Cruises, Epoca
 by Tristan Brandt_lvffood.com, Jochen
 Dreissigacker/Peter Bender, Korbinian
 Kohler, HK Living, Rosenthal, Luisini, Asa-
 Selection/Trendxpress, Blomus, Serax,
 Oliver Klughardt, Kemal Üres, Andreas
 Widmann/Vivi D'Angelo, Koch des
 Jahres©Melanie Bauer Photodesign
 & Julian Redondo Bueno, Jordan's
 Untermühle, Dennis Ilies / The Table,
 Königlicher Hirschgarten@Regula Wolf,
 Seeperle, Rullko, antonius@Maximilian
 Fischer, Alamy, Midjourney, Shutterstock,
 Stocksy, Unsplash

Der Inhalt dieses Produktes ist urheber-
 rechtlich geschützt. Nachdruck oder die
 Übernahme von Inhalten auf andere
 Websites sowie die Vervielfältigung auf
 Datenträger dürfen, auch auszugsweise,
 nur nach schriftlicher Zustimmung durch
 INTERGAST erfolgen.

**IHRE NÄCHSTE CHEF TASTE ERSCHEINT
 IM OKTOBER 2023**

**UNLIMITED
 BURGER**



Individuelle BEDÜRFNISSE BEDIENEN

Trend-Burger für jeden Geschmack.

Entdecken Sie die neuen Pork-, Chik'n®, und
 Vegan-Varianten und begeistern Sie Ihre Gäste
 mit grenzenloser Vielfalt.

**FOODSERVICE
 EXCLUSIVE**



**JETZT SCANNEN &
 MUSTER BESTELLEN!**

CHIK'N'



Homestyle Chik'n® Burger

Hähnchenbrust von Hand paniert. Innen super-
 saftig, außen kross!

PORK



Homestyle Duroc Burger

Die neue Pork-Klasse in Homestyle-Qualität -
 nussig, saftig und saugut!

VEGAN



White BBQ Sauce

Überraschender Look & Taste: BBQ - der Liebling
 unter den Saucen muss nicht immer rot sein!

VEGAN



Umami Master

Saftiger Burger mit typischem Pilz - Geschmack.
 So geht kompromisslos voller Umami-Genuss!

VEGAN



Red Oat Burger

Fusion-Burger mit Roter Bete und kernigem Biss -
 das bringt Farbe und Marge in ihr Angebot!

VEGGIE



Mac'n'Cheese Burger

Maccaroni und schmelzender Käse in knuspriger
 Panade - das klickt als Single Patty, Topping oder
 Side Dish.

Dein digitaler Baukasten – so individuell wie du!

Höhere Servicequalität & entlastete
Mitarbeiter – alles aus einer Hand.

- Reservierungssystem
- Zentrales Qualitätsmanagement
- Verfahrensdokumentation
- Innovative Bestell-App
- Online Take-away & Delivery Lösung
- App free Speisekarte für den Gast
- All-in-One-Kassensystem
- Küchen-Management-System

